

Zanimivosti iz zgodovine Kranjske sekcije

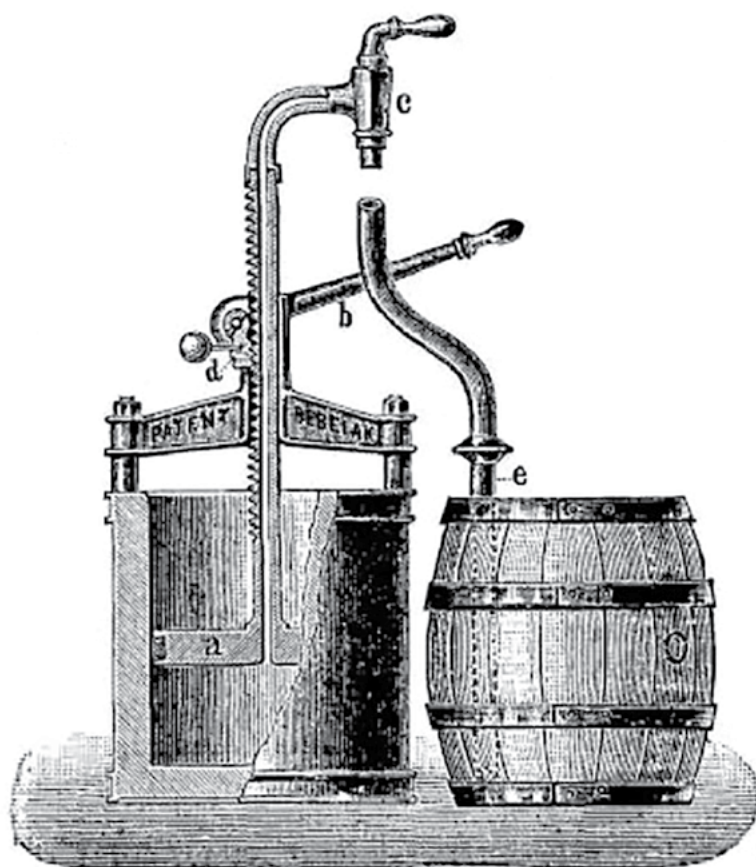
Tokratni prispevek o Kranjski sekciji, podružnici nemško-avstrijskega planinskega društva DÖAV, je povezan z organiziranostjo prehrane v kočah, ki so jih postavili v našem visokogorju.

Znano je, da je bila organizacija omenjenega društva precej centralistična in je vse njegove dejavnosti do potankosti urejal statut. V njem je bila organiziranost hrane v kočah podrobno opisana v poglavju *Proviand-Depot*, pri čemer se je zelo angažiral nemški znanstvenik dr. Emil Pott. Na kmetijskem oddelku Tehnične univerze v Münchnu je od leta 1904 deloval kot redni profesor za živinorejo. Pri poučevanju in raziskovanju se je osredotočal predvsem na živinorejo, prehrano živali in znanost o krmi, pisal pa je tudi o gojenju hmelja in pivovarskega ječmena. Emil Pott je bil precej reden avtor osrednjega društvenega glasila *Mittheilungen des Deutschen und Oesterreichischen Alpenvereins*. Njegovi prispevki so pokrivali različna področja, od načina gradnje koč, pri čemer je zagovarjal enotno gradnjo v vsem alpskem prostoru, do izobraževalnih vsebin, ki naj bi prispevale k večji športni aktivnosti mladih. Za bralce glasila je ocenjeval tudi podjetja, ki so izdelovala konzervirano hrano. Še bolj kot po analizi neprodušno zaprte hrane pa je prepoznaven po organiziranju prehrane v kočah. Živila naj bi bila po njegovem mnenju razporejena v pet zabojev.

V prvem je bila hrana za zajtrk, v katerem naj bodo med drugim čaj, kava, kakav, čokolada in tudi konzerve sardin, rum, konjak in cimet. V drugem zaboju je bila hrana za opoldansko in večerno prehrano, na primer različne vrste juh, konzerve mesa, klobas, golaža, graha, sol in poper. V tretjem zaboju je bilo belo, rdeče in penče vino ter žgane pijače, v četrtem pivo in v petem voda.

Glede na to, da se je ukvarjal s hmeljem, je dobro vedel, zakaj je tej pijači namenil poseben zaboj, hkrati pa ga je pivo povezovalo s takratnim slovenskim prostorom. Potreba po tej pijači v kočah je bila vedno večja. Ker pa so težke steklenice zelo podražile transport in posledično tudi prodajo, so za dostavo skušali najti druge rešitve. Transport piva v manjših sodih je bil sicer cenejši, vendar je zahteval takojšnjo porabo, saj dolgotrajno hranjenje ni bilo mogoče.

Za izboljšanje skladiščenja je bilo narejenih mnogo poskusov. Pott se je navduševal za uporabo patenta Jakoba Debelaka iz Kranjske, katerega prototip je bil izdelan v delavnici ključavničarja Albina Carla Achtsch



Bierauschankapparat für Schutzhütten und Alpenwirthshäuser. Von A. C. Achtschin sen. in Laibach.

Točilni aparat Albina Carla Achtschina
(*Mittheilungen des deutschen und Oesterreichischen Alpenvereins*, 1896, št. 12).

schina iz Ljubljane. Točilni aparat je bil po njegovem mnenju lahek za uporabo in čiščenje, hkrati pa niso bili potrebni dodatni konzervansi, ki bi pivo ohranili sveže.

Carl Achtschin je bil precej družbeno angažiran, saj je bil namestnik predsednika Kranjske gasilske deželne zveze (*Krainischer Landes-Feuerwehrverband*) in predsednik Kolesarskega kluba (*Laibacher Bicycle Club*). Ključavničarski mojster je bil avtor priročnika vadbenih predpisov za gasilce in vodnika kolesarskih poti po Kranjski in Obali iz leta 1895. ●