



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni zanat

Izlazi mesečno

Uredništvo i uprava Ljubljana — Dravljje. Telefon broj 42.89.

Oglasi po cjeniku

Pretpлата za čitavu 1941 god. din 15.—.

Našim čitaocima

Zbog nastalih prilika izdavanje našeg lista ograničeno se prema potrebi sve dotle dok se broj pretplatnika ne povisi na potreban broj. Pretpлата za tekuću 1941 god. iznosi din 15.—, a svi stari pretplatnici iz godine 1940 dobiće ove godine list bezplatno.

Mesarima i kobasičarima u ravnanje

Prilike, koje su nastale zbog ratnog stanja u svetu, prouzročavaju stalni porast cena kot svih, kako proizvođaču tako i potrošaču, potrebnih artikala, a naročiti porast cena oseća se kot predmeta koji se moraju uvoziti sa inostranstva. Zbog toga poskupljaju stalno i različite mesarske potreštine. Tako n. pr. poskupili su strojevi za preradu mesa za ca 25%, mesarski alat za ca 35%, a pojedini predmeti čak i 100%. Mirodije, najvažniji i najpotrebniji artikali svakome mesaru-kobasičaru, kojima je cena do sada porasla za 200 do 300%, se već vrlo teško mogu nabaviti, a ponasob one koje se uvoze iz Kolonija pa zato preporučamo svakome mesarskome obrtniku, da se tim artiklom na vreme oskrbi kako na kraju krajeva ne bi ostao bez istih. Također preporučamo mesarskim obrtnicima, da pregledaju i ustanove stanje svog alata i svojih strojeva, te da se na vreme pobrinu za potrebne popravke i event. nove nabavke istih jer izgleda da će cene istim još porasti, a nabavka sirovina, koje su potrebne za izradjivanje mesarskog alata i strojeva je već sada vrlo teška, a biće, kako ima izgleda još teža.

† Miloš Stanković

U noći između 11. i 12. pr. m. umro je u Beogradu Miloš Stanković, mesar i kobasičar. Poč. Miloš rodio se u Sefkerinu 1899 godine. Zanat je učio u Debeljači, gde po položenom ispitu za kalfu ostaje kraće vreme i odlazi u Beograd, gde je radio kod poznatih firmi, poslao ubrzo majstor i otpočeo samostalan rad. Poč. Miloš otpočeo je rad kao većina naših majstora bez kapitala, sa nešto uštedjvine, bez ičije pomoći, naoružan svojim stručnim znanjem, jakim energijom i neverovatno ugladjenim ophodjenjem prema svima sa kojima je dolazio u dodir. Svi ovi kvaliteti obezbedili su mu uspeh u radu. Svojim radom na unapredjenju svoje struke bio je odmah zapažen te zalo počastvovan izborom u upravni odbor Sekcije gde mu je bilo dato mesto podpredsednika, u upravni odbor Fonda doma i u nadzorni odbor zadruge. Na svima ovima položajima radio je neumorno, ulažući maksimum volje i energije.

Smrću poč. Miloša Stankovića, mesarsko-kobasičarska struka izgubila je jednog vrlo vrednog člana, a zanatski pokret jednog vrednog i skromnog radnika, koji je imao ljubavi za svoj stalaž kao i za samoga sebe. Ako se u današnje materijalističko doba, u doba borbe i samoodržanja može reći da jedan poslovni čovek nema neprijatelja, onda se može reći da je to bio poč. Miloš. Po svojoj naravi bio je blag, po duši i srcu plemenit, po karakteru čvrst a ruka mu beše prema radniku i siromahu uvek otvorena. Sve ove osobine dobrog Miloša bile su pokretač onog ogromnog broja kolega, radnika, prijatelja i poštovalca koji ga ispratiše do večne kuće.

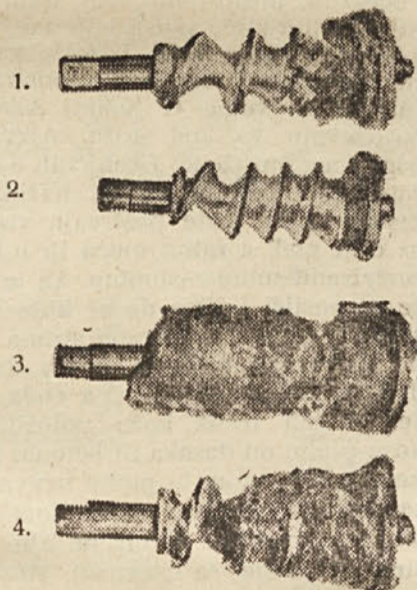
Da bi zadržala trajnu uspomenu na svoga p. predsednika, mesarsko-kobasičarska Sekcija u Beogradu upisala ga je za dobrotvora fonda za pomaganje bolesnih i iznemoglih mesara. Neka mu je laka zemlja koju je tako voleo.

Slava mu!

Stručno oštrenje

Noževima i pločama treba posvetiti naročitu pažnju i potrebno je voditi računa o tome, da su uvijek dobro naoštreni. U oštrenje daju se sečiva od mesoreznih strojeva samo stručnim specijalnim radionicama, koje se bave sa izradjivanjem mesarskih potreština, jer samo kod ovakvih poduzeća biće oštrenje izvršeno stručnjaški, i onako, kako to treba da bude jer samo ovakve radionice razpolazu specijalnim strojevima, koji služe samo za oštrenje noževa i ploča mesoreznih strojeva, te samo na onakvim strojevima moguće je oštrenje onako, kako mora da bude, da bi sečiva odgovarala. Ako se daju u oštrenje sečiva licu, koje nije stručnjak, onda se kod upotrebe slabo ili dobro oštrenje odmah može primetiti, jer pravilno i stručno naoštrena sečiva omogućavaju dobro i brzo sećenje mesa, dok naprotiv slabo naoštren nož ili ploča ispravan rad sa strojem onemogućavaju (pa čak ometaju stroju pravilno gutanje mesa).

Sledeće slike nama u praksi prikazuju posledice pravilnog stručnog i pogrešnog, nestručnog oštrenja.



Slike br. 1 i 2, kod kojih smo izvadili puž nakon upotrebe, znak su dobrog oštrenja; slike br. 3 i 4 prikazuju nama učinak slabog, nestručnog oštrenja.

Posledica slabog oštrenja mnogo puta su osim slabog i napornog sećenja još i mnogo značajnije, jer se meso često puta umjesto seče, gnječi, a to kod mnogo kobasica nesme da bude, jer gube zbog gnječanja svoju ukusnost. Dešava se češće, da se meso testo (prat) zbog slabog sećenja ugrije i skrali. Roba, izradjena od ovakvog prata nije nikako dobra, brzo se iskvari, pa dobije sadržina kobasice zelenu boju, druga opet neprijatan zadah, a treća užeži se. Naravno, da se ovakva roba nikako nemože i nesme prodavati, jer može uživanje iskvarene robe teško naškoditi zdravlju, naročito stomaku, dešava se i kad kad, da nastupi zbog otrovanja i smrt.

Imajući u vidu štetnost i opasnost nestručnog oštrenja, izložili smo sve ono, što bi moglo nastupiti, ako se ne vodi dovoljno računa o pravilnom oštrenju. Zbog toga ponovno preporučamo svima, neka daju oštriti svoja sečiva za mesorezne strojeve isključivo samo radionicama koje su spe-

cijalizirane u izradi mesarskih potreština, jer samo takove daju dovoljnu garanciju, da bude oštrenje onako, kakovo treba da bude.

Stručna uputstva

(Nastavak)

Odeljenje za soljenje

Dobro odeljenje za soljenje mora se po mogućnosti nalaziti u jednoj prostoriji u kojoj su promene u temperaturi i vlažnosti vazduha vrlo male. Najbolje će dakle biti, ako se ovo odeljenje nalazi u podrumu. Sem stalnosti temperature i vlažnosti vazduha treba imati u vidu i dovoljnu ventilaciju, pošto je meso vrlo osetljivo za razne mirise. Patos treba da je suh i čist ali ne klizav. U cilju da bi se stanje ovog odeljenja moglo redovno kontrolisati preporučuje se snabdeti ga termometrom i higrometrom (sprava pomoću koje se meri vlažnost vazduha). Sem toga mora se uvek nalaziti pri ruci termometar za merenje topline kao i jačine salamure (rasola). Stolovi kao i štrcaljka za šunke moraju stalno biti čisti, jer se u protivnom slučaju može desiti da se pokvari velika količina robe.

Soljenje mesa

Najjednostavnije kao i najviše upotrebljavano sredstvo za konzerviranje mesa pri običnoj temperaturi jeste soljenje ili salamurenje. Ovim se postupkom izvadi iz mesa izvesna količina vode, a ujedno se otežava sitnoživima (bakterijama) razvitak. Mesnatoj robi privodi se ovim postupkom izvesna količina soli tokom vremena, koje je potrebno do završetka procesa soljenja. Nakon soljenja obično se izlaže meso i uticaju dima, čime se postizava još veća trajnost.

Osnovni zahtev za pravilno soljenje jeste besprekorno meso, koje mora da potiče od zdravih i odmornih životinja; dalje mora biti dovoljno ohlađeno, imati dobru boju, nesme biti ljjigavo ili imati miris koji onoj vrsti mesa nije svojstven.

Kao sudovi za soljenje dolaze u obzir prvenstveno drveni hrastovi sudovi. Iz higijenskih razloga upotrebljavaju se u novije vreme sudovi od veštačkog kamena, iako se pri održavanju potrebne čistoće mogu i soljenjem u drvenim sudovima postići prvoklasni proizvodi. Naravno treba imati u vidu da hrastovi sudovi radi sadržine tanina i nekih drugih osobina mogu prouzrokovati da meso dobije neodgovarajuću boju. Za postizavanje trajno besprekornih proizvoda preporučuje se za soljenje upotreba sudova od veštačkog kamna.

Suho soljenje

Najvažnija stvar pri soljenju jeste salamura (rasol). Ona se dobija time da mešavina soli dejstvuje na meso ili pak se određena količina soli rastopi u oredjenoj količini vode.

Mešavina soli sastoji se većim delom od obične kuhinjske soli, koja mora po mogućnosti biti hemijski čista. Sem ove soli dodaje se salitra i šećer od trske. Dodatak salitre služi održavanju crvene boje mesa. Naravno treba dodati salitru u pravilnoj količini, pošto inače ne postignemo ono što smo hteli. Ako se namime doda salitre previše, onda će boja mesa biti siva! Salitra kao takva nema osobinu da održi boju mesa crvenu, već se uticajem salitre stvori u salamuri salitrene kisela so, koja se zove nitrit. Uvažavajući ovu osobinu nitrita počele su razne strane tvor-

nice proizvoditi nitrišanu so, koja se sa uspehom upotrebljava u svima većim kobasičarskim preduzećima. Treći sastavni deo mešavine jeste šećer. Ranije se upotrebljavao isključivo samo šećer od trske, dok se sada sa istim uspehom upotrebljava šećer od šećerne repe, budući da je njegov hemijski sastav isti kao u šećera od trske. Šećer izvlači takodjer vodu iz mesa, a ujedno se njegov uticaj pokazuje na taj način da ublažuje ukus salitre. Dodatak šećera tačno je oredjen i ne sme prelaziti 150 grama na 10 kilograma soli. Šećer u većim količinama prouzrokuje rastvaranje šećernih sastavina u mesu usled čega meso mnogo gubi na ukusu i izgledu a može se i pokvariti.

So, salitra i šećer mogu se upotrebiti za soljenje mesa na ova četiri načina: 1. suho soljenje, 2. soljenje pomoću salamure, 3. uštrecavanjem i 4. soljenjem kroz žile.

Pri suhom soljenju utiru se komadi mesa solnom mešavinom i redjaju u čist suh sud. Izlaženjem vode iz mesa stvara se salamura, dok so ulazi u meso. Ovaj je postupak vrlo spor, daje međutim trajan i ukusan proizvod.

Soljenje salamuroum

Pri mnogo upotrebljavanom soljenju salamuroum spremaju se komadi mesa u sud i preliju gotovom salamuroum. Proces soljenja je isti kao i kod suhog soljenja, jedina je razlika u tome, što kod soljenja salamuroum meso manje gubi od svoje težine. Hranivost ovakvog mesa je nešto manja. Soljenje na ova dva načina traje dugo, jer salamura vrlo sporo prodire kroz muskulaturu. Ubrzavanje tog prodiranja vrši se prereditanjem u sudu kao presovanjem pomoću kapka i kamena.

Brzo soljenje

Brzo soljenje obavlja se drukčije. Ovdje se upotrebljava štrcaljka za salamuru. Ova štrcaljka omogućava salamuri da na više mesta i u raznim dubinama prodire u meso. Kako se ovim postupkom neki delovi mesa sole previše, dok nekoji nedovoljno, to se ovako preparirani komadi stavljaju za kraće vreme u salamuru. Ovim postupkom dobijena roba svakako nije ravna proizvodima dobivenim pri suhom soljenju ili soljenju salamuroum, ali se ipak mnogo upotrebljava iz razloga, jer se na taj način brzo dobija gotov proizvod za prodavanje. Od velike je važnosti po kakvoću robe čistoća štrcaljke. Ako se na štrcaljki nalaze ostatci mesa, koji su već donekle truli, onda mogu oni zajedno sa uštrcanom salamuroum doći u komade mesa i pokvariti ih.

Soljenje kroz žile

U najnovije vreme počelo se upotrebljavati soljenje kroz žile. Postupak je taj, da se jakim pritiskom uštrca rasol u žile pojedinih komada mesa pomoću naročite sprave, koja se međutim kod nas još ne upotrebljava. Ovim se načinom salamura dovodi i u najtanje žilice (kapilare) i na taj način utiče na sve delove dotičnog komada mesa. Ovim načinom soljenja dobiveni proizvodi blagog su ukusa ali se dugo ne drže.

Tokom procesa soljenja postaje meso čvršće nego li je bilo sveže meso. Ovo je posledica gubitka vode, belančevine i raznih soli. Boja soljenog mesa tamnija je od boje svežeg mesa.

U idućem broju upozorićemo na pogreške pri soljenju i njihov uticaj na kvalitet proizvoda.

Iz prakse za praksu

RECEPTI

28. Šunka od mišića

Mišići, koji se nalaze na koljenici očiste se dobro od žilave kože i malih koski. Salamure se 4—5 dana, zatim se kvase četvrt sata u hladnoj vodi. Nakon toga napune se čvrsto u nakvašene svinjske mehure i povežu. Zatim se stavljaju u vrelu vodu, 3—4 minute, vazdušni se mehurici sa iglom izbodu. Prosuši se nakon toga i dimi se u slabom dimu svetlo-smedje. Troši se kuhana. Na ovaj način mogu se praviti šunke i od raznih mesnih komada, kao od svinjske zavratine, pleća, odrezaka od šunki i t. sl., pa se zato nazivaju raznim imenima, kao n. pr. šunke u mehuru, šunke od odrezaka i t. sl.

29. Gotajska cervelat kobasica

Sa proizvodnjom ovih kobasica počinje se septembra meseca. 40 kg govedjeg mesa izreže se na sitne komadiće, doda toj smesi 40 kg mršavog svinjskog mesa, koje mora biti isto sitno izrezano, kao i 20 kg u tanke ploče izrezane slanine. Sve se zajedno srednje dobro isecka i začini sa 3 kg soli, 350 gr bibera, 150 gr salitre, 250 gr šećera, pa se zajedno dobro izmeša. Doda se još, po želji 50 gr kardamom zrnja i još jednom sve zajedno dobro istuca i čvrsto izmesi. Kobasice se pune u srednje debela creva i to u komadima počevši od 125 do 250 gr težine. Postupak kod izrade ovih kobasica u zimsko doba je isti, kao i kod drugih kobasica. U letnje doba moraju se kobasice čim su punjene svezati i držati u vreloj vodi 6—7 časaka, zatim se stavljaju odmah u dim. Nakon dimljenja stavljaju se kobasice nakon 3—4 dana ponovno 6—7 časaka u ključanu vodu, zatim se osuše pa su za prodaju gotove.

30. Westfalska cervelat kobasica

Najprikladnije vreme za proizvodnju ovih kobasica jesu meseci: novembar, decembar, januar. Ipak mogu se raditi u manjim količinama sve do leta, ali je potreban oprezan rad. Uzme se 10 kg sitno istucane govedjine, pa se ta pomeša sa 20 kg u tanke ploče izrezane slanine i sve zajedno sitno se iseče. Posle ovoga uzme se 70 kg mršavog svinjskog mesa, srednje fino se istuca i sa gornjom smesom izmeša. Nakon toga začine se sa 3 kg soli, 300 gr salitre, 400 gr bibera, krupno mlevenog. Postupak sa ovim kobasicama je isti kao i kod onih pod br. 29, prema tome dali se prave u letnje ili zimsko doba.

31. Holandska meka kobasica

80 kg sa salom proraslog svinjskog mesa, pomeša se sa 10—15 kg slanine i istom količinom t. j. 10—15 kg govedjeg mesa. Sve zajedno izreže se u sitne komadiće i isecka se da bude kao krupna kaša. Začini se sa 2 i pol kg soli, 300 gr belog bibera, 450 gr šećera, 100 gr pimeta i 50 gr samlevenog koriandera. Kad je ovo učinjeno samelje se tako, da bude veličina pšeničnog zrna i puni u svinjska creva koja ne smeju biti od sluze očišćena. Zatim se dobro prosuše i 3—4 dana u dimu udime kao Westfalska meka kobasica. Troši se samo kuhana.

32. Westfalska meka kobasica

Za ovu vrstu kobasice uzme se svinjsko meso od vrata, koje je sa salom poraslo, meso od karbonadla, (kralježa) izreže se u kocke i izmeša sa jednakom težinom u kocke izrezane slanine u veličini lešnika. Svaki kg ove (slanine) smese mora se začiniti sa 25 gr soli, 3 gr belog bibera, 1 gr pimeta, pa sve zajedno dobro izmešati, a nakon toga se napuni mesom u debela govedja creva. Kad su prosušene, stavljaju se kobasice odmah u dim i dime se prvi dan pri upaljenoj vatri, iznad koje se kobasice vešaju 2 m visoko. Zatim se udime pri hladnom dimu 2 dana. Troše se presne i kuhane.

33. Cetinška kobasica

Uzme se 75 kg svinjskog mesa pa se izreže u sitne kocke veličine lešnika. Sada se pomeša 25 kg na isti način i veličine izrezane slanine. Začini se sa 3 kg soli, 300 gr bibera, 800 gr salitre, 300 gr šećera i 50 gr kardamom zrnja. Sve zajedno se dobro izmesi i puni čvrsto u nakvašene teleće mehure. Kobasice se zatim ostave da odleže i prosuše, pa se zatim u hladnom dimu oprezno dime. Kobasice ne smeju da budu naborane niti se sme unutarnja smesa dati od mehura odlučiti.

34. Poljska kobasica

50 kg mesa od govedine izreže se u sitne komadiće, stavi na koso postavljajući sto, posoli sa 2 kg soli i 100 gr salitre iпусти sve ovako 2 dana u miru. Zatim se doda 30 kg mršavog svinjskog mesa i sve se zajedno srednje fino isecka. Posle ovog doda se 20 kg u tanke ploče izrezane slanine i ponovno sve zajedno isecka. Smesa se onda začini sa 1250 gr soli, 300 gr bibera, 350 gr šećera, event. nekoliko češanja belog luka. Sve zajedno istuca se tako, da bude veličine pšeničnog zrna. Zatim se puni čvrsto u debela govedja creva. Dalji postupak je isti kao i kod ostalih trajnih kobasica i salame. Na kraju se udime.

35. Sušeni volovski mišići

Ovi holandski specijaliteti prave se na ovaj način: Mišići, koji se nalaze na kolenici, odrežu se od tvrde kože, dobro očiste, a samo gornji koštani deo ostavi se. Ovako spremljeni klinasti trouglasti komadi, salamure se u dobro slanoj salamuri, zatim u čistoj vodi operu, na vazduhu prosuše i crveno udime. Ovi komadi mogu se, pošto su iz salamure izvađeni staviti u svinjski nakvašeni mehur, koji se gore čvrsto zaveže i nekoliko kanapom poveže. Kad je ovo svršeno, stavljaju se 3—4 minuta u vodu, koja mora da ključa. Vazdušne mehuriće treba iglom izbosti, a nakon toga ostave se obešene na vazduhu dok se ne prosuše. Kad je to svršeno udime se u toplom dimu. Na isti način mogu se (dimiti) sušiti i unutrašnji delovi od buta. Ovi specijaliteti troše se presni. Ako se troše i kuhani onda se kuhaju na isti način kao i šunke.

Nastojte izboljšati kvalitetu presnih koža

Kože raznih životinja, a naročito kože goveda, teladi, svinja i ovaca, mnogo su važan i tražen artikl u kožarskoj industriji, i baš mesarima pruža se mogućnost, da tim artiklom znatno povećaju svoj prihod, ako ga umeju do prodaje pravilno usčuvati. Poznato je, da naši mesari ne mogu postići za sirove kože tolike cene kao što se plaćaju u mnogim stranim zemljama. Uzrok leži u tome, što mnogi od naših mesara ne polažu dovoljno pažnje kod prepariranja presnih koža odnosno kod slabije usčuvanosti. A ovo može da se popravi pomnim i stručnim postupanjem pre i posle klanja. Imajući pred očima zaštitu i unapredjenje naših mesarskih obrtnika, donosimo upute koje se preporučaju sa strane međunarodnog udruženja kožarskih kemičara mesarskim obrtnicima i klaonicama, da se po njima upravljaju ako žele da im kože budu veće vrednosti.

Već kod žive životinje treba kožu brižno negovati i čistiti, jer ozlede i bolesti kože umanjuju vrednost iste. Kožu treba usčuvati od svih šteta i ozlede: od ugoraka, blata i džubrenice, kožnih bolesti, od branda, bodljikavih žica kao i od žigisanja životinja pomoću boja koje najedaju kožu, ozlede od štriglanja i uboda batinama. Mesari i trgovci blagom u direktnoj su vezi sa vlasnicima stoke i oni su pozvani, a imaju priliku da utiču na poljoprivredne krugove.

Zaklano blašće treba odmah nakon što je usmrčeno vešati dosta visoko, kako se koža ne bi uprljala krvlju i blatom, čime se redovito stvaraju

prava legla sitnoživa (bakterija), koji kožu razaraju. Mesar mora kožu brižno skinuti, mora paziti da je koža čistog reza, bez rupa i bez dodataka, te je zato čistoća vrlo važan činoc kod skidanja koža. Već oderane kože ne valja baciti na pod, već treba ih metnuti u košaru da se ne uprljaju. Način, da se naime pod klanice posiplje piljavinom, ne valja, jer i piljevina, prionuvši uz kožu, sprečava, da na dotično mesto sol ne dejstvuje kako treba, pa nastaju solne mrlje. Treba dakle paziti na najveću čistoću.

Preporučivo je, da za soljenje koža odredite naročito odeljenje samo mora ono odgovarati i svrhi za koju je namenjeno. Odeljenje treba da je barem toliko prostorno, da imade u njemu mesta za izravnjanje koža, za potrebiti alat za soljenje, za slobodno kretanje za vreme rada i za već nasolene kože. Takvo odeljenje trebalo bi da ima površinu od 28 kv. metara, naravno može biti i veće ili manje, kako pak prilike dozvoljavaju. Židovi (stene) odeljenja moraju biti suhi i lako za očistiti. Zato se preporučiva židove obložiti keramičkim pločicama ili jih obojadisati uljanom bojom, pošto se lakve stene najlakše i najbolje održavaju čiste. Sunce u takvo odeljenje nesme izravna da ulazi zato neka odeljenje leži na severnoj strani zgrade. Direktnu promaju također treba izbegavati pošto se kože suviše brzo suše, te prema tome treba prozori da budu na istoj steni, a ne jedan nasuprot drugome. Ako vode vrata na-polje onda treba prozor i vrata namestiti na istoj strani, dakle treba da postoji indirektna promaja. Kosu plohu, bila ona od drveta ili od betona, na koju se izravnjavaju kože za soljenje treba održavati što više čistu i potrebno je, da se nakon svake upotrebe opere vrućom vodom kojoj se doda malo sode. Dakle odeljenje treba da je uvek svetlo, zračno, hladno i čisto. Leti preporuča se oboje prozora i vrata obojadisati plavom bojom zbog toga, pošto plava boja odbija muhe da ne ulaze u odeljenje, jer baš muhe prenose razna sitnoživa (bakterije) na kože. Unošenje i ostavljanje gvozdjenih predmeta u odeljenje za soljenje treba svakako izbegavati pošto ono vrlo rado zardja, a rdja uliče vrlo štetno na kože.

Konzerviranje kože. Iz kože kao iz žila se mora podjednako odstranjivati krvna voda. U južnoj Americi postizavaju to kod koža, nazvanih frigoricus (mražene) i cenjenih na evropskim tržištima na taj način, da sasvim sveže kože poštrecaju vodom uz čisti pod, a zatim meću ih u koncentriranu solnu rastopinu. Ali to može se postići i time da se kože sole, slažući ih tako, da mesna strana jedne kože uvijek pada na mesnu stranu drugog komada. Da krvna voda može odlicati treba kožu položiti na kosu plohu od dasaka ili betona. Prva koža položi se na tu plohu izravna, sa mesnom stranom okrenutom prema gore, onda se nasoli, na nju prostre se druga sa mesnom stranom prema dole tako, da se obe mesne strane dotiču, a treća koža položi se opet sa mesnom stranom okrenuta prema gore, pa će se četvrtom kožom činiti drugi par koža koje se mesnim stranama dodiruju. Kože nesme se nikako pregibati, savijati ili slagati u svežnjeve pre, nego što su naskroz prožete od soli, jer na tim pregibima pada sol sa kože, a kad se pregibi osuše, što redovno biva, kristalizira sol u vanjskoj pokožici kože, razdirući na pojedinim tačkicama (na kojima se prepoznaje naročita mana kože) ovu pokožicu, po čijoj se usčuvanosti u znatnoj meri prosudjuje vrednost kože.

Soljenje se mora obaviti najvećom pažljivošću. Soliti treba tako obilno, da i 14 dana posle solenja mesna strana bude sva pokrivena vidljivim slojem soli. Količina soli koja je potrebna za nasoljenje jedne kože utvrdi se tako, da se koža odmah nakon skidanja izvaga te se za nasoljenje kože od teške stoke uzme 30—40%, a za kože od lake stoke 40—50% soli prema težini sirove kože, n. pr. na 10 kg težine kože uzme se 3—4 kg odn. 4—5 kg soli.

Vrlo važno je pitanje soli. Sol ne sme da bude mlevena odviše fino,

a ne valja ni sasvim grubo samljeta sol. Jedina vrst soli, koja se može uspešno upotrebiti za soljenje kože je **sitno zrnata**. Prefino samljeta sol prilepi se poput klajstera čvrsto na dlaku i kožu i tako sprečava odlaganje krvne vode. Gruba sol pak ne rastapa se valjano i neće očuvati kožu tako kao sol sitnoga zrna. Sol mora biti čista. Ne sme da u njoj bude sadre (gips), gvozdja (železa) ni druge mineralne ili kovinske primešine. Industrijska sol nesme da bude denaturirana strijivim ili otrovnim tvarima, jer se otpaci od sirove kože, naime glave i noge, mogu upotrebiti kao sirovina za proizvodnju jestive želatine. Treba stoga razloga osuditi upotrebljavanje modre galice i cinčanog klorida, ukoliko svih kovinskih soli kao sredstva za desinfekciju (raskuživanje, uništavanje razornih bakterija) sirove robe, iz kojih se mogu prirediti i jestive tvari; zabranjeno je dapače zakonom pod pretnjom teške kazne, u mnogim zemljama.

Soliti treba odmah, čim se koža tek rashladila, dakle nikako kasnije nego 3 sata nakon toga što se koža svukla. Ako nije moguće da se to provede, kako se to dogadja, onda treba bezuvjetno pridati soli 5% sode za raskuživanje, kako bi se zaprečilo razmnožavanje škodljivih bakterija. Ali soliti kože istom 12 sati nakon što su bile skinute sa zaleđane stoke ne valja nikako i treba se kloniti ovakvog štetnog postupka.

Kože se mogu skupiti u svežnjeve tek onda, kada je otcurila sva tekućina (krvna voda), što se iz njih isceduje i pošto su ležale ravno razastrite i složene u kupovima kako smo opisali, usoljene najmanje 14 dana.

Ako se soli u jami, kako se običaje raditi n. pr. u Italiji, mora da bude vodna rastopina soli potpuno koncentrisana — do sitosti —, ako se dakle meri njena gustoća, mora pokazivati 24 stupnja Baume-ova. Budući da sol izvlači krvnu vodu iz kože, to postaje sol postepeno sve redja, pa treba zato da bude na dnu posude (jame) dosta soli, koja se početka ne može rastopiti radi zasićenosti solne rastopine, kada su se u nju tek uronile kože. Nestane li u toku takovog soljenja sa dna posude soli, to treba u nju baciti još toliko soli, prema potrebi i više puta, da solna rastopina bude vazda zasićena solju (24° B), i tako sve do samog završetka soljenja.

Pre nego što će se sirove kože preuzeti, mora sva solna rastopina otcuriti sa koža, a za ovo je potrebno vreme od najmanje 48 sati. Ipak otpremaju se leti za dalji put ovakve u jami soljene kože jedino nakon naknadnog soljenja, jer samo soljenje u jami ne sprečava dovoljno truljenje i tvorenje solnih mrlja.

Svežnjeve treba upraviti tako, da dlaka kože strši prema vani. Dlaka naime štiti kožu od nečistoće i rdje koju mesna strana baš privlači.

Pri označavanju (markiranju) koža nesme se upotrebljavati ni žica ni lim, jer rdja prelazi na kožu.

Smestiti treba kože u hladne prostorije.

Postupajte ovako, pa ćete za sirove kože sigurno polučiti bolje cene.

Opoziv

Oduzimamo i opozivamo pravo skupljanja pretplatnika za naš Mesarski list trg. putniku **Barić Gustav-u** iz Sušine-Djurdjenovac te je topogledna izdata mu punomoć nevažeća.

UPRAVA MESARSKI LIST
št. Vid nad Ljubljano

Opoziv

Ovime oduzimam i opozivam zastupstvo za moju firmu trg. putniku **Barić Gustav-u** iz Sušine-djurdjenovac i **Hlišć Slavici** trg. putnici iz Andrijaševci (Hrvatska banovina) te skrenem pažnju svima, da sa imenovanima ne sklappaju nikakvih narudžbi za moju firmu, jer ja takvih narudžbina neću primiti i niti izvršiti.

RUDOLF GRUDNIK

zavod za mesarske potrepsine
Ljubljana-Dravlje

Cene mesarskim potrepštinama

koje smo doneli u slikama u poslednjem izdanju našeg lista 1940 g. sada sledeće su:

Slika br.	1 Nož sa badalom	din	85.—
" "	2 Lopatica za mast, obična ili ista „rostfrei“	"	55.—
" "	3 Nož sa viljuškama	"	140.—

Noževi po nazivu upotrebe	Dužina sečiva u colima								
	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	dinara								
4 za salamu	—	—	—	—	—	—	74	82	96
5 za šunku, šiljast	—	—	—	—	—	—	66	74	88
6 za šunku, okrugao	—	—	—	—	—	—	70	78	92
10 dalmatinac	—	—	—	64	78	88	95	—	—
11 bodež	—	—	—	64	78	88	—	—	—
13 za rajzele i creva	—	—	78	88	—	—	—	—	—
14 za vadjenje kosti	28	32	40	48	56	72	—	—	—
16 za panj	—	—	42	52	58	74	82	94	104
18 za tablu	—	—	—	64	78	88	95	105	115
21 kuhinjski	18	22	28	32	36	42	52	62	72
22 za sečenje kosti	—	—	—	—	—	—	120	140	160
25 za delikatesne radnje	—	—	—	64	78	88	95	—	—

Noževi „Rostfrei“ 50% su skuplji od gornjih cena

26 Stit za palac	din	14.—
27 Opasač bez nožnice	"	125.—
28, 29, 30 i 31 Lančići niklovan	"	55.—
Masati (Streicher) mesarski dužina u colima	9—10	11—12
34 Masat, plosnati, korice od drveta	din	125.— 145.—
isti sa koricama od jelenove rožine	"	135.— 155.—
isti sa koricama od volovske rožine	"	145.— 165.—
35 Masat, ovalni ili plosnat, držak od drveta	"	125.— 145.—
isti sa držkom od aluminija ili jelenove rožine	"	135.— 155.—
isti sa držkom od volovske rožine	"	145.— 165.—
40 Masat, ovalni ili okrugao, držak od drveta	"	115.— 135.—
isti, držak od aluminija ili jelenove rožine	"	125.— 145.—
isti, držak od volovske rožine	"	135.— 155.—
41 Masat, okrugao, držak od drveta	"	115.— 135.—
isti, držak od aluminija ili jelenove rožine	"	125.— 145.—
isti, držak od volovske rožine	"	135.— 155.—
42 Masat, mali, kuhinjski, držak od drveta, 8 coli	"	— 35.—
isti, držak od aluminija ili jelenove rožine	"	— 45.—
isti, držak od volovske rožine	"	— 55.—
43 Masat, okrugao, držak od drveta	"	115.— 135.—
isti, držak od aluminija ili jelenove rožine	"	125.— 135.—
isti, držak od volovske rožine	"	135.— 155.—
Svi masati sa koricama ili držkom od aluminija mogu se dobiti i sa monogramom naručnika te je cena za din 10.— višlja.		
45 Pouljani kamen	din	125.—
50 Stenski nosioci od Duraluma sa zidnim karatom, u razmaku u cm 10, 15, 20, 25	cena din	70.—, 80.—, 105.—, 150.—
51 Rema, moderna, za izlog, trajno sjajno svetla	metar	din 800.—
56 Bik za izložbu od keramike, 18x37 cm	komad	" 340.—
57 Stajaća rema za na puli, trajno sjajno svetla	metar	" 600.—
Stalak za remu računa se seperatno po metru	"	" 300.—
58 Okretna kuka, kalajsana, 10x200 mm din 32.—, 17x220 mm din 38.—		
59 Pravokutna kuka, kalajs. mm 7x150, 8x180, 10x200, 12x220, 15x250	cena din	5.—, 8.—, 12.—, 16.—, 22.—
60 „S“ kuka, kalajs. mm 6x120, 7x150, 8x180, 10x200, 12x220, 15x250	cena din	3.—, 5.—, 8.—, 12.—, 16.—, 22.—
61 Pravokutna kuka sa držkom, kalajsana, mm 10x200, 12x220, 15x250	cena din	14.—, 18.—, 24.—
61a „S“ kuka sa držkom, kalajsana	cena din	14.—, 18.—, 24.—
62 Kuka sa okom, kalajsana mm 7x150, 8x180, 10x200	cena din	10.— 14.— 16.—
63 Velika kuka za u zid, kalajsana, dužina 16 i 20 cm, din 20.—, 24.—		
64 Kuka sa navojem za u drvo, kalajs. duž. 16 i 20 cm, din 28.—, 32.—		
65 Kuka za na gvozdeni remu, kalajsana, vel. 7x70 mm	din	8.—
ista od Duraluma	"	6.—
65a Kuka za zabiti u drvo, kalajsana	"	6.—
66 Kuka za u remu, kalajsana, dužina cm 8 10 13 16	cena din	8.— 10.— 14.— 18.—
ista od Duraluma	"	16.— 20.— 28.— 36.—
67 Kuka za u remu, kalajsana	"	9.— 11.— 15.— 19.—
ista od Duraluma	"	10.— 12.— 18.— 24.—
68 Kuka, ovalna, za u remu od Duraluma	"	18.— 20.— 32.— 40.—
70 Viljuška za podavanje i skidanje, kalajsana	din	85.—
72 Stalak (konzola) od Duraluma	"	320.—
73 Stalak (konzola) od Duraluma	"	320.—
74 Kuka velika za u zid od Duraluma (rostfrei)	"	65.—
74a Kuka za u remu, zid ili drvo, mala, srednja, velika 22.—, 28.—, 40.—		
76 Kuka sa uhom, kalajsana, velič. 10x200, 12x220 mm	din	18.—, 22.—
77 Sekira, klaonička, kilogram	din	90.—
78 Kuka za na cev, kalajsana, velič. 6x120, 7x150 mm	din	8.—, 10.—
ista od Duraluma	"	18.—, 24.—
79 Stalak (konzola) od Duraluma, komad	din	300.—
80 Okretna dvostr. kuka, kalajs. vel. 8x180, 10x200 mm	din	32.—, 38.—
81 Sekira za panj, kilogram	din	80.—
82 Sekira kranjska, kilogram	"	85.—
83 Sekira za raspolovanje, kilogram	"	85.—
84 Sekira za panj, kilogram	"	80.—
87 Sekira klaonička, kilogram	"	80.—
88 Sekira vojvodjanska, kilogram	"	85.—
92 Sekira klaonička, kilogram	"	90.—
95 Sekira za panj, kilogram	"	85.—
Sekire, lakše od kg 1.50 skuplje su 10.— dinara po kilogramu.		
96 Pila ili testera, dužina cm 45, 50, 55	cena din	105.—, 115.—, 125.—
97 List za pilu, dužina cm 45, 50, 55	cena din	18.—, 20.—, 22.—
98 Četka za panj, lošija — bolja	din	55.—, 65.—
101 Klešte za šunku od Duraluma, na drvenoj ploči	din	280.—
iste na kamenju ili mermernoj ploči	"	340.—
102a Štrcaljka za brzo solenje šunke, dve veličine	din	340.— 420.—
106 Čevka za punjenje kobasica, dve veličine	"	55.— 65.—
107 Zbadalo za kobasice sa poljubnim brojem igala.		
Cena po igli, obična din 4.—, „rostfrei“ din 8.—		
111 Panj od grabovog drveta, veličina cm 55x55 60x60 70x70	cena din	2000.— 2400.— 2800.—
112a Automatska klaonička dizalica, nosivost 1200 kg	din	8800.—
112c Klaonička dizalica sa spužastim točkom, nosiv. 1000 kg	"	5800.—
Klaonička dizalica, slična slici 112c, nosivost 400—500 kg	"	2800.—
117 Ubijalo (Knicker), sistem „Wien“	din	160.— do 180.—
117a Ubijalo (Knicker), sistem „RGD“	"	180.— do 200.—
118 Upora za klaoničku dizalicu	din	600.—
119 Kolutur za klaoničku dizalicu	"	340.—
121 Čelično kalajnsno uže, sa kukom, za uporu	cena na upit	
125 Klešte ili nosdrvača za bikove, kovane, kalajsane	"	105.—
127 Džepna vaga za merenje stoke	"	160.—
134 Kantar sa kukom i lancem, nosivost kg 200 din 560.—, kg 300 din 660.—		

Slika br. 135 Kantar sa kukom, nosivost kg 200 din 560.—, kg 300 din 660.—					
" " 138 Tezulja za na tezu od trajno sjajno svetlog Duraluma, nosivost kg 10 din 1800.—, kg 15 din 2200.—					
" " 140 Kantar sa košarom, nosivost kg 200 din 640.—, kg 300 din 760.—					
" " 149 Automatska vaga					din 9500.—
" " 182a Gnječalica sa točkom, na ručni i motorski pogon, kalajsana					2600.—
ili ista sa točkom na ručni pogon, bojadisana					2200.—
" " 183 Stroj za punjenje kobasica, sadržina 4 lit.					850.—
" " 187 Mlin za mirodije manji din 580.—, veći					660.—
" " 189 Mlin za mirodije na motorski pogon					6500.—
" " 192 Stroj za mešanje					cena na upit
" " 193 Preša za čvarke, sadržina ca 7 lit.					din 1600.—
" " 193a Preša za čvarke, sadržina ca 25 lit.					3000.—
" " 194 Stroj za punjenje, sadržina u litr. 6 8 13—15 20—25					cena din 3200.— 3600.— 6800.— 9000.—
" " 195 Gnječalica					cena na upit
" " 198 Brus na motorski pogon					din 4500.—
ili isti na ručni ili nožni pogon					4200.—
" " 203 „Blitz“ sa i bez ugrađenog motora					cena na upit
" " 209 Najnoviji „Volf“ velike kapacitete					
promer ploče mm 98 114 130 150					
cena din 6400.— 7400.— 8400.— 9800.—					
" " 210 Elektrovolf montiran na ormanu, u ormanu montiran je motor, promer ploče 82 mm din 9800.—, promer 98 mm din 10.800.—					
" " 210a Elektrovolf, stolni promer ploče 70 mm (veličina normalnog stroja br. 8—10)					din 5800.—
" " 212a Stroj za seckanje mesa, na ručni ili motorski pogon					
veličine 22 32 42					
cena din 1270.— 1400.— 2400.—					
" " 212b Stroj kao 212a sa stalakom					1700.— 1950.— 3000.—
" " 212c Kao 212a samo za mot. pogon					1400.— 1600.— 2650.—
" " 221 Stroj za sečenja mesa, promer ploče 82 mm					din 2600.—
ili isti veći, promer ploče 98 mm					2800.—

Cene za ploče i noževe za „Volf“ mašine

Promer ploče u cm	Rupice u mm				Noževi komad	Za oštrenje računa se
	2 1/2	3	4—13	15—28		
	dinara					
8	120	95	85	80	85	4
9	140	120	105	95	110	5
10	160	130	115	110	125	6
11	180	165	140	125	155	7
13	320	280	245	220	210	9
15	440	415	390	365	275	10

Noževi za „Blitz“, komad din 75.— do 95.—

" " 228 Okretna kuka, veličina mm 10x200 din 22.—, mm 12x220 din 26.—					
" " 231 Strugač za panj, dvostruki					din 65.—
" " 232 Makaze (škare) za markiranje stoke, kovane					" 75.—
" " 235 Sito za vadjenje čvaraka					" 135.—
" " 236 Kullača za kazan					" 95.—
" " 239 Sito za vadjenje kobasica					" 135.—
" " 242 Termometar za kazan					" 160.—
" " 244 Svinče za izlog, visina 13 cm, dužina 14 cm					" 180.—
" " 245 Mera ili vaga za salamuru u drvenoj kutiji					" 160.—
" " 247 i 248 Strugač za svinje, kalajsan					" 26.—
" " 249 Zdela za krv					" 180.—
" " 256 Krava za izlog, visina 13 cm, dužina 14 cm					" 320.—
" " 276 Pouljana kecelja					" 140.—
" " 277 Bela kecelja, obična din 65.—, bolja 85.—, sa monogr. din 15.— više					" 15.—
" " 278 Sprava za sečenje slanina					
dužina oštrice u colima 10 12 14 16					
cena din 200.— 260.— 300.— 340.—					
" " 289 Nož za sir sa koricama od rožine					din 125.—
" " 290 Sprava za kuvanje šunke od aluminija, manja 850.—, veća					" 950.—
" " 293 i 294 Viljuške za šunku „rostfrei“, male din 105.—, velike					" 155.—
" " 295 Viljuške za kazan, kalajsane					" 115.—
" " 297 Igla za probanje šunke, mesa i sl. „rostfrei“					" 45.—
" " 298 Nož za vadjenje kosti iz šunke					" 65.—
" " 299 Igla za uvadjanje kanapa (špage u slaninu i sl.					" 145.—
" " 301 Čevčice k stroju za seckanje mesa br. 10—12 20—22					32
cena din 25.— 35.—					45.—
" " 301 Čevčica k stroju za punjenje kobasica					din 45.—
" " 302 Nožnica manja din 60.— veća					" 70.—

Mašine za seckanje mesa

veličina br.	5	8	10—12	20—22	32	42
	cena din					
	sa točkom din					
Noževi, levani	4—	5—	6—	12—	14—	70—
Noževi, kovani	10—	12—	14—	28—	32—	180—
Ploče, levane	10—	12—	14—	22—	42—	—
Ploče, kovane	20—	28—	40—	72—	98—	320—
Ploče za prat	—	—	66—	96—	120—	420—
Za oštrenje računa se	3—	3.50	4—	5—	6—	8—
Slika br. 301 Čevčice	—	—	25—	35—	45—	—
" " 315 Točak	—	—	—	130—	150—	250—
" " 316 Obruč	32—	42—	52—	82—	92—	165—
" " 317 Ručica	30—	40—	50—	60—	70—	—
" " 318 Uvoje	6—	8—	10—	15—	18—	25—
" " 319 Puž	50—	60—	70—	85—	105—	180—

" " 324 Stalak za papir u rolama na 1, 2 ili 3 stepena, din 200.—, 240.—, 300.—					
" " 330 i 334 Reme, presvučene, trajno sjajno svetle, sa stenskim nosiocima i zidnim šarafima, širina mm 35 40 50 60					60
cena po metru din 360.— 400.— 440.— 480.—					
" " 424 Kuka sa glavicom, kalajsana, veličina mm 8x180 10x200					12.—
cena din 8.—					
" " 1932 Stručna knjiga za mesarsko-kobasičarski i sorodni zanat (latinicom)					din 128.—
" " 2036 Veliki „Volf“ sa ugrađenim motorom					cena na upit
" " 2104 Elektrovolf, stolni prom. ploče 82 mm din 11.000, 98 mm din 13.000.—					
„GOLJAR II“ aparat za omamljivanje stoke pre klanja, podesan za mesare i manje klanice					" 1400.—
„GOLJAR III“ aparat za omamljivanje stoke, za veće gradske, javne i eksportne klanice					

PIVO

LEŽAK IN BOK
iz
PIVOVARNE UNION
LJUBLJANA

se najbolje priporoča!

POŽAR
PROVALA
NEZGODA
ŽIVOT



kao i sve ostale vrste osiguranja
vodi

SLAVIJA

jugoslavenska osiguravajuća
banka

u LJUBLJANI

telefon 21-75, 21-76, 21-77

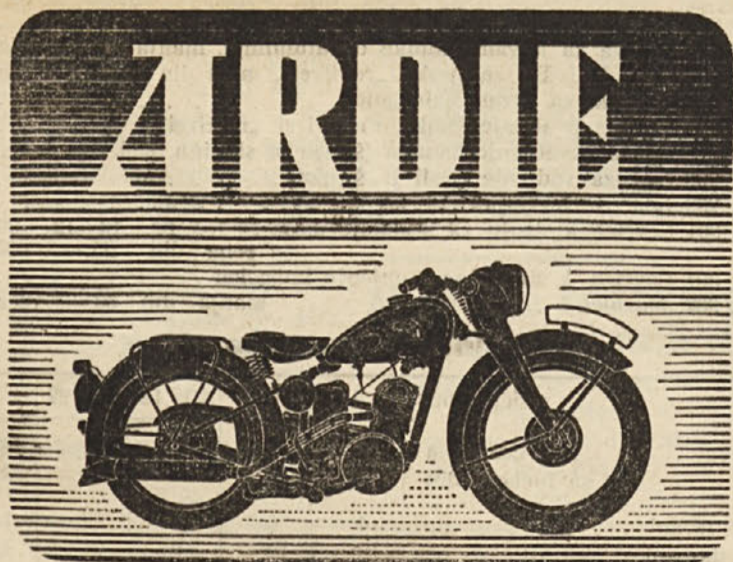
Centrala: LJUBLJANA, GAJEVA ULICA 2

Podružnice: BEOGRAD, NOVI SAD, OSIJEK,
SARAJEVO, SPLIT, ZAGREB

Ekspoziture: CELJE, MARIBOR, SKOPLJE, VRSAC

ZASTUPSTVA SVUDA!

R.
GRUDNIK



L
J
U
B
L
J
A
N
A

SERVICE

Zaloga Ardie motornih delov. Specijalna delavnica za popravila za
„Ardie“ in vse ostale motocikle

„GOLJAR“

aparat za omamljivanje stoke preizkusila je naročita komisija Ministarstva Poljoprivrede (Veterinarsko Odeljenje) u beogradskoj klanici te ga je nakon odobrenja komisije isto ministarstvo svojim razpisom br. 37.453/IV. od 12. maja 1938 god. preporučilo svima klanicama i podređenim vlastima.

Aparat „GOLJAR“ vlastite je konstrukcije kao i izrade firme

R. GRUDNIK
zavoda za mesarske potreštine
LJUBLJANA—DRAVLJE

Aparat nije opasan po rukovaoca i njegovu okolinu jer je udešen na metke bez zrna (slepe metke). Naime u aparatu namešten je probijač, kojeg eksplozija slepog metka uturi živinčetu u glavu mozak (vidi sliku), a koji se odmah avtomatski vrati natrag. Živinče se odmah bez patnja sruši — nato se kolje. Svaki mesar treba da prikaže javnosti svoju naobrazbu, milosrdnošću prema pateći stoki.

Naručite aparat kod gore spomenute firme.



III. din 1400,
II. 950,



Ovako probije „GOLJAR“

CREVA

po najpovoljnijim cenama mogu se dobiti kod

**Kupujemo stalno
svakovrsna creva**

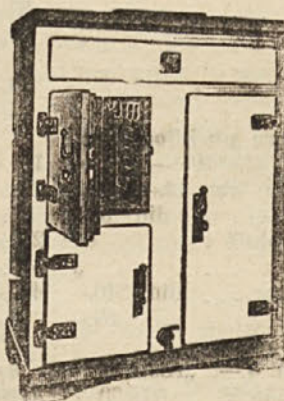
**D. D. za izradu creva
Subotica**



I. JUGOSL. STRUČNA KNJIGA
za mesarsko-kobasičarski zanat

Imade sledeću sadržinu:

I. Odeljenje stoke. II. Stručni deo za mes-kobasič. zanat. III. Mesarsko-kobasičarski pribor. IV. Receptni deo sa 281 receptata. Knjiga je štampana na srpsko-hrvatskom jeziku (latinicom). Koji istu još nema, može je poručiti kod uprave „Mesarskog Lista“, Ljubljana—Dravljje. Cena knjizi u platno vezanu din 128.—



GOLDNEROVI

MESARSKI APARATI

OSNOVANO 1906

BEOGRAD-RAKOVICA
Patrijarha Dimitrije ul. 48
Telefon 56-34

Mašina Vama ne guta, gnječi meso, ogrija prat, vrlo slabo sječe. — Pošaljite poštom sve noževe i ploče u stručno oštrenje **R. GRUDNIK-u, Ljubljana — Dravljje**