

# MESARSKI LIST

Izdaja: Konzorcij, Št. Vid kod Ljubljane. Pretstavnik i urednik Grudnik R., Dravlje 103 (Tel. 22-89). Tiskarna „Slovenija“, predstavnik Kolman A., Ljubljana. Izlazi 4 puta godišnje.



## Borba mesara i kobasičara.

U krugovima Saveza hrvatskih mesarskih i kobasičarskih obrtnika počela se, kao je razvidno sa »Mesarskog Vjesnika«, neka borba, koja se vodi ne toliko zbog staleških pitanja i položaja ili delokruga mesara odnosno kobasičara, već je ta borba osobnog značaja. Dakle sledilo bi, da nije ovo teren, na kome treba da se obustavljamo ili čak za takovu borbu interesiramo, da nije ova borba došla do jedne tačke, koju treba da posmatramo bliže.

Poznato je, da su naši kobasičari tražili, da se zvaničnim putem odredi tačan delokrug mesara i kobasičara, jer njim navodno prvi hleb odjedaju. U koliko je ovo predbacivanje osnovano mi ćemo našim čitaocima objasniti i razložiti sa našeg gledišta.

Jeste to stara stvar, da jedni i drugi, najime mearski kao i kobasičarski obrtnici došli su do neke faze, iz koje, ne toliko zbog manjka uredbe o delokrugu, već zbog teških prilika potrošača nema izlaza i jedni i drugi ne mogu onako da produciraju za trenutni konsum, kao je to bilo pre nekoliko godina. Tada moglo se još onoliko prodati mesnih proizvoda u zemlji i u inostranstvu, koliko se baš produciralo. A sada na jedanput došlo je svuda do zastoja, pa se počelo tražiti tržišta i tražio način, kako bi se tome mrtvilu došlo uokom. Uzalud se nastojalo da se ovo proguta i prilike izboljšaju. Tako se ovaj trud i potraživanje za tržištem preneslo u lokalnu rivalizaciju između jednih i drugih producenata pa je došlo i do neke mržnje i sukoba između mesara i kobasičara, čak u otvorenu borbu i to ne samo kod nas, ali i u inostranstvu.

Donekle postignuo bi se izlaz sa tog položaja sa time, da bi se postepeno racionalizirao rad mesara, koji prave kobasice i dr. u kobasičarsku struku spadajuće produkte, a nikako da se prepre-

či, jer mesar ne može stvari, koje mu ostanu od mesa da baci na djubrište, a koje se upotrebe za izradu kobasica i posuše. Kobasičar pak morao bi da gleda uz svoju usavršenost da podigne nivo svojih produkata i na taj način u svojoj grani postigne ono, kome se mesar kao takav ne može usporedjivati.

Osobito današnje prilike teraju svakog mesara do toga, da se više ili manje poda na proizvodnju suhomesnate robe, jer je ipak korektno ako kažemo, da se mesnica sa proizvodnjom kobasica čisti. Naravno je i to, da se oni, t. zv. specijaliste-kobasičari sa strane mesara nije potrebno da plaše, jer se mesar nikada ne može onako posvetiti izradjivanju kobasica, da bi sa time bio opasan za egzistenciju kobasičara.

Dakle izvor ove borbe između mesara i kobasičara leži u tome, da se svet nalazi u krizi i da je slaba konjunktura, a ne zbog neustanovljenih uredaba u delokrugu mesara i kobasičara. Ako pogledamo samo nekoliko deset godina unazad mi ćemo videti i poznati kobasičare (ili suvičare, Selchere), koji su postali samo po samozvanju i delimice po specijaliziranju radnje. Ako pak pogledamo u život naših oca unazad, oni kobasičara uopšte još nisu poznali, nego svaki mesar koji je hteo, pravio je bez smetnje kobasice, salame, šunke itd., ako je samo razumeo jih praviti. Ne bi dakle bilo pravedno mesarima ovo staro pravo za proizvodnju suhomesnate robe ukiniti ili zabraniti, a sa time bi se mesarima kao najboljim platiocima poreza načinila velika krivnja. Konačno pripominjamo još i to, da je moguće da dodje kadgod do takove uredbe, a da se nikada neće moći zabraniti mesarima koji na tome rade već 10, 20 i više godina, da obustave izradjivanje salama i suhomesnate robe i se tome tradicionalnom pravu odreknu.

## Iz prakse za praksu.

Udimljena volovska rebra. — Rebra se izrežu, a po tome metnu se u slabo slanu salamuru, onako se puštaju 20—30 dana (jer salamura u rebra teže prodiru nego u drugo meso). Nakon salamurenja moće se u hladnoj vodi ¼ sata i u hladnome dimu udime.

Hoće li se imati aromatično suho meso, neka se isto stavlja u aromatičnu sala-

muru, a hoće li se govedsko meso, kao mišići, prsa, šunke itd. učiniti tečnijim, neka se prije salamurenja sa iglom za špikanje na više mesta prije salamurenja izprovlači sa dugim rezancima slanin. Ovakovo meso neka se nakon salamurenja uvek sa motvozom u prijatne oblike čvrsto poveže i po tome prosuše i dimi.

Udimljeni svinjski vrat. — Svinjski vrat odreže se sve do 4 ili 5 kraljeza i po tome 3 do 4 dana u salamuri drži i po tome u toplom dimu svetlo žuto udimi. Kod dimljenja mesa neka se općenito ima na umu, da dimljenje u hladnome dimu daje mesu smedju boju, dočim dimljenje u toplome dimu daje žutu i crvenu boju. Kod salamurenja mesa u već jednom upotrebljenoj salamuri neka se ovo u istoj drži 1—2 dana više.

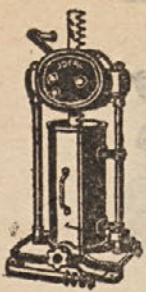
Sušeni svinjski hrbat. — Hrbat izreže se počam od vrata pa sve do bubreka, odnosno do ključne kosti i bez da se prije suho soli stavlja se u salamuru, da u istoj pliva 4 dana, po tome ¼ sata u hladnoj vodi moći, na vazduhu prosuši i u toplom dimu žuto dimi.

Savijena svinjska potrbušina. — Potrbušine od mladih mršavih svinja drže se u salamuri 4—5 dana i po tome ¼ sata u hladnoj vodi moće i nakon toga sa mesnom stranom ododol na stol polože i sa drvenim kladivcem nešto iztuku, a po tome se smotaju u dugi smotak (Rolle) ne tako, da se kožica sa onog komada, koji u nutrašnjost smotka dolazi proč odreže sve do onog mesta, gde će drugi kraj potrbušine pristajati. Smotak naime mora ispolja imati kožicu poput savijene šunke, dočim u nutrašnjosti nesme kožice biti. Čvrsto zamotani smotak se na sastavu sa iglom zašije i sa konopcem unaokolo poput savijene šunke uveže i u toplome dimu svetlo-smedje udimi.

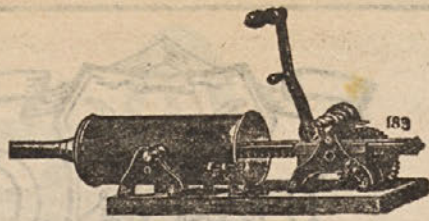
U crevama udimljeno meso naziva se takodjer sa nazivom šunke: kao Lososova šunka (Lachsschinken). — Od svinjskog hrbta počam od petog kraljeza sve do buta izreže se mesna pečenica ali bez sala i bez tanke vrlo žilave kožice, dok se debela bela tetiva (Sehne) na pečenici ostavi. Ovi komadi drže se u salamuri 3 dana da u istoj plivaju, svaki dan ih često preokrećući. Za ovu svrhu bolje je upotrebiti već jednom upotrebljenu salamuru ali bez pridodatka soli i jedan dan ih u salamuri dulje držati. Nakon salamurenja se ¼ sata u hladnoj vodi moće i nakon toga sa suhom krpom otaru. U jednome komadu načini se sa unutrašnje strane do polovice debljine sežući zarez po celoj dužini i drugi komad sa unutrašnjom stranom u ovaj zarez utisne. Na obim komadovima nalazeća se debela tetiva mora iz vana ostati. Oba komada moraju dobro jedan na drugi pristajati. Ovakvo prikadjeni komadi stavlja se u namočeno govedsko crevo, kojeg se oba kraja čvrsto svežu. Od jelovog drveta izrežu se duge dašice 2 cm široke i u jednoličnim razmacima na 4 strane creva polože i sa konopcem naokolo čvrsto poveže. Nakon toga drži se 4 do 5 minuta u vreloj vodi izbadajući iglom zračne mihuriće i tada prosuši i u mlakom dimu svetlo-smedje udimi.

Širite  
„Mesarski list“

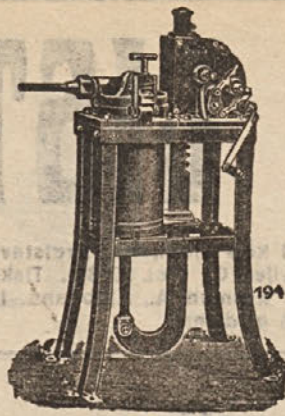




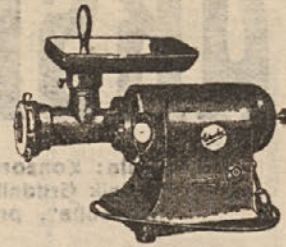
Stroj za punjenje kobasica  
stojeći  
5 kg Din 950.—



ležeći  
5 kg Din 650.—

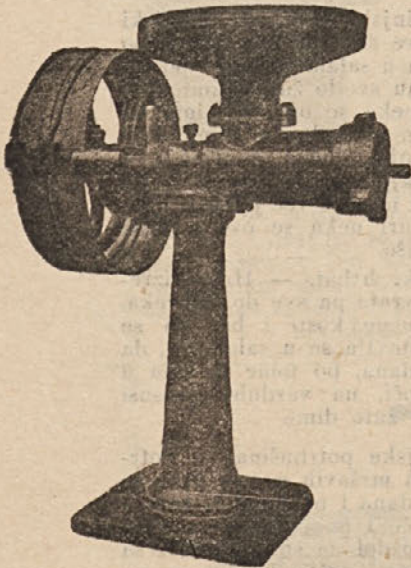


Elektro volf promer 8 ili 10 cm,  
cena Din 6800.—, 7800.—

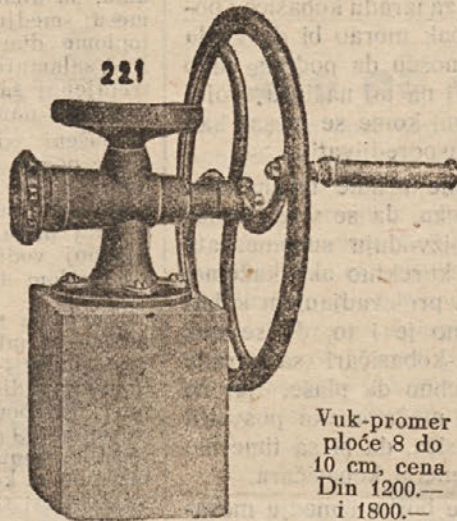


Mlin za mirodije  
osobito veliki  
Din 360.—

sadržaj lit.: 6, 8, 18  
cena Din 2000, 2800, 4800



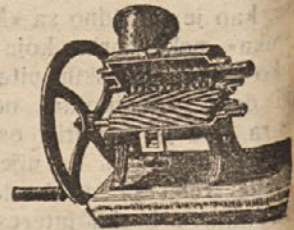
br. 209  
promer 13 cm Din 4800



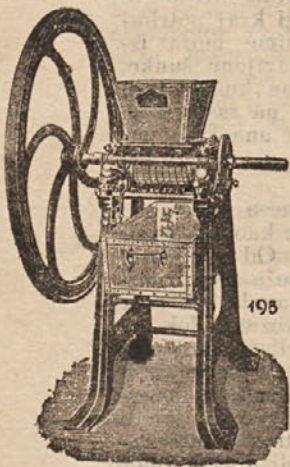
Vuk-promer  
ploče 8 do  
10 cm, cena  
Din 1200.—  
i 1800.—



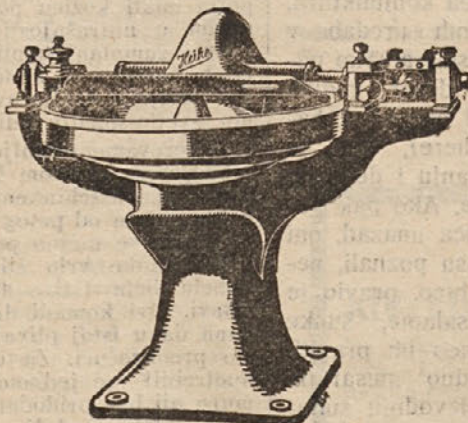
br. 208  
10 cm Din 2200



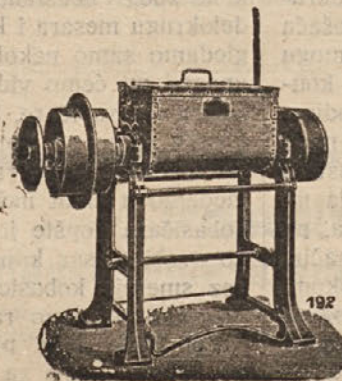
Stalna gnečarica sa kurblicom  
Din 1000.—  
sa točkom Din 1200.—  
za motor Din 1400.—



sa 10, 11 13 noževa  
Din 8000, 10.000, 11.000



Blitz 30 ili 40 litara  
cena Din 8000, 11.000

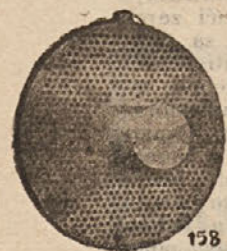


sadržaj 60 in 80 litara  
cena Din 8000, 10.000

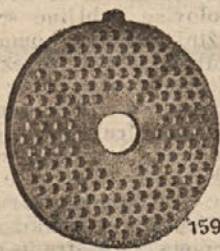


stroj za sečenje mesa

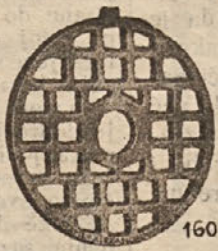
br. 5 . . . . .	Din 600.—
br. 8 . . . . .	Din 800.—
br. 10 . . . . .	Din 1100.—
br. 12 . . . . .	Din 1000.—
br. 20 . . . . .	Din 2100.—
br. 22 . . . . .	Din 1900.—
br. 32 . . . . .	Din 2600.—
br. 22 sa točkom . . . . .	Din 2700.—
br. 32 sa točkom . . . . .	Din 3500.—
br. 42 sa točkom . . . . .	Din 7000.—



158



159



160



163



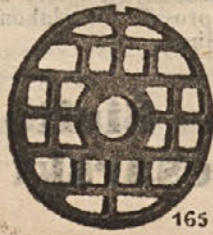
157



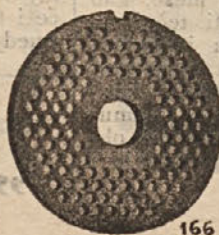
162



164



165



166



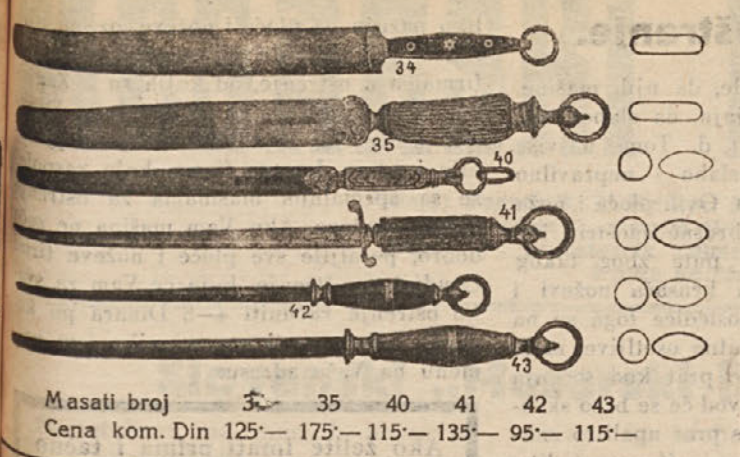
167

Premer ploče u mm	Rupice u milimetrima							Cena u dinarima	Masa jednst. dvostr.
	2	3	4-7	5-12	13-19	20-30	30-60		
80	95	90	85	75	70	65	60	100	
90	140	110	105	100	95	90	80	120	
100	180	140	130	130	125	120	90	140	
110	190	160	150	140	130	125	100	190	
130	210	200	190	180	175	170	150	220	
150	250	230	210	210	210	200	180	300	
200	450	400	280	340	320	300	240	1600	

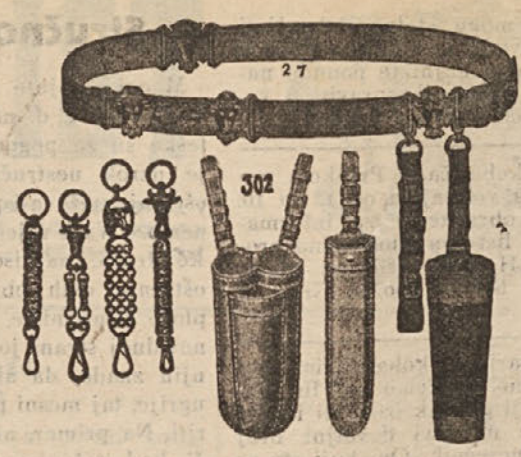
Kod naručba ploča i noževa treba papiru orisati spolja s rednju rupu, isti način i nož orišite i priložite naručbu skicu. Na naručbi treba primetiti za ploče, koliko milimetara želite da budu rupice, i kod noževa opet treba primetiti dali se želi jednostruki ili dvostruki nož. Prepriču se osim toga i navedbu oznake broja eventuelno i firme, koja nalazi se na mašini.

ploče i noževi za sve veličine i vrste (Wolf) Vuk.

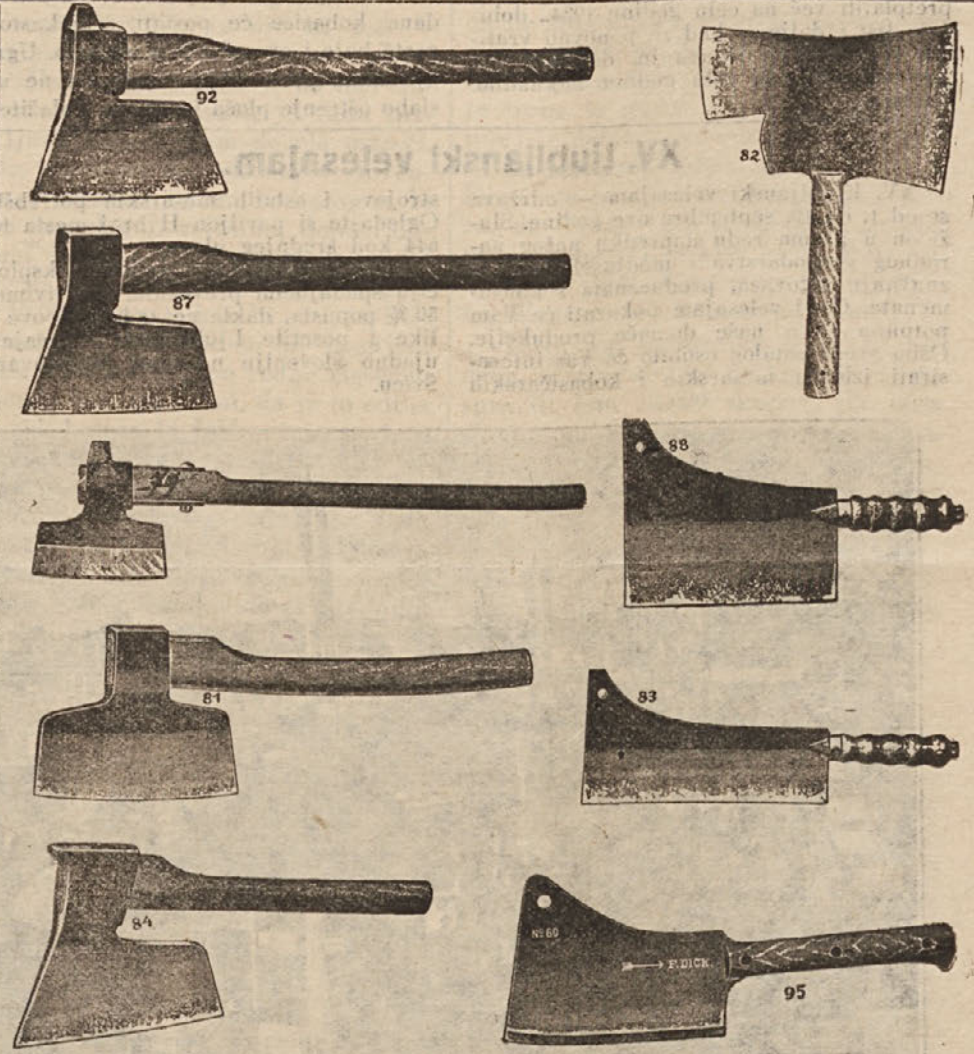




Masati broj 34 35 40 41 42 43  
Cena kom. Din 125- 175- 115- 135- 95- 115-



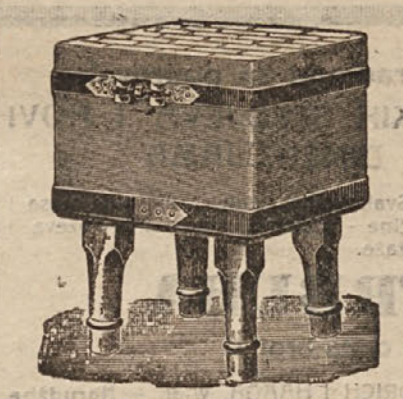
Opasač bez nožnice sa kajšom ili lancem Din 125-  
Nožnica sa 1, 2 ili 3 pretanaca Din 40-, 50-, 60-  
Lančić Din 30-



Sekire po kg à Din 50- do 60-, sa drškom Din 10- do 14- više.

naručuju se prema dužini oštine u colama.  
noževa su označene pod dužinama.

panja — cola	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Nož za salamu Din . . . . .	.60	.66	.74	.88						
Nož za šunku Din . . . . .	.50	.56	.62	.68						
Nož, dalmatinac, Din. . . . .	.56	.58	.62							
Nož bodež Din . . . . .	.44	.46	.50							
Nož za crevare Din . . . . .	.46	.50								
Nož izločn. Din . . . . .	20	24	28							
Nož za panj, Din . . . . .	.32	.36	.40	.48	.58	.62	.70			
Nož za panj, Din . . . . .	.52	.58	.66	.72	.82	.88	.98			
Naž za kosti, Din . . . . .	.60	.70	.80	.99	100	120	135			
Nož za narezak Din . . . . .	.64	.72	.88	.96						
Štit za palac — vidi nož br. 25, Din 12 kom.										



Panj iz grabrovog drveta:  
veličina cm 55x55 60x60 75x75  
kom. Din 600- 700- 800-  
isti okrugao 1500- 2000- 2500.-



Kefa Din 55- Striglač Din 35-



dužina u cm 35 40 45 50 55  
kom Din 65- 75- 85- 95- 105-  
Pila ponikl. Din 26, a iz nehrđajućeg mater. 150% viša.  
97. List dužina u cm 40 45 50 55  
kom. Din 14- 16- 18- 20-



Crevari, koji mogu stalno dobavljati tačno sortirana ovčija creva, prvoklasnog kvaliteta, neka šalju najnižje ponude našoj upravi, pa će ista njih spraviti u vezu sa dobrim mušterijama. Uprava.

Gg. mesari i kobasičari! Prilikom poseta Ljubljanskog velesajma od 1. do 10. septembra o. g. obratite se za informacije za »Mesarski list« na izložbenom prostoru paviljona H kod srednjeg ulaza, broj mesta 643 i 644 — izložba Grudnik d. z. o. z.

Svima gg. mesarima i kobasičarima ponovno saopštavamo, da ćemo naš list dalje kao ¼ godišnji glasnik izdavati i tako dugo, dopuki se ne javi dovoljni broj pretplatnika za mesečnik. Oni koji ste se pretplatili već na celu godinu 1934., dobićete list i dalje, a kad se ponovno vratimo na mesečno izdavanje, dobićete list kao mesečnik za celu godinu naknadno. Uprava.

### Stručno oštrenje.

Mnogi se ljute i žale, da njih mašine, Wolfovi i. t. d. nevaljaju, da slabo seču, teške su za pogon i. t. d. Tome najviše je uzrok nestručno, slabo i nepravilno oštrenje noževa i ploča. Ovih ploča i noža nemože Vam nijedan brusac naoštriti kako treba, najviše se puta zbog takog oštrenja ovih običnih brusaca noževi i ploče samo nište, a posledice toga su na nevidnoj strani još znatno osetljive, malo njih znade, da ako se prat kod sečenja ugrije, taj mesni proizvod će se brzo skvariti. Na primer, ako se prat upali to znači kod sečenja ugrije, već za nekoliko dana kobasice će postati zelenkasto-pegeste boje i ovo nije više za jelo. Ugrijanje mesa prouzrokuje malo da ne uvek slabo oštrenje ploča i noževa. Polazite ve-

liku pažnju na ploče i noževe, oz. na njih oštrenje i pošaljite jih samo specijalnim firmama u oštrenje, od kojih su u Zagrebu dve i Ljubljani firma Grudnik, Dravlje, p. Št. Vid, koja to firma je najjeftinija i edino domaća firma, koja raspolaže sa specialnim mašinama za oštrenje ploča i noževa. Ako Vam mašina ne seče dobro, pošaljite sve ploče i noževe firmi Grudnik u oštrenje, koja će Vam za svako oštrenje računiti 4—8 Dinara po komadu i Vam vrati sve u najkraćem vremenu na Vašu adresu.

### XV. Ljubljanski velesajam.

XV. Ljubljanski velesajam — održava se od 1. do 10. septembra ove godine. Služi on u prvom redu napredku našeg narodnog gospodarstva i medjusobnom poznavanju trgovaca, producenata i konsumentenata. Ovaj velesajam pokazati će Vam potpunu sliku naše domaće produkcije. Osim svega ostalog osobito će Vas interesirati izložba mesarskih i kobasičarskih

strojeva i ostalih mesarskih potrebština. Ogladajte si paviljon H broj mesta 643 i 644 kod srednjeg ulaza.

Vožnja po svima u državnu eksploataciju spadajućim prevoznim sredstvima uz 50 % popusta, dakle ne zadoćnite ove prilike i posetite Ljubljanski velesajam i ujedno Sloveniju nazvanu jugoslovansku Svicu.



Ako želite imati prima i tačno sortirana creva onda se izvolite obratiti na

**»JUGOCRIJEVO«**

**ZAGREB, Klaonička ul. 9**

**TELEFON 60-91**

**Brzojavni naslov: JUGOCRIJEVO**

**Tražite cijenik! Brza i solidna podvorba!**



Preje

Sedaj

### Prava uteha za živčno bolne!

Tako nenadno izpremembo v prav za prav kratkem času - že **v nekaj tednih** povzroči samo naše preizkušeno redilno sredstvo.

**Brezplačno in poštine prosto** pošljemo vsem, ki se obrnejo na nas, obširno razpravo o tem redilnem sredstvu.

Pišite še danes na spodaj navedeni naslov:

Poštno zbiralno mesto:

**Ernst Pasternack, Berlin S. O., Michaelkirchplatz 13.**

### Jugoslovanska specijalna radiona za popravak

**MESARSKIH I KOBASIČARSKIH STROJEVA I NOVI STROJEVI U RAZNIM DIMENZIJAMA**

Stalno skladište svih strojeva. - Transmisije. \* Svakovrsne reme za vješanje mesa i kobasica. - Kuke za sušenje mesa od svake veličine. - Brušenje svakovrsnih noževa i ploča. - Montaže.

## FRANJO TRBUHA

Zagreb, Maksimirska cesta broj 11

35-god. praksa kod specijalne tvornice FRIEDRICH I HAAGA, Wien. — Narudžbe i popravci izvan Zagreba bit će brzo otpremljeni.

**SOLIDNA RADNJA!**

**UMJERENE CIJENE**

Naša mesarsko-kobasičarska stručna knjiga svakome je potrebna, zato si istu poručite kod naše uprave; broširana stoji Din 120.—, ukorićena u crvenom platnu stoji Din 160.—. Knjiga dobije se i na otplatu i to pod sledećim uvjetom: kod naručbe treba je slati u pismu za Din 40.— u poštanskim markama, ostalo plati se po 10.— Din ili više mesečno. Taj smo način uveli zbog slabih prilika, još više pak zbog toga, da si knjigu mogu i pomoćnici i šegrtovi nabaviti. Uprava »Mes. lista«.