

MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni zanat

OSNOVANO 1929. GODINE

Izlazi mjesečno

Uredništvo i uprava p. št. Vid nad Ljubljano. Telefon br. 42.89

Oglaš po cjeniku

Pretpлата za čitavu 1940 god. din 30.—

Današnjom izdanju prilažemo poštanske uplatnice s učtivom molbom, da nama dinara 30.— blagovolite doznačiti u ime preplate za godinu 1940.
Ovo današnje izdanje šaljeno svima gg.

mesarima i kobasičarima čitave države kojih su adrese nama poznate. Umoljavamo, da lista ne vraćate jer ćemo sami obustaviti šaljenje lista onima koji se ne budu preplatili.

Opet redovito mesečno

Našim čitaocima. Zbog nastalih opštih svetskih prilika a naročito još zbog onih prilika koje imadu još mogućstvo da nastanu, nužna je potreba nastala, da opet otpočnemo sa redovitim mesečnim izdavanjem našeg „Mesarskog lista“, koji jeste uopšte jedino glasilo u toj struci te se šalje svima mesarima čitave Jugoslavije. Od kolike je važnosti naš stručni list u pogledu napretka mesarskog staleža, o tome na ovom mestu nećemo razgovarati a također nema ni mesta u ovom broju lista, da detaljno opišemo potrebu po ovakom vjesniku. Napominjemo samo činjenicu da je naš list u toku 11 godina izlazenja već toliko stručnog čtiva doneo, da pripada u I. red stručne štampe. Osim lepog broja, preko sto izdanja „Mesarskog lista“ i to većinom u nakladi preko 10.000 primeraka, naša uprava izdala je i I. Jugoslavensku stručnu knjigu za mesarski i kobasičarski zanat, koja je prema svome sadržaju dosta bogata, pa i ako je to prvo takovo izdanje u našoj državi. Dakle mnogo je naša uprava doprinela za prvu etapu stručne mesarske literature. Prelazom u 12 godinu izdavanja „Mesarskog li-

sta“ otpočinjemo sa drugom etapom, što nam zbog raznih prilika već pre godinu dana nije bilo moguće. Rekosmo gore, da baš zbog prilika koja u ovo kritičko doba nastaju, nastala je i potreba po redovitom mesečnom izdavanju našeg lista. Danas uopšte niko u napred ne može predvideti šta će naročito mesarski stalež dočekati. Pa da se on što više podigne, potreba je, da se njega redovito obaveštava šta se sve u svetu u mesarskom zanatu događa, šta bi bilo dobro pokrenuti i šta se slabog događa na štetu mesarskog staleža. Najzad dužnost je i svakog mesarskog majstora, da svome osoblju nudi što više stručnog čtiva, kako bi se mlade generacije mesarskog staleža što više vaspitale, te da pomoćnici izadu što bolje naobraženi u svet.

Dakle svi gg mesari i kobasičari! Stupite u red preplatnika „Mesarskog lista“, te doznačite za celu jednu godinu preplatu putem priložene poštanske uplatnice din 30. Očekujemo vaš odziv, a ujedno vas umoljavamo, da preporučite vašim gg drugovima, da se i oni preplate na svoj stručni „Mesarski list“.

Uprava

Naš nagradni natečaj

Uprava „Mesarskog lista“ prirediće krajem ove godine nagradno vučenje za svoje predplatnike.

Ukupna vrednost ovog nagradnog vučenja iznosi do sada din 37.280.— i to:

Prva grupa

1. nagrada: Garnitura, reme za kompl. mesnico din 6000.—
2. nagrada: Jedna mašina za sećkanje šunke din 5000.—
3. nagrada: Jedna mesar. težulja, „rostfraj“, jedne klešte za šunku na kamenoj ploči, „rostfraj“, i jedan nož za šunku, rostfraj din 4000.—
4. nagrada: Jedan hladno zračni kompresni ventilator 110 V i jedne klešte za šunku na kamenoj ploči din 3000.—
5. nagrada: Jedan ventilator kao pod 4 din 2600.—
6. nagrada: Jedan Volf, 82 mm premer ploče din 2200.—
7. nagrada: Jedan aparat za omamljivanje stoke pre klanja din 1400.—
8. nagrada: Jedan aparat za omamljivanje stoke pre klanja din 950.—
9. nagrada: Jedan aparat za omamljivanje stoke pre klanja din 750.—
10. nagrada: Jedan stalak za težgu, 3 konzole na dva stepena din 300.—

Druga grupa

- 10 nagrada. Izložbene dekoracije u vrednosti din 300.— po kom din 3000.—

Treća grupa

- 10 nagrada. Izložbene dekoracije u vrednosti din 130.— po kom din 1300.—

Četvrta grupa

- 30 nagrada. I. jugosl. stručna knjiga za mesarsko-kobasičarski zanat. Vrednost din 88.— po kom din 2580.—

Peta grupa

- 30 nagrada. Mesarski alat. Vrednost pojedine nagrade din 75.— din 2250.—

Šesta grupa

- 30 nagrada. Mesarske potrepštine. Vrednost pojed. nagrade din 55 din 1650.—

Toliko nagrada već imademo, a nadamo se, da ćemo još koje dobiti. Uprava lista obratiće se molbom svima, vama poznatim firmama, koje se bave sa prodajom mesarskih potrepština i dr. u nadi, da će se ove sa kakvom god nagradom odazvati. Po tome koja će firma, kakove će nagrade i od kolike vrednosti dati, izveštavat ćemo naše čitaoce blagovremeno preko našeg lista pa, da budu gg Mesari takove firme znali i umeli ceniti.

U ovom nagradnom natečaju moćiće učestvovati samo oni brojevi preplatnika našeg lista, koji će preplatu za godinu 1940 i 1941 položiti i to za god. 1940. do 28. februara a za god 1941. do 25. decembra o god. Dakle preplatite se svi na vreme na „Mesarski list“ za godine 1940. i 1941.

Uprava

Javna zahvala

Svima našima dobrotvorima, saradnicima, dopisnicima, a naročito našim čitaocima odn. preplatnicima a u prvom redu oglašivačima, kojima svima pripada zaslužna za postojanje našeg sada sve potrebnog stručnog vestnika, a koji je za vreme 11 godina aktivnog i savesnog rada u vidu naobrazbe i napretka mesarskog staleža već toliko doprineo, kao ni jedan drugi list za svoj zanat, ovime izrečemo najtopliju zahvala.

Na žalost, da imade naročito među mesarima — što slobodno možemo da kažemo — najviše nezahvalnih uznošljivaca ili pravilnije rečeno, nesvesnika, koji ne uvidjaju potrebu jedinstvenog zanatskog glasnika. Što se tiče jedinstvenosti u zanatu postoji baš kot mesara toliko nerazumevanje kao kod nijednog drugog zanata, što treba veoma žaliti. Pre izvesno vreme primili smo na ime pomoći našemu listu, doznačene veće sume. Jedan ugledan i svestan mesarski majstor, koji ne želi, da mu se ime pominje, poslao nama je prepis svoje oporuke, kojom zaveštava našem listu veću sumu, te mu mi ovim putem još jednom najtoplije blagodari-mo u ime sviju sadašnjih kao i budućih čitaoca na njegovoj velikodušnosti i po-zrtvovanosti prema svome zanatu. Ujedno mu ovime obećavamo, da će biti sav zaveštani kapital upotrebljen u celoti samo za bezplatna propagandna izdanja Mesarskog lista, koja ćemo slati svima mesarima u Jugoslaviji, te ćemo se pri tome uvek sa zahvalnošću sećati sve-nog dobrotvora svoga zanata. Ovakvih velikodušnih mesara trebalo bi baš u ovo doba mnogo, naročito sa razloga, što imade toliko nesvesnih i nepozrtvovanih mesara, koji ne uvide potrebu, da bi svoj sada sve potrebniji stručni list potpomogli time, da se na njega barem preplate i to sa malom sumom od din 30.— za celu godinu.

Ujedno ovom prilikom naročito blagodarimo našem najvećem dobrotvoru koji nas je prvi i kroz sve godine stalno potpomagao, te je on pogotovo jedan od onih retkih, koji je davanjem oglasa u našem listu omogućio njegovo postojanje. I njegovo ime nemožemo na njegovu naročitu želju ovde c. čitaocima saopštiti. Zato možete samo da nagadjate, uvereni smo da ćete pogoditi, pa vas umoljavamo, da nagadjate pri tome i pravo pogodite te sa Vašim naručbama potpomozete naše stalne oglašivače jer time zajedno potpomognete naš list, a list pak vaš stalež.

Ovom prilikom apelujemo na sve velikuđušne i svesne mesare, da nasleduju gest, gore pomenut, u koje god obliku bilo, a svi pak time, da se preplatite za god. 1940 putem priložene poštanske uplatnice sa din 30.— na svoj stručni list.

Svako, koji nama bude u kakvom god obliku naklonjen, umoljavamo, da nas izvesti 1. dali se može njegovu ime kod zahvale pomenuti, 2. da nama saopšti u kakove svrhe ima da se upotrebi njegova pomoć i 3. dali ga možemo upisati kao počasnog člana u naš dobrotvorni konzorcij. Ovo sve učinit će se ako dobrotvor drukčije ne odluči.

Apelujemo također na sve one mnoge-mnoge mesare, koji su kroz celih jedanaest godina naš list primali besplatno, a se nijednom nisu setili, da se oduže svome stručnom glasniku, a kojih imena su dobro zabeležena u našoj arhivi, da se za ovu 1940 god. odazovu kao preplatnici za celu godinu i uplate putem priložene poštanske uplatnice barem dinara 30.—.

Neka živi mesarski zanat!
Sretnu i uspeha punu Novu 1940 Godinu Vama želi

Uprava i redakcija
MESARSKOG LISTA

Još jedna zahvala

Smatramo za dužnost, da se na o-mome mestu najtoplije zahvalimo **Zanatskim komorama u Zagrebu Splitu, Nišu, Sarajevu i Podgorici** za njihovu predusretljivost što su nama priposlali, a to **bezplatno**, sve adrese mesara i kobasičara koji u njih. područjima obavljaju svoju obrt. Taj gest svedoči o pravilnom

shvaćanju od kolike je važnosti i potrebe jedan takav stručni list po mesarski-kobasičarski zanat. Očekujemo i nadamo se, da će i ostale Komore nama topogledno izaći u susret, te neće staviti preteranih zahteva, jer treba da imaju u vidu, da se radi o općenitoj koristi po ceo narod.

Svim opštinskim gradskim i javnim klaonicama

Opština Jesenice na Gorenjskom (Dravska banovina) uskoro je kot prva u državi dala klaoničku opremu presvući sa strukturpločevino koja nikad ne zarda, kao i dala promeniti sve stare rdave kuke od istog materijala.

Take reme sasvim su higijenske, vrlo lepe i trajno svetle. Takvim remama opremljeno je na stotinu mesnica, naročito u dravskoj banovini, koje odlično služe.

Šteta jeste, da se u sadašnje doba, pošto danas takve spremne nisu više tako skupe ne uvode u sve klaonice, gde je još uvijek staro zdravo gvožđe u upotrebi, gde se veća najvažnija čovečija hrana. Možda bih si opštinski, gradski i sreski g.g. Veterinari ogledali tu jeftinu i sasna od-govarajuću opremu u jeseničkoj klaonici, te leisu u svojim područjima, barem u opštinskim klaonicama uvodili, što bi bilo vrlo umesno a još više potrebno!

Deset mesarskih zapovesti

1. Želi li mesar postati majstor, mora imati novac ili mora se barem bogato (po mogućstvu bez dece) oženiti.
2. Želi li dobro prosperirati onda mora se baviti ne samo mesarnicom već i sa kobasičarstvom.
3. U filijalama treba da uposli samo čestito i vešto osoblje, a još bolje da filijale sasna napusti, pošto njima drugove zadirkiva, pravi sebi time troškove, suviše zamjerke, svade, neprijateljstva i osvete.
4. Mora umeti meso dobro prodati a time ne sme svome drugu konkurisati ako ne želi samome sebi štetu.
5. Sa prekupljičima (mešetarima) ne treba da ima posla (veže) već treba da kupi stoku izravna od seljaka.
6. U pogledu davanja pozajmica, kapara, preplačila kao i sa preplačilima

mora da bude vrlo oprezan a još najbolje bit će, da svemu tome odoleva.

7. Sa policijom, žandarmima, poreznicima, veterinarima i mesogledima treba da živi u prijateljstvu

8. Vina nesme se braniti ako je badava ali nesme ga kupiti ili pak sam ga suviše popiti.

9. Nesme da bude kockar, a i ženskaroš samo po malo, nesme da bude jak duvandija (pušač) jer sve ovo košta puno novaca.

10. Svaki mesarski i kobasičarski majstor treba da je preplatnik „Mesarskog lista“, treba da si nabavi I. Jugosl. stručnu mesarsku knjigu a i treba da na vidnom mestu nosi mesarsku značku. (Jedno i drugo dobije se kod uprave „Mesarskog lista“).

Uprava.

Više jaja zimi. Želimo li, da naše kokoške i zimi revnosno leže jaja moramo se brinuti, da je u kokošinjaku toplo. Ne valja pak, ako u kokošinjacima ložimo, jer loženje može prouzročiti, da se kot kokoška pojavi bolest u grkljanu. Da sačuvamo kokošinjak pred jakom zimom jeste najbolje, da ga presvučemo sa slamom.

Više mleka dadu krave kot nežne i brze muže. U početku muže nije još sve mleko u vimenu, već nastaje sa mužom još uvek novo mleko a to uvek više, što nežnije i brže se muže, jer to pogodno upliviše na mlečne žlezde. Zbog neveste muže više puta sami smo uzrok, da krave ne dadu više mleka.

JUGOCRIJEVO

ZAGREB

Heinzelova ulica 38

Telefon: 6091 Brzojavni naslov: Jugocrevo Zagreb

Mašinske hladione naprave u mesarskoj obrti

Od stručnjaka R. G. D.

Uopće je poznato, da je hladnoća za sačuvanje mnogih jestiva od neobičajne važnosti. Pitanje, dali je uspješnije naravno hlađenje sa ledom ili umjetno sa mašinama već davno je odlučeno u prilog mašinsk. hlađenja.

Umjetna proizvodnja hladnoće danas je u svima kulturnim zemljama doprla do visine, kako ju sami najzvedniji stručnjaci nikad nisu očekivali. Sve više i više hladioni aparat upotrebljavan je po dobrobit čovječanstva.

Prije obično hlađenje u ledenicama ima veliku manu, da kod njega nastaje vazdušje štetno po hlađenje se blago. Većinom vazduh u ledenicama mokar je i zaparan, tako da na primjer meso u toku nekoliko dana postane masno i sluzavo, na čisti vazduh prenešeno brzo se počinje razstvarati. Ali i bez obzira na to trebalo bi već iz higijenskih razloga otklanjati hlađenje sa ledom, naročito sa onim koji dolazi od poplavljenih sjenokoša ribnjaka i reka, jer se u njemu nalaze milijuni prouzrokovatelja bolesti, koji se mogu prenesti i na meso. U jednom jedinom cm³, dakle u hladjatom dijelu litra vode od otopljenog leda našlo se skoro 880.000 živih bakterija.

Ledenice većinom i nisu upotrebljive baš u vreme, u koje bi bile najpotrebnije, naime u poznom ljetu, kada se umanju zaliha leda te led, kako kažu mesari, nema više nikakve snage. Pored toga već nekoliko godina zime su blage i bez leda, gde vlasnici nisu mogli napuniti ili su samo djelomično napunili svoje ledenice, tako da su već u junu ili julu ostali bez leda.

Zanatlije naprednog mišljenja već danas znadu, da je umjetno hlađenje za konzervaciju mesa i drugih lako kvarljivih jestiva od velike koristi, jer se na taj način ne samo oslobodi od kakvoće leda, već se kod dobrih hladionih naprava vlažnost vazduha,

temperatura u hladionicama i dovođenje svežeg vazduha mogu regulisati.

Jer su se uveličali i zahtjevi konsumenata kao i zdravstveni propisi zdravstvenih vlasti o u higijenskom obziru bezprikornoj kakvoći mesarskih i kobasičarskih proizvoda, nije daleko vrijeme, u koje svaki mesar i prokudivač, koji bi hte konkurisati uspješno, moraće da ima mašinsku hladionu napravu. U istini je propitkivanje po malohladionim strojevima bilo naročito u industrijski razvijenim i gusto naseljenim državama u poslednje doba vrlo jako i vljda neće još poleći. Ako u našoj zemlji toga još mnogo nema, nije uzrok u maloj potrebi, već u manjoj kupovnoj snazi stanovnika s jedne i u nedostajanju trgovačke dalekovidnosti i poduzetnosti mnogih naših zanatlija s druge strane.

Mnogi naši mesari znadu, da im za njihovu radnju nužno treba hladiona naprava, ali oni se pate s krparijama u starim, više puta raspadajućim ledenicama, ne vode računa o tome, koliko im se robe iskvare u svakome ljetu, koliko mušterija izostaje ili manje konsumira, jer je meso od sumnjivog izgleda i čak i miriše. Oni ne vode računa o gnjevu i gnusu, koji iz rada čine majstoru i pomoćnicima muku, već oni vide samo veliki trošak za napravu umjetne hladione i zaboravljaju, da je ovo jednostruk trošak, koji se u nekoliko godina isplati sa sačuvanjem od iskvare robe u ljetu, u dobitku na vremenu, i u dobijanju novih mušterija. Koliko puta čuo sam, gde su mesari, koji su si hladionu nabavili bili, govorili: „Ja danas nikako ne bi mogao, da budem bez hladionice i neznam, kako sam to u predašnje vreme mogao“.

Mnogi od naših mesara rado bi si nabavili dobrih hladionica za svoju radnju, ali oni ne znadu, kamo će se obratiti u toj stvari, ili misle, da neće znati upravljati sa hladionim aparatom, jer su nekada negde čuli, da je

hladioni aparat silno komplicirana i opasna stvar, koju uvijek treba podmazivati, puniti, kontrolisati i ispravljati.

Ovo je moglo da se dogodi prije više godina, u doba kada je hladioni stroj bio u početnom stadiju svog razvitka. Danas ima bezprikornih strojeva i avtomata također za mesarske radnje, i to potpuno sigurnih pouzdanih i jednostrukih, da svaki šegrt može njima da upravlja.

Po sebi se razume, da kod nabavke ne sme se gleda samo na nisku cijenu ili da se vjeruje prvom vičući reklamirajući, već se treba obratiti na solidnu tvrtku hladionih aparata ili dobrom inženjeru specijalisti, koji raspolaže sa dovoljno vještine u tome poslu, a nikako da se vjeruje prvom putniku ili posredniku.

Svaka hladiona naprava mora tačno da je udešena prema mjesnim prilikama i potrebama, kako bi potpuno služila svojoj svrsi te da bi zadovoljivala vlasnika. Obseg hladionih prostora biće udešen naravno prema količine robe, koja će se u njemu smještavati. Ledenice su posle nekih malenih preradnja bez daljeg upotrebljive kao hladione, ako su suve i u dovoljnoj meri usamljene protiv toplote. Prije građenja nove hladione treba tražiti savjeta i izraditi plan. Uopšte može svaka zgrada da se prebudi u hladionicu s tim, da se iznutra obloži sa dovoljno izolirnih ploča, preko kojih može da se metne cementmalter ili glatke stjenske ploče, koje ne propuštaju vodu. Kao najbolji materijal poznate su danas presane, impregn. ploče od plutovine.

Kod slabog ili ne dovoljnog usamljenja hladionih prostorija nijedan hladioni stroj ne može ekonomsko da radi. Najbolje usamljenje daje mogućnost za najjeftinije hlađenje, jer ono znači najmanji gubitak hladnoće. Od velike je važnosti također, da se hladionica zatvara najbolje sa istom usamljenim vratima.

Da li će kod jedne mesarske hladione naprave biti potreban i poseban prostor za soljenje, odlučuje veličina radnje, ali je svakako dobro pored glavnog prostora predvideti i prethladionicu, koja će služiti za shranjivanje robe za prvu upotrebu, a koja se može eventualno upotrebiti i kao prostor za soljenje. Kod mesarskih radnja, koje su sjedinjene sa gostionom može se prethladionica upotrebljavati i za hlađenje vina i piva.

Prenošenje hladnoće od stroja na mjesto hlađenja se provede sa više u jedan sistem skupljenih veliko-kalibernih Solespicher-cijevi. Glavna je prednost ovih cijevi sačuvanje velikih količina hladnoće, zbog čega one djeluju i posle obustavljanja stroja te sačuvaju temperaturu po mogućnosti stalnu. Takozvane rebraste cijevi zbilja su jeftinije, ali manje su preporučljive, jer kod njih hlađenje skoro posle obustavljanja stroja prestane. Posljedica je toga nedopustno dizanje temperature u hladionici.

Najvažniji je dio cijele hladione naprave naravno hladioni stroj sam,

te od dobrog ili rdavog funkcionisanja zavisi sav rad hlađenja.

Najviše su danas rašireni takozvani Amonjak kompresori. Oni su priredeni za pogon sa elektromotorima ili na transmisiju itd. Premda se u novije doba dobri kompresori izrađavaju i za najmanje dejstvo, dolaze oni u glavnom za srednje i veće radnje u račun. Ako su ovakvi strojevi solidno izrađeni i pravilno konstruisani i ako se sa njima pažljivo upravlja, oni vrše svoj posao više deset godina. Njihov najosjetljiviji je dio takozvana „Stopfbüchse“, koja sadrži pešnjavinu od pamuka, gume ili od kovine. Uvijek podleži ona naravnom uhabanju i ako se blagovremeno ne obnovi, i ona počinje propuštati, onda izlaze amonjakovi gasovi, koji zbog svojeg oštrog i jedkog mirisa vrlo smetaju pa su u većim količinama i štetni po zdravlje.

Uprkos mana kod kompresora danas skoro sve tvrtke počele su proizvoditi takozvane hladione avtomate. koji su najpodesniji za malog mesara. Taki mali hladioni avtomati sa danas već izrađuje u tuzemstvu. Tako n. pr. je prije 5 ili 8 godina firmi SNAJTER u Skofji Loki (Dravska banov.) uspelo konstruisati ovakav mali hladioni avtomat, kojih je već izvesne serije montirala u potpuno zadovoljstvo naručnika.

Umicanje slabo mirisajućih gasova kod novih avtomata nemoguće je, i zbog toga ponovno punjenje sa makakvim hladionim sredstvima nije potrebno. Upravljanje je idealno jednostavno, te se sastoji samo iz pokretanja in obustavljanja elektromotora i vode za hlađenje, jer nema nikakvih ventila ili ma šta sličnog. U toku rada ovi avtomati mogu da budu potpuno prepušteni sami sebi. Smetnje kod rada nema.

Poradi svoje jednostavnosti i neopasnosti ovakvi su avtomati naročito za male i srednje mesarske radnje vrlo praktični i preporučljivi. Nabavna je cijena svakako veća nego kod amonjak kompresora ali se avtomat isplati.

Prije cca 10 godina elektrotehničke tvrtke donele su na trg potpune avtomate za hladione strojeve, kojima se danas služe već skoro svi konstruktori. To su sprave, koje omogućavaju, da se stroj sam obustavi, kada je postignuta željena temperatura i sam se pokrene, ako se je temperatura podigla preko određene mere. Na svršetku pripominjem, da se po sebi razume, da se hladioni stroj može upotrebiti za proizvodnju leda, bude li to potrebno. Mnogi vlasnici ovih strojeva može umjetni led i prodavati, te tako svoje hlađenje obavljati bez troškova.

Razumije se da se kod projektiranja ovakvih naprava uzimaju u obzir mjesne prilike i zbog toga biće najbolje, da se ovaj posao poveri iskusnom stručnjaku. Ko to učini, naime blagovremeno, veselice se svojoj hladionoj napravi i ona biće mu najvernije pomoćnik u njegovoj radnji.

GG MESARI I KOBASIČARI

Svi koji još ove godine želite nabaviti si AVTOMATSKE HLADIONE, isecite donju upitnu listinu, popunite ju i pošaljite na našu upravu pa ćete u najkraće vreme dobiti izravna od najsolidnijih firmi, tačnu besplatnu ponudu.

Ovde odseci

UPITNA LISTA

Meni je potrebna — jedna AVTOMATSKA HLADIONA prostora obima, širina m cm, visina m cm, dubina m cm.

Pogonska snaga bit će

Električnu struju imade u kraju, selu, u kući

Zeleo bih hladionu imati izgotovljenu do

Platiti želim istu

Koji od Vaših kolega bi još želeo nabaviti si hladionu

Moja adresa:

Ime i prezime:

Zanimanje:

Kraj:

Ulica:

broj:

Zadnja pošta:

Željez. stanica:

Banovina:

Tražnja dlake od konja i krava u Pragu.

Interesenti neka se obrate na „Obaveštajni otek Zavoda za unapređenje spoljne trgovine u Beogradu, Pošt. pretinac 818“ ili na „Delegaciju Zavoda za unapređenje spoljne trgovine, Zagreb, Illica 49/III, 2. step.“ te kot pripitkivanja odn. ponude naznače „Br. 20 — Praga“.

Gg. mesari i kobasičari

Udanašnjome broju Mesarskog lista nalazi se kao priloga osim poštanske uplatnice i jedna priloga od poznate firme „PATRIA“ Osijek, koja osim ostalog izrađiva još mnogostrukih u mesarsko-kobasičarskome zanatu potrebne artikle od hartije, n. pr. ukusne, praktične higijenske pergament kese za mašt, loj od 1/4 kg, pola i 1 kg sadržine, kao i pergament uložke za sanduke za mašt od 25 kg sadržine. Umoljavamo sve naše c. čitaoc, da obrate mnogo pažnje na ove letke i da kot iste kriju svoju potrebu u ovome artiklu. U interesu mesarsko-kobasičarskog staleža samog jeste, da podupirete naše oglasnike jer time podupirete zajedno i Vaš staležki list, a list opet Vaš stalež, jer na taj način izvodi se geslo „Svoje ka svome“!

Tuberkulozne kokoške. Više puta uhvati kokoške naročita umornost, tromo se vuku okolo, hrana jima ne prija, uskoro počnu osim toga šepati a pre crveni uhor pomodri. Ovo su znaci kokoške tuberkuloze. U ovome slučaju nema druge pomoći kao, da sve kokoške pokoljemo, kokošinjak temeljito razkužimo te posle toga otpočnemo na novo sa gojibdom kokošaka.

Smilujte se krilatim pjevaćima. U ovo strašno zimsko doba ptice pjevačice najviše izložene su mrazu i gladi. Naša čovečanska dužnost jeste da se smilujemo trpećim krilaticima. Svaka kuća neka preuzme to brigu o njima. U dvorištima i na prozorima ostavite zrnje, mrve od hleba ili ostatke hrane, a vi mesari možete svoje prilate pjevače ugostiti najbolje sa komadićem netopljenog loja (sala) kojeg obesite na mestu gde mačak ne može dohvatiti. Zato odužite se vama krilatici na proljeće sa svojim cvrkutanjem koje pomladuje dušu.

Širite „Mesarski list“!

Iz prakse za praksu

Salamura
Za spravljanje iste upotrebljava se takozvana „Konzervisana so“, koja se sastoji od 1 kg saliter-kalija i od 8—10 dkg soli.

U vrelu (ključanu) vodu metne se so (Konzervis. so). Salamura dobije se kod: 10 litara 30 dkg u koncentraciji 3 gradi 10 litara 50 dkg u koncentraciji 5 gradi 10 litara 1.—kg u koncentraciji 8 gradi 10 litara 1.20 kg u koncentraciji 10 gradi 10 litara 1.40 kg u koncentraciji 12 gradi Salamura upotrebljava se samo u hladnom stanju.

Meso mora se prvo 2—3 dana nasoliti a posle položiti u salamuru. Količina soli (Konzervis. soli) koja se je upotreblila kod nasoljenja mesa, mora se kod spremanja salamure uzeti u obzir odn. mora se odračunati. N. pr. Kod soljenja mesa utrošilo se pola kg soli, a kod spremanja salamure, koja bi trebala da ima 8 gradi koncentracije, treba da se uzme na 10 l vrele (ključane) vode samo još pola kg soli (konzervis. soli). Dakle pola kg soli kod nasoljenja mesa i pola kg soli kod spremanja salamure, što ukupno iznosi 1 kg soli (konzervis. soli) koja je potrebna kod 10 litara salamure za postizanje 8 gradi koncentracije.

Za rasoljenje 10 kg mesa upotrebi se dakle 21—30 dkg konzervisane soli, 15 dkg saliter-kalija i 3 dkg šećera koji se dometne već rastopljenoj (rasčinjenoj) salamuri.

RECEPTI ZA SPRAVLJANJE ODN. MEŠANJE MIRODIJA (ZACINA) ZA PASTETE I KOBASE

Mešavina mirodija za pastete od digerice i bolje sorte digernjača.

Biber beli	550 grama
Karanfilovi klinački	120 grama
Timijan	50 grama
Majaron (mažurana)	100 grama
Piment	50 grama
Ingver	15 grama
Koriander	25 grama
Kardomom	15 grama
Kumna	25 grama
Muškatni orašak	50 grama
Skupno	1000 grama

Na 1 kg mesne smese za pastete uzima se otprilike 6 grama gore spravljenog začina.

Smesa mirodija za pastete od digerice - bolje sorte krvavica.

Karanfilovi klinački	210 grama
Muškatni orašak	210 grama
Biber beli	108 grama
Biber crni	56 grama
Muškatni cvet	104 grama
Lorberovi listi	104 grama
Bosiljak	104 grama
Timijan	104 grama

Na 1 kg mesne smese za pastete uzima se otprilike 6 grama gore spravljenog začina.

Mirodije za digernjače.

Biber beli	530 grama
Majaron (mažurana)	95 grama
Timijan	75 grama
Karanfilovi klinački	150 grama
Muškatni orašak	150 grama

Na 1 kg mesne smese za digernjače dodaje se ca 6 grama gore spravljenog zač.

Sve naredne mešavine mirodija preračunate i isprobane su za 1 kg gotove robe može pak se dodati i preme vlastitom ukusu.

Mesni sir

Biber beli, krupno mleven	2.8 grama
Muškatni orašak	8.— grama
Cešnjak (na 5 kg robe 1 klip)	1.4 grama
So	24.— grama
Saliter-kalija	1.6 grama

Hrenovke

Biber beli	2.8 grama
Koriander	0.8 grama
Lukac ili šarlotka (pr. ukusu)	1.4 grama

Safalade

Biber beli	2.8 grama
Koriander	0.6 grama
Piment	1.— grama
Ingver	0.8 grama
Muškatni cvet	0.8 grama
Kardomom	0.6 grama

Brunšviške digernjače (jetrenice)

Majoran	0.5 grama
Piment	1.— grama
Karanfilovi klinački	0.8 grama
Cimt	0.12 grama
Kardomom	0.6 grama
Koriander	0.6 grama

Frankfurtske kobase

I. sorta

Biber beli	2.8 grama
Timijan	0.4 grama
Karanfilovi klinački	0.8 grama
Muškatni orašak	0.8 grama

II. sorta

Biber beli	2.8 grama
Piment	1.— grama
Muškatni orašak	0.8 grama

Mađarske ili trajne salame

Biber beli	0.9 grama
Biber crni	0.9 grama
Paprika	1.4 grama
Kardomom	0.6 grama
Koriander	0.8 grama

Posebne kobase (Ekstrawurst)

Biber beli	1.4 grama
Paprika	0.4 grama
Muškatni cvet	0.8 grama
Kardomom	0.6 grama

Pariske kobase

Biber beli	2.8 grama
Majoran	0.5 grama
Ingver	0.8 grama
Muškatni orašak	0.8 grama

Slaninske kobase (Speckwurst)

Doda se samo malo belog bibera i puno paprike (prema ukusu).

So protiv plesni

Kada se na suvomesnih proizvodih (salamah i dr.) pojavi plesan, onda ih operemo pomoću četke gustom slanicom (salamurom). Plesan nestat će odmah i solni kristali koji se pojave na površini onemogućuje njezin ponovni pojav. Za slanicu (salamuru) protivu plesni razredči se 20—25 dkg soli u jednoj litri vrele (ključane) vode, koja se pre upotrebe ohladi.

Slaveni u Evropi

Evropa deli se u tri narodnosne skupine, a to u Slavene, Romane i Germane. U slavensku narodnosnu skupinu ubrajaju se Rusi, Poljaci, Bugari, Jugoslaveni, Česi i Slovaci. U romansku narodnosnu skupinu ubrajaju se Francuzi, Španjoli, Portugizi, Italijani i Romuni. U germansku narodnosnu skupinu ubrajaju se Nemci, Englezi, Norvežani, Švedi, Finci, Danci i Holandžani.

Razmer između ove tri skupine u poslednjem stoljeću bila je ova: Godina Sloveni Romani Germani

1810	65 mil.	63 mil.	59 mil.
1910	187 mil.	108 mil.	152 mil.
1930	226 mil.	120 mil.	149 mil.

Iz gornje statistike razvidno je, da je slavenska narodnosna skupina pretstavljala god. 1810 trećinu svega evropskog žiteljstva.

Danas pretstavlja slavenska narodnosna skupina uskoro polovinu svega evropskog žiteljstva.

Jugoslavija je kod svog prvog prebrojavanja imala 14 mil. žiteljstva. Prema poslednjem prebrojavanju (god. 1938) pa ima Jugoslavija 15 i pol mil. žiteljstva.

Kada vam „Volf“ ne guta

Kada vam mašina za sečenje mesa ne seče, ne guta, grije ili gnječi, krivda leži isključivo na pločama i nožima, koji nisu oštreni ili bar stručno oštreni. Za oštrenje tog alata potrebno je puno prakse i osjetljivosti. Za precizno oštrenje glavno je sprema za oštrenje, t. j. vertikalni avtomatski oštarački stroj, te samo na takvome stroju dade se ploča sigurno ravno oštriti. Steta samo, da ima ovakvih strojeva u našoj državi malo. U koliko nama

RECEPTI na njemački način

Pastetna digernjača (Jetrenice)

Sve dole navedene mešavine mirodija važe za 1 kg mesne smese.

Soli	26 grama
Saliter-Kali	1/3 grama
Biber	3 grama
Macis cvet	2/10 grama

Frankfurterice

Soli	24 gram
Saliter-Kali	1/3 grama
Biber	3 grama

i sasma malo belog luka.

Trajna salama

Soli	32 grama
Saliter-Kali	2/3 grama
Biber, beli, krupno tučen	4 grama

Safalade

Soli	32 grama
Saliter-Kali	1/4 grama
Šećer	2 grama
Biber	3 grama

Brunšviške kobase

Soli	30 grama
Saliter-Kali	2/3 grama
Šećer	2 grama
Biber beli	3 grama
Paprika	1 gram
Macis cvet	1 gram

Jetreni sir

Soli	20 grama
Biber	2 grama
Muškatni orašak	1/2 grama
Ingver	1 gram

Poljske kobase od šunke (Schinkenwurst)

Soli	30 grama
Saliter-Kali	1/3 grama
Biber beli	2 grama
Karanfilovi klinački	1/5 grama
Muškatni orašak	1 gram

Pariske kobase

Soli	30 grama
Saliter-Kali	1 gram
Biber beli	3 grama
Muškatni orašak	1 gram
Kardomom	1/2 grama

Konzevisana so

Spravlja se obično od 25 kg soli, 0.25 kg Saliter-Kalija i 0.50 kg šećera.

Doznačite nama pretplatu za „Mesarski list!“

Za što rentabilniju biljnu proizvodnju

Ni kod nas, kao i na Balkanu uopšte, moderna poljoprivredna sredstva ne nailaze još na onoliku primenu kolika je potrebna za rentabilnu poljoprivrednu proizvodnju. O jednome naročito važnom pitanju kome se u našoj poljoprivredi ne poklanja dovoljna pažnja, o bilansu rezervne biljne hrane u zemljištu, raspravlja stručno i opširno inž. Josip Teržan, u najnovijem broju „Poljoprivrednog glasnika“ (sveska 2. za 15. januar). Da bi se uravnotežio taj bilans, pisac ističe potrebu da se za vse poljoprivredne proizvode naše, koji se izvoze, uredi obilgato nadoknađivanje zalih u tlu, i razlaže kako bi se taj cilj mogao postići. Tim od pisca predloženim načinom pojeftinilo bi veštačko gnojivo, sprečilo bi se iscrpljivanje naše rodne zemlje, a osigurali bi se prosečno dobri žetveni prinosi.

Uspesi sa novom vakcinom protiv slinavke i šapa

Zahvaljujući istraživanju francuskih, danskih i nemačkih naučnika, stvorena je, i danas već u praktičnoj upotrebi, t. zv. „adsorbat-vakcina“ protiv opasne stočne zaraze slinavke i šapa. Uži krug stručnjaka naših, Mikrobiološke sekcije Jugosl. veter. udruženja u Zagrebu, pošao je u praktičnoj primeni ove vakcine korak dalje; pojednostavili su produkciju i pojeftinili je, i obavili do danas već opsežna terenska cepjenja u celoj zemlji. Podrobnije o toj po naše govedarstvo veoma važnoj akciji nalazimo u članku prof. dr-a J. Ježića i asist. dr-a H. Katalinića, publikovanom u najnovijoj svesci „Poljoprivrednog glasnika“ (broj 2. za 15. jan.). Od kraja maja do 15. novembra 1939 cepljeno je tom vakcinom 19.107 goveda i 19 svinja u našoj državi, sa odličnim uspehom. Autori preporučuju organizovanje naših nacionalnih centara (u Beogradu i Zagrebu) za brzu pripremu dovoljnih količina ove vakcine.

Stočna pijaca

Srez Slovenjgradec (Dravska banovina)
Na području sreza sada nema slučajaja slinavke i šapa.

Stočni sajmi na području sreza Slovenjgradec u godini 1940.

St. Ilj kod Velenja: 11. marta; 4. avgusta; 21. septembra.

Misljinje: 5. februara; 20. aprila; 1. juna; 2. jula; 31. avgusta; 15. oktobra.

Slovenjgradec: 25. januara; 17. februara; 2. i 16. marta; 14. maja; 10. avgusta; 2. septembra; 7. oktobra; 19. novembra.

Šoštanj: 1. februara; 26. marta; 22. juna; 12. jula; 30. septembra; 25. novembra.

Velenje: 8. februara; 1. i 6. maja; 18. jula; 24. avgusta; 24. oktobra.

U Šoštanju i Velenju održavaju se istovremeno i sajmi konja.

Ovdašna fabrika koža kupuje lake sveže govede kože a din 12.— za kg, težina od 35 kg na više a din 14.— za kg. Teleće kože sa glavom a din 18.—, bez glave a din 22.— za kg. Sveže kože od svinja a din 10.— za kg.

Cene klaone stoke: Vo I. din 6.—, II. din 5.—, III. din 4.—, živa vaga. Telad din 6.— živa vaga. Svinje (šunkarice) din 9.50, tovljene din 10 do 11.— živa vaga. Krava oko din 3.—, junice oko din 4.— živa vaga.

Cena crevama na Zagrebačkoj pijaci

Pošto je sada vrlo teško za neke crevarske artikle naznačiti cenu, to sve cene navadamo samo otprilike:

Suha tanka gov. creva (Bindelarm)	cca 0.85 din po m
Soljena, ravna, debela creva (Milherice uske)	cca 0.75 din po m
Soljena, ravna, debela creva (Milherice srednje)	cca 1.25 din po m
Soljena, ravna, debela creva (Milherice široke)	cca 1.75 do 2.— din po m
Soljena, ravna, debela creva (Milherice ekstra široka)	cca 2.50 do 2.75 din po m
Svinjska creva	cca 0.75 din po m
Ovči sajting, original	cca 8.— do 9.— din po m
Konjska creva, sred.	cca 2.50 din po m
Konjska creva, široka	cca 3.50 do 4.50 din po m
Konjska creva, ekstra široka	cca 5.— do 5.50 din po m

Murska Sobota:

Bikovi: I. vrste din 6.—, II. vrste din 4.50, III. vrste din 4.—, junice: I. vrste din 6.—, II. vrste din 4.50—5.—, Volova nema. Krave I. vrste din 3.—, II. vrste din 2.50, III. vrste din 2.—. Telad: din 4.— do 4.50. Svinje šunkarice din 8.—, svinje tovljene din 10.— za kg živa vaga.

Govede surove kože din 12.— do 14.— za kg. Creva din 4.— za kg. Kupuje se najviše po kućama a ne na sajmištu. Srez Murska Sobota je već godinu dana sasma nezaražen i ne postoji zabrana u trgovini stokom.

Dosetke za šalu

Ko je gazda? Stranac ulazi u stan mladencu, koji se baš svadaju i pita u neprilici: Izvinite! Hteo bi govoriti sa gazdom. „Molim, izvolite sest!“ reče mladoženja, „baš raspravljamo pitanje, ko je gazda!“

Dolazi šegrt u mesarsku radnju i traži: „Molim za tri dinara otpatka za našeg psa.“ Mesar počne da meće na vagu masnije otpatke. Šegrt: Molim ne toliko masno, juče je našeg gazdu bolelo stomak.“

Kafedija ulazi u mesarsku radnju i traži ži 5 kg žilastog mesa. Mesar: „Zašto žilavog, komšije.“ Kafedija: „Pa treba da gosti i meni nešto da vrate.“

Učitelj postavi pitanje u školi: Koje vreme je „volim“? Dokica: „Propalo!“ gošpodin učitelj.

Veran komunist. Na otvorenom moru do obale kot fabrike sardina ribare tri ribara. Najednom nevreme, sruši se čamac u kojem sedeše i ribarima preostaje samo plivanje da spase svoje živote. Prvi ribar (jevrejin) neplivač, odmah potone. Drugi (kršćanin) prilično slab plivač, neko vreme pliva i potone a treći (komunist) vrlo dobar plivač, pliva prema obali, kad je već doplavo na 10 metara do obale čuje kako fabrička sirena završava podne, on demonstrativno kaže: „Podne — neću više da radim“ prestaje da pliva i potone.

Stručna uputstva

Pitanje: Z. L. iz V. Saljem vama 2 uzorka jetrenjače i kobasice sa molbom, da iste pretražite. Mušterija mi je naime kobasice vratila i tvrdi da iste mirišu na karbol. Pošto neznam, kako to može biti moguće, to vas molim, da mi stvar razjasnite.

Odgovor: Poslata nam jetrenjača i kobasica imala je zbilja vonj sličan karbolu. Jer se pak isti osećao najviše na crevu, to je to dokaz, da je taj miris nastao zbog vanjskih uzroka i to baš zbog neodgovarajuće smese za dimljenje. Vlažna, plesniva ili inače nečista piljevina uzrokuje kot dimljenja krototove pare te dobije tako kot kobasičarskih i mesnatih proizvoda neugodan tek i vonj kao od karbola.

Pitanje: K. R. iz B. Molim pretražite priposlati Vam komad svinjskog mesa, koji kod kuvanja slabo miriše. Sta je uzrok tome.

Odgovor: Kod kuvanja ovog mesa osetili smo jak duh po vepuru. Uzrok tome treba tražiti u činjenici, da se kod životinje, od koje je to meso, ne radi o čistoj svinji, jer koji put i obični veprovi imaju ovakav vonj.

Pitanje: M. B. iz I. Saljem Vam jednu probu od šunkarice da istu pretražite pa mi molim javite odakle dolazi to, da se kod rezanja te šunkarice prikazuju kapljice vode.

Odgovor: Pregledali smo poslatu nam šunkaricu i ustanovili smo, da to nisu vodene kapljice, već kapljice od masti. Vi se možete sami o tom uveriti na taj način, ako stavite preseč. površinu na komadić upijaćeg papira. Ako bi se radilo o vodnim kapljicama to bi upijač bio samo mokar, pa bi se uskoro i posušio. U ovom slučaju pak ostaje na upijačoj hartiji mrlja, koja dokazuje, da se radi o masti. Uzrok ove male greške je u tome, što se za šunkaricu uzela premekana slanina, te je bila kobasica malo pretoplo zadimljena. Opazite kod raznih delova slanina, da je ona na mnogim mestima premasna. U ostalom šunkarica je bez svake druge greške.

Značaj voćne ishrane i sastav voća

Voće pomaže prehranu u čovečjem organizmu, a usled sadržine vitamina ima i lekovito dejstvo, krepi telo, i deluje u svakom pogledu blagotvorno. Za poljoprivrednika je prvenstveno važno da proizvodi valjano, zdravo voće, jer tako voće nalazi dobru prodaju, i dobru cenu, te je i rentabilnost od voćarstva onda znatno veća. Najnovija sveska „Poljoprivrednog glasnika“ (br. 1 za 1. januar) donosi, iz pera ban. poljopr. činovnika Mila M. Puletića opširan članak o značaju voćne ishrane, i sastavu voća, te je razložena uloga šećera, celuloze, tanina, ulja, vitamina itd. u voćnim plodovima.

Uloga kalijevih soli u poljoprivredi

Otkriće neiscrpnih zaliha kalija u nemačkim majdanima kalijevih soli omogućilo je privodjenje važne hranljive materije poljoprivrednim kulturama, u obliku kalijevih gnojiva. Naskoro, pokazali su se u tome veliki uspesi, te je potrošnja kalija sve više rasla, i došla do današnjih ogromnih srazmera. U najnovijoj svesci „Poljoprivrednog glasnika“, br. 1. za 1. januar, nalazimo poseban, bogato ilustrovan članak o kalijevim solima i njihovu dejstvu na pojedine poljoprivredne kulture. Snimke prikazuju rad u majdanima kalijevih soli, i štetni uticaj oskudice kalija na pojedine poljoprivredne biljke.

Ukusne, praktične, higijenske pergament-kese za mast

od 1/4, 1/2 in 1 kg sadržine, pergament uložci za sanduke za mast od 25 kg sadržine prodavaju se u svim količinama

„PATRIA“

Industrija za preradbu papira i lepenke

OSIJEK, ANINA UL. CA 10

MALI OGLASI

CENE OGLASA

u našome Mesarskom listu

Cela strana din 1600.—
Pola strane „ 900.—
Četvrt strane „ 500.—

Kod manjih oglasa računa se kvadratni cm po din 2.—

MALI OGLASI: Svaka reč din 1.—. Najniža svota za mali oglas je din 10.—. Mali oglasi plaćaju se unapred, može i sa markom u pišmu.

Kupim. Svaku količinu starih mesarskih mašina i njihovih delova n. pr.: stare mašine za seckanje mesa, Volfove, kveće, šprice, mlina za mirodije, prese za mast ili čvarke, vigemesere, stare mesarske sekire, ploče i noževe od Volf mašina, točkove, staro gvožđe, mesing, bakar, osovine, lagere i dr.. U svakoj mesarskoj kući ima toga dosta na tavanu u podrumu i t.d. Spakujte sve i pošaljite na adresu: **Spruk Luka**, Ljubljana — Dravlje, Koroška 2 Zel. stanica St. Vid n/Ljubljanom. Na sporovoznom listu treba da naznačite „Staro gvožđe“ jer se manje naplati.

Gvožđe pakuj ovako: U sanduk metni lišća, pilotinu ili slamu, onda metni mašine i delove, opet metni slamudok nije sanduk pun a onda zapakuj. **Velike mašine pakuj pak ovako:** Metni odozdo daske i sa šarafima učvrsti mašinu, a odozgo umotaj mašinu sa krpama od vreće i tako pošalji na gornju adresu. Odmah nakon primitka proceniće se poslata roba i poslati protivvrednost.

Jeftino se prodaje sledeće polunove, reno virane mašine, potpuno ispravne:
1 Mišmašina, 130 l, (A. Weiss, Wien) Din 8000.—
1 Gnječalica, 19 noževa, (A. Weiss, Wien) Din 7500.—
1 Sprica, 20 l, (Friedrich & Haga, Wien) Din 2800.—
1 Vigemesser sa novim panjem Din 2800.—
Dopisi na upravu lista pod „Polunove mašine“!

Jeftino prodajem.
1 mali Friedrich & Haga Volf 80 Din 600.—
1 malu Mišmašinu, 60 l, Friedrich & Haga Din 2000.—
1 mašinu za sečenje šunke (Aleksander Werk) Din 1200.—
1 Elektro Ventilator — Eissluftkompressor Din 1200.—
Spruk Luka — Ljubljana — Dravlje Koroška ul. 2

Creva

po najpovoljnijim cenama mogu se dobiti kod

D.D. za izradu creva Subotica

Kupujemo stalno svakovrsna creva!



Dok još ima na zalozu nabavite si Prvu Jugoslavensku **STRUČNU KNJIGU** za mesarski-kobasičarski zanat Kod uprave „Mesarskog lista“

Knjiga u vrlo ukusnom tvrdom povezu din 88.— franko.

Knjiga odgovara u svemu današnjim potrebama mesarskog staleža a sastavili su je najistaknutiji stručnjaci. Sastoji se iz 4 dela: Prvi deo objašnjava znakove zdravlja i bolesti kot životinja i stočne bolesti sa uputama kako se može koja bolest sa uspehom lečiti. II. deo: Stručni deo za mesarsko-kobasičarski zanat. III. deo: Mesarski i kobasičarski pribor a IV. deo: Receptni deo.

„Goljar“ aparat

šta je „Goljar“ aparat

Aparat „Goljar“ je najnovija, vrlo praktična sprava, pomoću koje se stoka pre klanja na human način omami. Aparat je vlastite konstrukcije kao i izrade. Uređen je za slepe patrone odn. metke bez zrna. Eksplozija ove patrone ugrube prebijač oko 8 cm duboko živinčetu u glavu (u mozak), te se avtomatski vrati u aparat, živinče se bez ikakve muke sruši, nato se kolje (vidi opis: Uputstvo za aparat). Ovaj aparat za okolinu nije ni najmanje opasan, a ni za onog, koji sa njime rukuje.

Naš aparat „Goljar“ je Ministarstvo Poljoprivrede (Veterinarsko odeljenje) isprobalo u Beogradskoj klaonici te ga nakon komisijiskog odobrenja svojim raspisom br. 37.453/IV od 12. maja 1938 god. preporučilo svima podređenim vlastima i ustanovama t. j. javnim, privatnim i eksportnim klaonicama, kao i svima opštinskim upravama i gradskim klaonicama.

Budi milosrdan prema trpećoj stoki, pa je pre klanja omami sa „Goljar“ aparatom. Kada omamljivač sa aparatom „Goljar“, mozak ostalče čist i neoštećen, a nikada neće se stegno (hertelc) udariti i pokvariti. Pa, i tvojoj mušteriji svidelce se način omamljivanja sa aparatom „Goljar“, te će ti i kod drugih praviti reklamu za tvoju mesnicu (radnju). Svaki šegrt može sam da kolje ako stoku omami sa „Goljar“ aparatom i nikog ne treba da drži živinče. Opusti stari nečovečanski način ubijanja stoke i odmah naruči aparat „Goljar“.

Aparat „Goljar“ br. I, je najmanji. Upotrebljava se i za najtežu stoku. Cena istome je din 750.—. Aparat „Goljar“ br. II, srednje je veličine, a cena mu je din 950.—. Specialni model „Goljar“ br. III, konstruisan za množteno klanje za velike gradske klaonice stoji din 1400.—. Aparat se po želji dobavi u lepom etuiju (šatulji). U šatulji su prelinca za aparat, patrone, četku za čišćenje i manžanje aparata, kao i za razdirač mozka te ključ za vađenje patrona (vidi sliku). Aparat „Goljar“ upotrebljava se već u stotinama u našoj državi, najvećim za dovoljstvom rukovalaca, a najviše se isti upotrebljava u dravskoj banovini, gde ima redak mesar, koji ne poseduje aparat „Goljar“.

Uputa za upotrebu aparata

Na aparatu odvij zatvarač (glavu), ugurni u rupicu za patrone dršku od četke za čišćenje toliko duboko, da prebijač viri za dobra 4 prsta iz aparata. Ide li to u redu, onda metni u rupicu patronu, jaču ili slabiju, koja je baš potrebna. Nato privij zatvarač aparata natrag do kraja i tek, kada staneš pred marvinče nategni upaljač tako, da povučesh gornji šaraf iz glave aparata i time je pružio napet. Onda uhvati aparat levom rukom izdola a desnom izgora (ako si levičar, obratno), stavi aparat marvinčetu na glavu, 2—3 prste nad vrlogom, nagni aparat malo iz pravokuta prema patosu i pritisni prslom pružioć (vidi sliku — samo ovako jedino je pravilno).

Uputa za čišćenje aparata

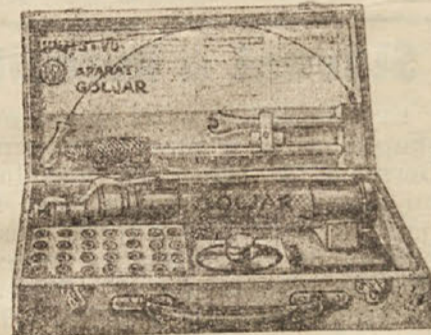
Kako svaku vojničku i lovačku pušku, tako je potrebno i ovaj aparat savsesno i redovito čistiti jer inače nastanu defekti u aparatu. Očisti bar jedanputa nedeljno aparat ovako: Odvij donju maticu i izvuci prebijač sa gumom i perom (feder) zajedno iz aparata. Nemožesh li to učiniti ni sa rukom ni sa kleštami, onda je ovo znak, da se guma negde zakačila. U takvom primeru izguraj kroz rupu, gde se umetne patrona, sa držkom četke za čišćenje sve skupa napolje, a onda očisti sve delove, osim gume, sa u petroleju nakvašenom četkom. Onda ulij na četku malo mašinskog ulja i na lako podmaži sve delove, osim gume. Nato opet sastavi aparat. Ide li guma teskobno i teško iz aparata, potrebno je, da guma, a naročito na krajevima sa staklovitom hartijom (Glaspapier) ostružiš onoliko, da će kada ju umetneš natrag u aparat, sama upasti u cevku. Sa vremena na vreme ulij kod pružila u glavu aparata još par kapi mašinskog ulja. Ovo je sva nega aparata.

Cene patronama: kod naručbe do 200 kom, din 1.20 za komad, kod naručbe 500 kom, din 1.10 za komad, kod 1000 kom din 1.— za komad, kod 2000 kom din 0.96 za kom., a kod 5000 kom. din 0.86 za komad.

Ko želi nabaviti si aparat neka traži prospekte kot uprave „Mesarskog lista.“



„GOLJAR“ III. II. I.



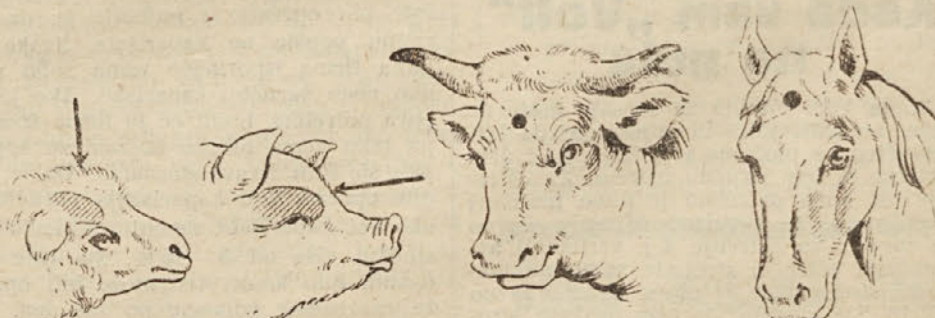
Aparat s priborom v etuiu



Tako probije „GOLJAR“



Tako se nastavi



Na označene tačke nastavi