

MESARSKI LIST



Izdaje i uredjuje R. Grudnik, Dravlje 103, Telefon 22-89. — Tiskarna »Slovenija«, predstavnik A. Kolman, Ljubljana. Izlazi mesečno.

Kongres mesara i kobasičara u Zagrebu dne 2 i 3 septembra 1935. godine

Početak septembra na dane 2. i 3. održaće se u gradu Zagrebu Kongres mesarskih i kobasičarskih obrtnika iz čitave Kraljevine Jugoslavije u znak proslave 100 godišnjice postojanja hrvatskog mesarskog ceha u Zagrebu. — Taj Kongres, prvi svoje vrste u našoj državi, biće od velike važnosti po mesarski stalež i struku, jer će se tom prilikom raspravljati o svim najaktualnijim pitanjima mesarsko-kobasičarskog obrta, a zatim će se odaslati odnosno rezolucije nadležnim vlastima. — Svrha je tog Kongresa, da utre nove puteve, kojima bi se ta grana obrta mogla bolje da razvija, ujedno da se mesarski stalež odupre današnjim poteškoćama, koje i njegov opstanak znatno ugrožavaju. —

Na Kongres pozvane su sve zanatlijske organizacije ove struke, odnosno Sekcija mesara, kobasičara i crevara kod Udruženja Zanatlija u čitavoj Jugoslaviji. — Dosada se prijavilo oko 40 organizacija, koje će u Zagreb odaslati svoje delegate, tako, da se računa, da će na Kongres stići oko 500 delegata iz naše zemlje.

Prigodom Kongresa biće izdana posebna spomen-knjiga, u kojoj će biti prikazan razvitak našeg mesarskog obrta, uz brojne slike. Ujedno biće izdane i naročite kongresne značke, koje će nositi učesnici Kongresa i ostali drugovi tih dana u svojim mjestima, da se time dokaže solidarnost sa drugovima skupljenim u Zagrebu. —

Program je Kongresa sledeći:

1. dan (ponedeljak, 2. septembra 1935. god.): Predkonfe-

rencija. Dogovor glede referata i konačna redakcija rezolucija. Na večer drugarski sastanak.

2. dan (utorak, 3. septembra): U 8 sati ujutro otvaranje Kongresa. Čitanje referata sa diskusijom. Referate održaće drugovi iz Ljubljane: a) o porezima, b) o stručnom školstvu. Iz Osijeka: a) o nadriobrtu i njegovom suzbijanju, b) o pitanjima klaonice u provinciji. Iz Beograda: a) o osiguranju zanatlija, b) o bezpravnom radu. Iz Zagreba delegati: o organizaciji mesarskog staleža, o pitanjima klaonice u glavnim središtima zemlje, te o uzrocima zbog kojih je Kongres sazvan. — Delegati iz Starog Vrbasa govoriće o mesarskom zadrugarstvu i njegovoj važnosti po mesarski stalež. —

Iza toga biće pročitane i prihvaćene po Kongresu rezolucije, koje će biti odmah odaslane vlastima. Potom sledi proslava 100 godišnjice zagrebačkog mesarskog ceha. — U podne svečani banket. — Posle podne razgledanje Zagreba i njegovih zanimivosti, poglavito gradske klaonice, te izleti u okolicu Zagreba (poset tvornice K. Rabus i sin u Sesvetama itd.). — Na večer razlaz kongresnih učesnika.

Kako se je dosada već prijavio lepi broj učesnika, to postoji opravdana nada, da će taj toli važni Kongres lepo uspeti i dokazati, da vlada sloga i solidarnost u redovima mesarskih i kobasičarskih obrtnika u našoj zemlji. — U koliko žele neki novi delegati, da sudjeluju kod Kongresa, to se neka odmah prijave ekspresnim dopisima, ili telegrafski na adresu: Kongresni odbor, Zagreb, Vlaška ulica br. 72 c./I.

Mesari i kobasičari!

Već sedam godina izlazi naš »Mesarski list«, koji je od preke potrebe za svakog mesara, kobasičara, pomoćnika i šeraga. Bogat sadržaj lista na raznim korisnim receptima, stručnim uputama i najnovijim vestima o kretanju i napretku mesarsko-kobasičarskog staleža, čine ovaj jedini stručni list za mesarsko-kobasičarski obrt neophodnim za svakog. Da omogućimo nabavku istog i najsiromašnijim, odredili smo pretplatu za celu godinu svega sa Din 30.— uračunši u ovu sumu i redno dobivanje svih bogatih receptnih izdanja, koje izdajemo skoro svakog meseca na 16 stranica.

Da bi upoznali sa našim listom po mogućstvu sve mesare i kobasičare u zemlji, slali smo jedared godišnje »Mesarski list« na uvid svima onima, za koje smo imali na raspoloženju adrese. Ali pored svih napora uspeo je nama tek ove godine uz velike materijalne žrtve pribaviti od nadležnih vlasti adrese skoro svih mesarsko-kobasičarskih radnji u našoj državi, kojih ima oko 11.000 na broju, pa zato šaljemo danas naš list zbilja svima mesarima i kobasičarima u zemlji, da se upoznaju tako sa našim »Mesarskim listom« i oni, koji istog do danas iz bilo kojih razloga još nisu imali prilike videti, niti pak što mi zbog neimanja adresa nismo bili u stanju naš list poslati i onima, za koje nismo znali da postoje.

Ubedjeni smo, da će imati naše današnje izdanje i svoj

uspeh, pa da će stupiti odmah u kolo naših pretplatnika i naprednih mesara i kobasičara i svi ostali, koji još do danas to ne uradiše, pa da tako i oni doprinesu svoj deo za stručni list, od kojeg će imati sami najviše koristi, a potrebno je, da se nas tako pomaže u nastojavanju usavršavanja i unapređivanja mesarsko-kobasičarskog staleža uopšte, kao i pružanju bogatih, kontrolisanih recepta i potrebnih stručnih uputa za zanat, kao i izradu prvoklasne suhomesnate robe.

Držimo, da nam nije potrebno posebice naglasiti, od kolike je važnosti držanje »Mesarskog lista« u svakoj mesarskoj kući, jer je to i onako svakome dobro poznato, da je stručna literatura temeljac stručnom znanju i dobroj praksi, vaspitanju dobrog i odlično spremnog naraštaja za mesarsko-kobasičarski zanat, kao i neophodno potreban vodič kroz sve grane rada, počevši od kupovanja stoke, pa do prodaje mesa i gotovih suhomesnatih proizvoda u radnji.

Primećujemo još, da odobrava svakome pretplatniku našeg lista, jedino i specijalno preduzeće za izradu mesarskih potrepština u državi Grudnik d. z. o z., Dravlje, p. Št. Vid nad Ljubljano, kod svih naručbi, za bilo koje mesarske strojeve, potrepštine, alat itd. 2 do 5% popusta, ako kod naručbe naznači da je poručioc pretplatnik »Mesarskog lista«, t. j., da je položio pretplatu od Din 30.— za godinu 1936. Dakle za ovaj maleni iznos od Din 30.— nude se Vama svestrano onolike ko-

risti, da nesmete propustiti priliku, pa se pretplatite još danas na jedini Vaš stručni list, koji radi nesebično za sve Vas.

Ko hoće postati pretplatnik potrebnog i korisnog »Mesarskog lista«, neka to nama javi dopisnicom, pa ćemo poslati poštansku uplatnicu, kojom nam može doznačiti u ime pretplate za god. 1936. Din 30.— Pošto će sigurno stupiti u kolo naših pretplatnika veliki broj novih naprednih mesara i kobasičara, to ćemo našim novim pretplatnicima za god. 1936. iznimno poslati besplatno sve u ovoj godini izišle receptne brošure sa bogatim sadržajem, kao još i sve naredne brojeve »Mesarskog lista« u ovoj godini.

Mimo svih koristi, gore nabrojanih, ima svaki pretplatnik pravo, da može nabaviti kod uprave našeg lista I. Jugosl. stručnu knjigu za mesarsko-kobasičarski i njemu srodni zanat po iznimno sniženoj ceni i to u platno vezanu za Din 145.— (temeljna cena 160 Din), a brošuru za Din 105.— (temeljna cena 120 Din).

Uvjereni smo, da će postati pretplatnici stručnog »Mesarskog lista« svi oni, koji to danas još ne behu i u to ime pozivamo još jednom sve one, kojima leži na srcu napredak mesarsko-kobasičarskog staleža, u naše kolo, koje radi na procvat i stručnom unapređivanju svojih članova!

Uprava »Mesarskog lista«, Št. Vid nad Ljubljano.

Lepa prilika!

Uopšte je poznato, da su mesari i kobasičari u svom teškom zvanju, od svih ostalih zanatlija podvrgnuti najviše raznolikim opasnostima i bolestima. Potreban im je neko, koji bi čuvao nad njihovim zdravljem. Svaki stalež imade svog zaštitnika među onima, koji već napustiše teškoće ovog života. I Vi imate u Sv. Roku među njima svog prijatelja. U Dravljama kod Ljubljane spremamo ovom Vašem patronu novu crkvu. Zar si ne bi hteli sa malim darom i Vi zasigurati njegovu naklonost i zaštitu? Zbog toga Vas molimo, nemojte zaboraviti našu molbu, pa nam doznačite i najmanji prilog, kojeg sa zahvalnošću primamo.

Svima već unapred: Neka Vam obilato sve povratu Vaš zaštitnik Sv. Roku!

Društvo za zidavo nove crkve v Dravljah
p. Št. Vid nad Ljubljano.

Primedba: Vrlo rado se odazvasmo molbi Odbora za gradjenje nove crkve u Dravljama, kojemu stoji na čelu agilni i našem pokretu naklonjeni prečasni gospodin provizor Bartol. Toplo preporučamo svima našim mesarima i kobasičarima, da se sete dobrovoljnim prilozima svog patrona i zaštitnika Svetog Roka, koji će sigurno bogato povratiti svojim blagoslovom svaki i najmanji dar. Primećujemo, da imadu mesari i kobasičari u drugim državama vlastitim sredstvima sagradjene bilo kapelice ili zavetne crkve u čast svom zaštitniku Sv. Roku, a početkom ove godine pokloniše mesari i kobasičari u Austriji svom zaštitniku Sv. Roku krasan altar, koji služi u diku i ponos njihovom staležu, a ujedno je i dirljivi dokaz velikog poverenja, kojeg imaju mesari i kobasičari vazda u svog patrona i zaštitnika Sv. Roka.

Zar ne bi mogli i mi jugosl. mesari i kobasičari, pošto nas imade mnogo više od onih u Austriji, svojim prilozima pokloniti patronu i zaštitniku Sv. Roku jedan lep altar, koji bude tako i našim docnijim pokolenjima pričao o našoj svesti i o velikom poverenju i zahvalnošću naših mesara i kobasičara svome patronu i zaštitniku Sv. Roku?

Zato, darujte svaki prema svome imovnom stanju, a mi ćemo naše čitaoce o uspehu ove akcije u narednim brojevima našeg lista stalno obavještavati.

Uprava »Mesarskog lista«.

XXIV. međunarodni veliki sajam uzoraka zagrebačkog zbora

31. avgusta do 9. septembra 1935.

Specijalni sajmovi: prehranbene, strojarske, tekstilne industrije, »Naš dom«, poljoprivreda. — Kolektivne izložbe Njemačke, Italije, Španije i Finske.

Ovogodišnji XXIV. jesenji Zagrebački Zbor bit će više nego do sada u znaku međunarodne izmjene dobara. Njemačka priredjuje prvi puta u dvije velike hale oficijelnu kolektivnu izložbu najnovijih i kvalitativno najboljih proizvoda svoje napredne industrije. U posebnim kolektivnim izložbama izložit će Španija i Finska takodjer prvi puta one svoje eksportne produkte, koji dolaze u obzir za uvoz u Jugoslaviju. Veliki uspjeh koji je prošle godine pobudila prva kolektivna talijanska izložba ponukala je Kr. Italiju da i ove godine priredi oficijelnu kolektivnu izložbu u još većem opsegu. Već same ove inozemne priredbe pobudit će veliki interes privrednika iz čitave države. Ovaj interes bit će još povećan uobičajenim specijalnim sajmovima domaćih i kod nas već uvedenih stranih proizvoda, te za mesarsku i kobasičarsku struku i za sve industrije, te za suhomesnate robe i mesa dolaze u prvom redu u obzir specijalni sajmovi prehranbene industrije, željezarsko-strojarske industrije, te odjeljenje »Naš dom«, gdje mogu izložiti svoje proizvode a gdje će moći naći razne nove uređaje, sprave i potrepštine za svoju struku.

Ne željeznicama 26. avgusta do 14. septembra 1935. besplatni povratak, na jadranskim parobrodima viši razred za cijenu nižega. — Putne legitimacije treba nabaviti prije putovanja. One se dobivaju kod putničkih ureda i na svim željezničkim stanicama.

NOVOSTI!

Preporučljivo i neophodno potrebno je, da budu vešalice (reme) za meso, testere, kuke, pile itd. iz higijenskih razloga izradjene iz kovine koja nikada ne hrdja niti oksidira. (Ova kovina poznata je svima pod imenom »rostfrei«.) Firma Grudnik d. z. o. z. odmah je nabavila potreban materijal i otpočela je sa proizvodnjom spomenutih artikala, kao i izradom mesarskih noževa iz nehrđjavnog čelika.

Pošto je ranije nabavka ovih mesarskih potrepština naročito pak vešalica bila veoma skupa, to je otpočela firma Grudnik d. z. o. z. sa izradjivanjem vešalica (rema) iz nehrđjavnog materijala na taj način, da se ona presvuče sa 1 mm debelim nehrđjavnim čeličnim limom, što nabavku ovih rema zbog jeftinoće sada omogućuje svima mesarima i kobasičarima. Neka ne bude zato ni jedne savremene mesnice bez tih vešalica iz nehrđjavnog materijala!

Pre svega odvrćamo naše čitaoce od upotrebe poniklovanih ili pokromanih kuka, koje u mesarske svrhe ne odgovaraju, jer se tanka galvanična naslaga kroma ili nikla već nakon nekoliko meseci naguli ili oljušti, pa se tako odmah ispod lediranih mesta pojavi gvoždje, što napravi na mušteriju vrlo slab utisak, a i o potrebnoj higijeni u takovim radnjama nema govora. U nekim mesnicama postoje čak i reme, koje su presvučene bakrenim limom, koji je pokroman. Baš ove reme su po zdravlje najopasnije, jer je bakreni lim vrlo mekan, pa se brzo oguli pokromana naslaga tako da se pojavi ispod nje vešalica, a na njemu silno otrovna oksidno-zelenkasta naslaga koja je po ljudsko zdravlje vrlo pogibeljna. Preporučamo zbog toga u pogledu ovih rema veliki oprez, da ne bi imao koji od naših obrtnika zbog tih rema teških posledica.

U našoj državi izradjuje jedino firma Grudnik d. z. o. z. Dravljje 103, p. Št. Vid nad Ljubljano reme iz garantovano nehrđjavnog čelika, za koje daje punu garanciju protiv pocrnjenja ili oksidiranja, a o hrdjavanju ovakih rema nema ni govora, jer je pojava rdje na takvim rema sasvim isključena.

O potrebi zajedničkog zvaničnog stručnog lista za mesarsko-kobasičarski st lež

U svim naprednim zemljama postoje vrlo dobro uredjeni stručni listovi kao i obilata literatura za stručno usavršavanje mesarsko-kobasičarskog zanata, koja je omogućena jedino zbog pravilnog i velikog razumevanja kao i pomaganja sa strane mesarsko-kobasičarskih obrtnika.

Ali, priznati moramo, da je svugde izdavanje stručnih listova skopčano sa velikim izdacima, a pogotovo kod nas, jer je ekonomska snaga naših mesarsko-kobasičarskih obrtnika poslednjih godina zbog opšteg privrednog zastoja na tako niskom stepenu, da o izdavanju stručnog glasila, koji bi ujedno bio zvanični organ Saveza celokupnog mesarsko-kobasičarskog staleža, od strane samih obrtnika nije moglo niti može biti govora.

Mimo finansijskih poteškoća, sa kojima se bore već dugi niz godina sve grane zanatstva, bilo je izdavanje zajedničkog zvaničnog glasila za naš stalež još i u toliko teže, jer do danas ne imasmo zajedničke organizacije, u kojoj bi bili organizovani svi mesari i kobasičari u državi, već se delatnost postojećih mesnih organizacija ili zadruga kretala unutar granica svojih lokalnih prilika i potreba. Iz tih razloga bilo je stvaranje zajedničkog zvaničnog glasila onemogućeno.

Jedino naš »Mesarski list«, osnovan privatnom inicijativom i kapitalom, služio je sveopštim interesima mesarsko-kobasičarskog staleža kod nas i za sve vreme svog izlaženja nadoknadjivao službeni organ našeg staleža. Prvi je on utroputeve našoj stručnoj literaturi i sav rad oko spremanja recepta, stručnih uputa, uvođenja novih metoda rada itd. ostao je na njemu, kao i štampanje i uredjivanje naše prve stručne knjige za naš stalež. Ni jedna postojeća organizacija ili zadruga nije do danas mogla izdati koju stručnu knjigu, jer je već u samom početku nailazila na onolike prepreke, koje su onemogućile svaki nastavak rada. Istina, pokušaja izdavanja stručnih listova za naš zanat bilo je više, ali videli smo, da su neki obustavili rad već nakon izlaženja prvog broja, a drugi uspeše izdati jedva nekoliko brojeva, pa moraše i oni onda prestati sa izdavanjem u buduće. Sve ovo služi nam kao dokaz, da izdavanje stručnih listova za naš zanat nije laka stvar, a pogotovo ako se nailazi još i na nerazumevanje i neshvaćanje od strani onih, kojima je list namenjen. Čujmo, šta kaže između ostalog Savez Hrvatskih Mesarskih i Kobasičarskih obrtnika u »Jutarnjem Listu« još 11. januara 1931. god., dakle u doba, kada behu privredne prilike i platežna snaga kud i kamo bolje no danas, o izlaženju svog lista: »Našim članovima! Nekoliko mesečnih brojeva našega lista prošle godine nije moglo izaći iz više razloga. Prošle godine naime poslovne prilike u svim granama našega domaćega obrta tako su se temeljito izmjenile, da su iziskavale potrebu obradjivanja u opće svih privrednih prilika. U specijalnom glasilu jedne strukovne obrtničke organizacije naravno da to nije bilo moguće. U koliko bi pako to i bilo moguće, bilo bi to skopčano sa vrlo velikim troškovima, za koje bi bilo takodjer vrlo teško namicati sredstva. Nema sumnje, da je štampa u pokretu privrednika važno sredstvo i da bi trebalo potrebna sredstva namicati, ali u današnjim prilikama gde mali obrtnik usled velike poslovne stagnacije jedva jedvice kraj sa krajem spaja, naš Savez se nije mogao odlučiti, da povisuje članski doprinos, kad su njegove potrebe u staleškoj borbi i onako velike...«

Kada tako govori jedan od najjačih Saveza našeg staleža u zemlji, prinudjen, kako vidismo zbog loših ekonomskih prilika, onda se tek može uvideti, koliko truda i materijalnih žrtava je bilo potrebno, da je naš »Mesarski list« od početka svog osnivanja pa do danas ipak punih sedam godina redovito izlazio, usprkos svima nevoljama i teškim prilikama, prepušten sam sebi, a materijalne pomoći, sem vrlo malog broja pretplatnika, od nikuda.

Zato će nas razumeti dobro svi oni, koji pratiše naš rad za celo vreme, kao i oni, koji nas potpomogše u našim namerama, ako sada uoči našeg I. Zemaljskog Kongresa iznesemo u pogledu budućeg glasila našeg mesarsko-kobasičarskog staleža predlog, kojeg bi trebali svi da prihvate, jer je to jedini odgovarajući način, koji bi obezbedio redovno izlaženje lista uz bogati sadržaj.

Videli smo na osnovu naših izlaganja, da na izdavanje stručnog lista od strane samog Saveza nije ni pomisliti, jer je to skopčano za onolikim materijalnim izdacima, koje članovi ne bi mogli podneti. Mimo toga postoje i druge prepreke administrativnog karaktera, koje gornje tvrdjenje još više potvrđuju. Zbog toga treba svakako gledati, da se sa što manje žrtava ipak dobije zajedničko zvanično glasilo, koje je od preke potrebe i koje traži već i ugled našeg staleža. Sve ovo može se postići na vrlo jednostavan način time, da se »Mesarski list«, koji već 7 godina redovito izlazi požrtvovano i nezvanično kao jedino glasilo našeg mesarsko-kobasičarskog staleža, koji se slao ne obazirući se na pretplatu većini mesara i kobasičara, proglašuje kao zvanično glasilo novosnujućeg se Saveza, koji bi bio obligatoran za svakog člana. Naravno, da bi se pretplata snizila odgovarajuće broju članstva, a list sam bi mogao po potrebi izaći i svakih 14 dana, što sve zavisi od merama, koje bi se na Kongresu preduzele. Način inkase kao i sve pojedine tačke po ovoj stvari predložićemo kompetentnom forumu, a sve naše čitaoce molimo, da o ovom našem celishodnom predlogu dobro razmisle i da na Kongresu traže rešenje ovog pitanja u smislu našeg predloga. Naravno, da bi taj list služio za sve zvanične objave i obaveštenja svih mesarskih i kobasičarskih mesnih i pokrajinskih organizacija, kao i produktivnih i prodajnih mesarskih zadruga, pa već ta činjenica iziskuje izlaženje lista svakih 14 dana.

O Kongresu je govora na drugom mestu, pozivamo Vas sve, da dodjete u što većem broju u Zagreb, da poradimo tako svi zajednički na procvatu našeg lepog mesarsko-kobasičarskog staleža i da već jednom rešimo pitanje našeg zajedničkog glasila.

Uprava »Mesarskog lista«.

Jedinstveni začini

Ljudska hrana sastoji se velikim delom iz proizvoda suhomesnate robe, ali sa malim iznimcima baš ti ne stoje na onoj primernoj visini, kao proizvodi u inostranstvu. Uzrok ovome treba tražiti u tome, što smo bili pre 10 godina naviknuti, primešavati našim proizvodima odviše mirodija, a i samo solenje bilo je prekomerno, pošto je svaki kobasičar za sebe prema svome okusu primešao mirodije i so, pa su zbog toga bili proizvodi naravno izradjeni različito. Tako behu n. pr. kobasice i šunke jedno te istog proizvajdača čas ovog, čas opet drugog okusa.

Inostranstvo nas nauči, da moraju biti kobasičarski i suvičarski proizvodi uvijek jednakomernog i prijatnog okusa, kao i boje, odgovarajući izradama. Medjutim, dok se kod nas u većini slučajeva primešavaju mirodije prema okusu svakog pojedinog proizvajdača, što mora dovesti neminovno do izrade nejednakih proizvoda, jer je okus svakog čovjeka različan, čak se on kod jedno te istog više puta i menja, to se služi inostranstvo već odavno tkzv. »jedinstvenim začimima«, koji su u limenim kutijama već potpuno sastavljene mirodije, izradjene iz naravnih produkata, a izradjene za svaki kobasičarski i suvičarski proizvod posebice. Na odredjenu količinu mesa, pripremljenog za kobasičarske proizvode, primeša se onoliko jedinstvene začimbe, kako je to u uputi za upotrebu naznačeno, pa ćemo uvijek postići jednakomerne, prvoklasne proizvode.

Jedinstvene začine nije tako lako izradjivati, kako to u prvi mah izgleda, već oni iziskuju, da budu odlični, dugogodišnje iskustvo i ispitivanje. Dešava se mnogo puta, da nude našim obrtnicima razni putnici jedinstvene mirodije, koje su

bile izmešane bez iskustva i stručnog znanja, jer tuzemnih tvornica, koje bi se mogle pozvati na dugogodišnji priznati rad nema, već postoje samo male radnje mirodija, o kojima nema govora, da bi imale u priredjivanju istih potrebnu dugogodišnju praksu. Zbog toga treba biti kod kupovanja mirodija vrlo oprezan i nabavljati samo onu priznatu robu, koja dolazi za sada isključivo još samo iz inostranstva.

U red najvećih tvornica za mirodije ubrojavamo »Hagesüd« A. G. Feuerbach — Stuttgart, koju kod nas zastupa firma **Oskar Klein, Ljubljana, Miklošičeva cesta 30/I.** Tvornica »Hagesüd« A. G. osnovana je bila god. 1881 i radi dakle već 53 godine. Ova činjenica govori dovoljno jasno, da moraju biti proizvodi ove tvornice prvoklasni.

Mimo mnogo inih mirodija izrađuje tvornica »Hagesüd« A. G. i sledeće, koje dolaze za naše kobasičare i suvičare u obzir:

Mazistella: Upotrebljava se onako, kako običajemo upotrebljavati muškat. Ova mirodija ne pokiseli i daje kobasicama odličan okus, a služi i za popravku okusa kod svih kobasičarskih proizvoda.

Mirodija za mesne kobasice (Fleischwurstgewürz): Upotrebljava se kod mesnih kobasica, kako to već sam naziv mirodije kazuje.

Pašetna mirodija za džigernjače (Pastetenleberwurstgewürz): Daje kobasicama delikatan okus i prijatnu aromu.

Mirodija za hrenovke (Wienerwürstchengewürz): Pocrveni kobasicu i daje nenadmašiv vonj i prijatan okus.

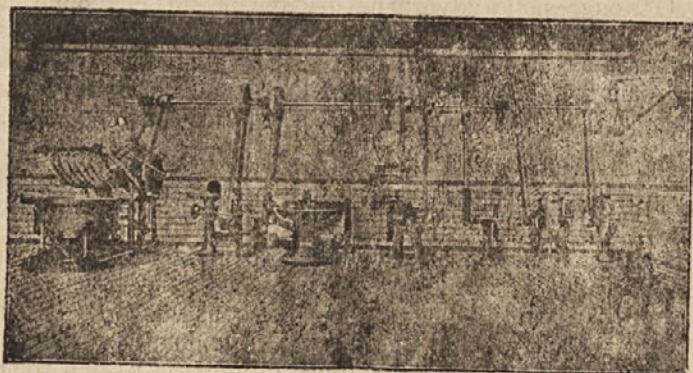
Mirodija »Holandska Kraljica« (Holländische Königin): Upotrebljava se za sve kobasičarske proizvode kao i za šunke, pečenice itd.

Za soljenje odn. konzerviranje kobasičarskih i suvičarskih proizvoda, najbolje je upotrebljavati »Vita« so, koja već u roku od 2 sata meso lepo pocrveni, pa se sa proizvodnjom kobasica može odmah otpočeti. Ova so upotrebljava se i za šunke u onim slučajevima, kada se hoće postići, da bude meso što pre crveno.

Kao naročito specijalnu so za šunke preporučamo »Eldorado« so, koja deluje lagamije i daje proizvodima sem lepog boje još i vrlo prijatan okus.

Sve spomenute mirodije kao i so može u svako doba dobiti u svim količinama firma **Oskar Klein, Ljubljana, Miklošičeva cesta 30/I,** firma **Grudnik d. z. o. z., Dravljje 103 kod Ljubljane,** kao i uprava »Mesarskog lista« Št. Vid n. Ljubljano.

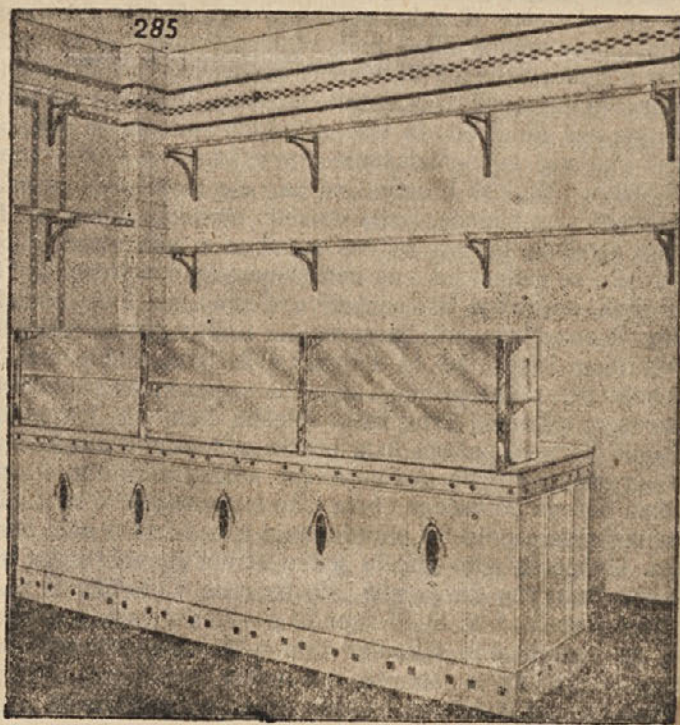
Prilikom kongresa posete izložbu mesarskih proizvoda i poljoprivrede na „Zagrebačkom Zboru“ od 31. VII. — 9. IX. 1935. firma GRUDNIK, dr. z. o. z., Dravljje kod Ljubljane i na Ljubljanskem Velikajmu, koji se održava od 5. IX. do 16. IX. 1935.



Gornja slika nam pokazuje moderno uređenu radionu, za proizvodnju suhomesnate robe, dobavljene i izrađene od firme **Grudnik d. z. o. z., Dravljje 103, p. Št. Vid nad Ljubljano,** koja drži na stovarištu i prodaje po najnižim dnevnim cenama još i sledeće artikle: mirodije, začine, rasolne materije, boje za kobasice, stojala za papir, kao i papir u rolama i tabacima. Izrađuje sve mesarske strojeve, sekire, ručne noževe obične i one iz nehrđavnog čelika, kuke obične i »rostfrei«, testere, pile za košti, razne strugače i kefe za panj, panjeve složene iz grabovog drveta, ploče i noževe za sve strojeve za sečenje mesa (Wolf). Opremi mesnice, klaonice, hladione itd. Drži prvoklasne masate (štrajhere), klište za šunku, kazane i kotlove, viljuške, sita i cediljke, mreže, termometre za kazan i mere za salamuru, ubijala, preše za čvarke, sprave za kuhanje šunke, kantare, klaoničke dizalice, koloture itd. — U opravku prima sve mesarske mašine, alat, opreme i pribor, a svršava montaže i opravke u mestu. U oštrenje prima sve noževe i plače, kao i sva druga mesarska sečiva po najnižim cenama.

Podupirajte domaću industriju i tražite još danas cenik ili poset našeg zastupnika!

Na desnoj strani vidimo savremenu, higijenski uređenu mesnicu, koja odgovara današnjim prilikama. Uredjenje ovake



mesnice nije skopčano sa velikim izdacima, pa si ju zbog toga može urediti svaki mesar i kobasičar.

Ovakih mesnica imade u Dravskoj banovini već mnogo, a sastoje se iz kompletnih garnitura vešalica, koje nikada ne hrđjavaju niti oksidiraju, već ostanu uvijek lepo svetle.

U tuzemstvu izrađuje jedino poznata firma **Grudnik d. z. o. z., Dravljje kod Ljubljane,** uređaj za ove mesnice po najnižim cenama. Tražite ponudu!