



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni zanat

Izlazi mesečno

Uredništvo i uprava Ljubljana — Dravlje. Telefon broj 42.89.

Oglasi po cjeniku

Pretpлата za čitavu 1940 god. din 30.—

Svima gg. mesarima i kobasičarima

Pošto su cene pojedinim mesarskim potrebštinama zbog nastalih prilika poskupile to donosimo u današnjem broju u glavnome one predmete u slikama sa novim cenama koje su danas maksimalne pa preko ovih cena niko nikome neka ne plati. Uostalom upozoravamo naše čitatelje, da ne dadu kod sklapanja narudžbina u ime kapare nikome preko 10% od iznosa naručbe, a najbolje da kaparu uopšte ne dadete, pošto svaka solidna firma dobaviće Vama poručenu robu i bez kapare. Mnogi od Vas imadete već iskustvo u pogledu davanja kapare kao i sa putnicima koji obično, pa i ako nemaju ni topogledne dozvole, traže više od 10% kapare; zato štedite sa kaparom — biće bolje i sigurnije.

Ponova apelujemo na sve gg. mesare i kobasičare, da se već jednom pretplate na „Mesarski List“, koji nije samo Vama već i po Vaše osobje potreban i koristan. Tako se malo savesnih majstora odazvalo za pretplatu, da skoro ne možemo navesti njih broj, pa badava više ne možemo a ni nećemo redovito svima slati list već samo pretplatnicima. U svakoj mesarskoj kući treba da imade „Mesarski List“. Svi majstori mogu u njemu oglašivati svoje potrebe za **učenike (šegrt)**, pomoćnike, kupnje, prodaje, dadem u najam, tražnju mešnica, gostiona i t. d. Nadalje pomoćnici kada traže službu ili žele istu promeniti i t. d. Za sve ovakve oglase treba da se poslužite svog stručnog lista pa, da se i pretplatite nanj.

Lovac Jozel i njegove lovačke priče

U lepoj planinskoj varošici ispod Karavanki — Trziču u Bastlnovoj gostionici skuplja se svako veče, leli pre večere i zimi posle večere, odlično društvo pravih Trzičana, koji za stolom prebacivaju kraljeve, kečeve itd.

Pošto se ovo društvo sastojalo od samih trzičkih prvaka to je u njihovo društvo stalno dolazio i naš drugar Jozl Godnov, mesar i kobasičar, koji je svoje znanje i mesarsko umeće stekao dugogodišnjom praksom u Berlinu i ostalim nemačkim gradovima. Naš je Jozl čovek srednje rasti, mišičast za trojicu a jak za četvoricu, ispod nosa lepe crne brčice zavrnutu po načelu ekseara Viljema, na glavi uvek zelen lovački šeširič sa vrlo lepo negovanom bradicom divljeg jarcu, a pored toga u džepu nosi sobom uvek još jednu takvu bradicu, koju voli da pokazuje svojim mušterijama i vrednim slušaocima kao svoju poslednju lovačku troferju. Vatren športista, uvek nasmejan, šaljivčina da boljeg ne možeš pronaći, pokraj toga još i parajlija uživao je najbolji glas te ga sve volelo, a pošto je bio još momak najviše ga voleo ženski svet. Ma da su sve lepe, udadbe željne trzičanke stalno trčale u njegovu mesnicu te mu donosile lepe parice, on se ipak kasno rešio na ženidbu. A za njegove lovačke priče uvek se pronašli svedoci koji su bili pod zakletvom spremni potvrditi, da je sve šta je Jozel ispričao gola istina.

Bilo to odmah posle završetka svetkog rata. Šef trzičke carinarnice bio je u ono vreme danas već pokojni Miha Čop, kojeg je trzičko društvo ubrojavalo medju svoje najodličnije članove. Posle takve male i dobre

večere, koje je voleo da priredjuje lovac Jozl, je dobro vino ulilo svima dobru volju i u takvim trenutcima iskoristio je Jozl priliku za svoje lovačke priče. Pozvan da priča, vrlo rado je nato pristao a društvo uvek posle takve priče smejal se tako da se sva soba tresla.

Evo jedne ovakve pričice.

„Palo jedva za pedalj suvog snega“ priča Jozl. „Uzmem pušku pod mišku te podjem do Znidara (gostionica u Trziču). „Žane — ideš li samnom tamo na njivu po zeca da budemo imali za večeru“ upitam Znidara. Znidar je bio odmah spreman. Dodjemo do zelnika — mesec je baš provirio iza oblaka te pokazao svoj prvi krajac — vetar je oštro pirio, a zima je bila da smo bili nas dvoje svi tvrdi. Odjedanputa začuh neku čudnovatu skviku, kao da cvijuče zec u lisičjim kanžama u samrtnome strahu. Pucam te potričem za glasom. Nisam se prevario. Tamo u razoru pronađoh zeca, kojeg je lisica od straha pustila, u poslednjim trzajima. Uzmem zeca te podjemo žanom natrag. Stigosmo baš u kuhinju kod Znidara kada je zec poslednji put ispružio papke. Ja pogledam bolje te primetih da je zečica koja bi skoro trebala da dobije mlade. Brzo joj pustim krv, razparam trbuh te izvadim iz utrobe tri posve dorasle zečice, koji se radosno prebacivahu u toploj ruci. Sta da radim. Mislim — i pogodim žane dade mi šaku tople vate, namestim u džepu gnezdece, sednem na bicikl te odjurim u Trzič. Iznad svinjca na tavanu imala mačka mlade. Bacim mačeta v vodu, zečice pak namažem petrolejom te jih položim u toplo mačije gnezdo. U tmici pričekam da se mačka vratila. Malo je njuškala a zatim legla kraj zečica koji su se skoro zatim napili mačinog mleka. Svakog dana polazio sam da vidim zečice i mačku te na svoju veliku radost ustanovio da zečici rastu kao konoplja. Nakon šest nedelja već su toliko poodrasli da ih je mačka samo gledala i divila se. Odlučio sam da ću još iste nedelje zečice od mačke odzeti i metnuti u zečju staju. Podjoh u petak opet u svinjac — tada sam imao šta da vidim. Zečici su na čudnovat način upali u svinjac i svinja ih sve proždrla. „Dakle šest nedelja mučih se“ rekoh „a sada takav svršetak“.

Društvo je od smeja pucalo a svedoci su potvrdili da se sve u istinu tako dogodilo kad najedanput ustade od stola Miha Čop, lupi kao Vojvoda Vuk, čvrsto pesnicom po stolu i reče: „Ne, ovako pak ne dozvoljavam da bi me neko držao za budalu“, dohvati šubaru i ode bez ijedne reči u drugu gostionicu. I uvek kad god je Jozl opet u društvu uzeo reč, Miha Čop se od društva udaljio.

Još jedna Jozlova

Podje veće društvo u lov. Kada odmakoše prilično od varošice sretnu šumara. Jozl potriče do njega te ga ljubazno zapita „šta ima novoga?“ Šumar pak ispriča se te zatraži od Jozla lovačku dozvolu. „Pa ja imadem dozvolu“ reče Jozl (a prstom pokaže na društvo) „vi samo pitajte dal imaju ovi svi dozvole“ te brzim koracima odjuri po drugoj strani natrag u varoš. Kad je šumar od društva zatražio dozvole svi mu ih pokazahu a Jozl koji ju nije imao pravovremeno izmakao je ruci pravde.

Stručna uputstva

(Nastavak)

Prirodna boja creva je crvenkasto do zučkasto siva. Boja onih creva koja su duže ležala postaje tamno crvena, zelena i crnkasta, dok miris ovakvih creva postaje neprijatan. Ujedno sa ovim promenama u boji gube creva svoj elasticitet i više nisu dovoljno jaka za punjenje. Ovi nedostaci toliko su značajni da se ovakva creva ne mogu upotrebljavati u kobasičarstvu.

Zučkasta boja

Ako se kod creva pojavi ova boja, onda se sa sigurnošću može smatrati, da su creva dugo ležala, a to naročito da su ležala u soli suviše suha. Uzrok može biti i u tome da su creva bila usoljena nedovoljno ohladjena ili su bila izložena dnevnoj svetlosti ili čak sunčanim zracima. Ako se creva suviše dugo drže u crevarni imaće do lošeg uticaja na njihov miris i čvrstoću.

Zelenkasta boja

Zelenkasta boja kod creva pokazuje da se roba nalazi već u stanju truleža. Uzrok leži u tome, da su creva dugo ležala neispraznjena ili su odmah posle ispraznjenja još topla bila nagomilana, a ne kao što je to jedino pravilno, obrnuta i rashladjena u hladnoj vodi. Ova pojava pokazuje se i kod slabo soljenih creva. Sveža svinjska creva naročito podleže ovom kvaru, jer su vrlo sluzava i ljeti mogu da se pokvare i u vodi, koja nam se čini hladna. Zato će biti preporučljivo da se ljeti dodaje nekoliko komadića leda toj vodi. Kod ove promene boje gube creva svoju vrednost za punjenje u vrlo velikoj meri, a miris im je neprijatan. Creva mogu ostati u vodi najdalje 12 do 24 časa, a u slučaju da nisu bila upotrebljena treba ih ponovno usoliti.

Crnkaste mrlje

Crnkaste mrlje pojavljuju se u slučaju, ako creva nisu u dovoljnoj meri očišćena od sluzi i nepravilno usoljena. Isti nedostatak pokazuje se i kod creva, koja su ostala neupotrebljena pa su onda nedovoljno ocedjena ostavljena u soli.

Crvene mrlje

Ove mrlje su kolonije izvesnog bacila. Ovaj bacil nije štetan po zdravlje, pa ni vrednost creva za punjenje nije smanjena, ako se mrlje pojave u manjem obimu. U tom slučaju mogu se creva temeljito očistiti i onda ponovno posoliti. Ako su međutim kolonije ovih bakterija opsežne, onda se creva više ne mogu upotrebiti.

Tamno siva boja ili mrlje

Ova se boja pokazuje kod creva, koja su bila posoljena sa soli, koja je denaturisana pomoću sode. Ova pogrešno soljena creva prouzrokuju i onaj poznati ukus po sapunu, pa prema tome nikako ne bi smela da budu upotrebljena u kobasičarstvu. Treba dakle čuvati se da soda dodje u dodir sa crevima, koja čuvamo u crevarni. Da ne bi fko od naših čitalaca ovo pogrešno shvatio, jer se soda u kobasičarstvu mnogo upotrebljava za čišćenje posudja, stolova itd. podvlačimo, da se to odnosi samo na creva, koja će duže ležati.

Hrenovke (frankfurtske kobasice)

Hrenovke treba da su zlatu žute boje, da imaju pikantan miris i priokus po dimu i da radi sastava smeše za ovu vrstu kobasica kao i odgovarajućeg izbora creva pod zubima

puckaju. Obično se upotrebljavaju za ove kobasice ovčija creva. Kod frankfurtskih kobasica pokazuju se nedostaci više puta i najboljem kobasičaru. Stoga ćemo pregledati, kakvi se nedostaci pojavljuju najčešće i na koji način ih možemo sprečiti odnosno odkloniti.

Neprava boja

Smesa nije još bila skroz konzervirana. Treba naravno obraćati pažnju pravilnom sastavu smese i preradi mesa. Ako je prat usled upotrebe bikovljeg mesa tamnije boje, onda treba dodati više slanine da se postigne odgovarajuća boja. Može se dodati i svetlije svinjsko meso (od prilike 20%) i onda obična količina slanine. Meso i slanina moraju biti dobro ohladjeni i ne smeju se ugrijati prilikom puštanja kroz Wolf ili Kuter, jer to prouzrokuje da meso izgubi lepljivost. Noževi i ploče u Wolfu moraju biti dobro oštreni, tako isto i noževi u kuteru kod kojih treba obraćati pažnju i na pravilno nameštanje. Količina slanine koja se dodaje neka bude 35 do 40%. Ako smesa u kuteru dobije odgovarajuću boju i dobro je lepljiva, onda možemo biti sigurni da će kobasice imati lepu boju i da će biti glatke i fine. Uslov da se u dimu postigne željena zlatu žuta boja je, da se pre dimljenja kobasice dobro ocede od vode. Kobasice dime se u toplom dimu. Treba obratiti pažnju da se kobasice obese u pušnicu u pravo razstojanje, da se ne dodiruju. Važno je takodjer da se kobasice vadjenje iz kazana ne hlade u suviše hladnoj vodi, jer to prouzrokuje zagasitost boju. Pravilno je međutim, da se kobasice hlade u vodi topline ruke i da se najmanje 3 minuta mešaju. Nakon toga obese se kobasice na palice i još jedan put obliju vrućom i nemasnom vodom. Ovakvim postupkom dobiju kobasice trajan sjaj, ostaju glatke, brzo se osuše i ne gube boju.

Sivo-zelenkasta mesta

Kobasice su iz kazana došle u suviše hladnu vodu za hladjenje i zbog brze promene temperature ušla je u nje voda. Na taj način nastaju ove promene u boji. Kao što smo gore rekli, treba kobasice tri minuta hladiti u vodi topline ruke, obesiti ih onda i obliju vrućom vodom. Ovaj isti nedostatak pokazuje se i kod kobasica, koje se ostave u vlažnoj hladionici bez dovoljno ventilacije, a prethodno nisu bile dobro dimljene. Crevo koje po dimu nije bilo dovoljno konzervirano nije u dovoljnoj meri otporno prema vlažnosti vazduha i dodiru sa vazduhom dobiju dotična mesta zelenkastu boju. Isti pojav pokazuje se, ako se kobasice u hladioni znoje, što se događa onda, ako se vrata hladione ne zatvaraju kod ulaza i izlaza iz hladione pa se na taj način omogući pristup toplom vanjskom vazduhu. Mrlje se u tom slučaju pojavljuju naročito na mestima, gde se kobasice dodiruju. Da se taj nedostatak spreči, treba obraćati pažnju pravilnom dimljenju, dalje treba ih obliju vrućom vodom da se osuše usled sopstvene temperature. Ako se kobasice moraju čuvati više dana, onda je preporučljivo, da se u hladioni ostave u 3% slanoj vodi, u kojoj se vrlo dobro očuvaju.

(Nastaviće se)

Iz prakse za praksu

RECEPTI

Džingernjača (Jetrenjača)

Preporučiva se, da se upotrebljava izričito posve sveži materijal, da se testo odmah puni u creva te da se kobasice odmah kuvaju.

Kod kuvanja sastavnih delova za testo treba položiti pažnju nato, da se kuvaju polako i nikada u vodi tolijoj od 90 stepeni C, ako se želi postići valjan proizvod. Meso što se za tu svrhu kuva, treba da se izvadi iz kazana dok se ono još ne odluči posve lako od kostju. Ako se tako pada onda meso zadržati za prehranjivanje potrebne stvari, a pored toga bit će i gubitak na težini minimalan.

Kod kuvanja kobasica uvažuje, da se one meću u kazan tek onda kad voda ključa (vri) pošto temperatura vode odmah upadne kada u nju dođu kobasice. Jetrenice (džingernjače) mogu se kuvati samo u vodi od 83 do 85 stepeni C. Kod kuvanja u vodi oko 100 stepeni C gube kobasice suviše masti i rado pucaju.

Kod paranje zaklane stoke izvade se jetra (crna džigerica) i nalako se operu u studenoj svežoj vodi a onda treba ih obesiti da se ohlade. Hladjenje u vodi, nije preporučljivo pošto u vodi džigerica mnogo gubi na prijatnome ukusu. Ako se slučajno mora da upotrebljava džigerica od goveda ili jaka tamna svinjska džigerica, onda preporučiva se, da se sveža džigerica iseče u pločice te u hladnoj vodi valjano izcedi i istisne da izcuri tamna krv.

Džingernjače, pošto smo ih posle kuvanja ohladili u vodi, neka se posle vadenja iz vode podrže za pola minuta u kazan sa čistom vodom (dakle bez masnoće) od 85 do 90 stepeni C, da crevo gubi mast i da se kobasice brže osuše i da dobiju u dimu lepšu boju.

Berlinska fina džingernjača (jetrenjača)

Za 25 kg ove džingernjače upotrebi se 12½ kg svetle, sveže svinjske džigerice, koja se (oprana u hladnoj vodi) pridodatkom od 250 grama soli i jednog povećeg lukca (Zwiebel) fino samelje ili njihaćim noževima iseče. Zatim pušta se kroz 3 mm ploču na Wolfu 12½ kilograma trbušne slanine. Obe mase metnu se u banjicu, gde treba da se dometnu sledeće mirodije: ½ kg soli (bez obzira na onih 250 grama što su se pridodali džigerici (jetrama), 25 grama belog bibera, 20 grama muškatoeg cveta. Mešati i dobro gnjesti treba 20 minuta. Zatim se smesa valjano napuni u masna svinjska creva. Kobasice kuvaju se medju marljivim okretanjem u vodi od 85 stepeni C, a to prema debljini ¾ do 1 i ¼ sata. Gotove kobasice oplaknu se u hladnoj vodi. Narednog dana stave se kobasice za 2 do 3 sata u slabi dim.

Frankfurtska džingernjača (jetrenjača)

Pet kilograma sveže svinjske džigerice (jetara) seče se na tanke pločice, obari nekoliko a zatim metne u sito da oteče voda i da ohladi. Za ovu količinu jetara (džigerice) uzima se 5 kg kuvane teletine, 7½ kg kuvane bilo koje svinjske tustine i 2½ kg sirovog mešovitog svinjskog mesa od vrata ili trbusine, koje meso se odvojeno seče na Wolfu kroz 3 mm ploču. Sve se zatim ukupno dobro smeša i pušta sa pridodatkom od 200 grama sirovog lukca kroz najfiniju ploču Wolfa.

Od mirodija dometne se na svakog ½ kilograma: 15 grama soli, 1½ grama belog bibera, 1 gram nastruganog muškatoeg oraha te na 10 kg mase 2 kg kuhanih sitnih kocki od slanine.

Mirodije, kocke od slanine i testo za kobasice dobro se smeša i zatim puni u uzana svinjska masna creva. Kobasice kuvaju se u toplini od 85 stepeni C i zatim metnu se u tekuću vodu da se ohlade. Ako se ove kobasice meću u dim, sme to biti samo slabi dim.

Govedji jezik po francuskom načinu

Svaki napredan mesar danas proizvodi već i kobasičarsku robu. Zbog toga izabrali smo jedan recept za de-

likatesu koju može spravljati svaki mesar bez naročitih sprava i uredjaja. Mnogi mesari proširili su svoj posao domaćom proizvodnjom kobasičarske robe. Izradjivanjem jednog vrlo finog i tečnog specialiteta može se besumnje privući mnoge nove mušterije te više udovoljiti i privezati staru. Radi se o tako zvanom govedjem jeziku po francuskom načinu koji se spravljaja ovako:

Jezići, bez grkljana, solju valjano obradjeni (peklani), prokuvaju se, te onda, još topli očiste od tvrde bele pokožice, od žila, masti i t. d. tako, da ostane samo meko meso. Onako očišćeni jezići puštaju se da rashlade. Potpuno ohladneli jezići omotaju se svaki pojedini, jednim listom slanine ili mrežom svinjske masti, kod čega treba položiti pažnju nato, da bude jezik potpuno jednoliko umotan i prekriven jednim od navedenih umota podjednako sa sviju strana. Košuljica od masti nesme ni na jednom mestu da priligne na jezik dvostrukom debljinom u naborima. Ovako umotani jezik turi se šiljastim krajem napred, u primerno široko govedje crevo koje se prehodno raskvasi vodom. Crevo treba okrenuti tako da šiljasti kraj jezika dospe u uži kraj creva. Ovaj se kraj otsecanjem prilagodi obliku jezikova šiljka što je u njemu, a krupniji kraj se sveže.

Ovako u crevo smešten jezik drži se čelvir sata u ključanoj vodi ili još bolje, tako dugo dok crevo ofuri i čvrsto priligne uz jezik kojim je punjeno. Posle toga ukloni se uklopjeni štetni vazduh iz creva ubodom igle. Zatim treba da se delikatese poda privlačivi vanjski izgled što se postiže time, da se gotovi proizvod nekoliko puta redom, oliči sveže tučenom svinjskom krvlju, dok ne dobije lepu tamno crvenu boju. Od upliva vremenskih prilika mogu se ovi specijaliteti zaštititi primernim stavljanjem u dim.

Da bi se izbeglo gubicima na težini te roba što duže mogla držati bez kvara, preporučljivo je, čuvati kuvane i očišćene jezike u petpostotnoj solnoj rastopini (dakle na 100 litara vode 5 litara soli) ulitoj u kamene lonce, iz kojih se jezici vade prema potrebi i meću u creva. Ovim načinom roba ostaće uvek sasna sveža i sočna te neće ništa izgubiti od svoje prvotne težine.

Poznato je svima našim drugovima, da prosperitet (napredak) radnje ovisi najviše do toga kako je mušterija usluživana, zbog toga Vama savetujemo, da joj u svojoj radnji pružite i ovu ukusnu delikatesu.

Ja svoj sapun pravim sam . . .

(Takodjer racionalno iskorišćivanje masnih otpadaka.)

Za izradjivanje dobrog domaćeg sapuna smeša se 3 kilograma masti (može se uzeti i užežena mast, otpatci slanine ili slična mast) sa 1 kilogramom 80 postotnog jetkog natrona (Aetznatron), koji se dobije u drogeriji, i četiri litara vode, nato se ova smesa jedan sat kuva u gvozdnom kotlu (kalajsanski ili pocinjani kotao nesme se upotrebljavati jer ga jetki natron nagrize). Posle jednog sata doda se još 4 litara vode i 3 šake soli. Ova smesa treba opet da se kuva pola do jednog sata. Zatim se sapun u kotlu ostavi da ohladi, a kada otvrdne raseče se u primerne komade te osuši na deskama. Ako se želi još čistiji sapun, treba ga narednog dana još jednom prekuvati u istoj vodi koja je ostala u kotlu ispod sapuna.

Drožda na dnu kotla upotrebljiva je za čišćenje raznih kovinastih predmeta.

Ako posle drugog kuvanja sapun neće da otvrdne dometne se još komadić jetkog natrona.

Širite „Mesarski list“!

Ne bacaj otpatke

Kosti. Od kosti izradjuje se košlana mast koja služi tvornicama sapuna kao sirovina i za fabrikaciju stearina a posle toga izradjuje se od njih tukalo a o stalak upotrebljava se kao gnojivo.

Drugi način upotrebljavanja kosti je proizvodnja spodijuma (košlanog ugljena) koji služi tvornicama za rafinaciju te za fabrikaciju crnih boja i mastila za cipele.

Neke naročite kosti, osobito od nogu goveda služe deljarima (rezačima) za izradu galanterijskih predmeta tako n. pr. drške za štapove, sunco-brane i t. d.

Rogovi. Poznato je da je upotrebljavanje govedjih rogova mnogostrano. Rogovima prvo otku se vrhovi koje strugari upotrebljavaju u galanterijske svrhe. Zatim se rog po dužini preseče i kod visoke temperature razvuče u formu ploče od kojih se izradjavaju razni predmeti (češljevi, dugmad i t. d.

Poznata firma R. Grudnik, zavod za mesarske potrepštine, Ljubljana—Dravljje izradjiva od govedje i jele-nove rožine vrlo lepe drške za masate (štrajhere) kao i drške za viljuške za vadenje mesa.

Papci. Oni se metnu u sušione pa se onda samelju. Dobiveni prašak služi kao dušično gnojivo, naročito za kulture pirinača (riža) a upotrebljava se i kao prašak za kaljenje ocjela.

Smetli spomenute otpatke u kakav ugao šupe to ti neće praviti nikakve smetnje. Ako je potrebno posipaj ih slabo razredjenim krečnim mlekom. U svim većim gradovima ima mnogo firmi koje se bave kupovinom tih otpadaka, obrati se njima i dobro ćeš ih prodati.

Dobar alat je pola uspeha u radu

Ova stara izreka potvrđuje se svakodnevno i važi za sve zanatlije a naročito za mesare. Mesar koji ne raspolaže dobrim alatom nemože racionalno raditi t. j. nemože na vreme obaviti posao dok ga sa dobrim alatom obavi brže, lakše i bolje.

Loš nesavremen alat može mesara baciti do propasti. Loš alat znači 25 posto gubitka — dakle četvrtina čistog prihoda propada svakodnevno, godinu za godinom. Možda i ti radiš nesavremenim alatom koji te upropašćava iz dana u dan. Promisli dobro i nabavi si dobar savremen alat pa ćeš mnogo time uštediti. Firma R. Grudnik, Ljubljana—Dravljje, imade za lihu sviju savremenih mesarskih potrepština. Ovo je preduzeće zbog solidnosti u materijalu kao i tačne posluge poznato u čitavoj državi. Poduzeće poslaće Vami na zahtev svoj bogato ilustrovan cenik besplatno — sačuvajte ga pa ako Vami kad god bude šta potrebno obratite se firmi.

Uprava mesarskog lista

prima u posao mesarsko-kobasičarskog stručnjaka koji imade usposobljenost uređivali mesarsku-kobasičarsku stručnu knjigu II. izdanje, koju ćemo izdati u godini 1941—1942. Potrebno gradivo već imademo pa u koliko i sam nešto ili mnogo donese bit ćemo mu zahvalni. Uvjeti su sledeći:

1. Zaposlenje bit će 2—3 godine, a prema potrebi i duže ali možda i stalno.

2. Hrana i stan, kao i sva ostala opskrba u kući.

3. Plata din 1000.— mesečno bez odbitaka.

4. Reflektant treba da vlada perfektno (gramatički) srbohrvatski jezik u govoru i pismu. Prednost imadu oni koji su spretni strojepisci i koji vladaju njemački ili češki a po malo i mađarski jezik. Naročito dolaze u obzir maturanti koji su se zatekli u mesarski stalež. G. Sava Marković, i vi se javite u koliko reflektirate na ovo mesto jer mi neznamo za Vašu adresu. Ponude šalju se na upravu „Mesarski List“, St. Vid nad Ljubljano, naznakom referencija o spremnosti, dali je oženjen (koliko dece), godine starosti i t. d. po mogućstvu i sliku a preduslov poštena prošlost.

Čuvajte svoje mesarske strojeve

Svak imesarski majstor koji hoće i želi da mu strojevi stalno besprekorno funkcionišu i da ih što duže vreme očuva treba da vodi strogo računa o njima to je, da se stara o tome da su strojevi redovito i dobro očišćeni. Iskustvo uči da strojevi mnogo više propadaju zbog njihovog zanemarivanja nego zbog rada. Prema principu strojevi moraju se čistiti posle svake upotrebe što naročito važi za Wolf, Blitz, Kveč stroj za mešanje i stroj za punjenje kobasica. Ne radi se ovde samo o čišćenju onih delova koji dolaze neposredno u dodir sa preradivačkim materijalom već da se čilava mašina očuva od prljavštine i od zardjanja. Osobito rdja veliki je neprijatelj mesarskih strojeva, koja se na njima vrlo rado pojavljuje ponajviše zbog toga što su strojevi stalno u mesnici izloženi vlazi i mokrići. Razine kiseline koje se stvore u masti, kao i so, uništavajuće dejstvuju na delove strojeva ako blagovremeno nisu čišćeni. Za čišćenje strojeva upotrebljava se vruća voda koja nema u sebi pešćanih i drugih jetkih stvari. Soda za omekšavanje vode nesme se upotrebljavati već samo za tu svrhu u trgovini vrlo dobro poznata srestava. Vrućom vodom čiste se samo nelakovani delovi strojeva. Lakovani delovi pak čiste se krpom nakvašenom u toploj vodi. Posle čišćenja lakovani delovi glačaju se suhom krpom na koju se sipa par kapi čistog ulja. Vrlo pogrešno je sipati vruću vodu na stroj iz kante jer može na taj način da se desi da voda udje u uljane delove stroja (u lagere i t. d.) te odstrani sa njih zejtin i mast što važi naročito za delove starih i već duže vremena upotrebljivanih strojeva koji nisu više hermetički zatvoreni. Strojeve koji su vezani ugrađenim motorom takodjer nesme se posipati ili prskati vrućom vodom pa i ako su motori hermetički zatvoreni odnosno izolirani jer se može ipak desiti da voda u njih udje i prouzrokuje u motoru defekte zbog kojih nastanu smetnje u radu.

Naporno a vrlo potrebno je čišćenje Wolfa jer se sa luknja, rupica i čoškova vrlo teško odstrani mast i mesni ostaci. Prvo očiste se luknje u pločama sa četkom nakvašenom u vrućoj čistoj vodi na taj način da se četkom prave kružni potezi po luknjama nakon čega se ploče oplaknu u toploj vodi da sidje masnoća pak se onda obrišu suhom krpom i stave na prozračan prostor da osuše i da u rupicama i čoškovima event. zaostala vlag a ishlapi. Očišćeni i suhi delovi Wolfa — kloče, noževi i spuž — namažu se sasna na tanko čistom bezmirisnom i bezokusnom mašću da se time spreči zardjanje da preradivački materijal ne prihvati neprijatan miris.

Kod čišćenja strojeva za punjenje kobasica treba skrenuti pažnju nato da utisnila (dihlungi) ne dolaze u dodir vrućom vodom jer se iskvare i postanu neupotrebljivi. Pre čišćenja tih strojeva treba izvaditi prvo kolben a tek onda početi čišćenjem.

Kositrovani kotlovi i delovi strojeva očiste se čistom toplom vodom koja nema u sebi pešćanih i drugih jetkih stvari jer pešćane i jetke stvari uništavaju kositar.

Takodjer nesme se u još vruće kotlove sipati hladna voda kao i emaljirani delovi strojeva izložiti suviše jakoj i brznoj promeni temperature jer kositar i emalj vrlo rado odstupa od metala kojeg nato zahvati rdja što dovodi do potpunog uništenja i otpadanja emajla i kositara.

Kada se kotlovi stave na vatru treba paziti da ima u njima dovoljno vode, propusti li se to može se desiti da kotao pregori.

Sa gornjeg razvidno je da treba kod čišćenja strojeva biti vrlo oprezan u svakome pogledu i da treba voditi računa o svakojakim slučajevima zato ma i koliko se iskusnome majstoru čini čišćenje strojeva lako pomilju ipak treba on svoje osoblje (segrte, pomoćnike) pravilno uputiti po tome te da ume postići da se osoblje pridržava strogo njegovih uputa.

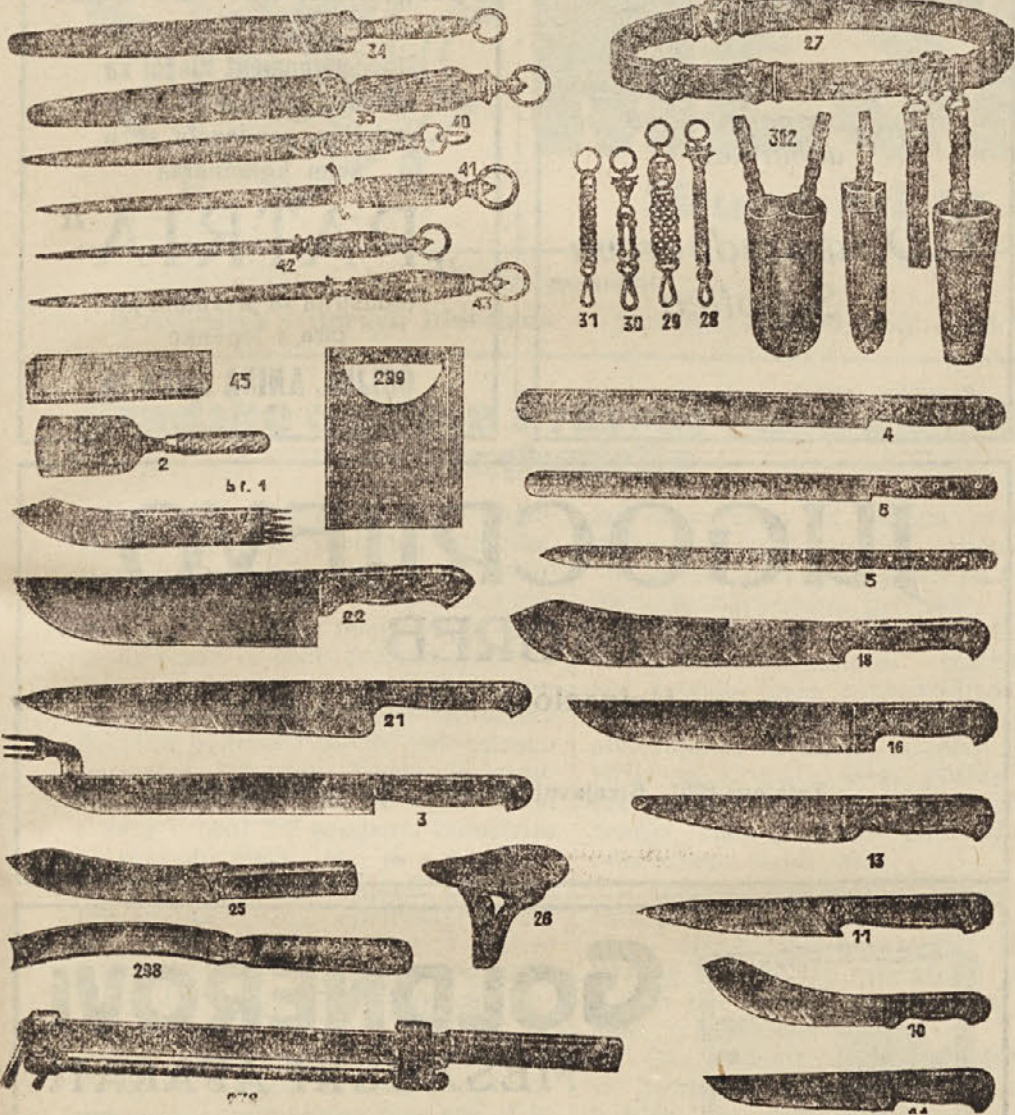
Povisenje cena mesa

u Dravskoj banovini odnosno u Ljubljani Na molbu ljubljanskih mesara kr-banska uprava dravske banovine odobrila je, obzirom na porast cena kod klaone stoke, povisenje cena mesa kao sledi: govedje meso I. vrste 14—16 din, svinjsko meso sveže (kare) 22.— din, vratina 20.— din, slanina sveža, salo starih prasić 20.— din, domaćih 18.— din; teleće meso but 18.— din, pleće, hrbet 16.— din, vrat i grudi 14.— din za kg. Dobro bi bilo kada bi primeru ljubljanskih mesara nasledovali i ostali mesari u državi.

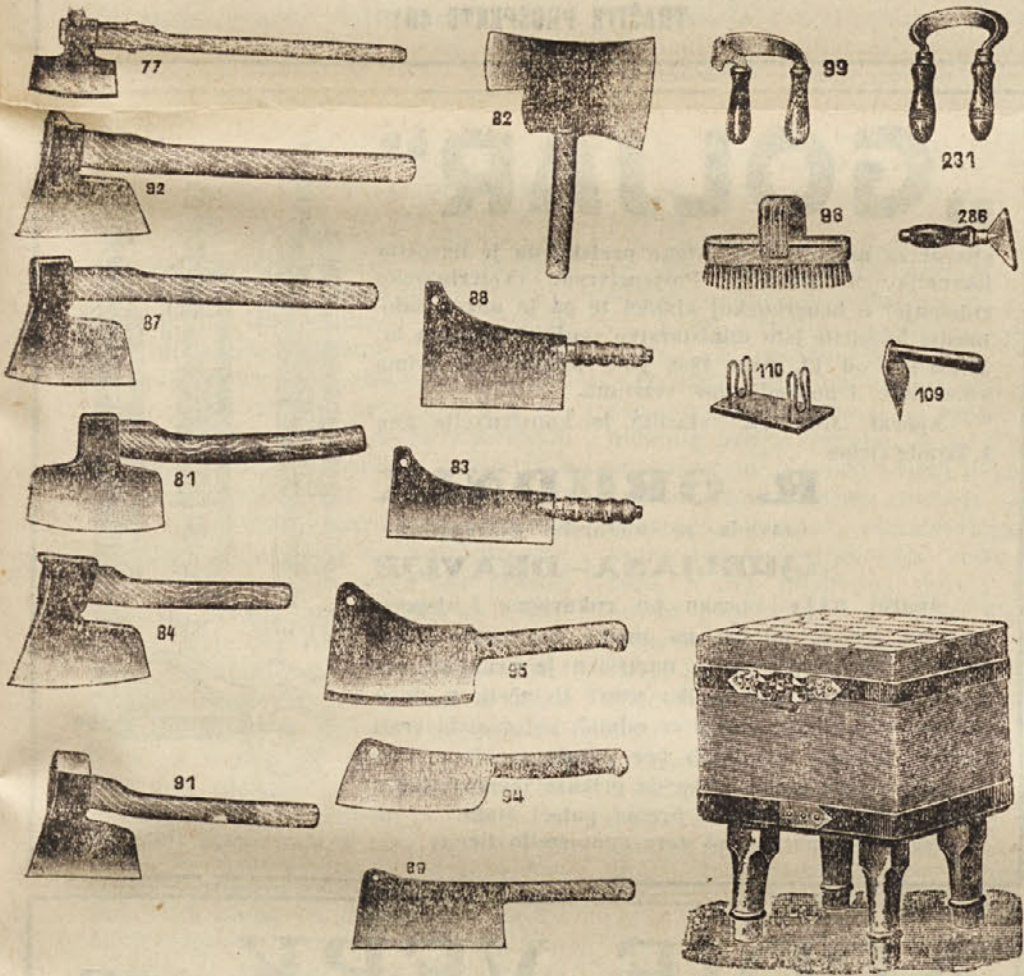
Mesari!

Kad kupite nove cipele, dajte ih u ruku než nakvasiti. To učinite time da naličete u neku posudu, koja je dosta velika, firnež u visini do 2 cm, to jest toliko da kad metnete cipele u posudu firnež zalije djonove. Na ovakav način neka se kvase cipele 4—6 dana. Firnež učini djonove i ostale donje delove nepropustivim za vodu te tako isto i za hladnoću koja osobito u zimi čini noge hladne te reumatizme. Tim postupkom su cipele trajnije a reumatizam neće Vas tako mučiti. Neće cipele biti toplije.

Specijalni mesarski noževi i štreiheri iz prvoklasnog čelika, marke R. G. D. najbolji su



Za opasač broj 27. može se dobiti samo okov, t. j. 2 govedske glave, sa kukom za skopčanje. Garnitura ovakog okova stoji din 18.—



Sekire

Br. 77 klaonička	kg din 70.—	Br. 95 za panj	kg din 70.—
Br. 81 za panj	kg din 65.—	Br. 98 četka za panj	din 55.—
Br. 82 kranjska	kg din 65.—	Br. 99 strugač za panj	din 45.—
Br. 83 za raspolovanje	kg din 80.—	Br. 109 strugač za tablu	din 40.—
Br. 84 za panj	kg din 65.—	Br. 110 staljak za sekire	din 30.—
Br. 87 klaonička	kg din 65.—	Br. 111 panj od grobov drveta	cm 50×50 55×55 60×60 70×70
Br. 88 vojvodinska	kg din 70.—		din 1400.— 1600.— 1800.— 2000.—
Br. 89 kuhinjska	kom din 65.—	Br. 231 strugač dvostruki	din 55.—
Br. 91 za panj	kg din 70.—	Br. 288 strugač za tablu	din 40.—
Br. 92 klaonička	kg din 70.—		
Br. 94 kuhinjska	kom din 65.—		

Napomena

Kod narudžbe sekira treba uvek navesti težinu sekire. Sve gornje cene važe za sekire nad 1½ kilograma težine. Sekiram ispod 1½ kg se cena povisi 10.— din po kilogramu. Sekire sa uhom br. 77, 92, 87, 81, 84 i 91 liferuju se bez drška.

Kod panjeva treba navesti širinu i višinu.

Broj slike	Nož po nazivu upotrebe	Dužina sečiva u colima											
		4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1	nož sa zbadalom	55	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	nož sa viljuškama	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100	120	—
4	nož za salamu	—	—	—	—	—	—	48	56	64	78	—	—
5	nož za šunku, šiljast	—	—	—	—	—	—	44	48	58	62	—	—
6	nož za šunku, okrugao	—	—	—	—	—	—	44	48	58	62	—	—
10	nož dalmatinac	—	32	36	42	54	62	70	80	86	—	—	—
11	nož bodež	—	—	—	—	38	44	54	66	—	—	—	—
13	nož za rajzele i creva	—	—	44	48	54	—	—	—	—	—	—	—
14	nož za vadenje kostiju	24	26	34	42	48	58	72	—	—	—	—	—
16	nož za panj	—	28	32	40	48	58	70	82	94	—	—	—
18	nož za tablu	—	—	38	46	54	64	72	80	88	—	—	—
21	kuhinjski nož	15	18	20	24	28	36	40	—	—	—	—	—
22	nož za sečenje kostiju	—	—	—	—	—	—	—	82	94	118	—	—
25	nož za delikatesne radnje	—	—	30	34	40	50	60	—	—	—	—	—

Noževi „Rostfrei“ so 40% skuplji od gornjih cena

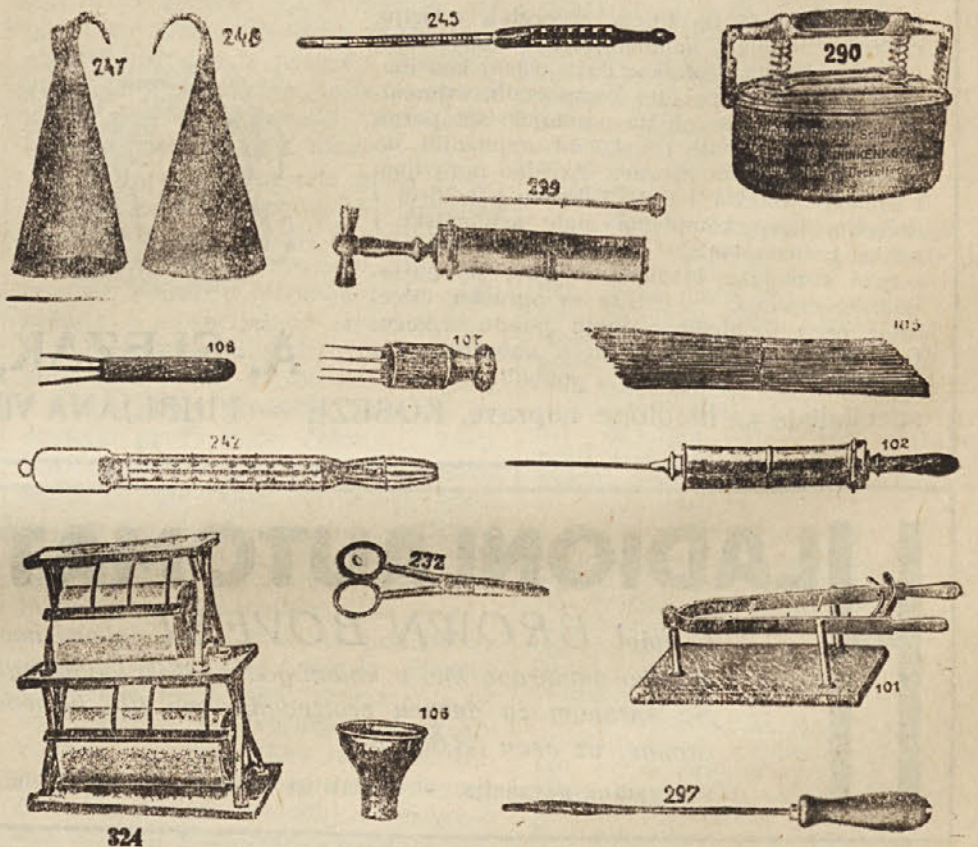
Br. 2 lopatica za masti, obična	din 45.—
Br. isto iz nehrđavnog materijala	din 85.—
Br. 26 Stil za palac	din 12.—
Br. 27 Opasač bez nožnice	din 95.—
Br. 28, 29, 30, 31 lančici, niklovani	din 35.—

Mesarski masati (Štreiheri) — dužina bez drška u colima	8—9	10—11	12
Br. 34 Masat plosnati, sa koricama od rožine	din 95.—	115.—	135.—
Br. 35 Masat ovalni, držak od jelenovog ruga	din 115.—	135.—	145.—
Br. isti sa drškom od drveta, poltiran	din 95.—	115.—	125.—
Br. 40 Masat ovalni, držak od aluminija	din 100.—	120.—	130.—
Br. 41 Masat okrugao, držak od jelenovog ruga	din 105.—	120.—	130.—
Br. isti sa poltiranim drvenim drškom	din 85.—	95.—	120.—
Br. 42 Masat okrugao, za šegrte i kuhinju, 7 cola	din 35.—	—	—
Br. 43 Masat okrugao ili četverokutni	din 95.—	105.—	125.—
Br. 45 Pouljani kamen	din 60.—	—	—
Br. 278 Sprava za sečenje slanine — dužina oštine u colima:	9, 10, 12, 14, 16		
	din 140.—	180.—	240.— 280.— 320.—
Br. 298 Nož za vadenje kostiju iz šunke	din 100.—		
Br. 302 Nožnica, manja ili veća	din 50.—	60.—	

Važna napomena

Kod porudžbine gornjih predmeta treba obratiti pažnju na više stvari: n. pr. kod masata (streichera) treba navesti osim broja još i oblik ostrića, koje se želi imati, dali okrugao, plosnati ili ovalni. Dužina se razumiye uvek bez držka.

Na isti način treba i kod ručnih noževa navesti osim katalognog broja i dužinu sečiva. Preporuča se zbog ispravne liferacije javiti, u koje će se svrhe upotrebljavati naručeni nož, dali istog treba za pandlovanje, za skidanje kože, za tablu, panj, za klanje i t. d., jer samo tako dobiće mušterija tačno onu robu, koju želi nabaviti.



Br. 101 Klešte za šunku, krom. ili nikl., na drvenoj ploči	din 180.—
Iste na kamenj ili mermernoj ploči	din 220.—
Iste od rostfrei DURALUMA	din 60.— više
Br. 102 102aŠtrcaljka za brzosolenje šunke, dve veličine	din 240.—280.—
Br. 105 Drvene špalje za kobasice, 1000 kom.	din 55.—
Br. 106 Cevka za punjenje kobasica	din 35.— 45.—
Br. 107 108 Zbadalo za kobasice sa poljubnim brojem igala. Igla rostfrei, cena po igli	din 5.—
Br. 232 Makaze (škare) za markiranje stoke, kovane	din 55.—
Br. 242 Termometar za kazan	din 85.—
Br. 245 Mera ili vaga za salamuru u drvenj kutiji	din 95.—
Br. 247 248 Strugač za svinje kalajsan	din 16.— 18.—
Br. 273 Kanap ili motvoz za kobasice kg.	din 38.—
Br. 290 Sprava za kuvanje šunke od aluminija „manja ili veća“	din 550.—650.—
Br. 297 Igla za probanje šunke, mesa i t. d.	din 35.—
Ista za uvadjanje špage (kanapa) u slaninu, meso i t. d.	din 35.—
Br. 299 Igla za štrcaljku za šunku	din 45.—
Br. 324 Stalak za papir u rolama na 1, 2 ili 3 stepeni	din 160.—, 200.—, 260.—
Br. 1932 Stručna knjiga za mesarsko kobasičarski zanat	din 88.—

POŽAR
PROVALA
NEZGODA
ŽIVOT



kao i sve ostale vrste osiguranja
vodi

SLAVIJA

jugoslovanska osiguravajuća
banka

u LJUBLJANI

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

Centrala: LJUBLJANA

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

Ekspoziture: CELJE, MARIBOR, SKOPLJE, VRŠAC

ZASTUPSTVA SVUDA!

Creva

po najpovoljnijim
cenama mogu se
dobiti kod

D.D. za izradu creva
Subotica

Kupujemo stalno usakovrsna creva!

Ukusne, praktične, higijenske
pergament-kese za mast

od 1/4, 1/2 in 1 kg sadr-
žine, pergament uloži za
sanduke za mast od 25 kg
sadržine prodavaju se u
svim količinama

„PATRIA“

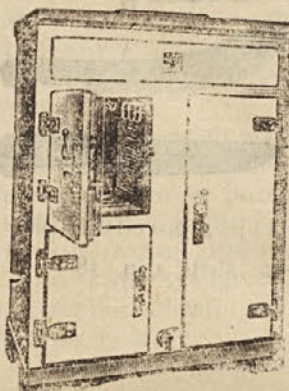
Industrija za preradbu pa-
pira i lepenke

OSIJEK, ANINA ULICA 10

JUGOCRIJEVO ZAGREB

Heinzelova ulica 38

Telefon: 6091 Brzojavni naslov: Jugocrevo Zagreb



GOLDNEROVI MESARSKI APARATI

OSNOVANO 1906

BRAĆA GOLDNER
SUBOTICA

TRAŽITE PROSPEKTE 40!

POZOR! „FRIGOMAT“ **POZOR!**
POSEDNIKI HLADIONIH NAPRAVA

Kao specijalista izvršujem generalnu reviziju, čišćenje, punjenje kondenzatora i kompresora, opravku ventila, štofbikse i sve ostalo kod mašinskih hladiona pa bilo kompresnih, avtomatskih kao sviju drugih na amonijak, sumpornu kiselinu, klormetil i t. d., od najmanjih do najvećih hladionih naprava. Zajedno opravljam i izolaciju vodova i t. d. Također prodajem i dobavim nove kompletne male avtomatske i velike poluavtomatske kao i najveće kompresorske svakojake hladione naprave po najso- lidnijim cenama. — Tražite za opravku, čišće- nje i reviziju hladione moju posetu u kuću. Oni, koji žele hladionu skoro nabaviti, neka traže prospekte i ponudu.



A. SLEZAK,

specijalista za hladione naprave, KOSEZE — LJUBLJANA VII

HLADIONI AUTOMAT

original **BROWN BOVERI**, skoro nov.
Franko montirano bilo u kojem god mestu u Jugoslaviji.
Sa spravom za dnevnu proizvodnju cca 100 kg leda
prodam uz cenu 68.000 din.

Pet godina garancija. — Upitati na upravu Mesarskog lista

PAŽNJA Svima posednicima

HLADIONA

promptno dobavim

Sole akumulatora, cevi sa rebrima osobito jako kositrane kao i sve ostalo za povećavanje hla- diona n. pr. Ekspanzirane ploče od plutovine (Korkplatten)

Ing. D. Rauberger, Ljubljana VII - Koseze

„GOLJAR“

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

Aparatus „GOLJAR“ vlastite je konstrukcije kao i izrade firme

R. GRUDNIK

zavoda za mesarske potrepštine
LJUBLJANA—DRAVLJE

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

Naručite aparatus kod gore spomenute firme.



III. 1400, II. 950, I. 750



Tako probije „GOLJAR“

ARDIE-VERK A. G.

SPECIJALNA FABRIKA ZA MOTOCIKLE
NÜRNBERG (Nemačka)

Izradjuje I. klasne, naročito za mesare vrlo prikladne i preporučive

„ARDIE“ - motocikle

Utvrđeno je, da mesari u Jugoslaviji, naročito u Dravskoj banovini ponajviše upotrebljavaju

ARDIE - Motore

Svi, koji imadete nameru, da kupite motocikle — kupite

„ARDIE“

Zastupstvo i skladište, „PRAPROTNİK“ — Domžale

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