

MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski i kobasičarski obrt.

Izdava: Konzorcij Mesarski List, Št. Vid nad Ljubljano. — Predstavnik i odgovorni urednik Grudnik Rudolf, Dravije 103 (Tel. 22-89). Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani. Predstavnik Albert Kolman, Ljubljana.

Izlazi mjesečno. — Uprava Dravije 103, p. Št. Vid nad Ljubljano. Tel. 22-89. Oglasi po cjeniku. — Pretplata za čitavu godinu 30 Din.

Svi za jednoga, jedan za sve.

Ovih dana osnovana je u Zagrebu nova mesarska zadruga pod imenom Zadruga mesarskih i kobasičarskih obrtnika za preradu i promet sirovinama. z. s. o. j. Ciljevi i zadaci ove zadruge sledeći su:

a) da na temelju uzajamnosti poboljšava gospodarsko stanje svojih članova; da promiče štedljivost in da svojim zadružnim sredstvima i kreditom pribavlja članovima sredstva potrebna im za unapredjenje gospodarstva;

b) da posreduje i organizuje zajedničko konzerviranje i prodaju sirovih koža;

c) da organizira preradjivanje i prodaju raznih otpadaka od mesarskih proizvoda;

d) da pripomaže Savez hrvatskih mesarskih i kobasičarskih obrtnika u Zagrebu u njegovom humanom i prosvetnom radu i zasticanju interesa svojih zadrugara kao i mesarskih obrtnika uopće.

Nova je zadruga odmah počela sa radom i zadružnici počeli su zadržati prodavati kože, što je neugodno odjeknulo medju trgovcima kožom, jer se nisu nadali, da bi se nesložni mesari mogli sediniti i odmah su cene kožama se ustalile na tržištu, a u nekim slučajevima i poskupile i to sa razloga, jer se potraživanje koža povećalo i dovoz na trg smanjio kad je zadruga počela sa radom.

Tu kožarsku borbu izrabiće moguće par nesavesnih mesarskih obrtnika, kojima će trgovci kožom platiti i veće cene nego li budu na tržištu u cilju, da onemoguće rad novoj zadrugi. Kada bi to njima uspelo, opet bi cene kožama padale, a taj pad cena pogodio bi ne samo gore spomenute nesavesnike, već sav mesarski stalež.

Dokažimo jednom, da smo dozreli i da više nema poslovične nesloge medju mesarima.

U interesu je sviju mesarskih obrtnika, da se služe svojom zadrugom, jer će samo na taj način zaštititi interese svoje i svojeg staleža.

Deset zapovedi za mesara.

1. Uči se od svojih mušterija i od tvojih neštenika. Prihvati od njih zahvalno svaki predlog odnoseći se na smanjenje režija i poboljšanje poslovanja i ne zaboravi, da se onima koji su se oprobali u službi, dostojno odužiš.

2. Naplaćuj trud svojih nameštenika prema njihovom radu, a ne po tvojoj volji. Naročito dobar rad neka bude uvek i naročito dobro naplaćen.

3. Ne bavi se sa sitnicama, koje može tvoj personal isto tako, ili čak i one će i nadalje kod tebe kupovati. Bavi se tim više sa stvarima i osnovama za budućnost, kako li bolje mogao da radiš i prosperiraš nego li u sadašnjici.

4. Pazi uvek na to, da se tvoji nameštenici medju sobom prijateljski susreću i da sa veseljem rade. To ti neće uspeti, ako im nećeš moći dokazati rečima i činima, da je to i u tvojem interesu.

5. Ne izbegavaj neugodnostima. Nešta neugodna neka se čim prije provede. Nemoj zbog toga nikada odgadjati

na kasnije vreme knjigovodstvo, opomene, porezna pitanja, kritike i račune liferanata. Neugodnog posla možemo da se rešimo, ako ga čim prije obavimo.

6. Nastojaj, da služiš i ugodiš mušteriji. To znači: nastoji, da im dadeš ono, što trebaju, ali uz cenu, koju će moći platiti. Ne zaboravi, da im savetuješ kako da rukuju sa kupljenom robom. Ako ćeš to učiniti, mušterije će biti s tobom zadovoljne. Samo na taj način steći ćeš njihovo poverenje i one će i nadalje kod tebe kupovati.

7. Trudi se, da tvoj dućan ili radnja i njezini izlozi budu u redu, te da se od čistoće sjaju. Čistoća i red znače, da se tu obično prodaje ispravna i dobro roba.

8. Izračunaj robu prema pravim izdacima. Cene nesmeju biti niti previsoke niti preniske. Preniske cene odnose ti dobit, previsoke cene odnose ti mušterije. Oba puta vode do propasti.

9. Ne zaboravi nikada na tvoje stalne mušterije, a i na to, da si iste

udržiš, jer one su temelj tvoga poslovanja. Ali kraj toga ne zaboravi, da si stečeš i nove mušterije, što će pospešiti i lepo uređeni izlozi.

10. Budi ponosan, da si mesarski obrtnik, koji si bezuvjetno potreban te da radiš korisno za općenitost, ali ne zaboravi, da se stalan uspeh može postići samo kraj trajne koristi. Veruj u sebe i trudi se, da i mušterije u tebe veruju.

(Opaska: Ovih deset zapovedi doneo je »Mesarski Vjesnik«, Zagreb.)

Stočarstvo.

Veze naših stočara sa Grčkom. Na godišnjoj skupštini Saveza stočarskih selekcijskih zadruga vardarske banovine u Skoplju iznesene su pritužbe stočara u pogledu poslovanja sa Grčkom. Naši stočari, zaključujući izvoz stoke za Grčku, gube nekih 25 posto od platežne cene zbog dosadašnje prakse, koja je uvedena prilikom plaćanja. Naime, kupci u Grčkoj vršice naplate preko Grčke Narodne banke. Tako se drahma prvo razmenjuje u franak i tek pošto udje u našu zemlju preko Narodne banke pretvara u dinar. Zato zadrugari traže, da Savez učini sve kako bi se izdejstvovalo, da se drahma direktno pretvara u dinar. Dalje je traženo, da se kod zaključivanja poslova sa Grčkom isključivo posrednici, koji odnose znatan deo dobiti našim stočarima.

Sirove kože.

Svinjske kože. U ovoj se godini opaža, da se manje kolje. Ovdašnji trgovci plate kao i strani interesenti za prima štajerske 9—10 dinara i za hrvatske 3—4 Din.

Govedje kože. Tendencija dosta živahna, pošto su cene na inostranim aukcijama poskočile i sa razloga, što se u ovoj godini vrlo malo kolje. Zalihe se brzo prodaju i to na domaći račun kao i za eksport. Traže se lagane i srednje kože, a preteške ostaju. Švicarska pegasta prima koža plati se 10—11 dinara, otrešena od soli.

Teleće kože. Roba se brzo razdeljuje između domaćih i stranih interesenata. Eksportuje se najviše u Madjarsku, Rumuniju i Čehoslovašku republiku.

Cene su sledeće: švicarske rase sa glavom i nogama 15—16 Din, bez glave i nogu 19—20 Din — otrošeno od soli. Jevtinije su bosanske.

Kalendar trudnoće

kod živina.

Početak trudnoće	Svršetak trudnoće kod:				
	krava	svinja	ovca i koza	kobila	kučka
1. jan.	12. okt.	30. aprila	3. juna	6. dec.	4. marta
6. jan.	17. okt.	5. maja	8. juna	11. dec.	9. marta
11. jan.	22. okt.	10. maja	13. juna	16. dec.	14. marta
16. jan.	27. okt.	15. maja	18. juna	21. dec.	19. marta
21. jan.	1. nov.	20. maja	23. juna	26. dec.	24. marta
26. jan.	6. nov.	25. maja	28. juna	31. dec.	29. marta
31. jan.	11. nov.	30. maja	3. jula	5. jan.	3. aprila
5. febr.	16. nov.	4. juna	8. jula	10. jan.	8. aprila
10. febr.	21. nov.	9. juna	13. jula	15. jan.	13. aprila
15. febr.	26. nov.	14. juna	18. jula	20. jan.	18. aprila
20. febr.	1. dec.	19. juna	23. jula	25. jan.	23. aprila
25. febr.	6. dec.	24. juna	28. jula	30. jan.	28. aprila
2. marta	11. dec.	29. juna	2. avg.	4. febr.	3. maja
7. marta	16. dec.	4. jula	7. avg.	9. febr.	8. maja
12. marta	21. dec.	9. jula	12. avg.	14. febr.	13. maja
17. marta	26. dec.	14. jula	17. avg.	19. febr.	18. maja
22. marta	31. dec.	19. jula	22. avg.	24. febr.	23. maja
27. marta	5. jan.	24. jula	27. avg.	1. marta	28. maja
1. aprila	10. jan.	29. jula	1. sept.	6. marta	2. juna
6. aprila	15. jan.	3. avg.	6. sept.	11. marta	7. juna
11. aprila	20. jan.	8. avg.	11. sept.	16. marta	12. juna
16. aprila	25. jan.	13. avg.	16. sept.	21. marta	17. juna
21. aprila	30. jan.	18. avg.	21. sept.	26. marta	22. juna
26. aprila	4. febr.	23. avg.	26. sept.	31. marta	27. juna
1. maja	9. febr.	2. sept.	1. okt.	5. aprila	2. jula
6. maja	14. febr.	7. sept.	6. okt.	10. aprila	7. jula
11. maja	19. febr.	12. sept.	11. okt.	15. aprila	12. jula
16. maja	24. febr.	17. sept.	16. okt.	20. aprila	17. jula
21. maja	1. marta	22. sept.	21. okt.	25. aprila	22. jula
26. maja	6. marta	27. sept.	26. okt.	30. aprila	27. jula
31. maja	11. marta	2. okt.	31. okt.	5. maja	1. avg.
5. juna	16. marta	7. okt.	5. nov.	10. maja	6. avg.
10. juna	21. marta	12. okt.	10. nov.	15. maja	11. avg.
15. juna	26. marta	17. okt.	15. nov.	20. maja	16. avg.
20. juna	31. marta	22. okt.	20. nov.	25. maja	21. avg.
25. juna	5. aprila	27. okt.	25. nov.	30. maja	26. avg.
30. juna	10. aprila	1. nov.	30. nov.	4. juna	31. avg.
5. jula	15. aprila	6. nov.	5. dec.	9. juna	5. sept.
10. jula	20. aprila	11. nov.	10. dec.	14. juna	10. sept.
15. jula	25. aprila	16. nov.	15. dec.	19. juna	15. sept.
20. jula	30. aprila	21. nov.	20. dec.	24. juna	20. sept.
25. jula	5. maja	26. nov.	25. dec.	29. juna	25. sept.
30. jula	10. maja	1. dec.	30. dec.	4. jula	30. sept.
4. avg.	15. maja	6. dec.	4. jan.	9. jula	5. okt.
9. avg.	20. maja	11. dec.	9. jan.	14. jula	10. okt.
14. avg.	25. maja	16. dec.	14. jan.	19. jula	15. okt.
19. avg.	30. maja	21. dec.	19. jan.	24. jula	20. okt.
24. avg.	4. juna	26. dec.	24. jan.	29. jula	25. okt.
29. avg.	9. juna	31. dec.	29. jan.	3. avg.	30. okt.
3. sept.	14. juna	5. jan.	3. febr.	8. avg.	4. nov.
8. sept.	19. juna	10. jan.	8. febr.	13. avg.	9. nov.
13. sept.	24. juna	15. jan.	13. febr.	18. avg.	14. nov.
18. sept.	29. juna	20. jan.	18. febr.	23. avg.	19. nov.
23. sept.	4. jula	25. jan.	23. febr.	28. avg.	24. nov.
28. sept.	9. jula	30. jan.	28. febr.	2. sept.	29. nov.
3. okt.	14. jula	4. febr.	5. marta	7. sept.	4. dec.
8. okt.	19. jula	9. febr.	10. marta	12. sept.	9. dec.
13. okt.	24. jula	14. febr.	15. marta	17. sept.	14. dec.
18. okt.	29. jula	19. febr.	20. marta	22. sept.	19. dec.
23. okt.	3. avg.	24. febr.	25. marta	27. sept.	24. dec.
28. okt.	8. avg.	1. marta	30. marta	2. okt.	29. dec.
2. nov.	13. avg.	6. marta	4. aprila	7. okt.	3. jan.
7. nov.	18. avg.	11. marta	9. aprila	12. okt.	8. jan.
12. nov.	23. avg.	16. marta	14. aprila	17. okt.	13. jan.
17. nov.	28. avg.	21. marta	19. aprila	22. okt.	18. jan.
22. nov.	2. sept.	26. marta	24. aprila	27. okt.	23. jan.
27. nov.	7. sept.	31. marta	29. aprila	1. nov.	28. jan.
2. dec.	12. sept.	5. aprila	4. maja	6. nov.	2. febr.
7. dec.	17. sept.	10. aprila	9. maja	11. nov.	7. febr.
12. dec.	22. sept.	15. aprila	14. maja	16. nov.	12. febr.
17. dec.	27. sept.	20. aprila	19. maja	21. nov.	17. febr.
22. dec.	2. okt.	25. aprila	24. maja	26. nov.	22. febr.
27. dec.	7. okt.	30. aprila	29. maja	1. dec.	27. febr.
31. dec.	11. okt.	30. aprila	2. juna	5. dec.	3. marta

Iz prakse za praksu

Braunšvajger se pravi ovako:

Na 100 kg svinjskog mesa, 40 kg oglavine, 25 kg hladne govedjine, 25 kg jakog prata; svinjsko meso i oglavinu propusti kroz ploču od 8 mm, govedjinu kroz ploču od 3 mm, metni 2 kg i 80 deka soli, 45 deka sitnog belog bibera, 20 deka belog sitnog luka, prat dobro izribaj, metni na stranu, govedje pomešaj sa svinjskim, baci na meso mirodije, tada opet dobro izmešaj polako dodaj prat, prat ti ne sme biti mnogo voden; ostaviš u sudje (lodnu) dobro prigneciš, ostaviš 24 sata u sudju, pripravi govedje danke, ali da nisu jako debeli, puniš štvo tvrdje, metni u pušnicu i da je toplota od 40 stepeni tu neka ti stoji sat i po, posle ga izvadi napolje i skuvaj u vodi od 80 stepeni jedan sat, vadi i metni na vazduh tri do četiri dana, mogu dugo da stoje, samo ako su po propisu napravljene.

Vratne kobasice se ovako prave:

Vratove svinjske bez kostiju na 100 kg, 25 kg oglavine, 30 kg hladne govedjine, 20 kg prata, vratove iseci na lepe male kocke, oglavinu i vratove propusti kroz ploču od 8 mm, one kocke što su ti ostale metni obaško u banju (grant) prat isto obaško začini sa: 3 kg soli, 45 deka sitnog bibera, 40 deka finog isečenog belog luka, 50 deka poluljute paprike, baci na meso isto i prat, sve dobro izmešaj — može se odmah puniti, pune se u okruhla creva debela u formi venca, metne se posle u vrući dim i neka stoji jedan sat, i posle toga jih pusti još malo u pušnicu da se propuši i s time je gotova i može se jesti.

Bečke kobasice.

Uzme se svinjske obrazine, pusti se da ohladi po potrebi, ¼ kg prata, ¼ ko obrazine propusti kroz najfiniju ploču, prat se dobro izriba, baci na to samlevene mirodije, koje se sastoji: sitni beli biber po prilici malo slatke paprike, vrlo malo belog luka jako fino isečeno, soli 3 deka po kilogramu; to sve dobro izmešaj i puniš u debelo svinjsko ili ovčje crevo, suše se kao kobasice, isto se tako i kuvaju, troše se sa renom.

Konzervirane ruske paštete.

Uzmi svinjsku plečku zajedno sa slaninom, 10 kg svinjskog mesa, 2 kg govedjine, to se dobro skuva, posle propusti kroz ploču od 4 mm, metni soli 3 deka po kilogramu, crnog bibera krupnog metni od prilike, to sve dobro izmešaj i pusti da stoji tako 24 sata; puni se u tanka govedja okrugla creva u dužinu od 10 cm, kada je to sve gotovo presuje se u jedan sanduk, posle presovanja baci u jedan kazan da ti se skuva 60 stepeni i tu neka bude 60 minuta, posle to izvadi i obesi na vazduh, gde treba da stoji 8—10 dana i s time je gotova.

Ruska maloukrajinska kobasica se pravi ovako:

Sve govedje flaksne in svinjske što ti je preostalo, govedje flaksne propusti kroz kvečmašinu dva do tri puta, posle posoli i konzerviraj, ostavi u sudju (lodnu) kada ti ustreba vadi jih napolje, soljene oglavine na 100 kg 15 kg oglavine — propusti sve kroz krupnu ploču, soli metni 3 kg, crnog bibera sitnog 35 deka, malo poluljute paprike, belog luka 30 deka, svega 15 kg prata, sve dobro pomešaj i onda se može puniti u tanja okrugla creva u venca iti kako ko hoće da bude svaki komad do 30 deka, kuva se u 75 stepeni vode, tada ih malo propali i stime je gotova.

Širite i oglašujte u „Mesarskom listu“

Iz uprave.

Na razne dopise naših pretplatnika odgovarama kako sledi: Receptove g. Cvetonića pripošlaćemo svima pretplatnicima besplatno kad pomenuta brošura izadje i to najkasnije svršetkom tekoće ili početkom nove godine.

Svima pretplatnicima javljamo, da ako se broj pretplatnika do meseca marta neće prilično povisiti, bićemo primorani »Mesarski list« izdavati ¼ godišnje. A da oni pretplatnici, koji su već doznačili pretplatu za godinu 1934. u sumi od 30 Din neće utrpeti štete, naša će uprava u slučaju ukidanja rednog mesečnog izlaženja »Mesarskog lista« poslati svakomu stručnu knjigu-brošuru besplatno oz. za ovih 30 Din, koje su u ime pretplate doznačili.

Dakle ako za mesec mart lista ne dobijete, dobićete besplatno stručnu knjigu.

Svi, koji ste već platili ili do 30. marta pretplatu pošaljete, imate pravo Din 30 popusta kod naručbe I. Jugoslovenske stručne knjige. Pretplatnici trebaju nato skrenuti pažnju, da su se pretplatili i da traže stručnu knjigu.

U februaru nam list iz važnog razloga (kojeg na ovom mestu ne možemo navesti) nije bilo moguće izdati.

Pretplatnici neka nam ovo oprostite. Uprava.

1. — U likvidaciji prodajem strojeve, skoro nove, kao kuter, volf, kvečne, mišmašine, sprice, konzervenmašine. Te mašine imadem u raznim dimenzijama za mala i velika poduzeća.
2. — I jedan Neunschneider, Mengmulde (Kraut), Schinkenspritze, kao Rohölmotor, jedan Speckschneider i jedan novi auto specijalno za mesare.

Dopise upravite na upravu »Mesarski list«.

Kupujemo čekinle (kočeti) uz najbolje dnevne cijene.

Ponude slati na adresu:

LÖWENSTEIN ES TARSA

Budapest

IV. Kiraly utca 26

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

»JUGOCRIJEVO«

ZAGREB, Klaonička ul. 9

TELEFON 60-91

Brzojavni naslov: **JUGOCRIJEVO**

Tražite cijenik! Brza i solidna podvorba!

Jugoslovenska specialna radiona za popravak MESARSKIH I KOBASIČARSKIH STROJEVA I NOVI STROJEVI U RAZNIM DIMENZIJAMA

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

FRANJO TRBUHA

Zagreb, Maksimirska cesta broj 11

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

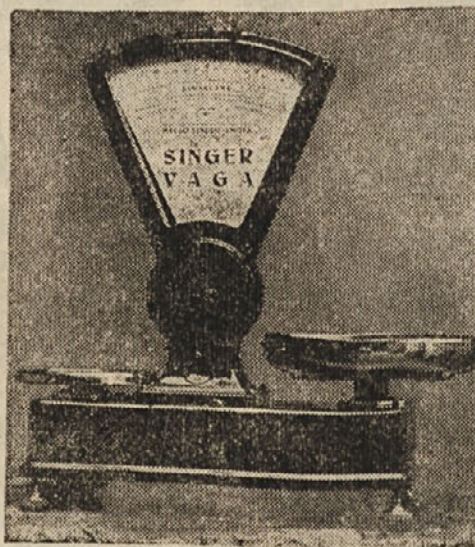
SOLIDNA RADNJA!

UMJERENE CIJENE

Automatska vaga SINGER

je najbolja i najjeftinija

Nabavite si automatsku vagu SINGER, nosivost 20 kg sa poljubnom zdelicom i ogradom, za Din 5000 ili na odplatu po Din 300 mesečno za Din 6500. — Doznačite Din 1000 kapare i odmah će Vam se vaga odpremiti na Vašu adresu. — Stare mesarske vage kao i upotrebljavani mesarski strojevi uzimaju se u račun.

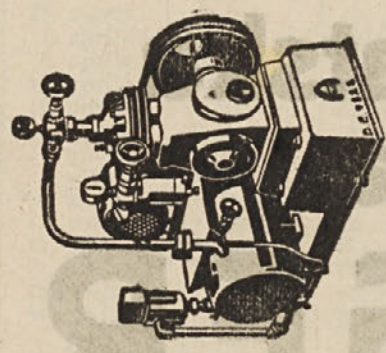


„Mesarske potrebšćine“ Št. Vid nad Ljubljano

Svetsko poznate

ASTRA- UREĐAJE ZA HLADENJE

dobavlja u svim veličinama počam od 600 do 250.000 kal. na sat sa kompresorima stojeće ili ležeće konstrukcije sa ili bez automatike za punjenje amonijakom, ugljičnom kiselinom, etil- ili metilkloridom uz solidne cijene i povoljne platežne uvjete



ALFA d. d., ZAGREB

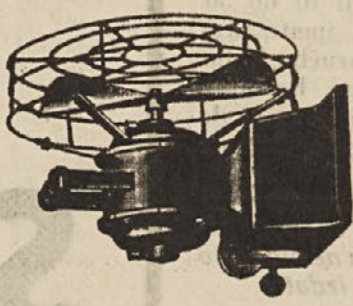
DUKLJANINOVA 28.

Neophodno potreban za svaku mesarsko-kobasičarsku radnju je „Eisluftkompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh, te osuši meso. Struja se troši na sat samo za 2—3 Din. Cena je Din 2400.—.

Poručiti se može izravna od tvornice

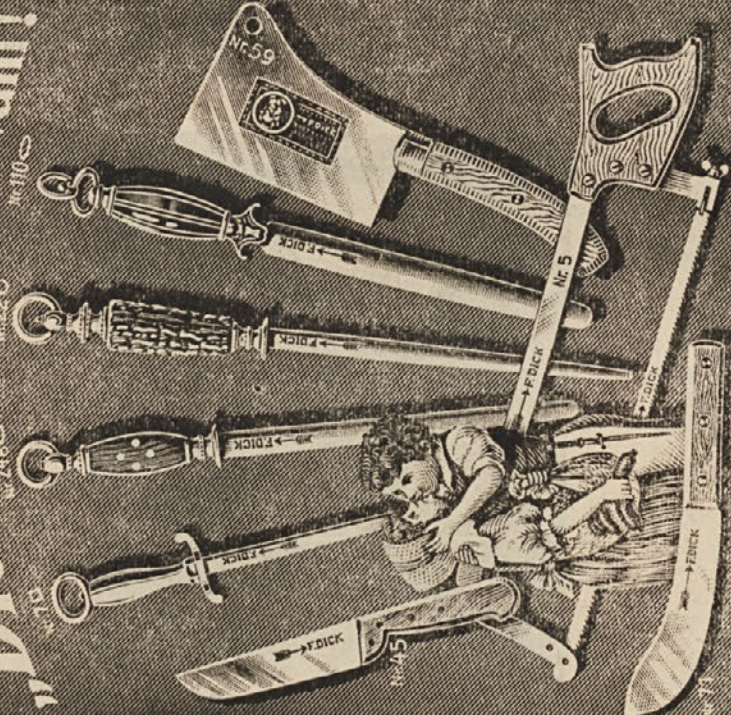
Alfred Wunderlich,

Deutsche Elektro-Maschinen und Apparate-Bau,
Berlin, S. 42, Moritzstrasse 14 - 15.



Salje se isključivo samo pouzecom. Kod narudžbe treba navesti, da li se treba za Gleich, Wechsel- ili Drehstrom te kolikaje voltaža i kolika perijoda.

„Dick“StahlmeineWahl!



Der Name „DICK-STAHLE“ ist ein Qualitätsbegriff die Marke → **F.DICK** eine Vertrauensmarke! Sie allein verbürgt den echten „DICK“-Stahl. **PAUL F. DICK - Esslingen A. N. - Überall erhältlich!**

Najčuvjeniji masati i noževi su samo oni, sa poznatom svetskom markom → **F.DICKI** Zato tražite svuda samo Dickove masate i noževe, jer su najbolji samo oni, sa markom strelice Dick!

Pretplatite se na „Mesarski list“!