

MESARSKI LIST

IZHAJA TROMESEČNO

UREJUJE DEMSAR MIRKO, LJUBLJANA, VII., VODNIKOVA 165
 IZDAJA KONZORCIJ, LJUBLJANA, TELEFON STEVILKA 42-89
 TISKARNA SAVA D.D. V KRANJU — — PREDSTAVNIK VILČE PEŠL, KRANJ

Vsem gg. mesarjem, lastnikom aparatov za humano klanje sporočamo sledeče:

1. Po vsej priliki se bodo naboji (patroni) v doglednem času podražili, zato vsakomur priporočamo, da si istih nabavi potrebno količino, vsaj za 2—3 leta. Tudi gumicevkam za aparate se je cena že in se bo še znatno povišala. Tudi s temi gumicevkami se je treba preskrbeti. Približno na 200—300 patronov se obrabi dve gumicevki in eno glavno pero katero se istotako priporoča nabaviti si v rezervno. Cena patronom pri nabavi izpod 300 kom. je din 1.20 za komad, pri naročilu nad 300 komadov je din 1.10 za komad, pri naročilu nad 500 kom. din 1.— za komad, pri naročilu nad 2000 kom. pa din 0.92 za komad.

Gumasta cevka stane	din 15.—
Glavno pero	din 10.—
Krtača za mazanje	din 16.—
Vilice za patrone	din 8.—
Olje za mazanje (kantica)	din 6.—
Gazdirač mozga	din 14.—
Satlja za aparat, patrone in ostala potrebščine k aparatu	din 75.—

V protiračun se vzame ena škatljica izstreljenih patronov za din 3.—

2. Čiščenje aparata. Redno čiščenje in mazanje je zelo važno ter potrebno isti meri kot pri lovski ali vojaški puški. Pri mnogih mesarjih se je ugotovilo, da so aparati do skrajne mere zanemarjeni, zarjaveli in docela zapušteni. Tak aparat ne more funkcionirati in garancija za aparat v takem primeru ne drži. V mnogih slučajih sem imel priliko ugotoviti kako skrbno so aparati očiščeni, namazani in vzorno negovani. Vsi tako vestno negovani aparati tudi zanesljivo in brezhibno funkcionirajo. Nezadovoljni so le oni, ki imajo vse zarjavele in zanemarjene aparate, kateri včasih že na zunaj izgledajo kot kako staro železo, v notranjosti pa so še vse slabši. Le lastniki takih aparatov trdijo, da so aparati slabi in neuporabni. Mnoge mestne klavnice imajo v uporabi naše aparate in jim služijo pri 10—20 kratni, ali še mnogo večji dnevni uporabi v največje zadovoljstvo. Seveda so ti aparati stalno čiščeni in mazani.

3. Vsem mesarjem, katerim aparati slabo funkcionirajo, ali pa sploh ne omogočajo živine priporočamo, da pošljejo aparate v splošen pregled in popravilo. Tako popravilo se ne bo nikomur računalo, v kolikor je krivda kvare na aparatu naša, a tudi v drugem primeru bo popravilo aparata stalo le 20—30 din. Guma in glavno pero se računa po gornji ceni. Pošljite torej aparate vsi oni, ki ste nezadovoljni z njimi. Takoj jih bomo popravili in vrnili brezhibne. — Grudnik, zavod za mesarske potrebščine, Ljubljana — Dravlje.

Srečno, uspeha polno Novo leto

svojim odjemalcem želi
 R. GRUDNIK

Iz prakse za prakso

Salamura

Za pripravo iste se uporablja tako imenovana „Konzervna sol“, ki je sestavljena iz 1 dkg saliter-kalija in iz 8 — 10 dkg soli.

Vreli vodi se doda sol ali konzervna sol; dobi se salamura.

10 litrov	30 dkg v koncentraciji	3 stopinje
10 litrov	50 dkg	5 stopinj
10 litrov	1.— dkg	8 stopinj
10 litrov	1.20 dkg	10 stopinj
10 litrov	1.40 dkg	12 stopinj

Salamura se uporablja samo v mrzlem stanju.

Meso se mora najprej nasoliti 2 — 3 dni in šele nato položiti v salamuro. Mnogo soli, ki se uporabi pri nasoljenju, se mora pri pripravi salamure upoštevati oziroma odračunati, n. pr.: Pri nasoljenju mesa se je uporabilo $\frac{1}{2}$ kg soli (ali konzervne soli). Pri pripravi salamure, ki naj bi imela 8 stopinj koncentracije, je treba vzeti na 10 litrov vrele vode torej samo še $\frac{1}{2}$ kg soli (konzervne soli), ker se je $\frac{1}{2}$ kg soli (konzervne soli) uporabilo že pri nasoljenju mesa. Torej $\frac{1}{2}$ kg pri nasoljenju mesa, $\frac{1}{2}$ kg pa za pripravo salamure, kar da skupaj 1 kg soli (ali konzervne soli), ki je potrebna za doseg 8 stopinjske koncentracije pri 10 litrih salamure.

Za razsoljenje 10 kg mesa se uporablja torej:

ca 24 — 30 dkg soli — 1.5 dkg saliter-kalija in 3 dkg sladkorja, ki se doda že razstopljeni salamuri.

Recepti za sestavljanje oziroma mešanje dišav za pastete in klobase

Dišavna zmes za jetrne pastete in boljše vrste jetrnih klobas

Poper beli	550 gramov
Nageljeve žbice (klinčki)	120 gramov
Timijan	50 gramov
Majaron	100 gramov
Piment	50 gramov
Ingver	15 gramov
Korijander	25 gramov
Kardonom	15 gramov
Kimel	25 gramov
Muškatni orešek	50 gramov
Skupaj	1000 gramov

Na 1 kg mesne zmesi za pastete se vzame približno 6 gramov zgoraj sestavljene dišavne mešanice.

Dišavna zmes za jetrne pastete in boljše vrste krvavic

Nageljeve žbice (klinčki)	210 gramov
Muškatni orešek	210 gramov
Poper beli	108 gramov
Poper črn	56 gramov
Muškatov cvet	104 gramov
Lorberjevi listi	104 gramov
Bosiljak	104 gramov
Timijan	104 gramov
Skupaj	1000 gramov

Na 1 kg jetrne pastete se uporablja ca 6 — 7 gramov gornje dišavne zmesi.

Dišave za jetrne klobase.

Poper beli	530 gramov
Majaron	95 gramov
Timijan	75 gramov
Nageljeve žbice (klinčki)	150 gramov
Mušklatni orešek	150 gramov
Skupaj	1000 gramov

Na 1 kg mesne zmesi za jetrne klobase doda se ca 6 gramov gornje dišavne zmesi.

Vse naslednje dišavne mešanice so preračunane in preizkušene za 1 kg gotovega blaga, lahko pa se dodajajo tudi po svojem okusu.

Mesni sir.

Poper beli, grobo mlet	2,8 gramov
Mušklatni orešek	8,0 gramov
Cesenj (na 5 kg blaga 1 strok)	1,4 gramov
Sol	24,0 gramov
Saliter-kali	1,6 gramov

Hrenovke

Poper beli	2,8 gramov
Korijander	0,8 gramov
Cebulček ali šarlotka (po okusu)	1,4 gramov

Safalade

Poper beli	2,8 gramov
Korijander	0,6 gramov
Piment	1,0 gramov
Ingver	0,8 gramov
Mušklatni cvet	0,8 gramov
Kardonom	0,6 gramov

Brunšviške - jetrne klobase

Majaron	0,5 gramov
Piment	1,0 gramov
Nageljeve žbice (klinčki)	0,8 gramov
Cimet	0,12 gramov
Kardonom	0,6 gramov
Korijander	0,6 gramov

Frankfurtske klobase

I. vrste

Poper beli	2,8 gramov
Timijan	0,4 gramov
Nageljeve žbice (klinčki)	0,8 gramov
Mušklatni orešek	0,8 gramov

II. vrste

Poper beli	2,8 gramov
Piment	1,0 gramov
Mušklatni orešek	0,8 gramov

Ogrske ali trajne salame

Poper beli	0,9 gramov
Poper črn	0,9 gramov
Paprika	1,4 gramov
Kordonom	0,6 gramov
Korijander	0,6 gramov

Posebne klobase (Eötrawurst)

Poper beli	1,4 gramov
Paprika	0,4 gramov
Mušklatov cvet	0,8 gramov
Kardonom	0,6 gramov

Pariške klobase

Poper beli	2,8 gramov
Majaron	0,5 gramov
Ingver	0,8 gramov
Muškatov orešek	0,8 gramov

Slaninske klobase (Speckwurst)

Doda se le malo belega popra in pa mnogo paprike (po okusu).

Sol proti plesnobi.

Ce se na suhomesnatih izdelkih (salamah itd.) pojavi plesnoba, tedaj jih umijemo s pomočjo ščetke z gosto slanico (salamuro). Plesnoba bo izginila takoj in solni kristali, ki nastanejo na površini preprečijo njen ponovni pojav. Za slanico (salamuro) proti plesnobi se raztopi 20—25 dkg soli v enem litru vrele vode, katera se pred uporabo ohladi.

Če vam „Volf“ ne požira

Ce vam mesorezni stroj ne reže, dobro ne požira, greje ali mečka je krivda izključno samo na ploščah in požih, ki niso brušeni ali pa vsaj ne strokovno brušeni. Za brušenje tega orodja je treba mnogo prakse in občuta. Za precizno brušenje je glavno, priprava za brušenje plošč, to je vertikalni avtomatičen brusilni stroj in le na takem stroju se da plošča zanesljivo ravno brusiti. Žal, je takih strojev v naši banovini premalo. Kolikor je nam znano, jih imajo samo Strmensky in pa vam vsem poznana firma Grudnik, Ljubljana—Dravljje. Le ti vam morejo vaše rezilo za Volfa spraviti v pravilno stanje. Nikdar pa vam tega dobro ne more nabrusiti kak čestni brusač, ključavničar, kovač ali drugi brusač. Vsi vam bodo rezilo z nepravilnim brušenjem le pokvarili. Zato vam priporočamo, polagajte mnogo pažnje na pravilno, specialno strokovno brušenje, kar bo le v vašo korist. Končno pripominjamo, ako rezilo ni pravilno brušeno, se meso ali slanina zmečka ali celo segreje. To eno kot drugo upliva le kvarno na vaše mesne izdelke, vsekakor pa slabo na vaše odjemalce, dobro pa za vašega konkurenta.

Uprava lista

Vsem občinskim, mestnim in javnim klavnicam

Občina Jesenice na Gorenjskem je ravnokar pustila klavniško opremo (reme ali obešala) kol prva v državi preobleči z rje prosto struktural-ploščevino ter zamenjati vse stare rjave kljuge iz istega materiala. Take reme so povsem higieniske, ter zelo lepe in trajno svetle. S takimi remami je opremljeno na stotine mesnic, zlasti v slovenski banovini in se prav dobro obnesejo. Le žal, da se s dandanes, ko take naprave ne stanejo več ogromnega denarja, ne dajo upeljati v vseh klavnicah, kjer je večinoma še staro, zarjavelo železo v uporabi ter se nanj obeša najvažnejše človeško hranilo. Morda bi si gg. občinski, mestni in sreski veterinarji ogledali to ceneno in povsem odgovarjajočo napravo v jeseniški klavnici ter jo v svojih področjih vsaj v občinskih klavnicah upeljali, kar bi bilo zelo umestno in še bolj potrebno.

Uprava

SREČNO IN VESELO NOVO LETO
svojim čitateljem želi

Uprava

Slovani v Evropi

Evropa se deli v tri glavne narodnostne skupine, in sicer v Slovane, Romane in Germane. V slovanski narodnostni skupini so vsi Rusi, Poljaki, Bolgari, Jugoslovani, Čehi in Slovaki. V romansko narodnostno skupino so vsi Francozi, Španci, Portugalci, Italijani in Rumuni. V germansko narodnostno skupino so vsi Nemci, Angleži, Norvežani, Švedi, Finci, Danci, in Nizozemci.

Razmerje med temi tremi narodnostnimi skupinami je bilo v zadnjih sto letih takšno :

Leto	Slovani	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 je razvidno, da je predstavljala slovanska narodnostna skupina leta 1810. tretjino vsega evropskega prebivalstva. Danes predstavlja slovanska narodnostna skupina skoraj polovico vsega evropskega prebivalstva. Jugoslavija je imela pri svojem prvem ljudskem štetju 14 milijonov prebivalcev. Po zadnjem štetju (leta 1938) ima Jugoslavija 15 in pol milijona prebivalcev.

Aparat „Goljar“

mesarju sveta stvar.

Kdor z njim omamlja,

trpinčenje la odpravlja.

Dobro delo stori

blagor njemu bodi.

Kdor ga ne uporablja,

živini gorje pripravlja.

Koliko spoštuje se usmiljenje.

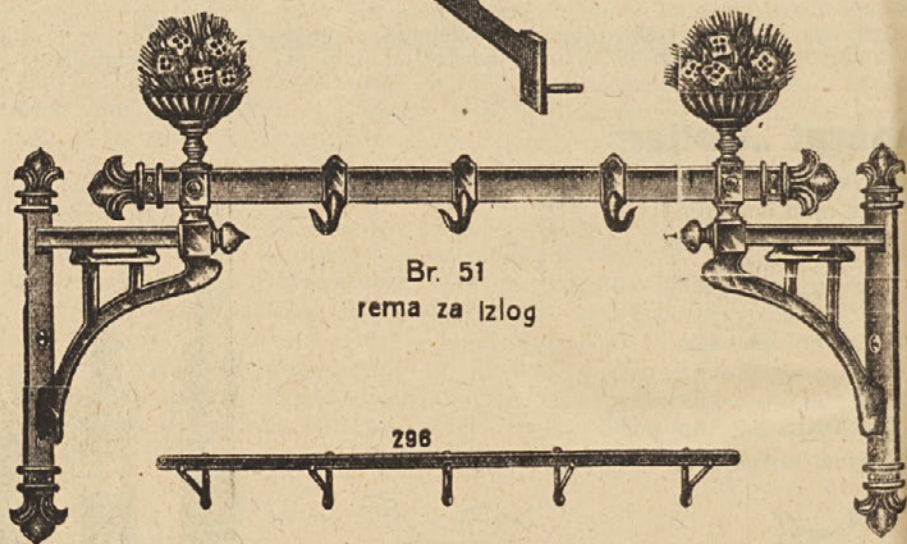
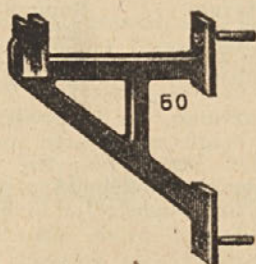
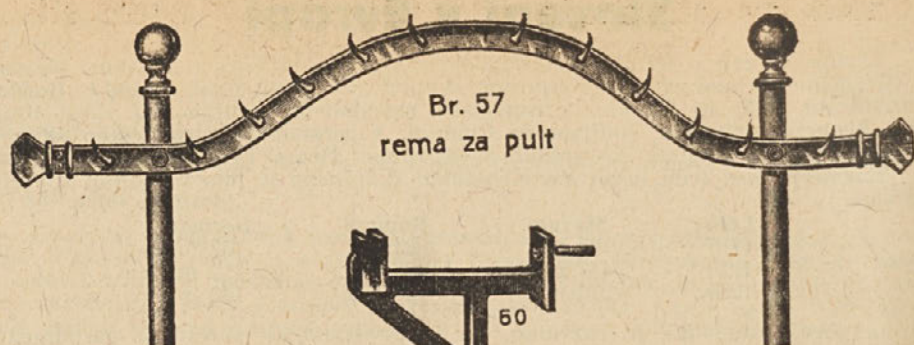
o **GRUDNIK** naj Vam pove.

Trgovljana, Kovaška ul. — Dravljice



din 1400.— 950.— 750.—





St. 50. Stenski nosilci v razdalji 6 cm	din 10, 15, 20, 25
cena po komadu z zidnim vijakom	din 40, 50, 60, 80
St. 51. Moderna rema za izložbo, trajno svetla, meter	din 500
St. 55. in 56. Nosilci za reme ali cevi za izložbo, komad	din 60
St. 57. Stojeca rema za na pult, trajno svetla, meter	din 350
St. 330. in 334. Reme trajno svetle, širina v mm	din 40, 50, 60
cena s stenskimi nosilci, po metru	din 280, 300, 320

Pripomba

Železnih, pocinjenih, poniklanih, kromanih ali emajliranih rem ne priporočamo, temveč samo one, izdelane iz materiala, ki ne zarjavi. Za take reme se daje trajna garancija in sicer, da ostanejo vedno trajno svetle.

Pri naročilu je potrebno navesti, da li se želi reme z ravnimi ali upognjenimi kljukami.

GRUDNIK Ljubljana — Dravljje

Kako da obvarujemo našo živino pred sli- novko in parkljevko

Živinske epidemije, sliovka in parkljevka, povzročile so živinarstvu v poslednjih letih v Evropi, pa tudi pri nas, ogromno škodo. Doslej predvzete mere o zaščiti pred to veliko nevoljo pokazale so se kot nezadostne in neučinkovite. Zanimiv članek, ki opozarja na eno novo izumljeno, učinkovito sredstvo, katero živino pred temi okuženji imunizira, najdemo v novem zvesku „Poljoprivrednega glasnika“ (št. 24 od 15. dec. 1939.). Avtor, naš odlični živinorejec Nik. P. Jurković iz Radvanja (Slovenija) iznaša tu svoja osebna, zelo povoljna izkustva in opazanja o tem novem sredstvu, o zaščitnem cepivu s katerim se živina cepi, ter se s tem uspešno upira infekciji. To cepivo proizvajajo sedaj v Evropi samo tri države, — Danska, Nemčija in Jugoslavija.

CREVA!

Nove snižene cene!
Tražite cenik!

CREVA!

M. Sertić - Zagreb

Horvaćanska cesta 21

Telefon 24-565

Telegram: Emsertić Zagreb

CREVA!

CREVA!

Creva

*po najpovoljnijim
cenama mogu se
dobiti kod*

**D.D. za izradu creva
Subotica**

Kupujemo stalno vsakoorsna creva!

Ukusne, praktične, higijenske
pergament-kese za mast

od $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ in 1 kg sadr-
žine, pergament nložci za
sanduke za mast od 25 kg
sadržine prodavaju se u
svim količinama

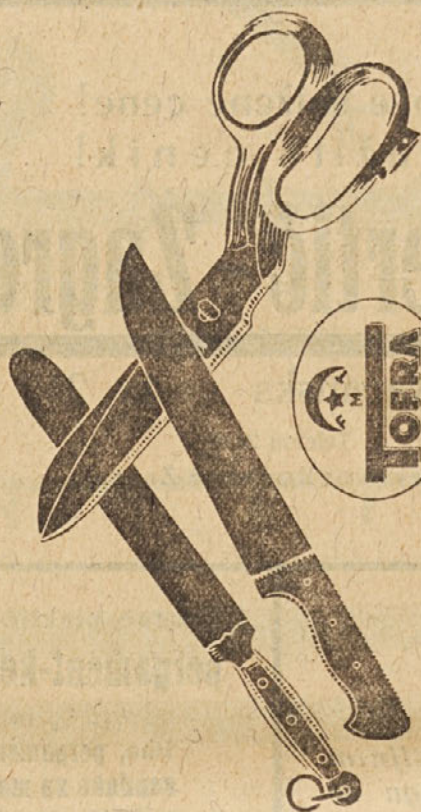
„PATRIA“

Industrija za preradbu pa-
pira i lepenke

OSIJEK, ANI VA UL CA 10

TOFRANOŽE
IN VOLK
OSTRILA
DOBITE
POVSOD

F. T O M A Ž I Č - M A R I B O R



ŽAK. ZAŠT. ZNAK

TRAŽITE NAŠ KATALOG

DOMAĆA TVORNICA FINIH ČELIČNIH NOŽEVA I ŠKARA

KAKOVOST
ZAJAMČENA
BLAGO I
DOMAĆE
KUPUJTE