

MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski i kobasičarski obrt.

Izdaja: Konzorcij Mesarski List, Št. Vid nad Ljubljano. — Predstavnik i odgovorni urednik Grudnik Rudolf, Dravlje 103 (Tel. 22-89). Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani. Predstavnik Albert Kolman, Ljubljana, Celovška cesta 61.

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

Mesarski obrt i trgovina sirovih koža.

Trgovina sirovih koža iziskava veći kapital, a u svojoj primitivnosti i nečistoći već od najranijeg doba i početka kada se je roba morala sakupiti kolima od sela do sela bez dobrih puteva, domaćem je čovjeku naše ravne Slavonije bio taj posao nesimpatičan i nenaviknut nanj nije se htio s njim baviti.

Zato je ostala trgovina sirovih koža u rukama stranog elementa koji nije dobio ni kasnije sve do sadašnjice takmaca u našem narodnom domaćem čovjeku, i ako je posao vrlo unosan. Konkurencije nije bilo, a trgovac je plaćao za kožu koliko je on htio, jer je mesar pojedinac bio zadovoljan ako je dobio makar i najmanju svoticu i tako se na udoban način mogao riješiti sirove kože koju je trgovac odmah i odvezao. Osobito u ljetno doba kada je sirova koža izložena toplini i raspadanju.

Danas, što se tiče aktera, ista su lica, ali su se životne prilike promijenile. Mesar ima da snaša velike terete podavanja državnog, banovinskog i gradskog. Zato on nemože svoj inače skupocjeni domaći proizvod pošto poto pokloniti, već traži bolja vrela prihoda u borbi za opstanak... inače propada.

Današnja ovisnost mesarskog obrta od

trgovine sirovih koža postala je tako očajna i nesnosna, jer ova trgovina u svojoj gramzljivosti i nesavjesnosti izrabljuje bez konkurencije naš nezaštićeni nacionalni domaći mesarski obrt. Vrhunac je postignut god. 1932., kada je trgovac sirovih koža u Osijeku mesarima plaćao za 1 kg govedje kože dinara 3.—, a za 1 kg teleće kože dinara 5.—.

Mesari u Osijeku dosad nesložni, jedan drugom zavidni i zavidjeni u međusobnoj konkurenciji imali su dovoljan razlog da su se u očaju i nevolji svojoj našli na ukupu te u smislu § 362, tačka 10, dana 22. januara 1933. god. osnovali svoju »Mesarsku i suvičarsku zadrugu u Osijeku« koja će obuhvatiti sve obrtnike ove struke na čitavom području osječke zanatske komore.

Svrha te zadruge će biti u glavnom: produkte svojih zadrugara kao kože, mast i slaninu zajedno prodati.

U vodstvu zadruge na čelu sa gosp. Dragutinom Grubićem su izabrani ljudi koji će svojom čestitošću i stečenim iskustvom poraditi na procvat te zadruge.

Mijo Pasarić

tajnik mesarske i suvičarske zadruge u Osijeku.

Iz prakse za praksu.

Uputstvo za spremanje mesa za pravljenje trajnih salama (magjarskih). Svinja se ne sme klati dok se nije dva dana odmorila. Polutke se očiste i puste, ako barem moguće, jedan, dva pa i čak osam dana smrznuti. Kada su smrznute, nosi ih se u jedno mlaćko odelenje, gde se očiste hrskavice, žila, sve masti i iseče u krupnoću malog jaja. Ovo sečeno meso stavi se na koso postavljenu stol 24 sati, da se ocedi te ga u međuvremenu više puta promešamo. Nakon ovih 24 sati iseče se meso na ploči od 12 mm, metne u košare, pod koje smo podmetli drveće, da ne stoje na zemlji te napravi u meso rupe, da se dobro iscedi 24 sati. Paziti mora se na to, da se meso medju ocejanjem ne smrzne.

Uputstvo za začinjavanje mesa kod pravljenja trajnih salama. Odnosi se na 100 kg mesa. — Oko tri kilai soli, 45 deka belog sitnog bibera, 30 deka salitre, 25 deka sitnog šećera, 15 deka isečenog belog luka, 5 deka linog, mlevenog korijandera. Ovaj začini se dobro izmeša, baci na meso i lagano raširuje po mesu. Onaj, koji raspolaže sa njihacim noževima, neka iseče meso na njima i to ovako, da seče 20 kg mesa 40 minuta. Medju sečenjem na njihacim noževima se začini već sam dobro umeša u meso. Ko nema njihacih noževa, seče meso na Wolfu kroz ploču od 3 mm. Posle sečenja metne se meso u posudu, se dobro rukom izgneči, pokrije sa platnom ali ostavi u takovom odelenju, gde ne smrznec, 48 sati. Posle toga puni se u konjska, ako pak nema ovih, u govedja creva. Salame se povežu, ostavi jedan dan, da se ocede na vazduhu,

drugi dan pak metne nad vatru ali jako visoko, da ih vatra ne uhvati. Zimska salama ne sme znojiti, što je od velike važnosti. Ovo držanje nad vatrom traje vrlo kratko vreme te se nakon toga puste ohladiti. Onda ih nosimo na zračno mesto, gde je temperatura tri do četiri gradi, pazi, da nema promaje i moraju stajati tu 30 dana. Postati će bele. Zbog toga ih očetkamo i metnemo na toplije mesto, gde je temperatura 6—7 gradi, gde će opet svetati. Opet ih pak moramo čuvati od promaje. Prozor i vrata se smeju otvoriti samo tada, kad je lepo vreme, i magla ne sme uhvatiti salama, jer se tada koža gulji. Držimo ih ovako do aprila. U aprilu ih skidamo i nosimo u zračan podrum ovako, da su nekoliko na mraku, čuvamo ih od sunca te septembra meseca metnemo u suh pesak. Ovaj postupak je ovakav: u sanduk damo jedan red peska, jedan red salama, pa opet jedan red peska i nakon toga jedan red salama. Najglavnije je, da su salame na hladnom, gde toplota ne dodiruje.

DIMLJENJE SALAMA.

Velika poduzeća imaju naročite prostorije za dimljenje, koja imaju 4 do 5 spratova. U njima se proizvodi dim eventualno odozgo ili pak u svakom spratu za sebe. U ovu svrhu natrese se pilovina u posebne, baš za ovu svrhu napravljene gvozdene ili kamenaste posude te se pilovinu u njima zapali na više mesta, da počne žariti i dimiti. Za manje radnje je dovoljan jedan prostor za dimljenje. Švakako pak nije to od tolike važnosti koliko činjenica, da ova

prostorija nije vlažna te da je izolovana od vanjske temperature. Takođe je sporedna stvar, dali je ova prostorija u podzemlju, u prizemlju ili u spratu. Što bliže patosa neka budu otvori, kroz koje može dolaziti vazduh. Takođe mora biti oskrbljeno za promaju, za koju moraju biti u dovoljnoj visini namešteni dimnjaci, koji neka budu sa regulatorima za uravnavanje promaje. Nikad pak ne sme biti prostorija studena. Gde nema plinske, parne ili električke naprave za ogrev i loženje, tamo zapalimo malu vatru sa bukovim drvom pre dimljenja mesnih proizvoda. Za obične kobasice dovoljno je dimljenje jedne noći u dimu od 15 do 18 gradi Celzija, samo se mora roba prije dimljenja dobro osušiti. Kobasice za kuhanje kao bravšvajgerca, pečenica i slične smeju se dimiti tek tada, kad su pravilno osušene i kroz lepe crvene boje. Dim može u prvoj noći dostići temperaturu 18 gradi Celzija koja može kod daljeg dimljenja nekoliko porasti. Kad želimo postići dobar proizvod, preporučivo je, da držimo prostoriju posle izgorenja pilovine svakog dana 4 do 6 sati otvorenu, što ovako dolazi dovoljno vazduha. Dovoljno dimljeni proizvod ostavimo u prostoriji za dimljenje toliko dugo, da se sasna ohladi. Pilovina je najbolja od bukovog drvca, kojoj smo pridodali jednu šaku svežih jagoda od borovice. Kad pak nemamo ovih jagoda ili graničica, možemo upotrebiti graničice od drugih četinara. Ne sme se pak upotrebiti ovih graničica ili jagoda kod dimljenja kobasica za kuhanje. Roba, koja se prodava tek kroz nekoliko dana mora se spremiti u srednje toploj, tamnoj prostoriji, koja se zrači svakog dana nekoliko sati. Tako za vreme dimljenja kao i kod spremljanja mora se mesni proizvod čuvati promaje kao i previsoke temperature.

VRUĆE DIMLJENJE

Prostorije za vruće dimljenje su samo manje, da se u njima dim koncentriše. Najbolje su plinske dimnjače, a gde nema mogućnosti za ove, zadovoljimo se sa prostorijama, koje dimimo nad žarom od bukovog drvca. Ove prostorije su najpogodnije u sledećim dimenzijama: 80 cm široke, 80 cm duboke te cirka 220—260 cm visoke. Tu je umesna naprava sa rešetkom pod kojom imamo pepeoniku, kod koje je naprava za uravnavanje vatre. Nekako jedan metar nad vatrom napravimo 80 cm do jedan metar visoka vrata. Ako su donja (takozvana vrata za loženje) vrata dignuta, gori vatra unazad. Što bolje su zatvorena, to jače gori vatra prema prednjem delu. Isti je slučaj kod gornjih dvostrukih vrata. Jesu li jedna zatvorena i druga nekoliko otvorena, tada gori vatra uvek prema onoj strani, gde su vrata zatvorena. Gore na stropu i to nekako u sredini, namešten je dimni propuh, koji neka ima 25 cm svetlog promera (bolji je širi). Sprava za vešanje ravnja se prema načinu fabrikacije. Ponajviše se uzidaju u razmacima od 25 cm. Iznad peči za dimljenje mora biti namešten jedan regulator za propuštanje dima. I kod vrućeg dimljenja preporučivo je, da kobasice prije osušimo

nego što ih metnemo u dimnjaču a ovo čini-
mo kod napola otvorenih gornjih vrata. Va-
tru udešavamo onako da su sve kobasice
podjednako suhe.

KOD LOŽENJA SA DRVOM

naslagamo dva reda srednjih bukovih drva
jedan na drugog te ih pustimo kod napola
otvorenih vrata da se dovoljno upale. Sada
naložimo na drvo jedan sloj strugotine a na
ovaj sloj strugotina nakvašenu običnu pilo-
vinu, sa bukovom pilovinom. Dimnjača mo-
ra biti dobro zatvorena a naprava za urav-
navanje vatre otvorena. Regulator proma-
je ne sme biti potpuno zatvoren. Ovako
ostavimo kobasice prema njihovoj debljini
nekih dvadeset minuta (lovačku kobasicu tri
četvrt sata). Regulator za promaju se na-
kon toga otvori te, ako je pilovina već mno-
go izgorjena, dopustimo, da vatra pregori.
Kod narašćanja vrućine postanu kobasice
naduvane te žute. Ovakve kobasice održe
dugo doba svoju unutrašnju i vanjsku boju.
Sa dimljenjem postignemo prvovrsno konzerviranje. — Kod dimljenja sa plinskim na-
pravama trebamo upotrebiti samo finu re-
šetku te vatra smanjiti. Upotrebimo pak tu
samo nakvašenu pilovinu, pomešanu sa ne-
koliko strugotine. Kad su se kobasice nadu-
nule, uzmemo ih vani a moramo pripaziti,
da dimnjača u doba vešanja nije prehladna
a takodje ne prevruća.

Način eksporta salama (shodan i za pre-
komorske zemlje). Naprave se modle od
gipsa i to za svaku salamu posebna. Pre
nego što mećemo salamu u modlu, napravi-
mo puder i to: 1 kg suhog gipsa, 1 kg pe-
pela od tvrdog drveta, dobro prosejanog.
Salamu namažemo sa ovim puderom, turimo
salamu u tu modlu odozgo, zatvorimo sa
gipsom i ju možemo ovako sačuvati čak
pet godina.

DJULAJSKA MADJARSKA SALAMA.

Kad svinju zakoljemo, svučemo slaninu
sa nje te pustimo da se meso dva dana
hladi i ocedi. Nakon toga meso očistimo od
kosti, žilica te svega drugog, sasećemo me-
so u veličini jaja te raširimo na stolu, da
uvene preko noći. Sledećeg dana isećemo
meso na ploči od 12 mm, metnemo na sto
i začimimo sa: ½ kg slatke paprike, 40 deka
belog samlevenog bibera, 20 deka isećenog
belog luka, 15 deka šećera, 30 deka sa-
litre, oko tri kg soli i 7 deka korijandera.
Sada se sve dobro promeša a se ne sme
ribati. Posle toga sećemo meso na ploči od
10 mm i dobro zgnećimo te metnemo u po-
sudu a pazimo, da ne bude vazduha u nje-
mu. Drugi dan punimo u govedja creva ta-
ko tvrdo, koliko podnese crevo a creva ne
masiramo. Sledeći dan obesimo salamu u
hladan dim pet dana. Posle toga metnemo
salame na tavan na sveži vazduh i tako ih
ostavimo do početka meseca maja. Salamu
moramo čuvati od sunca. Posle svega toga
ju metnemo u magazin, čime je gotova.

ERDELJSKA ZIMSKA SALAMA.

50 kg svinjskog mesa, isećenog na krup-
noću jaja, i 50 kg bivoljskog mesa, kome
smo oduzeli žile i loj. Ovo izmešamo i ise-
ćemo na kocke i sećemo kroz ploču od
12 mm te metnemo odmah u posudu za
mešanje. Začinimo sada odmah sa: oko tri
kg soli, 25 deka šećera, 30 deka salitre,
45 deka belog samlevenog bibera, 7 deka
korijandera, 25 deka fino isećenog belog
luka, 5 deka celog kima, 5 deka salicina te
jedan deci čistog špiritusa, jakog 90 proce-
nata. Sve skupa smesimo, isećemo kroz
ploču od 3 mm i dobro izgnećimo u jednu
posudu. Meso pokrijemo sa platnom, pusti-
mo dva dana ležati, treći dan pak punimo
tvrdo u konjska creva i dobro masiramo.
Vežimo čvrsto, napravimo na salamu više
poveza i obesimo je odmah na jedno me-
sto 40 dana na zimovanje. Onda im spremi-

mo drugo mesto i tamo ih ostavimo, nakon
50 dana pak ih mećemo u beli pergament i
u podrum te ih prodavamo. Za pošiljanje
naslagamo ih u sanducima, koji imaju vaz-
duh, ovako: jedan red suhe iverije, posle
jedan red salame i tako dok sanduk ne
bude pun.

ERDELJSKA ZIMSKA CARSKA SALAMA.

Karmonadle u duljini sa belom pečeni-
com do vrata zasolino barem četiri komada
i to ovako: 10 kg soli, jedan kg sitnog še-
ćera, ½ kg salitre, 20 deka samlevenog
belog bibera, dva deka isijoda, dva deka
orašića i pet deka cimeta. Sve skupa po-
mešamo, izribamo, da nema po soli gru-
menja. Ovaj začim uribamo u meso, ne tre-
samo ga i metnemo ga u jedan čošak. Neka
leži tri nedelje. Nakon deset dana ležanja
okrenemo jedanput a posle trih nedelja iz-
vadimo i operemo u toploj vodi. Dok su
vruće, skinemo onu kožicu a onda potpuno
zamotamo u soljenu slaninu, tanku kao pa-
pir. Karmonadle složimo ovako: tanji kraj
nuz deblji u par, složimo sve dugačke na
plosnatu stranu, sa saitlingom dobro umo-
tamo, uzmemo najširi kular, nakvasimo ga
i pustimo unutra. Onda ga vežemo što
čvršće i metnemo na hladan dim. Njima
zima ne škodi. Do maja meseca nosimo ih
u podrum, u augustu meseca pak su već
dobre, jako sočne i ukusne.

ČABAJSKA ZIMSKA SALAMA.

40 kg svinjskog izmrznutog mesa, oči-
šćenog kosti, žilica itsl., 40 kg hladnog bi-
kovog mesa i 20 kg najtvrdije slanine. Sve
ovo isećemo u manje komadiće. Nakon to-
ga sećemo kroz ploču od 12 mm, metnemo
u posudu te začimimo sa: oko tri kg soli,
45 deka belog samlevenog bibera, 5 deka
istucanog klinčića, 5 deka pimenta, 5 deka
isijoda, jedan dek kardonoma, 5 deka ko-
rijandera, tri deka celog kima, 25 deka ise-
ćenog belog luka te jedan litar belog vina,
po mogućnosti muškata. Svu ovu mirođiju
promesimo a ne ribamo, joj dodamo 25 de-
ka šećera te 25 deka salitre te isećemo na
ploči od 5—6 mm. Nakon toga punimo u
debeli govedja creva a ne masiramo. Ne-
ka vise salame nakon toga u mlakoj sobi
dva dana, da se dobro ocede i slegnu. On-
da ih metnemo u hladan dim šest do sedam
dana, da postanu crno-crvene a posle toga
ih nosimo na tavan, gde nema velike pro-
maje a ima topline od dva grada Celzija.
Na tavanu ih ostavimo trideset dana te su
onda već sposobne za prodaju i eksport.

SEKUNDA SALAMA.

Meso, kako je bilo pripremljeno za zim-
sku salamu, se smesi sa 30% govedjeg me-
sa, u kojem nema loja, uredi isto onako kao
kod spomenutih salama, to jest, se seće na
ploči od 12 cm, cedi u korpi a nakon toga
seće na ploči od 4 mm. Začini se sledeće:
oko tri kila soli, 40 deka fino samlevenog
belog bibera, 10 deka slatke paprike, 5 de-
ka pimenta, 2 deka isijoda te dva deci na-
jačeg ruma. Ovaj rum meće se u meso za-
to, da se bolje konzervira te dobije lepšu
boju. Dalje se doda 5 deka korijandera, 20
deka fino isećenog belog luka, 25 deka še-
ćera te dva deka kalisalitre. Sve to se do-
bro izgneći u posudi za mešanje, ostavi dva
dana da leži te onak puni meko i u gove-
dje crevo, ako nema drugog pri ruci. Ko-
basice se složje u posudu u tri do 4 reda,
pokriju se jednim poklopcem, koji dobro
pasira te operete sa makar 100 kg težine.
Pod ovim teretom neka budu 24 sati, čime
ostanu četverouglate. Dime se u hladnom
dimu dok nisu crvenkaste. Čuvati je treba,
da dim nije topao. Nosi se ih medju druge
salame, gde ostanu 30 dana te se nakon
toga mogu upotrebiti. Metnemo pak ih u
podrum odmah nakon ovih 30 dana.

DANSKA KOBASICA.

Uzmemo 50 kg svinjskog mesa i metne-
mo u lagani pac, jak 8 gradi. Tamo ga
ostavimo 24 sati da stoji, uzmemo 50 kg
obležane govedjine, iz koje ne povadimo
žilica nego ga onakvoga kakvo je, propu-
štamo na kveč tri puta. Onda sve to skupa
bacimo u posudu i začimimo sledeće: beo
samleven biber prema potrebi, nešto malo
isijoda i pola deka muškarnog cveta. To
sve dobro izmešamo i sećemo kroz ploču
od 12 mm, ostavimo 24 sati u posudi dobro
gnječenoj, da ne dodje vazduh, a soli, še-
ćera i salitre mećemo prema potrebi. Posle
toga punimo u okrugla govedja creva a on-
da dimimo.

DANSKA SALAMA.

Uzmemo 50 kg svinjskog mesa te 25 kg
govedjeg a najbolje od bika. To isećemo u
krupnoću jaja te dodamo još 25 kg slanine.
Sve zajedno sećemo kroz ploču od 12 mm
i bacimo u sud za mešanje. Začinimo ova-
ko: oko tri kg soli, 45 deka samlevenog
belog bibera i jedan dek kardonoma. Posle
to smešamo i sećemo kroz ploču od 6—8
mm, zgnećimo u jednu posudu tako da iz
smese izidje vazduh i uležavamo 24 sati.
Nakon toga punimo u tanke kularije. Kad
ih vadimo iz pušnice, metnemo ih na tavan
te, kada se na njima pojavljuje ples, spo-
sobne su za prodaju.

DANSKA TURISTIČKA SALAMA.

Najdeblje govedje meso isećemo na krup-
noću jaja i sećemo kroz ploču od 3—4 mm.
Posle toga bacimo meso u sud za mešanje,
dodamo 15 deka sitnog belog luka, 20 deka
španjolske paprike, 30 deka španjolskog
crnog samlevenog bibera, 25 deka sitnog
šećera, tri deka salitre, oko tri kg soli i
jedan litar jakog vina te dobro izmešamo.
Nakon toga punimo te prevežemo crevo
dva puta da izgleda kao tri kobasice. Po-
sle nosimo na tavan, gde je promaja i suši-
mo 50 dana. Nakon 50 dana ih metnemo na
hladno i prodavamo.

**Salama od konjskog, magarećeg i sličnog
mesa:** Za ovu vrst salame upotrebljava se
isključivo meso od butova (šunke). Meso se
očisti pomno od masti i tvrdih delova i ise-
će u male komadiće te stavi na koso postav-
ljeni stol. 50 kg mesa nasoli se sa jedan i
pol kg soli, šest i pol deka salitre i pusti
tri dana na miru. Nakon ovih tri dana meso
se otare krpama i fino iseće. Sada se za-
čini sa tri kg soli, 70 deka šećera, 70 deka
bibera, šest deka belog samlevenog gjum-
bira (ingver), pol deka samlevenog karan-
fila i osam do 12 češnjeva belog luka. Ovaj
začin se dobro umeša mesu. Iseće se 90 kg
potrbušine od debelih svinja u 12 do 15 cm
dugačke trakove. Ovi trakovi unese se sa
mesom u jednoličnu smesu i ova puni meko
u debela govedja creva. Kobasice se omot-
taju sa čvrstom vrpcom i provide sa po-
vezom te drže obesene u ledenici osam da-
na. Posle ovoga stavlja se u prostoriju za
odležanje a nakon toga dime. U nekim vr-
stama ruskih salama se slanina odnosno po-
trbušina stavlja u salamu na isti način. Na-
ime, slanina se ne iseće u stroju, nego se
seće u duge trakove, rezance, ovi rezanci
pak se izmešaju sa fino isećenim mesom.
Ovaj način praktičan je u svima onim slu-
čajevima, gde se upotrebljava potrbušina
i meka slanina, pošto se ova u stroju sa-
sma razdrobi. — Ko može, neka si nabavi
sremske svinje, jer je njihovo meso za ovu
vrst salama najbolje.

Ko još nema srpsko-hrvatsku mesarsko-
kobasičarsku stručnu knjigu, neka ju odmah
naruči, dok zaliha još traje. Broširana stoji
Din 120, ukoričena u crvene platnene kori-
ce pak Din 160 franko. Vaša pošta. Naručbe
prima uprava Mesarskog lista, Št. Vid nad
Ljubljano.

Krämer Johann, mesar iz Nemačke Crnje.

Koji je izdao »Jugoslovenski Mesarsko-Kobasičarski GLASNIK« 20. januara 1933 u Beogradu, tražio je veze sa našom redakcijom i upravom sa namerom na fuziju našeg lista sa njegovim, do čega pak iz raznih razloga nikako nije moglo, niti će ikad do toga doći. Beogradski list »Zanatlija« dobio je u svome 50. broju iz godine 1932. dana 11. decembra jedan članak, kojim Udruženje Mesara i Kobasičara u Beogradu opoziva g. Krämera.

Izjava Udruženja mesara i kobasičara u Beogradu.

Upravi ovog udruženja saopšteno je iz mnogih mesta, a naročito iz pojedinih mesta u Banatu, da neki Johann Krämer priklonom prikupljanja pretplate i priloga za »Mesarski list«, vara lakoverni svet i pri tom se služi imenom g. Krste Ginočića, prvog potpredsednika Uprave ovog Udruženja, kao da je tobož naše udruženje vlasnik toga lista.

Kao ni ovo udruženje, ni g. Krsta Ginočić nemaju nikakve veze sa pomenutim Krämerom niti su ga ovlastili da se služi imenom organizacije Udruženja mesara i kobasičara u Beogradu ili imenom g. Krste Ginočića, to ni sa svima njegovim mahinacijama, u ma kom bilo vidu, takodje nemaju nikakve veze, te stoga udruženje daje ovu izjavu radi obaveštenja članova ovog Udruženja i ostalih mesara i kobasičara u zemlji.

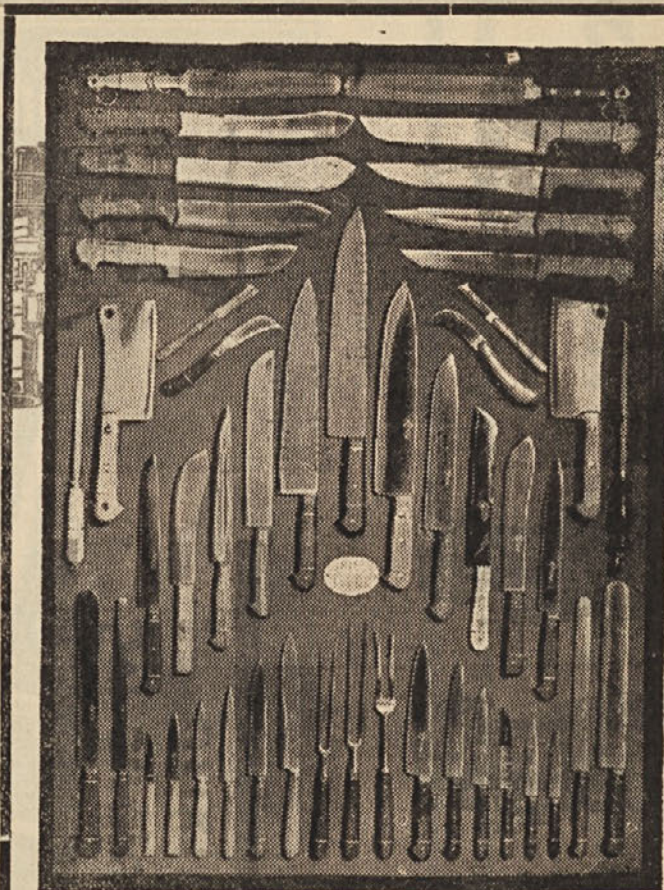
Uvodni članak u prvom broju lista, koji je pokušao da izdaje g. Krämer, napisan je od g. Krste Ginočića na višestruku molbu, ali i bez ikakvih daljih obaveza i ovlašćenja za sam list i njegovog vlasnika.

Ako Udruženje sazna, da se g. Krämer i dalje služi imenom ove organizacije ili ma koga njenog funkcionera, tražiće intervenciju policijskih vlasti, što se saopštava svima zainteresovanim.

Iz kancelarije Udruženja mesara i kobasičara u Beogradu.

8. novembra 1932. god. Br. 680.

Jer je u tome članku spomenuto ime »Mesarski List«, smatramo za svoju dužnost, da obavestimo naše čitaoce, što Krämer nema sa »Mesarskim Listom« nikakve veze te da takodje nije nikad izdao. Još manje pak je on opravdan k tome, da bi se kod osvajanja eventualnih žrtava pozivao na naš list kao to spominje »Zanatlija«.



Nakup

mesarskih

noževa

je stvar poverenja. Onaj, koji polaže važnost na kvalitet neka traži samo



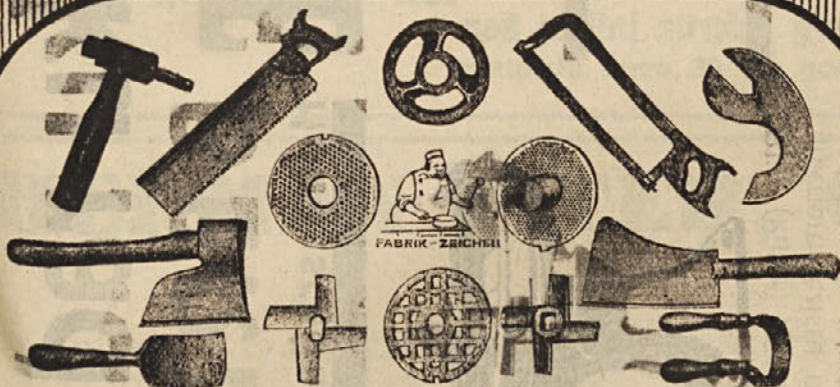
noževe, jer su isti izradjeni iz prvostvornih sirovina. Svaka oština kovana je ručno te izvedena najvećom pažnjom. Zbog toga odgovoraju u svakom pogledu, što dokazuje upotreba.

Naše specijalitete:

mesarski noževi, masati, nehrdjajući noževi, noževi za klanje, kuhinjski noževi, makaze

Kod kupovanja pazite na zaštitnu marku

koja jamči za dobar kvalitet. Kupiti ih možete u svim specijalnim radnjama kao i trgovinama gvoždjenom robom.



KOCH & STOCK
WERKZEUGFABRIK
REMSCHIED.

Naši proizvodi su iz

najboljeg

materijala

te dajemo punu garanciju za svaki komad

Zahtevajte ponude i cijenik!

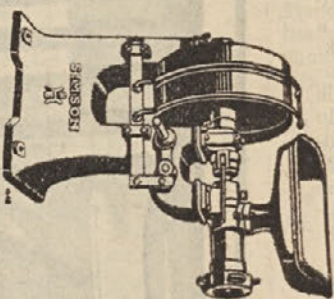
Naručite jedanput za pokus i ostati ćete naša mušterija.

Mesarske strojeve za svaku radnju

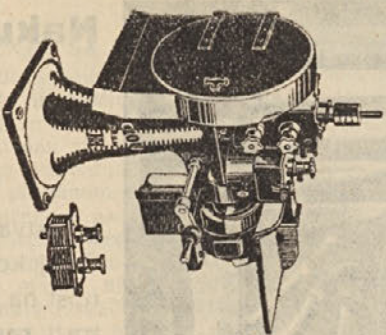
proizvodi
tvornica strojeva
tvornica kotlova

RICHARD HEINE

Hohenschönhausen

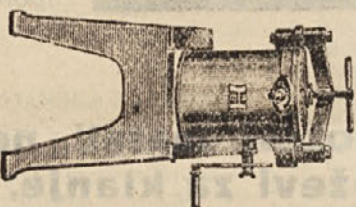
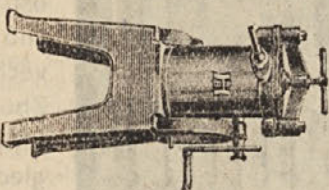
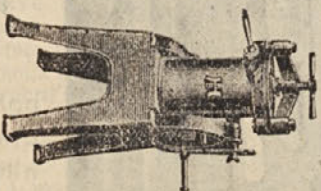


Vuk „Simson“ sa trostrukim ležištem, čuva meso te dava dobar proizvod.



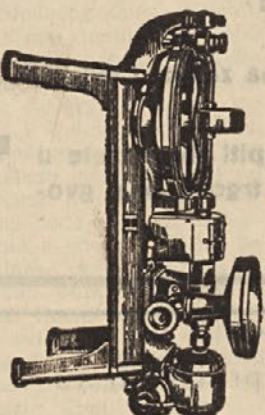
Stroj za sečenje slanine „Clou“, radi sa kružnim noževima, najbolje.

Svi strojevi na želju direktno sa prikllopljenim motorom



Strojevi za punjenje kobasica na ručni pogon, za pogon na stisnuti vazduh i uljani pritisak.

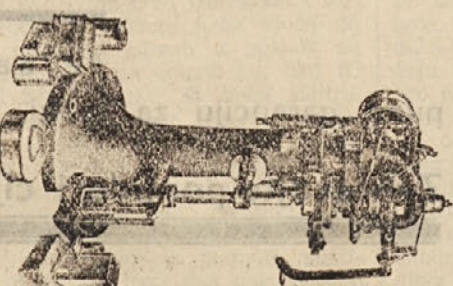
Stolni strojevi za punjenje kobasica sa okretnim cilindrom.



Dvojački strojevi sa ustavljenim motorom. Najbolji stroj za mali i srednji obrat.



Blitz (kuter) „Cäsar“ na krogljičnom ležištu najbolji stroj sadašnjosti, iskoristi meso najbolje.



Strojevi za zavarivanje konzervi za sve vrste konzerva. Zaista neprodušno zatvaranje.

"Dick"-Stahl-meine Wahl!



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. DICK!** Zato tražite svuda samo Dickove masate i noževe, jer su najbolji samo oni, sa markom strelice Dick!

Širimo „Mesarski list“

naš jedini stručni glasnik
pretplata samo 30 Din godišnje.

HERMAN ITTER, CRONENBERG NEMAČKA

specijalna tvornica mesarskih testera (pila)
Izradjujemo mesarske testere svih veličina naj-
boljeg kvaliteta, obične, poniklane kao i nehrdja-
juće.

TRAŽITE CENIK!



OEHME & BAIER, LEIPZIG N 22
DEUTSCHLAND
1882 1932

Izradjuje već 50 godina
uspješno bezotrovne boje za hraniva
TRAŽITE PONUDE UZORAKA!

Najidealnije
adhezijsko kao i sredstvo
za konzerviranje gonilnog
remenja (kaiša) jeste i ostaje
» MOLOT «
ulje za remenje 17
Skladište:
SCHENKER & CO.
MARIBOR



242

Termometre za kotlove u drvenom ili žičnom okviru.

243



Mere za salamuru, sa termometrom i bez njega u drvenoj ili papirnoj kutiji.

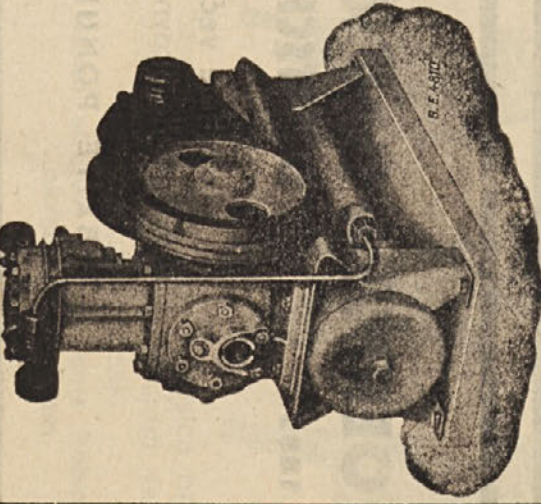
Termometre za šunke i staklene cijevi.

Izradjuje i dobavlja:

Carl Mittelbach & Co.

**Thermometerfabrik
Langewiesen / Th.**

Tražite posebni cijenik broj 10.



Svetsko poznate

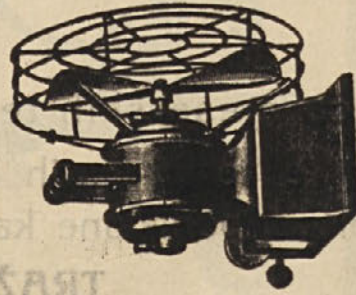
ASTRA-

UREĐAJE ZA HLAĐENJE

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.,

ili kod uprave

»MESARSKOG LISTA« Ljubljana-Dravje.

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

Motvoz — to je „špago“

za mesarje izdeluje v prvovrstni kvaliteti:

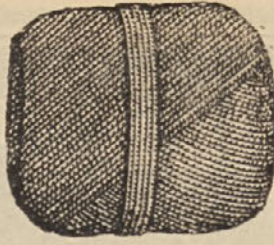
Tovarna motvoza, „Grosuplje“ -- Slovenija

Posilja se od 3 kg naprej.



Če pišete dopisnico, dobite zastonj in franco vzorce in cenik.

Pišite na naslov:



Tovarna motvoza „Grosuplje“

Slovenija