

MESARSKI LIST

Izdaja i uredjuje GRUDNIK R., Dravlje, telefon 22-89.
Tiskarna „Slovenija“ (pred. A. Kolman), Ljubljana. — Izlazi mesečno.

Našim čitaocima!

Današnje receptno izdanje našeg lista šaljemo besplatno svima mesarima i kobasičarima. Tokom ove godine izdaćemo još 2 ovako velevažna receptna izdanja, ali se ostala izdanja neće šiljati besplatno, već samo uz doplatu Din 30.—.

Ko želi primati i ostala izdanja, t. j. produženje nove serije receptata, kojih će biti više od 150, uz mnogo stručnih uputa o konzerviranju suhomesnate robe, salamurenju mesa itd. po najnovijim metodama, neka nam što pre, ali najkasnije do 25. aprila t. g. doznači putem priložene poštanske uplatnice Din 30.—, koji je iznos uprimeru sa novim receptima i stručnim uputama, minimalan.

Uprava našeg lista nije ovog puta u ovu svrhu žalila ni truda ni novčaih sredstava, pa je tako uspjela pružiti našim mesarima i kobasičarima mnoštvo novih, još nepoznatih a naročito za naše prilike prikladnih receptata i najnovije metode rada oko spremanja i konzerviranja mesa i suhomesnate robe. Pošto će sva tri uzastopna izdanja sadržati samo prvorazredne recepte i upute, to smo uvjereni, da će nama odmah svi majstori, pomoćnici i šegrti doznačiti tu malu sumu od Din 30.—, a pošto će za tu sitnicu primiti onoliko novih stvari za svoj zanat, to neće sigurno niko žaliti ovaj izdatak.

Ko već imade našu I. Jugoslavensku stručnu knjigu, neka na kraju uveže u nju sva tri nova izdanja, a oni koji istu nemaju, neka čuvaju sva tri izdanja, da mogu ista dati vezati u knjigu, jer će biti trajne vrednosti.

Na kraju primećujemo, da će svi recepti ovogodišnjog izdanja biti znatno upotpunjeni, tačniji i razgovetniji od onih u I. Jugoslovan-skoj stručnoj knjizi, što nama u njoj, zbog onda još nepoznate teh-ničke terminologije i pošto je bila prva stručna literatura kod nas, nije potpuno uspjelo, ali što svakako nije bila naša krivnja.

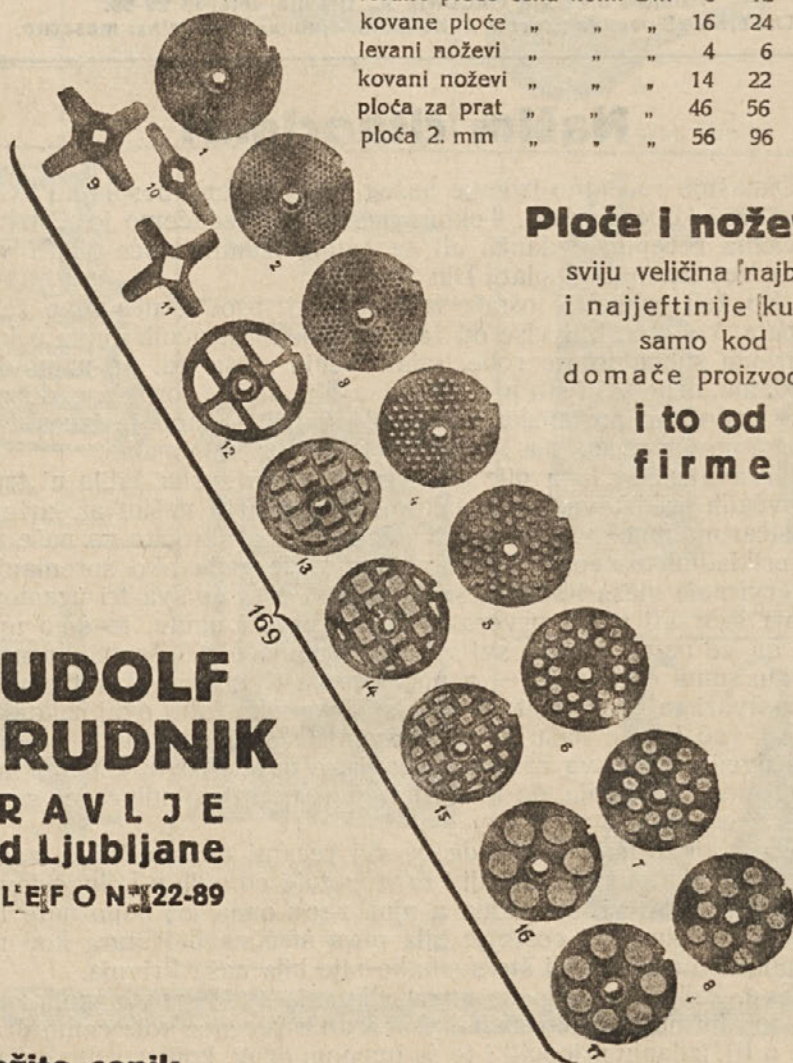
Sve, kojima je stalo do unapređivanja svog zanata molimo, da nam pošalju po nekoliko tačnih isprobanih recepta koje ćemo drage volje u III. izdanju priopćiti i to sa imenom onog, koji recepte pošalje.

Dakle, majstori, pomoćnici i šegrti na posao, pa nam pošaljite po nekoliko dobrih recepta. Držimo, da nam nije potrebno posebice

naglasiti, da je časna dužnost svakog pojedinca, potpomoći i upotpuniti svoju staležku literaturu, jer samo na taj način biće nama data mogućnost, da možemo kroz nekoliko godina izdati našu veliku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu, koja će biti po napredak našeg staleža od neocenjive koristi, a pored toga biće ovakva knjiga ponos našeg staleža, koji mora daleko nadmašiti sve one u inostranstvu, jer poseduje sve vrline, sposobnosti i odlučnosti da to postigne.

UPRAVA »MESARSKOG LISTA«.

Snizene cene za ploče i noževe br. 10-12 20-22	32
levane ploče cena kom. Din	8 12 16
kovane ploče " " "	16 24 32
levani noževi " " "	4 6 8
kovani noževi " " "	14 22 28
ploča za prut " " "	46 56 68
ploča 2. mm " " "	56 96 138



Ploče i noževe

sviju veličina [najbolje
i najjeftinije [kupite
samo kod
domaće proizvodnje

**i to od
firme**

**RUDOLF
GRUDNIK**

**DRAVLJE
kod Ljubljane
TELEFON 22-89**

**Tražite cenik
mesarskih potreština!**

Proizvodnja suhomesnate robe I.

282. Praške šunke.

Donji debeli kraj obreže se okruglasto, a sa gornjeg kraja odreže se koljenica i izvadi ključna kost. Kožu, koja ključnu kost pokriva, snabde se sa povezom, zatim sa smesom soli i salitre istare i u slabo slanoj salamuri konzervira. Dimi se u toplom dimu svetlo žuto i na zraku osuši.

283. Danielska šunka.

Na ovim šunkama ostavi se cela koljenica zajedno sa nožicom a kod nekih vrsta ostave se na nozi i papci zajedno sa dlakom, koju treba sa oštrom kefom dobro očistiti. Koljenica se stavlja u savinuti položaj. Osim ovoga treba ove vrste šunke da budu vrlo sploštene. Šunke se konzerviraju u slabo slanoj salamuri, a po tome tako prešaju, da jim debljina bude za polovinu tanja od obične šunke, zato joj bude širina veća. Slanina se na šunki ostavi samo na najgornjem delu. Šunka se udimi tamno smeđe, a po tome drži nekoliko dana na zračnom propušnom mestu. Da bi se od dalnjeg osušenja očuvala, treba je prevlakom snabdeti. Šunke su blagog teka, sočne i troše se presne. Troše se najviše na prekomorskim parobrodima i lučkim gradovima kao delikatesa.

284. Lyonska šunka.

Ova okruglo obrezana šunka, koja ima svu slaninu unaokolo, je dole koso okruglasto obrezana a gornja kost odmah na suzujućem delu odrezana. Salamuri se u mirišljivoj salamuri zatim drži se $\frac{1}{4}$ sata u hladnoj vodi, a tada suho istare, na zraku 3 dana prosuši, zatim u toplom dimu udimi. Troši se kuhana.

285. Bajonska šunka.

Šunka je dole okruglo obrezana a gornja kost sve do zgloba od nožice izvadjena. Koljenica mora biti u svinutom položaju. Postavlja se tako, da se koljenica savine i sa kanapom unaokolo uveže i ovako pusti osušiti. Šunka se salamuri slabo slano, moči u hladnoj vodi $\frac{1}{4}$ sata, zatim suhom krpom dobro istare, na zraku prosuši i u toplom dimu udimi. Troši se kuhana.

286. Nemačka šunka.

Omalene šunke i pleća obrežu se dole okruglo; gornja kost ostavi se sve do zgloba od nožice izvadjena. Šunke se na strani,

gde se unutrašnja kost nalazi razrežu, a kosti oprezno izvade. Ostavi se samo najgornji deo kosti, na kojem se poveza nalazi. Ovako razrezane šunke salamure se u slabo slanoj salamuri zatim u hladnoj vodi operu, razrezano mesto čvrsto sašije i u toplom dimu svetlo crveno udime. Troše se kuhane.

287. Aromatična šunka.

Mršave šunke obrežu se dole okruglasto i po strani razrežu, kosti izvade se a koža se zajedno sa slaninom sasvim oguli. Usalamuri se u aromatičnoj salamuri, nakon čega se čvrsto savije i stavi u namočeni mehur, koji se kanapom unaokolo čvrsto poveže, zatim 3 minute drži u ključanoj vodi. Na mehuru nastali zračni mehurići se iglom izbodu, prosuše i u toplom dimu tamno smeđe udime. Nakon kuhanja opteretiti se teškim kamenom, a kada se ohlade, odstrani se mehur. Troši se kuhana.

288. Westfalska šunka.

Ove šunke režu se dole dugačko sve do ključne kosti tako, da cela ključna kost, zajedno sa kosti od kuka u šunki ostane. Ove šunke nataru i pospu se sa solju i salitrom i rasprostrte na stolu drže se do 7 dana. Salamure se u slanoj salamuri i drže u ovoj propisano vreme, bez obzira na vreme što su suho nasoljene odležale. Nakon salamurenja drže se šunke u podrumu 3 nedelje, a po tom suho istaru i u dimu udime. Pre dimljenja neka se 3 do 4 sata u hladnoj vodi namoče i sa suhom krpom istaru i prosuše na zraku. Ako su šunke salamurene natrijevim nitritom, onda je to suviše.

Šunke se troše presne.

289. Hamburška šunka.

Šunka se odozdo okruglasto obreže, a gornji deo ispod zgloba odseče se. Stavlja se u salamuru sa većim dodatkom šećera. Zatim se u hladnoj vodi opere, na zraku prosuši i u dimu udimi svetlo smeđe.

290. Šunka od jelena, vepra, junca i sličnog.

Gornja kost se odseče tako, da samo kratak deo prestane. Mast, loj itd. se temeljito očisti i drži jedan dan na stolu nasoljena i stavi u aromatičnu salamuru, kojoj se sem spomenute začimbe doda još 250 gr belog, celog bibera, 125 gr lovorovog lišća, 50 gr anisa i sve zajedno sa spomenutom ostalom začimbom prokuha. Prema težini drže se šunke u salamuri 4 do 6 nedelja, zatim se u čistoj vodi operu, na zraku prosuše i svetlo smeđe udime. Troše se presne i kuhane.

291. Teleća šunka.

Šunka od dobro izraslog i nahranjenog teleta se odozdo okruglasto izreže, a gornji deo odreže se u zglobu tako, da ostanu tetiva i meso na kosti, a od loja dobro se očisti. Nakon salamurenja moći

se $\frac{1}{2}$ sata u hladnoj vodi, stavi na tetivu, pusti nekoliko dana na zraku na propuhu prosušiti. Nakon toga se svetlo smeđe udimi. Troši se presna i kuhana.

292. Šunka od janjeta, ovce, škopca, jarca.

Šunka se obreže, od loja očisti onako kao i ranije, a tada se na više mesta načine u mesu duboki zarezi, u koje se utiskaju celi češnji belog luka. Nakon toga se salamuri u aromatičnoj salamuri, kojoj se dodala dvostruka množina bibera. Nakon salamurenja se u hladnoj vodi dobro opere i na zraku na propuhu prosuši i svetlo smeđe udimi. Troši se kuhana.

293. Savijena šunka.

Od šunke odreže se gornja koljenica zajedno sa mišićem, zatim se izreže cela donja kost zajedno sa ključnom koskom i stavi u slabo slanu salamuru. Nakon salamurenja se šunka u hladnoj vodi opere i suhom krpom dobro izbriše; smota u smotak i sa kanapom čvrsto uveže. Pusti nekoliko dana na zraku prosušiti, zatim se dimi u toplom dimu svetlo crveno. Troši se sirova i kuhana.

294. Berlinska šunka.

Od šunke odreže se koljenica sasvim, a donja šuplja kost se sa uskim šiljastim nožem najpre odozgo, a zatim odozdo unaokolo od mesa odluši ne da bi se šunka pri tome razrezala, mora ostati cela. Sa nožem odluštena šuplja kost izvuče se iz šunke, salamuri u srednje slanoj salamuri, zatim se hladnom vodom opere i suhom krpom otare. Onda se sa kanapom najpre unakrst, a zatim unaokolo čvrsto poveže. Pusti 3 dana na zraku prosušiti, i u toplom dimu svetlo crveno brzo udimiti. Troši se više kuhana nego presna.

295. Burgonjska šunka.

Šunke od mladih svinja u težini od 2 do 3 kg obrežu se, kost se iz njih izvadi na isti način, kao i kod br. 292 i stave se u slabo slanu salamuru. Nakon salamurenja operu se u hladnoj vodi, suhom krpom istaru, a zatim se stave u namočeni govedski ili svinjski mehur, koji se odozgo čvrsto zaveže. Šunka se sada sa čvrstim kanapom unakrstice čvrsto sveže, a tada se drži 3 do 5 časaka u ključanoj vodi, pri čemu se zračni mehurići sa iglom izbodu. Šunka se zatim suho istare i odmah dimi svetlo crveno u toplom dimu. Troši se samo kuhana.

296. Holandska govedska šunka.

Šunka od dobro nahranjenih goveda obreže se odozgo tako, da koljениčno meso sa debelom tetivom ostane na šunki, dočim se šuplja kost sa mišićem odreže. Istotako odreže se odozdo sve izvan

ključne kosti. Ovako priredjena šunka salamuri se u srednje slanoj salamuri i drži se posle toga u hladnoj vodi $\frac{1}{2}$ sata. Zatim se kanapom unaokolo čvrsto uveže i u toplom dimu smeđe udimi.

297. Hamburška dimljena govedska rebra.

Sedam zadnjih rebra izreže se tako, da ne bude u komadu hrskavice. Sa rebra očisti se dobro sav loj. 10 kg soli i 800 gr salitre stavi se u plitku, široku železnu zdalu i živo meša na vatri tako dugo, dok nije salitra svoju boju sasvim promenila. Kad je to učinjeno istrese se solna smesa na sto. Komadi rebra zarone se u ključajuću vodu i to 5 do 8 minuta. Nakon toga se soli i salitri sa rukom, na kojoj mora da bude čvrsta kožnata rukavica. Posle toga se pojedini komadi čvrsto istaru sve dotle, dok meso ne bude dovoljno slano, zatim se pospu sa solju in drže obešene na zraku 3 do 4 dana, pa se smeđe udime. Na isti način može se spremi i sušiti i ostalo govedje meso.

298. Sušeni volovski mišići.

Ovi holandski specialiteti prave se na sledeći način: Mišići, koji se nalaze na kolenici odrežu se od tvrdke kože, dobro očiste a samo gornji koštani deo ostavi se. Ovako spremljeni klinasti, troglasti komadi, salamure se u slabo slanoj salamuri, zatim u čistoj vodi operu, na zraku prosuše i crveno udime. Ovi komadi mogu se pošto su iz salamure izvadjeni staviti u svinjski namoćeni mehur, koji se gore čvrsto zaveže i unaokolo kanapom poveže. Kad se to uradilo, stavlja se 3 do 4 minute u vodu koja mora ključati. Zračne mehuriće treba iglom izbosti, a nakon toga ostave se obešene na zraku dok se ne prosuše. Kad je to gotovo udime se u toplom dimu. Na isti način mogu se sušiti i unutarjni delovi od buta. Ovi specialiteti troše se presni. Ako se troše i kuhani, onda se kuhaju na isti način kao i šunke.

299. Dimljena volovska prsa.

Volovska prsa izrežu se u lepe komade, očiste na površini dobro od loja i sviiju hrskavica. Nako toga se drže u salamuri 5 do 6 dana a posle toga se u hladnoj vodi drže 10 do 15 časaka, saviju i sa kanapom unaokolo čvrsto povežu. Na posletku drže se viseći na zračnoj promaji 3 do 4 dana, da se prosuše i u hladnom dimu svetlosmeđe udime. Troše se presna i kuhana.

300. Udimljena volovska rebra.

Rebra se izrežu i zatim polože u slabo slanu salamuru, za svaki kilogram $2\frac{1}{2}$ dana, jer salamura u rebra teže prodire nego u drugo meso. Nakon salamurenja može se u hladnoj vodi $\frac{1}{2}$ sata i u hladnom dimu udime.

Hoće li se imati aromatično suho meso, neka se isto stavlja u aromatičnu salamuru. Ako se hoće postići, da bude govedje meso

(kao mišići, prsa, šunke itd.) tečnije, neka se pre salamurenja sa iglom za špikanje (bockanje) na više mesta isprovlači sa dugim kriškama slanine, a to treba učiniti pre salamurenja. Ovake vrste mesa neka se nakon salamurenja uvek sa kanapom u prijatne oblike čvrsto poveže i zatim prosuši i dimi.

301. Sušeni svinjski hrbat.

Hrbat se izreže počevši od vrata pa sve do bubrega, odnosno do ključne kosti, ne da se pre suho soli, stavlja se u salamuru da u istoj pliva 4 dana, zatim se u hladnoj vodi moči $\frac{1}{4}$ sata, na zraku prosuši i u toplom dimu žuto dimi.

302. Savijena svinjska potrbušina.

Potrbušine od mladih, mršavih svinja drže se u salamuri 4 do 5 dana, a u hladnoj vodi moče se $\frac{1}{4}$ sata. Nakon toga polože se sa mesnom stranom odozdo, i istuku se nešto sa drvenim maljem.

Zatim se smotaju u dugi savitak nu tako, da se kožica sa onog komada, koji dolazi u unutanost savitka odreže sve do onog mesta, gde će drugi kraj potrbušine pristajati. Savitak naine mora spolja imati kožicu kao savijene šunke, dok u unutarnjosti kožice nesme biti. Čvrsto zamotani savitak sašije se na sastavu i sa kanapom unaokolo uveže kao što je kod savijenih šunki. Dimi se u toplom dimu svetlosmedje.

303. Lososova šunka.

I ako je u ovom slučaju udimljeno meso u crevima, naziva se takodje šunkom. Od svinjskog hrbta, počevši od petog kralježa sve do buta izreže se mesna pečenica ali bez sala i bez tanke, žilave kožice, a debela bela tetiva ostavi se na pečenici. Ovi komadi drže se u salamuri 3 dana, da u istoj plivaju, ali je potrebno, da se svaki dan više puta preokrenu. Zato je bolje, da se uzme u ovu svrhu već jednom upotrebljena salamura, ali bez dodatka soli. Zato je potrebno da se drže u toj salamuri jedan dan dulje, no što bi se to inače činilo. Nakon salamurenja moče $\frac{1}{4}$ sata u hladnoj vodi i otaru sa suhom krpom. U jednom komadu napravi se sa unutarne strane zarez, koji stiže do polovine debljine i to po celoj dužini, a drugi se komad sa unutrašnjom stranom u ovaj zarez utisne. Na oba komada mora ostati spolja debela tetiva. Potrebno je, da oba komada dobro jedan na drugi pristaju. Ovako spremljeni komadi stavljaju se u nakvašeno govedje crevo, koje se sa oba kraja čvrsto uveže. Od jelovog drveta izrežu se duge daščice 2 cm široke, i polože se u pojednakim razmacima na četiri strane creva a sa kanapom se čvrsto unaokolo povežu. Kad je to učinjeno drži se 4 do 5 minuta u vreloj vodi, izbada se iglom zračne mehuriće, zatim posuši i u slabom dimu svetlosmedje udimi.

304. Šunka od mišića.

Mišići, koji se nalaze na koljenici, očiste se dobro od žilave kožice i malih koski. Salamure se 4 do 5 dana, zatim se moče $\frac{1}{4}$ sata

u hladnoj vodi. Nakon toga se napune čvrsto u nakvašene svinjske mehure i povežu. Zatim se stavljaju u vrelu vodu 3 do 4 minute, zračni se mehurići sa iglom izbodu. Prosuši se nakon toga i dimi se u slabom dimu svetlosmedje. Troši se kuhana. Na ovaj način mogu se praviti šunke i od raznih mesnih komada, kao od svinjske zavratinne, pleća, odrezaka od šunki itd., pa se zato nazivaju raznim imenima, kao n. pr. šunke u mehuru, šunke od odrezaka itd.

305. Gotajska cervelat kobasica.

Sa proizvodnjom ovih kobasica počinje se septembra meseca. 40 kg govedjeg mesa izreže se na sitne komadiće, doda toj smesi 40 kg mršavog svinjskog mesa, koje mora biti isto sitno izrezano, kao i 20 kg u tanke ploče izrezane slanine. Sve se zajedno srednje dobro isseka i začini sa 3 kg soli, 350 gr bibera, 150 grama salitre, 250 gr šećera, pa se sve zajedno dobro izmeša. Doda se još, ako se hoće 50 gr kardamom zrnja i još jednom sve zajedno dobro istuca i čvrsto izmesi. Kobasice se pune u srednje debela creva i to u komadima počevši od 125 do 250 gr težine. Postupak kod izrade ovih kobasica u zimsko doba je isti, kao i kod drugih kobasica. U letnje doba moraju se kobasice čim su punjene svezati i držati u vreloj vodi 6 do 7 časaka, zatim se stavljaju odmah u dim. Nakon dimljenja stavljaju se kobasice nakon 3 do 4 dana ponovo 6 do 7 časaka u ključajuću vodu, zatim se osuše, pa su za prodaju gotove.

306. Westfalska cervelat kobasica.

Najprikladnije vreme za proizvodnju ovih kobasica jesu meseci: novembar, decembar, januar. Ipak mogu se raditi u manjim količinama sve do leta, ali je potreban oprezan rad. Uzme se 10 kg sitno istucane govedine, pa se ta pomeša sa 20 kg u tanke ploče izrezane slanine i sve zajedno sitno se isseče. Posle ovoga uzme se 70 kg mršavog svinjskog mesa, srednje fino se istuca i sa gornjom smesom izmeša. Nakon toga začini se sa 3 kg soli, 300 gr salitra, 400 gr bibera, krupno mlevenog. Postupak sa ovim kobasicama je isti kao i kod onih pod br. 305, prema tome, dali se prave u letnje ili zimsko doba.

307. Westfalska meka kobasica.

Za ovu vrst kobasice uzme se svinjsko meso od vrata, koje je sa salom proraslo, meso od karbonadla (kralježa) izreže se u kocke i izmeša se jednakom težinom u kocke izrezane slanine u veličini lešnika. Svaki kg ove smese mora se začiniti sa 25 gr soli, 3 gr belog bibera, 1 gr pimenta, pa sve zajedno dobro izmesiti, a nakon toga se napuni smesa u debela govedska creva. Kad su prosušene, stavljaju se kobasice odmah u dim i dime se prvi dan pri upaljenoj vatri, nad kojom se kobasice vešaju 2 m visoko. Zatim se udime pri hladnom dimu 2 dana. Troše se presne i kuhane.

308. Holandska meka kobasica.

80 kg sa salom proraslog svinjskog mesa, pomeša se sa 10 do 15 kg slanine i istom količinom t. j. 10—15 kg govedjeg mesa. Sve zajedno se izreže u sitne komadiće i issecka da bude kao krupna kaša. Začini se sa $2\frac{1}{2}$ kg soli, 300 gr belog bibera, 450 gr šećera, 100 gr pimenta i 50 gr samlevenog koriandera. Kad je to učinjeno, samelje se tako, da bude veličine pšeničnog zrna i puni u svinjska creva koja ne smeju biti od sluze očišćena. Zatim se dobro prosuše i 3 do 4 dana u dimu udime kao westfalska meka kobasica. Troši se samo kuhana.

309. Getinška kobasica.

Uzme se 75 kg svinjskog mesa pa se izreže u sitne kocke veličine lešnjaka. Sada se pomeša 25 kg na isti način i veličine izrezane slanine. Začini se sa 3 kg soli, 300 gr bibera, 800 gr salitre, 300 gr šećera i 50 gr kardamom zrnja. Sve zajedno se dobro izmеси i puni čvrsto u namočene teleće mehure. Kobasice se zatim pusti odležati i prosušiti, pa se zatim u hladnom dimu oprezno dime. Kobasice nesmeju da budu naborane niti se sme unutarnja smesa dati od mehura odlušiti.

310. Poljska kobasica.

50 kg mesa od govedine izreže se u sitne komadiće, stavi na koso postavljeni sto, posoli sa 2 kg soli i 100 gr salitre i pusti tako sve 2 dana na miru. Zatim se doda 30 kg mršavog svinjskog mesa i sve se zajedno srednje fino issecka. Posle ovog doda se 20 kg u tanke ploče izrezane slanine i ponovo sve zajedno issecka. Smesa se onda začini sa 1250 gr soli, 300 gr bibera, 350 gr šećera, eventualno nekoliko češanja belog luka. Sve zajedno istuca se tako, da bude veličine pšeničnog zrna. Zatim se puni čvrsto u debela govedska creva. Dalji postupak je isti kao kod ostalih trajnih kobasica i salame. Na kraju se udime.

311. Ruske kobasice:

I. Ruska kobasica, II. kvalitete. Uzme se 40 kg govedjeg mesa, sitno se izreže i stavi na koso postavljeni sto. Posoli se sa 2 kg soli i 75 gr salitre i ostavi tako 3 dana na miru. Nakon toga sitno se istuca i doda 20 kg svinjskog svežeg mesa pa se sve zajedno sitno issecka. Posle ovoga izreže se 40 kg masne svinjske potrbušine u kriške i umesi dobro sa ostalom smesom. Sve zajedno začini se sa 1500 gr soli, 450 gr šećera, 400 gr krupno mlevenog bibera, 60 gr karanfila, 50 gr koriander semena i nekoliko češnjeva belog luka. Puni se u debela govedja creva i kanapom povežu naokolo i postrance. Zatim se drže kobasice obešene 8 dana u ledenici, pa prosuše u prostoru za odleženje i udime. Nekoliko nedelja na suhom zraku drže se obešene.

312. Mala ruska kobasica.

Uzme se 33 kg govedskog i 38 svinjskog mesa pa se izreže svako za sebe u sitne komadiće. Onda se stavi sve na koso postavljenu sto i svako meso posebice posoli sa 1 kg soli i 100 gr salitre pa se ostavi tako 2 dana na miru. Nakon toga se govedjina sitno samelje i izmeša sa svinjskim mesom, pa se opet sve skupa sitno issecka. Začini se sa $1\frac{1}{2}$ kg soli, 500 gr šećera, 300 gr bibera, 60 gr samlevenog Cubebe bibera i nekoliko češanja belog luka. Zatim se dobro izmeša sa 30 kg u kriške izrezane, mlade svinjske potrbušine, puni čvrsto u tanka ovčja creva i kanapom poveže unaokolo i postrance. Obešene drže se u ledenici 4 do 5 dana, zatim se pusti da odležu i da prosuše, a na kraju se udime. Kod odležavanja potrebna je za sve ruske kobasice toplota od 18 do 20° C.

313. Ruska braunšvajska kobasica.

Ista mesnata smesa, kako pod br. 311 navedeno, puni se čvrsto u debela govedska creva, koja su 1 do $1\frac{1}{2}$ m dugačka pa se poveže kanapom unaokolo i postrance. Drže se 6 do 7 dana obešene u ledenici. Nakon toga se prosuše i udime. Umesto vezanja kanapom sa strane mogu se na sve četiri strane staviti četiri drveni štapići pa se zajedno sa kobasicom unaokolo povežu.

314. Petrogradske delikatesne kobasice.

Uzme se 10 kg svinjskog mesa i $2\frac{1}{2}$ kg slanine, izreže se u sitne komadiće i posoli sa 185 gr soli i 10 gr salitre. Sve to ostavi se jedan dan na miru. Zatim se sitno issecka i začini sa 150 gr soli, 15 gr bibera, 7 gr paprike, 25 gr šećera i 100 gr sitno samlevenih, oljuštenih lešnjaka ili badema. Pune se u sasvim tanka svinjska creva, koja moraju biti očišćena od sluze i poveže u male kobasice od 50 gr težine. Zatim se nešto prosuše i u hladnom dimu udime. Neposredno pre prodaje moraju se kobasice držati 8 do 10 časaka u ključanoj vodi. Troše se presne.

315. Draždanska apetit kobasica.

Ova kobasica pravi se na isti način kao ona pod br. 314, nu soli se sa polovinu manjom množinom soli. Na isti način načinjene su i **Bečke delikatesne kobasice**. Postupak je isti kao pod br. 314.

316. Krhke kobasice.

Uzme se 15 kg govedine i 10 kg svinjetine. Najpre se govedina fino samelje, a nakon toga se sa svinjskom mesom srednje fino issecka. Doda se 5 kg u tanke ploče izrezane slanine i začini sa 900 gr soli, 120 gr belog bibera i 60 gr salitre. Sve se dobro izmeša i dobro samelje, pa puni polameko u uska svinjska creva, koja su očišćena od sluze. Poveže se u parove u težini od 100 gr, prosuši u toplom dimu konačno svetložuto se udime.

317. Bolonjska kobasica.

Uzme se 80 kg čvrstog, tamnocrvenog govedjeg mesa, koje mora da bude od tvrdih delova dobro očišćeno, pa se samelje sitno dok ne bude kao brašno. U njega se umeša 20 kg u deblje ploče izrezane slanine, sve se dobro issecka a zatim začini sa 4 kg soli, 1 kg krupno tucanog bibera, 200 gr salitre, 500 gr šećera, 100 gr belog ingvera, 100 gr karanfila, 50 gr kardamoma i 30 gr anisovog semena; sve mora da bude fino samleveno. Kad je to gotovo sve zajedno dobro se izmeša i puni u uska i srednje debela govedska creva, koja su na jednom kraju zarasla. Dužina creva neka bude 30 do 35 cm. Puni se što čvršće, pa se zatim drže 6 do 8 dana u ledenici viseći. Nakon toga se prosuše i u hladnom dimu udime. Potrebno je, da se drže nakon udimljenja nekoliko nedelja na zraku.

318. Engleska kobasica.

Uzme se 25 kg govedine, koja se fino samelje, pa se doda 50 kg sitno izrezane svinjetine i 25 kg slanine, te se sve zajedno srednje fino issecka i začini sa 3 kg soli, 150 gr salitre, 300 gr šećera, 300 gr belog bibera i 100 gr samlevenog koriander semena. Sve zajedno issecka se na veličinu graškovih zrna i puni čvrsto u uska govedska creva. Zatim se ostave da odležu i smedje udime.

319. Kobasica za varivo.

Uzme se 35 kg govedine, fino se samelje i doda 25 kg u sitne komadiće izrezane slanine i deset kg istotako izrezane svinjetine. Sve to se začini sa $2\frac{1}{2}$ kg soli, 100 gr salitre, 200 gr šećera, 300 gr belog bibera i 100 gr pimenta. Sve se zajedno izmeša i issecka u veličinu graškovih zrna. Puni se čvrsto u srednje debela govedska creva u težini do $\frac{1}{2}$ kg; nakon toga se prosuše i postepeno smedje udime. Kuhaju se sa varivom i troše presne.

320. Kobasice načinjene sa vodom, sasvim ili delomično od sirovog mesa.

Ove vrste kobasice prave se na taj način, da se uvek upotrebi jedan deo usoljenog mesa. Za usoljivanje je najprikladnije meso od teleća i ono od mlađih goveda. Pre usoljivanja treba meso od tvrdih delova dobro očistiti. Svaki kg mesa soli se sa 20 gr soli i 2 gr salitre. Meso se drži ovako nasoljeno 2 do 3 dana, a za to vreme treba više puta donje komade premeštavati nagore. Ova upotrebljena so i salitra mora se pre soljenja smese, koja služi za punjenje kobasica, uvek odbiti. Ako je meso suviše bledo, može se malo bojadisati sa Cochenille ili sa Oenocyanin bojom.

Ove vrste kobasice moraju se dimiti u toplom dimu i ako je potrebno, nakon toga odmah u vreloj vodi obariti. Kod ovog posla neka se ima uvek pri ruci toplomer. Toplina pri kojoj se kobasice

obaruju nesine prekoračiti 85° C. Ako se hoće toplinu sniziti, onda se doliva hladna voda. Koliko vremena je potrebno za obarivanje kobasica, zavisi od njihove debljine. Vrsti ovih kobasica sledeće su:

321. Francuska mesna kobasica.

Uzme se 15 kg svinjskog mesa i 4 kg slanine. Sve se krupno issecka i ovom doda 4 kg usoljenog, fino istucanog telećeg mesa. Sva ta smesa se sa malo vode dobro izmeša i začini na svaki kg sa 30 gr soli, 4½ gr salitre, 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta, ½ gr macis cveta i 5 komada izribanog ili fino samlevenog luka-kozjaka. Sve se zajedno dobro izmeša i puni čvrsto u volovske gužnjake u dužini od 35 cm. Kobasice se odmah u toplom dimu smeđe dime, a za vreme dimljenja namažu se spolja dva puta sa tekućom krvlju od svinja. Nakon dimljenja kuhaju se odmah kao sve mesne kobasice i to pri toplini od 80 do 85° C, 20 do 45 minuta. Zatim se poredaju na sto, da se ohlade i stave onda u vrelu vodu 15 sekundi, pa su zatim odmah gotove za prodaju.

322. Mesna kobasica.

Uzme se 7½ kg govedine i 7½ kg teletine. Sve to se istuca polufino i pomeša. Smesi se doda 2½ kg mršave svinjetine i sve zajedno opet polufino istuca. Ovoj novoj smesi opet se doda 2½ kg u kocke izrezane slanine, pa se cela smesa začini sa 420 gr soli, 45 gr salitre, 60 gr belog bibera i 5 gr smrvljenih muškatovih oraha. Nakon toga sva se smesa zajedno issecka, pa kad je to urađeno doda se nešto vode i sa ovom se dobro izmeša i istare. Puni se čvrsto u srednje debela govedska creva. Kobasice se pusti ocediti, da budu spolja suhe, pa stavljaju u topli dim; kad su svetlosmeđe udimljene, stavljaju se odmah ¼ sata, zatim 10 do 20 časaka u ključajuću vodu, pa se onda obese.

323. Lionska kobasica.

Uzme se 7½ kg usoljenog telećeg mesa issecka se fino, pa sa malo vode dobro izmeša. Zatim se uzme 7½ kg svinjskog mesa, polufino se issecka, pa se doda zatim 4 kg sitno izrezane slanine i začini na svaki kg smese sa sledećom začimbom: 30 gr soli, 2½ gr salitre, 2½ gr bibera, 1 gr paprike, ½ gr karanfila i 4 kašike vode, u kojoj se je prethodno dobro iscedila jedna naranča. Sada se sve zajedno sitno issecka, zatim doda teleće meso, pa se sve zajedno dobro izmeša. Puni se u srednje debela govedska creva i odmah se u toplom dimu udime. Posle toga kuhaju se u vodi, vrućoj 80 do 85° C 15 do 20 minuta. Kad se ohlade, obare se u vreloj vodi tokom 10—15 minuta.

324. Maloruska kobasica.

Uzme se tanka potrbušina, koja nije suviše masna i koja je od mladih svinja. Nadalje se uzme ne suviše masna šunka, koja se mora od svih tvrdih žilavih delova očistiti, a i mekog sala nesme biti.

Sve to se izreže da bude veliko kao grahovo zrno pa se dobro izmeša. Svaki kg ove smese začini se sa 25 gr soli, $2\frac{1}{2}$ gr salitre, $2\frac{1}{2}$ gr šećera, pa se sve opet dobro izmeša i ostavi 24 sata na miru. Nakon toga doda se smesi jedna trećina fino isseckanog, mršavog i posoljenog svinjskog mesa sa 25 gr soli po kg i jedna šaka krum-pirovog brašna, a može biti i brašno od kestenja. Na svaki kg mesa uzme se 3 gr belog bibera, 1 gr muškatovih oraha, oribane, tanke, žute kožice od pola limuna, kao i nekoliko češanja belog luka. Cela se smesa dobro izgnječi i puni u srednje debela govedska creva čvrsto. Zatim se metnu odmah u topli dim, pa se nakon toga drže 10 do 15 minuti u vodi, toploj 80 do 85° C. Kad je to učinjeno, ostavi se ih, da se ohlade, pa se zatim obese. Pre prodaje stavljaju se u vrelu vodu za 10 do 15 časaka.

325. Pariska kobasica.

Svinjsko meso od pleča i slično doda se $\frac{1}{4}$ kg slanine pa se zajedno polafino istuca. Posle toga začini se svaki kg sa 20 gr soli, $4\frac{1}{2}$ gr belog bibera, 1 gr samlevenog kardamom zrna, vrlo malo smravljenog bosiljka i 2 vrlo fino samlevena luka-kozjaka. Smesi se doda nešto vode, pa se zatim dobro izmeša i puni u uska svinjska creva, u duge kobasice. Prodaje se presna kao kobasica za pečenje.

326. Kobasica od mozga.

Uzme se 5 kg masne svinjske potrbušine, kojoj se doda 2 kg fino isseckane teletine, $1\frac{1}{2}$ do 2 kg mozga, koji mora da bude od svih kožica dobro očišćen i još 4 sitno samlevene glavice luka. Sve se sitno issecka i začini po svakom kg smese sa 30 gr soli, 5 gr bibera, $1\frac{1}{2}$ gr pimenta i $1\frac{1}{2}$ gr karanfila. Cela se smesa čvrsto izmeša i puni u tanka svinjska ili govedska creva u male kobasice, koje se pusti prosušiti 3 do 4 dana. Nakon toga se svetlosmedje udime. Prave se samo u zimsko doba kao kobasice za pečenje i troše se pečene sa kuhanim kupusom, keljem, graškom i t. d.

Drugi način pravljenja ovim sličnih kobasica jeste sledeći: Na 4 kg svinjskog mesa doda se 1 kg 300 gr slanine, 1 kg mozga pa se srednje fino nasecka. Zemičke se namoče u mleku, zatim čvrsto ocede, pa se doda odgovarajuća množina gornjoj smesi i sve zajedno se fino issecka. Začini se po kg smese sa: 20 gr soli, $3\frac{1}{2}$ gr bibera, 1 gr muškatovih oraha i $\frac{1}{2}$ gr cimetrovog cveta, sve zajedno dobro se izmeša i puni u sasvim tanka svinjska creva ne suviše čvrsto. Zatim se zaokrenu u male kobasice ili se načine u tankim ovčim crevima dugačke kobasice, koje se u zavijutku poslažu u zdelu. Kobasice se mora pre prženja stavljati 10 časaka u vrelu vodu, pa tek onda peći, jer u protivnom slučaju popucaju kad se deku, ili se moraju pri pečenju iglom izbosti.

Praška šunka zahvaljuje svoj svjetski glas praškoj soli za konzerviranje mesa!

Zašto uživa praška šunka prednost pred svima ostalima? Zato, jer njezin **fini, nježni ukus, kao i slatna i trajno lijepa ružičasta boja** čine prašku šunku pravom delikatesom.

Kod Vaše šunke i suhog mesa možete i Vi postići ovu specijalnu kakvoću jednostavnom metodom praških Izvodnika šunke, te možete time

Vašu prodju mnogostruko povećati!

Što je praška sol za konzerviranje mesa?

To je specijalno pripremljeno, više od 50 godina priznato sredstvo za konzerviranje mesa, naravno proizvod koji se upotrebljava takodjer i u ljekarstvu, te koji upotrebljavaju redovito ne samo praški kobasičari, nego i većina kobasičara i tvornica u Čehoslovačkoj, Njemačkoj, Austriji, Mađarskoj, Francuskoj, Holandskoj i t. d., te koji time uvijek postizavaju **prima robu**.

Sve ove tvornice odbile su upotrebu drugih kemičkih preparata, naročito takozvanih brzo delujućih, jer su ovakovi eksperimenti baš kod jedne živežne namirnice najmanje umjesni.

Na Vašu želju rado Vama šalijemo specijalnu ponudu i pokusnu pošiljku.

„UNIO“, društvo s o. j.

skladište originalne praške soli za konzerviranje mesa (salitra)

Maribor, pošt. pretinac br. 70

Creva!**Creva!****Jeftino kupiti ne znači dobro kupiti!**

Sa garancijom dobijete sve vrsti tu- i ino-
zemnih sortiranih creva samo kod firme

M. SERTIĆ — ZAGREB**HORVACANSKA C. 21****Telefon 57-99****Telegrami: Emsertić, Zagreb**

Tačna mera! Strogo sortiranje! Brza podvorka! Solidne cene!

Creva!**Creva!**

Ovojni papir

vse vrste Havana, bel mesarski i. t. d.

nudi najcenejše

H. SKALA, LJUBLJANA

MIRJE ŠT. 1 TEL. 24-50

Zahtevajte vzorce — prepičajte se — en poskus
Vas dovede do mojega stalnega odjemalca