



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.
Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.
Pretpлата za čitavu 1930. godinu 30 Dinara.

Ovako ćete sirove kože prodati bolje.

Poznato je, da naši mesari ne mogu postići za svoje kože tolike cijene kao što se plaćaju u mnogim stranim zemljama. Uzrok tome leži i u slabijoj usčuvanosti sirovih kože od naših domaćih mesarskih obrtnika. A ovo može da se popravi pomnijim i stručnim postupanjem pri klanju i poslije njega. Imajući pred očima zaštitu i unapređenje domaćih mesara donosimo naputke, koji se preporučuju sa strane međunarodnog udruženja kožarskih kemičara mesarskim obrtnicima i klaonicama, da se po njima ravnaaju, ako žele da im sirove kože budu vrednije.

Zaklano blašće treba odmah nakon što je usmrćeno vješati dosta visoko, kako se koža ne bi uprljala krvlju i blatom, čime se redovno stvaraju prava legla sitnoživja (bakterija), koji razaraju kožu. Oderane već kože ne valja bacati na blatni pod, već ih spremiti u košaru, da se ne uprljaju.

Ni način, koji je uobičajen u Sjevernoj Americi ne valja — da se name pod klaonice posiplje drvnom piljevinom, jer i piljevina prionuši uz kožu sprečava da na dotično mesto djeluje sol kako treba, pa nastaju solne mrlje. Prvo treba dakle paziti na najveću čistoću.

Drugo mora se odstraniti krvna voda i to jednako iz kože kao i iz žila. U južnoj Americi postizavaju to kod kože nazvanih frigorificos (mraženice) i cijenjenih na europskim tržištima na taj način, da sasvim svježe kože postrcaju vodom uz snažni tlak, a za tim ih meću u koncentriranu solnu rastopinu. Ali se to može postići i time da se kože sole slažući ih tako, da mesna strana jedne kože uvijek pada na mesnu stranu drugoga komada.

Da bi mogla odticati krvna voda, treba kože položiti na kosu plohu od dasaka ili betona. Prva koža položi se izravnanu sa mesnom stranom okrenutom prema gore na tu ravnu plohu, na nju se prostre, sa mesnom stranom prema dolje, tako da se obje mesne strane dotiču, druga koža, a treća koža položi se na ovaj par opet sa mesnom stranom okrenutom prema gore, pa će se s četvrtom činiti drugi ovakav par kože, koje se dodiruju mesnim stranama. Nikako se kože ne smiju pregibati, savijati ili slagati u svežnjeve, prije nego što ih je naskroz prožela sol. Jer na tim pregibima pada sol sa kože, a kad se pregibi osuše, kako redovno biva, kristalizira sol u vanjskoj pokožici kože razdirući na pojedinih točkicama, na kojima se pak prepoznaje naročita mana kože, ovu pokožicu, po čijoj se usčuvanosti u znatnoj mjeri prosudjuje vrijednost kože.

Brpe u koje se kože ovako nalažu, treba da budu visoke najmanje metar i pol. Soliti treba tako obilno, da i 14 dana poslije usoljenja mesna strana kože bude sva pokrivena vidljivim slojem soli.

Vrlo je važno, kako je samljetata sol. Sol ne smije da bude samljetata odviše fino, a ne valja ni sasvim grubo samljetata sol. Jedina vrst soli, koja se može uspješno upotrebiti za soljenje kože je sitno zrnata. Prefino samljetata sol priljepi se poput klajstera čvrsto na dlaku i kožu i tako sprečava odticanje krvne vode. Gruba sol pak ne rastapa se valjano i neće očuvati kožu tako kao sol sitnoga zrna. Sol mora biti čista. Ne smije da se u njoj nadje sadra (gips), željezo, ni druge mineralne ili kovin-

ske primjesine. Industrijska sol ne smije da bude denaturirana strojivim ili otrovnim tvarima, jer se otpaci od sirove kože, name glave i noge, mogu upotrebiti kao sirovina za proizvodnju jestive želatine. Treba s toga razloga osuditi upotrebljavanje modre galice, cinčanog klorida, ukoliko svih kovinskih soli kao sredstva za dezinfekciju (raskuživanje, uništavanje razornih bakterija) sirove robe, iz koje se mogu prirediti i jestive tvari, zabranjeno je dapače zakonom pod prijetnjom teške kazne u mnogim zemljama.

Uopće svakovrsni kemični pripravci, kojima se želi konzervirati koža, pored neškodljive kuhinjske soli, smjeli bi se upotrebljavati samo, ako na to pristaje kupac kože, a onda treba da o tom bude zabilježena opaska na samom računu za kože.

Kao dobro i neškodljivo sredstvo za denaturiranje soli, dakle za pripravu industrijske soli — koja je kod nas državnim monopolom — prekušano je da se soli primješa 50% kalcinirane sode (Na_2CO_3). Soda ne samo da ne škodi koži, već je dapače za nju korisna time, što uništuje svakovrsne razorne bakterije, pa se tako ne mogu pojaviti ni tako zvane solne mrlje na koži, a baš ova mana redovito kvari cijenu kože. Ali sol valja tako promješati sa dodatkom sode, kako se to može naročitim mašinskim uređajem, koji treba postaviti u samoj solani.

Soliti treba odmah, čim se koža tek rashladila, dakle nikako kasnije nego 3 sata nakon što se koža svukla. Ako nije moguće da se to provede, kako se to događa, treba bezuvjetno pridati soli 5% sode za raskuživanje, kako bi se zapriječilo razmnožavanje škodljivih bakterija. Ali soliti kože istom 12 sati nakon što su bile skinute sa zaklane stoke, ne valja nikako i treba zabaciti ovakav škodljivi postupak, pa makar se tako i radilo do sada u nekim velikim klaonicama kao na pr. u Parizu i Buenos-Airesu.

Kože se mogu skupiti u svežnjeve istom nakon što je otkapala sva tekućina (krvna voda), što se iz njih iscedjuje, a one ležale ravno razastrte i složene u kupovima kako smo opisali, usoljene najmanje 14 dana.

Ako se soli u jami, kako se običaje raditi na pr. u Italiji, mora da bude vodna rastopina soli potpuno koncentrirana »do sitosti« — ako se dakle mjeri njena gustoća, mora pokazivati 24 stupnja Baumé-ova. Budući da sol izvlači krvnu vodu iz kože, to postaje time što dalje to rjeđja, pa treba zato da bude na dnu posude (jame) dosta soli, koja se s početka ne može rastopiti, radi zasićenosti solne rastopine, kada su se u nju tek uronile kože. Nestane li u toku takovoga soljenja soli sa dna posude, to treba u nju baciti još toliko soli, prema potrebi i više puta, da solna rastopina bude vazda zasićena solju (24°B) sve do samog završetka soljenja.

Prije nego što će se sirove kože preuzeti, mora ali sva solna rastopina otcuřiti sa kože, za što treba najmanje 48 sata. I onda treba kože još ravno razastrte naslagati i takove ostaviti da miruju 24 sata. Ipak otpremaju se ovakove u jami soljene kože ljeti daleko jedino nakon naknadnog posoljenja, jer samo soljenje u jami ne zaprećuje dovoljno gnjilobu i tvorenje solnih mrlja.

Svežnjeve treba upraviti tako, da dlaka kože strši prema vani. Dlakica name štiti kožu od nečisti i hrdje, koju mesna strana baš privlači.

Pri označivanju (markiranju) ko-

ža ne smije se upotrebiti ni žica ni lim, radi hrdje što prelazi na kožu.

Spremiti treba kože u hladne prostorije.

Postupajte ovako, pa ćete sirove kože sigurno prodati skuplje!

Naplaćivanje trošarine.

Naše čitaoce, koji su ujedno i gostioničari, interesovati će objašnjenje o naplaćivanju trošarine, koje je uputio pomoćnik ministarstva finansija svim kr. banskim upravama:

Do donošenja pravilnika za izvršenje Zakona o državnoj trošarini, a u cilju što pravilnije primjene zakona o izmjenama i dopunama zakona o državnoj trošarini od 31. marta 1930. godine na osnovu zakona o organizaciji finansijske uprave daju se sljedeća uputstva i objašnjenja:

1. Na trošarinske predmete, na koje je do 1. aprila ove godine plaćena oblasna, odnosno banovinska trošarina po čl. 11 zakona o izmjenama i dopunama zakona o državnoj trošarini od 2. VI. 1929 godine, bilo da on dolazi iz druge banovine, bilo da se troše na području iste banovine, neće se vršiti naplata nove banovinske trošarine po zakonu o državnoj trošarini od 31. III. 1930. godine i odobrenim uredbama o banovinskim trošarinama. Od ovoga se uzima banovinska trošarina na pivo, na koje će se naknadno naplaćivati eventualna razlika u stopi od dana, od kada je nova trošarinska stopa na pivo u koristi pojedinih banovina odobrena. Na ostale trošarinske predmete banovina će ovaj dio već naplaćene oblasne odnosno banovinske trošarine na odnosne predmete dobiti iz fonda, koji se nalazi kod Državne Hipotekarne Banke, a koji će se uskoro podijeliti među banovine.

2. Banska uprava pri naplati banovinske trošarine od proizvođača na veliko, fabrikanta i trgovaca na veliko, ako u istom lokalu ne vrše i prodaju na sitno, naplatu će troša-

rina vršiti samo na one količine trošarinskog predmeta, koji se puštaju u promet radi potrošnje na području dotične banovine i to onda kada se puštaju u promet i potrošnju.

Ovako isto ima se postupati i sa naplatom općinske trošarine kod proizvođača na veliko, fabrikanta i trgovaca na veliko.

Nepravilno je protivno duhu zakona naplatiti općinsku i banovinsku trošarinu na cijelu količinu robe, kada se unese u ove radnje i preduzeća nego se ta trošarina ima plaćati pri puštanju u promet radi potrošnje.

Kada roba iz ovih stovarišta i preduzeća predje u drugu banovinu odnosno drugu općinu, na nju će se platiti banovinska trošarina po uredbi ove druge banovine odnosno po odgovarajućim propisima. Postupak, koji je do sada bio zaveden kod naplate banovinske i općinske trošarine, stvorio bi medje i brane unutar države na štetu naroda i prometa dobara.

3. U interesu što lakše manipulacije pri naplati banovinske trošarine, a da bi se izbjegle duge procedure, koje kože promet, potrebno bi bilo, da banska uprava otvori poštanski čekovni račun u cilju da se naplata trošarine može vršiti preko Poštanske štedionice čekovnim uputnicama, kojima bi se snabdjevali odjelci fin. kontrole i potvrda kojih bi služila kontrolnim organima kao dokaz o plaćenju trošarini. Potrebne odredbe u ovom pogledu izvolit će propisati banska uprava s obzirom na prilike u sporazumu sa fin. direktorijama i općinama.

Tržište stoke.

Ljubljana, 2. jula 1930. — Na današnji tjedni sajam dopremljeno je 215 konja, 82 vola, 68 krava, 20 kom. teladi, 232 odojka za prigoj. Prodano je: 34 konja, 33 volova, 25 krava, 7 telica i 157 odojaka. Dogon bio je prilično veliki, a potražnja nije bila živahna, jer nije dostajalo kupaca. Cijene volova su nekoliko popustile te su danas bile za otprilike 25 para jeftinije. Po kg žive težine notiraju: Volovi I. 10.— Din, II. 9.— Din, III. 8.— Din, krave tovljene 5—7 Din, krave u mesarske svrhe 4—5 Din, telad 14.50 do 15 Din.

Varaždin, 24. juna 1930. — Ivarski sajam u Varaždinu, dne 24. juna 1930, bio je jak dogonom blaga. Dotjerano je 380 konja i 1297 goveda. Prodano su 83 konja i 454 goveda. Cijena se kretala konjima 3 do 6000 dinara, krave stare prodavane su 4.500 — 6000 Din, junice 7—8, bikovi 7—9, volovi 7—9, telad 10—12 Din po kilogramu žive vage. U inozemstvo otpremljeno je 200 junaca, bikova i krava za Italiju, a u Austriju je otpremljeno nešto konja. Za domaće kupce otpremljeno je u Ljubljano 15 i u Zagreb 30 goveda.

Maribor, 24. juna 1930. — Na sajam 24. juna dopremljeno je 18 konja, 15 bikova, 96 volova, 313 krava, 22 telica, ukupno 464 komada. Popriječne cijene bile su: Volovi I. 8—9 Din, II. 7—7.50 Din, III. 6.50—7 Din,

bikovi 7.25—9 Din, krave za mesarske svrhe 7—8 Din, krave za mesarske svrhe II. 5.25—5.75 Din, junad 7—9 Din, telad 10—12 Din. Prodano je 241 komad, od toga za izvoz u Austriju 22 komada.

Zagreb, 25. juna 1930. — Na današnji tjedni sajam dognano je: Bikova 10, krava 285, junica 48, junaca 35, volova 45, teladi 153, konja 203, ždrebad 40, svinja nad 1 g. 43, svinja ispod 1 g. 240, odojčadi 314. Cijene bile su sljedeće: Bikovi 7—8 Din, krave muzare 7—9 Din, krave u mesarske svrhe 4.50—6 Din, junice za prigoj 8.50—9.50 Din, junice u mesarske svrhe 7—7.50 Din, volovi prvorazredni 9—11 Din, volovi drugorazredni 7—8.50 Din, volovi bosanski drugorazredni 5—6 Din, sve po kilogramu žive vage, telad živa 11.50 do 13.50 Din, zaklana 14.50—15.50 Din. Konji za klanje 1.50—1.75 Din, svinje domaće tovljene po kg 12 do 13.50 Din, sremke zaklane kg 16 do 16.50, svinje do 1 g. kg 10—11.50 Din, svinje nad 1 g. kg 11—12.50 Din, odojci živi komad 80—220 Din, ovce komad 100—120 Din.

**Širite
„MESARSKI LIST“**

Tržište kože.

Domaće:

I ako je prekomorsko tržište življe te su europske aukcije donijele porast cijena, ne dolazi to raspoložnje kod nas još uvijek toliko do izražaja, da bismo mogli dovesti povišice cijena kod nas u sklad s onima na inostranim tržištima. Glavni je razlog tome u lošoj izradbi kože. O tome smo već opetovano govorili i ne možemo dosta naglasiti, da treba kod skidanja kože postupati najbrižljivije, kako bismo dobili kožu čistoga reza, jer samo takva koža može postići cijenu, koja odgovara položaju na tržištu te naiti na glatku prodju. Time će ujedno biti maknuta glavna zapreka izvozu naše kože. Kod nas je položaj nepromijenjen, tvorničari su kod kupnje i dalje suzdržljivi. Ako se danas ne može govoriti o zalihama, to se ima pripisati tome, da je veći dio robe ipak opredijeljen za eksport.

Cijene: Govedje kože plaćaju se u slobodnoj trgovini uz nekoliko veće cijene Din 12.75 do 13.25, za vrške kože 10 do 11 Din. bosanske 9 do 10 Din po kg za nesoljenu robu.

Teleće kože: S glavom i dugih nogu 23 do 24 Din, bez glave i kratkih nogu 30 do 31 Din po kilogramu za nesoljenu robu.

Konjske kože: Robe dolazi malo na tržište, a to malo uzima domaća industrija. Plaćaju se duže od 220 cm Din 150 do 160, a manje odgovarajuće jeftinije.

Sitne kože: Janjeće kože. — Do sada je veliki dio prodajnog područja za gotove proizvode od janjeće kože, dakle u glavnom za rukavice zauzimala Amerika. A sada međutim udarila je Amerika na uvoz rukavica nerazmjerno visoku carinu, tako da će izvoz rukavica u Ameriku na dosadašnjoj osnovi postati nemoguć. K tomu pridolazi još i to, da je današnja potražnja za vunom gotovo nikakova. To su dva momenta, koja utječu neugodno na razvoj trgovine janječim kožama, tako da danas ne možemo govoriti o normalnoj potražnji za tom vrstom robe. I ako je ovogodišnja roba dobra, to ipak nema prave trgovačke cijene zbog navedenih razloga te će se morati računati sa bar 20 % padom cijena. Kože u težini oko 70 kilograma 100 komada variraju od 23 do 25 dinara po komadu, od 80 do 85 kilograma 100 komada 26 do 27 dinara po komadu i od 90 do 100 kilograma 100 komada od 28 do 29 dinara po komadu prema kvalitetu.

Jareće kože: Posljednjih dana bilo je nekih prodaja i plaćale su se najbolje kože i do 48 dinara po komadu, ali izgleda da se te cijene po svojoj prilici neće moći održati, sem ako strani kupci budu poboljšali svoje naloge. Cijena kožama varira od 45 do 47 dinara po komadu za dobro sortiranu robu.

Uslijed mlohavog raspoloženja na tržištu vunom i kod ovčijih koža je teško stanje. Prodavaju se kože od 18 do 22 dinara po kilogramu.

Inostrana tržišta:

Italija.

Uz dobar promet i od 3 do 10 % povećane cijene traže se otprilike ove cijene:

Kravlje kože do 30 kg 5.20 do 5.50 lira, kravlje kože od 30 do 40 kg 5.20 do 5.50 lira, kravlje kože preko 40 kg 5.20 do 5.40 lira.

Volujske kože do 40 kg 5.20 do 5.30 lira, volujske kože od 40 do 50 kg 4.80 do 5.10 lira, volujske kože preko 50 kg 4.60 do 4.80 lira.

Telice do 30 kg 5.80 do 6 lira, telice preko 30 kg 5.60 do 5.90 lira po kilogramu svježje robe.

Raspoloženje na tržištu telećim kožama je mirno. Unatoč toga kupljena je sva roba, koja je došla na tržište uz cijene prošlog mjeseca, a i uz 1—2 % povišenje. Notacije nepromijenjene.

Konjske kože ima vrlo malo na skladištu pa su zahtjevi posjednika te robe postali veći. Traži se 2.70 do 2.90 lira po kilogramu za nesoljenu robu, prema izvoru, težini i kakvoći.

Austrija.

U glavnom nisu na tržištu sirovim kožama nastupile nikakove promjene. Cijene su čvrste, a i volja za kupovanje takodje je porasla. Notacije su u šilingima za dobro usklađenu robu kod kupnje, bez solarine, troškova manipulacije i trgovačke dobiti slijedeće:

Prvovrsna bečka zadružna roba: govedje kože do 49 i pol kilograma 1.70 do 1.75, od 50 kg te više 1.45 do 1.50; mađarska roba do 49 i pol kg 1.45 do 1.50; od 50 kg te više 1.25 do 1.30; bikovlje kože do 49 i pol kg 1.30 do 1.35; od 50 do 59 i pol kg 1.05 do 1.10; od 60 kg te više 0.95 do 1.

Der neuzeitliche Fleischermeister...

der auf der Höhe bleiben und Erfolg haben will, muß nicht nur ein grosses praktisches, sondern auch ein sehr umfangreiches theoretisches Wissen besitzen. Dieses Wissen sich anzueignen ist nicht zu schwer, wenn es in leichtfaßlicher Weise dargelegt wird. Diese Aufgabe ist in den Fachbüchern der Allgemeinen Fleischerzeitung, Berlin, vortreflich gelöst.

Die Administration unserer Fleischerzeitung »Mesarski list« bereitet die Ausgabe eines Fleischerfachbuches, welches in der serbo-kroatischen Sprache erscheinen wird. Da es uns vorläufig noch nicht möglich ist, auch für unsere Genossen mit der deutschen Umgangssprache ein ähnliches Fachbuch in der deutschen Sprache herauszugeben, so wollen wir mit dem nachstehenden auf die großartigen, für unsere Verhältnisse entsprechenden Fachbücher der Allgemeinen Fleischerzeitung, Berlin, hinweisen.

Die Fachliteratur des deutschen Fleischergewerbes ist von der Allgemeinen Fleischerzeitung ins Leben gerufen und durch zahlreiche Werke vorbildlich ausgebaut worden, so daß es schwerlich ein anderes Handwerk gibt, das eine so reiche und wertvolle Fachliteratur sein Eigen nennen kann.

Für unsere Verhältnisse kommen aus dem reichen Auswale der Allgemeinen Fleischerzeitung folgende Werke in Betracht:

Das weltbekannte Buch: Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren; das Prachtwerk: Schaufenster-Dekorationen für das Fleischergewerbe; Was der Fleischer von dem Schlachtvieh wissen muß; Anleitung zum rationellen Betrieb in der Fleischerei und Wurstmacherei; Der Fleischerlehrling und seine Pflichten; Der Fleischergeselle und seine Pflichten.

Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren.

Unter Mitwirkung vieler hervorragenden Wurstfabrikanten ist dieses rühmlichst bekannte Buch in der Bearbeitung von Hermann Koch in neunter Auflage erschienen. — Ein Schatz von Erfahrungen und Errungenschaften ist in diesem Werke niedergelegt. Die Rezepte und Anweisungen sind klar und leicht verständlich gegeben und entsprechen den höchsten Anforderungen, die an die feine Wurstfabrikation gestellt werden.

Schaufenster - Dekorationen für das Fleischergewerbe.

Dieses Buch ist der Berater und Helfer für die rechte Kunst der wirklichen Schaufenster-Dekoration; es zeigt dem unerfahrenen den Weg und vermittelt in gleicher Weise dem Geübteren neue und wertvolle Anregungen. Das Werk ist aus der Praxis für die Praxis entstanden und stellt auf dem Gebiete der Fachwerke einen Rekord dar, der von keiner Seite bisher erreicht worden ist.

Wer dieses großartige Werk, das seinesgleichen in der gesamten Fachliteratur des Fleischergewerbes nicht hat, zur Hand nimmt und sich darin vertieft, der wird künftig keine Sorge mehr um die wirksame Dekoration seines Schaufensters haben; denn der praktischen Anregungen für das Dekorieren sind so viele, daß er

Konjske kože dulje od 220 cm bečkog klanja 22 do 24.

Teleće kože prvorazredne bez glave 3.30 do 3.40, sa glavom 2.60 do 2.80.

Mađarska.

Cijene su slijedeće: Transdanubijske kože 1.35 do 1.40. Dunav-Tisa kože 1.30 do 1.35, Tisa kože 1.25 do 1.28 pengö po kilogramu bez soli.

Za teleće kože nema osobitog interesa, a notira se od 2.60 do 2.80 p. bez soli.

Konjske kože dulje od 220 cm cijene se od 15 do 16 pengö po komadu.

jahrelang immer neue Ideen schöpfen kann. Es werden in dem Prachtwerke obendrein nur Schaufensterbilder gezeigt, die ein Dekorieren nach der Vorlage jederzeit gestatten, so daß das neue Buch mit Recht praktisch, nützlich und anregend genannt werden darf. Ein Dekorieren nach den Vorlagen dieses Buches wird eine Freude für alle sein.

40 Bildtafeln sind das Kernstück des Buches; im modernen Offset-Druckverfahren hergestellt, geben diese die zarten Farbtöne der Fleisch- und Wurstwaren naturgetreu nieder. Die 40 Bildtafeln erfassen systematisch die im Laufe eines Jahres sich ergebenden sämtlichen Möglichkeiten der Schaufensterdekoration im Fleischerladen und berücksichtigen, also sowohl die sogenannten normalen Wochentage als auch die verschiedenen Hauptfestzeiten und die sonstigen besonderen Anlässe bzw. Bedürfnisse in Stadt oder Land. — Ebenso ist bedacht worden, daß im Fleischergewerbe die Schaufenstereinsätze recht verschieden in der Form sind und daß in dem einen Fleischerladen zwei Schaufenster zur Verfügung stehen, im anderen aber nur eines, so daß sich schon daraus ein Zwang zur Beigabe von Bildtafeln mit »kombinierter« Dekoration von Fleischwaren und Wurstwaren ergibt. Das Werk bringt also reine Fleischfenster, reine Wurstwaren-Fenster u. die kombinierten Fleisch- und Wurst-Fenster. Für alle Dekorationen sind die leitenden Gesichtspunkte: die Ware an sich soll wirksam ausgestellt werden, denn das Ziel der Dekoration ist Steigerung des Absatzes.

Jedem Bild ist eine ausreichende Beschreibung der Dekoration beigelegt, und zwar auf der Seite, die dem Bilde gegenüber liegt, so daß bei der Lektüre des erklärenden Textes das Schaufensterbild vor dem Auge bleibt.

Von den 40 Bildern, welche das Buch enthält, zeigen 22 Gebrauchs-Fenster für den täglichen Gebrauch, 18 aber verschiedene Festtags-Fenster, die für jeden Fleischermeister leicht und bequem nachzumachen sind und dabei größte Werbekraft besitzen.

Wir können dieses Prachtwerk nicht warm genug empfehlen!

Was der Fleischer von dem Schlachtvieh wissen muss.

In diesem vortreflichen Buche behandelt Dr. Raschke: Den Aufbau und Leben des tierischen Körpers, Erkennungsmerkmale der Schlacht-tiere und Ortsbezeichnungen am Tierkörper, Krankheiten d. Schlacht-tiere, Schlachtmethode, Gewährleistung im Viehhandel, Fleisckkunde, Behandlung des Fleisches, Fleischbeschau, Konservierung des Fleisches, Gefrierfleisch. 34 Abbildungen beleben den Text.

Der Fleischerlehrling und seine Pflichten.

Ein ernster Ratgeber für jeden jungen Mann, der in die Lehre tritt, zugleich aber auch ein geradezu unentbehrlicher Einführer in die Anfangsgründe unseres Gewerbes.

Der Fleischergeselle und seine Pflichten.

Der Inhalt ist allgemein verständlich und zumeist in der Form von Fragen und Antworten gehalten. Je-

der Geselle, der auf seine Weiterbildung Wert legt, wird sich vorteilhaft dieses Buches bedienen.

Alle oben genannten Bücher können durch die Administration unserer Zeitung bezogen werden und sind wir überzeugt, daß jeder Besteller nach Erhalt der Bücher (besonders aber der Schaufenster-Dekorationen und der Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren) unsere Meinung darüber teilen wird, nämlich, daß sie fast unerreichbare Fachwerke darstellen.

Recepti.

Donosimo 2 recepta iz naše nove mesarsko-kobasičarske stručne knjige, koja će uskoro izaći kao prva jugoslovenska mesarsko-kobasičarska knjiga sa oko 500 najboljih recepta, koji odgovaraju našim prilikama tako u pogledu obrade mesa, kako i u pogledu kod nas običnih mašina i u pogledu potražnje mušterija. Ove je recepte u knjizi sastavio na osnovu svoje 22 godišnje prakse g. Sava Marković, kobasičar u Smederevu, a recepti u knjizi velikim su djelom od istog kobasičara a isprobani i od ostalih poznatih naših stručnjaka, a djelomično sadržaje knjiga vlastite recepte poznatih naših proizvajča kobasičarskih proizvoda.

Pomoću naše nove knjige bit će svakom mesarsko-kobasičarskom obrtniku omogućeno uvijek polučiti valjan proizvod te si na taj način steći veliki krug mušterija, tako da će se maleni iznos Din 160. — koji će platiti za knjigu isplatiti u toku jedne sedmice kod svakog najmanjeg obrtnika. Ukratko: naša nova knjiga predstavlja za svakog mesara i kobasičara kapital.

Krakovske salame.

Mladje i friško svinjsko meso bez žilja seče se nožem u manje kocke. Na 50 kg tog mesa mete se 1400 grama soli, 50 grama salitre, 100 grama šećera. Dobro se sve izmješa, da upije so, i dobro se nabije u suv sud, tako da nema vazduha između mesa. Tako se ostavi 2 dana. Kada se uzima u rad, dodaje se 10 kg jakog praha, 130 g sitnog bijelog bibera, 12 g tucanog kumina, nekoliko mlevenog korijandera i vrlo malo bijelog luka. Sve se dobro izmješa i puni u šira govedja crijeva na duže komade bez vazduha, veže redje popreko i suši se toplom vatrom. Kuva se u vodi od 74 stepeni 2 sata, vrati u pušnicu za 10 minuta, položi na tablu i pokrije suvom krpom da se ohladi. Onda se povesi na vazduh 6—8 sati, seče i prodaje.

Presovane glave.

Mladje svinjske glave iz salamure (rasol) i govedji jezici iz salamure skuvaju se (ali ne prekuvaju), odseku se uši a onda se glave i jezici iseku uzduž na pola i postave onako dugački komadi u sud za mješanje. Doda se šaka ili dve kuvane bijele sitno mlevene kožure i bistre supe od istih, malo sitnog bijelog bibera, 1 glavica struganog crnog luka i mala šolja vinskog sirćeta. Sve se lijepo promješa i puni u velike govedje bešike. Glave i jezici uvlače se rukom uzduž u bešiku, a supa i kožura se sipa sudom, dobro veže i kuva u jakoj vodi od 95 stepeni, zaustavi se malo vatra i tako ostanu u slabijoj vodi oko 75 stepeni 1 sat svega. Izvade se, šupfaju, okrenu i presuju se ležeći uzduž. Drugi dan seče se i prodaje.

Šta je „Eisluft-Kompressor“?

Ovo je ventilator naročite konstrukcije, koji ne služi samo kao obični ventilatori, već potiskuje vazduh tolikom snagom, da će biti dovoljno, ako ljeti radi u mesnici ¼—½ sata, pa će se temperatura dovoljno sniziti tako da će roba uvijek ostati svježja. Naročito za preporučiti je ovaj kompresorski ventilator onim mesarima, koji imaju mesnice izložne sunca, ili imaju drveni krov ili prodavaju u baraki itd., budući da upravo u

ovakvim mesnicama vlada najveća vrućina. Dalje preporučuje se ovaj kompresor za one radnje, gdje ima mnogo muva, mušica itd. Ovim se naime kompresorom vazduh toliko ohladi, da je insektima nemoguće ostati u lokalu.

Poradi svojeg načina hladjenja preporučuje se ovaj ventilator za osušenje mesa a ujedno naravno i za ohlađenje. Ventilator namještava se nekoliko metara ispred mesa i to najbolje tako da struja vazduha ide ne upravo na meso, već pored njega, jer se na taj način ljepše osuši. Kod sušenja mesa ovim kompresorskim ventilatorom treba biti toliko oprezan, da se pravodobno prestaje sa sušenjem, jer od predugotrajnog rada ventilatora može meso da ocrni, što prouzrokuje, da se meso mušterijama čini sumnjivo i ako nije iskvareno. Pa i u mesnicama bit će najbolje, upariti ventilator tako da struja vazduha ide pored mesa prema izlazu ili prozoru. I u ledenicama neka se ventilator upotrebljava na taj način. Upotreba u ledenicama naročito je preporučljiva, jer kako rekossmo ovaj ventilator vazduh u vrlo jakoj mjeri osuši. Jedino u klaonicama može se ventilator upotrebljavati tako, da struja vazduha ide upravo na meso.

Još o trgovačkim putnicima.

Usprkos mnogih naših upozorenja na nepoštene trgovačke putnike stalno još se dešavaju prevare, kojima su oštećeni lakovjermi mesarsko-kobasičarski obrtnici. Tako je u posljednje vreme došao u Bosnu, Hrvatsku i Slavoniju putnik, koji prodaje mesarima papir za zamotavanje, traži veliku kaparu a onda ga nestane sa kaparom. Robu će mesar naravno morat poručiti drugdje, inače naime ovo sa kaparom ne bi još toliko loše bilo. Od naših smo pretplatnika primili više kopija ovakvih naručba, gdje su mesari dali velike kapare, a robu niso primili. U svim ovim slučajevima nose kopije nazive nama nepoznate firme. Informirali smo se, šta zapravo biva s ovim naručbama, koje nisu bile izvršene, pa smo našli, da na kopijama naznačena firma uopće ne postoji. Razlog da roba nije poslana dakle vrlo je jednostavan: firme nema! Kod ovih smo naručbi primetili i to, da su cijene papiru vrlo jeftine, tako da nijedna tvrtka nije u stanju davati papir uz ovako niske cijene. I baš u tome prema našem mišljenju leži uzrok, da je onaj varalica sklopio toliko poslova. Medjutim svaki bi mesar morao da zna otrprike, kakva je cijena papiru pa prema tome ne bi smio da daje kaparu na sumnjivo jeftinu robu.

Iznova podudaramo: Ne davajte kaparu putniku, ako ga posvema sigurno ne poznajete kao višegodišnjeg zastupnika poznate solidne firme! Još bolje će biti, ako se kapara nikome ne daje, jer svakoj solidnoj firmi dostaje Vaš potpis na naručbenici te

Ovaj ventilator može se prenosit i namjestiti, gdje god je potrebno (vidi oglas na zadnjoj strani današnjeg broja lista) te može na vrlo jednostavan način da se priključi na električni vod u kući pomoću tako zvanog kombiniranog okova, koji se na želju pošalje ujedno sa ventilatorom.

Primećujemo još i to, da će se ovaj ventilator sa naročitim uspjehom upotrebljavati u proljetno i jesenje doba, kada poradi velikih kiša meso postane sluzavo. Ovo može posvema da se sprečava pomoću ovog kompresorskog ventilatora.

Dobija se ovaj ventilator u 2 veličine i to sa 30 i 40 cm dugačkim propelerom. Cijena je prve veličine Din 3200.— a druge 2600.— Din. Razašila se jedino pouzecom cijelog iznosa. Pored ventilatora pošaljemo naručitelju i jednu pilu za kosti ili jedan masat (štrajher) ili 20 većih odnosno 30 manjih kuka. Ovo dajemo našim pretplatnicima od provizije, koju dobijamo kod ventilatora.

Poručite pravodobno za Vašu radnju vrlo potrebni kompresorski ventilator kod uprave »Mesarskog lista«, p. Št. Vid nad Ljubljano. Kod naručbe pošaljite i 500.— Din kapare.

će Vam robu sigurno poslati točno prema sklopljenom ugovoru sa njenim zastupnikom. U slučaju većih poslova firma će sama zatražiti kaparu za svaku sigurnost, pa ćete onda doznati kaparu firmi direktno putem čekovne uputnice. Može naime i kod poštenih putnika, da se desi ovaj slučaj: Mesar običaje kod svakog posla da se pogadja sa prodavaocem, jer mu je to prešlo u krv kod kupovanja blaga od seljaka. Kad mu sada u dućan dodje putnik, on će s njime istom da se pogadja i putnik u više slučajeva pristaje uz cijene i uslove, za koje nije ovlašten kako ne bi bez posla izašao iz mesnice ili da mu konkurencija ne oduzme mušteriju. Naručba je sklopljena i potpisana, dali ste i kaparu, robu ali nećete primiti poradi uslova, koje firma ne može prihvatiti. Kaparu naravno putnik je potrošio i firma sada mora da Vama iz svojeg džepa vrati kaparu. Obično će Vam firma poslati robu za odgovarajući iznos in tako ćete u mnogim slučajevima doći do robe, koja Vama nije neophodno potrebna umesto one, što ste želili kupiti. U svakom će dakle slučaju biti bolje, da ne dajete kaparu, osim ako ju tvornica od Vas zatraži direktno, što će biti slučaj jedino kod većih poslova. Sa putnikom dakle utanačite jedino, kakva Vam se pošalje roba, kakvi su uslovi plaćanja, dobavni rok i eventualne garancije, sve ostalo uredite sa firmom.

Tko će ove naše upute uvažiti, može biti ubedjen, da će biti zadovoljan i sa poslovima, koje će sklopiti sa putnicima.

Spremanje prata.

Bez sumnje nema nijednog mesarsko-kobasičarskog obrtnika odnosno pomoćnika, koji ne bi znao, šta je pr at te za koje svrhe služi. Istom svaki majstor i pomoćnik zna, da je pr at kobasičaru potreban kao pekaru tijesto, jer bez njega ne može da radi. Iz toga razloga pa i poradi sličnosti možemo pr at nazvati i tijesto od mesa.

Sprema se pr at u raznim zemljama i krajevima na razne načine. U Njemačkoj i Francuskoj n. pr. izrađuje se pr at na Wolfu i tako zvanom Blitzu i to isključivo samo od hladjenog mesa, a Švica i Holand ima za ovu svrhu posebnu mašinu, koja izrađuje pr at sama bez Wolfa, t. j. tako zvani cirkular-kuter, koji ali kod nas nije još nimalo poznat. U Njemačkoj i Francuskoj počeli su graditi nove strojeve, koji su valjda naročito udešeni za spremanje prata. Ovaj se stroj naziva Universal-Kuter i stručnjaci već danas kažu, da će ovaj stroj u kratko vreme istisnuti sve ostale strojeve za seckanje, mlevenje i mješanje mesa, budući da je

na njemu omogućeno proizvodjanje svih mesnih proizvoda od najgrubljih salama do pasteta. O ovom ćemo stroju pisati o našem listu iscrpnije onda, kada će stroj biti u praksi dovoljno isproban. Češka, Njemačka Austrija i Mađarska izrađuju pr at od toplog mesa pomoću kvečmašine, (gnječilice), Wolfa i mješalice. Ovo su načini, kojima se pr at sprema u stranim zemljama.

Ovaj posljednji način i našim je kobasičarima dobro poznat, pa se i kod nas većinom sprema pr at pomoću Wolfa, gnječilice i mješalice (mišmašine) i to naravno od nehladenog mesa. Ovo je slučaj u većim kobasičarskim radnjama, koje raspolažu sa potrebnom mašinerijom, u manjim i srednjim kobasičarskim radnjama međjutim sprema se pr at još na razne primitivne načine, n. pr. samo pomoću Wolfa i ruku, drugdje opet pomoću Wolfa i gnječilice bez mješalice. Ovo su doduše vrlo primitivni načini, ali su dovoljno isprobani tako da i ovi načini obično daju dobar pr at.

Tom zgodom upozoravamo iznova sve naše pretplatnike i čitaoce, koji ne raspolažu još sa potrebnom mašinerijom za spremanje prata, da je tvrtki R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje, uspjelo konstruirati jedan model gnječilice (br. 182), koju možete viditi na zadnjoj strani lista u oglasu spomenute tvrtke, pomoću koje je omogućeno spremanje prata bez Wolfa. Ova mašina naime ima ispod valjaka nož, koji prilikom gnječenja meso i seče, tako da je nepotrebno mlevenje na Wolfu, ako se meso 4 puta pusti kroz ovu gnječilicu.

Kako će već biti poznato, dobija se ova mašina u tri izrade i to: sa kurblo, sa točkom na ručni pogon i sa točkom na ručni ili mehanični pogon. Cijena je prvog izradi 2000.—, drugog 2200.—, trećoj 2400.— Din, ako se plati o primitku. Na otplaćivanje od po 150.— Din mjesečno može se mašina dobiti uz povišenje ovih cijena za 200.— dinara bez ikakve garancije, jedino ostaje mašina vlastništvo firme do isplate zadnje rate. Prilikom naručbe ove mašine treba doznati firmi Din 200.—, nakon čega se mašina otpo šalje sa pouzecom od Din 600.—, a ostali iznos otplaćuje se u mjesečnim ratama od po 150.— Din. Uz ove uslove svakom je kobasičaru omogućena nabavka stroja, koji mu nužno treba za njegovu radnju. Stroj može se poručiti i putem naše uprave.

Ima i danas još mnogo kobasičara, koji kupuju pr at od svojih drugova i to iz raznih razloga. Neki jer nema potrebnih strojeva, drugi smatra da mu se poradi malene količine spremanje ne isplati, a treći smatra da pače da sam nije u stanju da izradi dobar pr at. Poradi ovih u prvom redu donosimo donji naputak za spremanje prata. Neka svaki onaj, koji do sada sam nije spremao pr at to jednom proba. Moguće da mu u početku neće izaći baš najbolji proizvod, nakon nekoliko pokušaja ali će sigurno i on biti u stanju izraditi prvovrstan pr at.

Punim pravom možemo ustvrditi, da u našoj zemlji ima najmanje 50 % kobasičara, koji izrađuju pr at samo pomoću Wolfa ili malenih strojeva br. 22 ili 32 i dalje bez svake gnječilice i mješalice. Kod ovog načina najglavnije je, da imamo za stroj tako zvanu ploču za pr at (sa 2—3 mm rupicama). Ove ploče mogu se za svaku mašinu dobiti kod tvrtke R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje.

Pr at se upotrebljava u glavnom za proizvodnju boljih vrsti kobasica i mesnih delikatesa. Kako bi svaki mesarsko-kobasičarski obrtnik bio u stanju u svojoj radnji proizvoditi sve vr-

sti mesnih proizvoda, riješila se je uprava našeg lista za izdanje prve jugoslovenske kobasičarske knjige, iz koje će svaki kobasičar ili pomoćnik crpiti stručno teoretsko znanje. Cijena će ovoj knjizi biti 160 Din. Izrežite iz današnjeg broja našeg lista, strana 3. poručenicu te ju ispunjenu Vašom tačno adresom pošaljite upravi našeg lista, da Vas predbilježi za ovu knjigu; cijena Din 160.— važi naime isključivo samo za one naše pretplatnike, koji se na knjigu predbilježe, svi ostali morat će platiti više.

Naputak za spremanje prata.

24 sati ispošćeno goveće (gladno i odmorno) ubije se i zakolje. Brzo se skine koža i izvadi utroba, meso se povesi, da se krv iscedi. Meso se ne pere vodom niti se briše vlažnom krpom. Poslije pola sata skida se od kosti, odvaja se čisto crveno meso bez žilja i loja, seče se tanje i pušta kroz kvečmašinu 3 ili 4 puta, (ako nema kvečmašine, onda se meso na panju dobro izlupa plosnatim djelom sjekire ili drvenim batom), samelje se na Wolfu kroz 2—3 mm ploču. Onda se dobro izmješa, dodaje po potrebi so i salitra i po potrebi voda, dobro se izlupa (ili izmješa na Blitzu, mješalici, ili u kadi s rukama), pa ako se vidi, da još može da pije vode, dodaje se so i voda po drugi put i opet se dobro izlupa. Mete se u čist sud na ladno, da stoji 6 sati pa i više do 3 dana, pa se uzima u preradu. U slučaju ako je pr at manje slan, nego što treba, ili ako odmah po izradi nije odnešen u hladno, on se tako reći skрати (uštani). Pomoći se može ali oprezno. Dodaje se malo soli i dobro se izriba, ali se odmah i preradjuje, oprezno suši i kuva, jer može u kazanu ili pušnici opet da popusti. Radi se slabijom vatrom i ne čeka dugo. Roba, koja je bila radjena od skraćenog prata, ne može dugo da stoji.

Naročitu pažnju treba obratiti pločama i noževima kod Wolfa, koji mora da su za izradu prata dobro oštreni, jer u protivnom slučaju ima opasnosti, da će se meso prilikom mlevenja ogrijavati, od čega će svaki put izaći loš proizvod. Kod nekih Wolfmašina, koje stalno zagrijavaju meso bit će potrebno mesu pridodavati u Wolf zrnati led, koji će meso u Wolfu hladiti. Opasnosti za noževe ili ploče kod pridodavanja leda nema.

U našoj novoj knjizi točno će biti kot svake vrsti mesnih proizvoda, gdje se pr at upotrebljava, navedeno kakav pr at treba pridodati i koju količinu, tako da će svakom biti omogućeno polučiti dobre proizvode u svojoj radnji.

Danas još

izrežite donju poručenicu, ispunite je olovkom tačnom Vašom adresom te pošaljite u zatvorenom kuvertu upravi našeg lista, koja će Vas na osnovu te poručbenice predbilježiti za

I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku knjigu

koja će biti kapital za svakog mesarsko-kobasičarskog obrtnika.

Ovdje odreži!

Poručbenica

Upravi „Mesarskog lista“, Št. Vid nad Ljubljano.

Izvolite me predbilježiti na I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku knjigu, te mi je priposlati odmah čim izadje poštanskim pouzecom uz cijenu Din 160.—.

Ime i prezime:

Mjesto:

Ulica i broj kuće:

Banovina:

G. Rudolf Krnić iz Osijeka je zastupnik tvrtke R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje. — Isti g. ovlašten je primiti pretplatu za naš list.

Uprava »Mesarski list«.

Prodajem: (Za fabrike salama): Jedan automatski panj sa 7 noža, potpuno nov, nije još bio u radu; jednu Wolf-mašinu za veće preduzeće, novu; jedan kazan za topljenje masti 350 lit.; jedan elektromotor, glajhštrom, nov, fabr. A. V. G.; jedan benzinmotor, radi i gasom, 12 k. sn., na kolima, malo upotrebljen u radu; jednu cirkular testeru motornu za sečenje drva. Radi kupovine obratiti se Živku P. Djadjicu, kobasičaru, Požarevac.

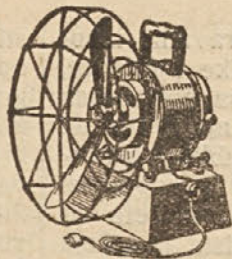
Mesarski i kobasičarski pomoćnik, vešt samostalnosti, traži namještenje. Ponude slati na upravu lista pod »Pomoćnik«.

G. Ignac Dolenc iz Viča pri Ljubljani ni identičen s potnikom D. v dopisu iz Slovenske Bistrice z dne 10. maja 1930. M. L. Štev. 4. — Uredništvo »Mes. lista«.

Prodaj: Wolf FH 15 B, špricu 10 lit., mišmašinu 60 lit., transmisiju 6 m, kompresor kompletan sa hladionom i napravom za led 10.000 kalorija. Uvjeti veoma povoljni. — Upitati kod Daniel Hideg, kobasičar, Vukovar.

Prodaj samo bolesti radi dobro iduću mesnicu i kobasičarsku radnju sa svim inventarom, sigurna eksistencija. Uputstva kod uprave lista.

**Oglašujte
u
Mesarskom
listu!**



Neophodno potrebnu novost za mesarsko - kobasičarske radnje predstavlja „Eisluft-Kompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh te ga i osuši. Ako ventilator

radi 3 puta dnevno po ½ do 1 sata, ostat će Vam roba stalno dobra i svježa. Legla od muva isključena. Trošak 1-2 Din za sat. Nikakve montaže! Odmah spreman za rad!

Cijene: II. veličina Din 2600.—, I. veličina Din 3200.— Kod naručbe naznačiti vrst i voltažu struje. Točna uputstva kod:

R. & M. ZALOKER
dr. s o. j., Ljubljana - Vič

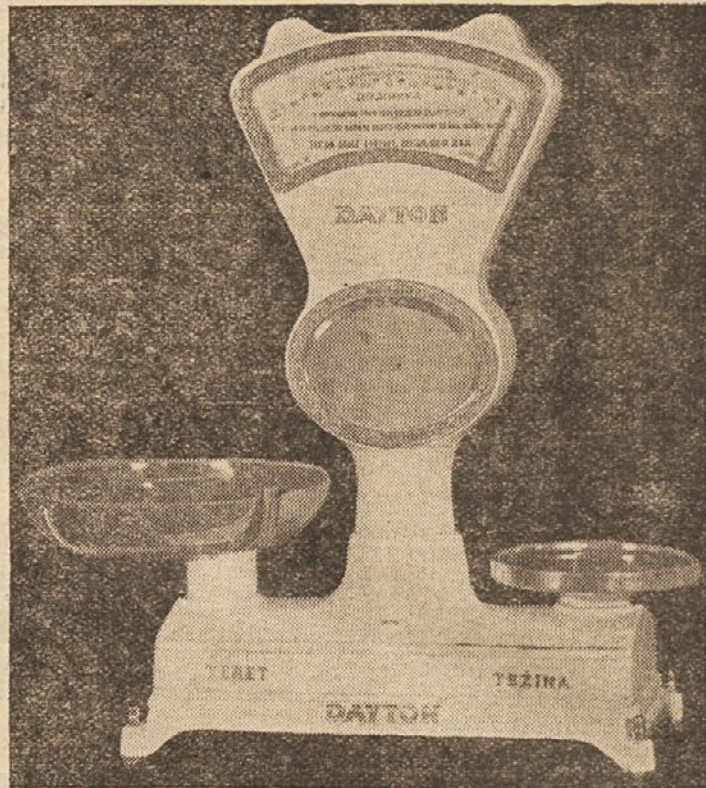
PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavnii
Ne treba nikakve poslugel
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,
Wien III, Keqelgasse 27

Reprezentanca za Jugoslaviju u Ljubljani, Dunajska c. 31.



Automatsku

brzovagu „Dayton“

dobijete kod uprave „Mesarskog lista“ na otplatu à Din 500.— mjesečno uz cijenu Din 8.500.—. Pored vage dobijete i 1 pilu za kosti, 20 S kuka, 2 ručna noža, 1 masat, 1 strugač za panj i 1 strugač za svinje. Kobasičari mogu dobiti i klijesta za šunku na ploč od mermera, 1 masat i 1 nož.

„Dayton“ vaga ima preko 2.000.000 u prometu.

Najbolja svjetska marka

Najbolja svjetska marka!

Evo majstore, ovo je kveč za Vas!



Ovaj novi model kvečmašine dobavlja se uz cijenu od Din 2400.—, a na otplatu 150.— Din mjesečno stoji 2600.— i to na motorski ili ručni pogon. Na ovoj se mašini meso istodobno gnječi i siječe. Mašina teži 46 kg, pogonski točak ima premjer pol metra. Valjci su dugi 28 cm, a dužina kvečmašine bez točka iznosi 44 cm. Ista mašina bez točka sa kurblo stoji samo Din 2000.—. Doznačite 200.— Din kapare pa ćete odmah primiti mašinu.

RUDOLF GRUDNIK, Ljubljana-Dravljje.

Biti s nama u vezi, znači gotovu

ZARADU

Preporučamo stoga gg.

MESARIMA

koji nemaju potrebnih sprava i strojeva za izradu boljih vrsti

**Salame
Kobasica**

**Šunke
Suhog mesa itd.**

da se nama obrate za cijene i ponude. Naše proizvode razaslijeemo dnevno dijelom cijele države.

Češka industrija suhomesnate robe i mesnih konserve

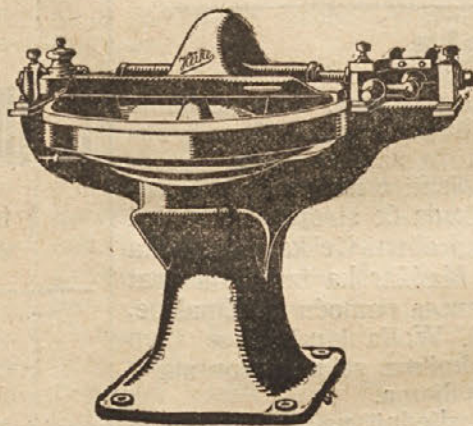
Braća Nedela
Sl. Požega

Specijalno poduzeće za projektovanje i izvedenje većih i manjih hladionih naprava, naprava za proizvodnju leda, klaonica, mesarskih mašinskih radionica, mesarnica, delikatesnih radnja i t d.

Ing. Rauberger, Koseze, vila Tönnies, Ljubljana VII.

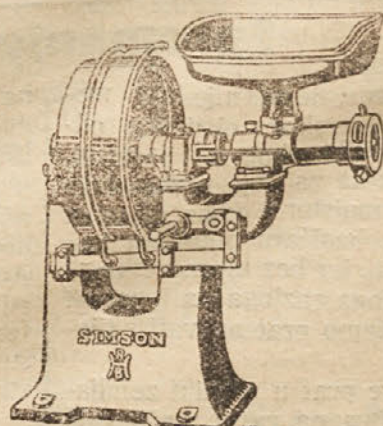


To su Vam
najbolji i najmoderniji
kobasičarski strojevi



Blitz 30 litara
cijena 13.500 Dinara

Postavno stanica naručitelja.



Wolf 100 mm
cijena 6.500 Dinara

Richard Heike, Berlin - Hohenschönhausen

Zastupnik za Jugoslaviju:
Rudolf Grudnik, Dravljje.