



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni zanat

Izlazi mesečno

Uredništvo i uprava Ljubljana — Dravljje. Telefon broj 42.89.

Oglasi po cjeniku

Pretplata za čitavu 1940 god. din 30.—.

Svima gg. mesarima

Kao u poslednja dva broja tako i u ovom broju našega lista donosimo na trećoj strani u slikama pregled nekih mesarskih potrepština oznakom novim, današnjim prilikama prilagođenim cenama da mesarima time pružimo što lakšu i bolju orijentaciju kod nabavke istih.

Apelujemo na sve gg. mesare ponova da se pretplate na svoj stručni glasnik „Mesarski list“ i time omogućće redovito mesečno izlaženje istog, jer biće njima samo od koristi. Godišnja pretplata za naš list iznosi din 30.— i računa se od dana uplaćanja,

a osim toga dobiće novi pretplatnici i sve u ovoj godini već izašle brojeve lista. Iznos može se poslati i u pismu u poštanskim markama.

Svi mesari, mesarski pomoćnici i učenici (šegrti) treba da u našem listu u slučaju potrebe oglašavaju jer samo tim putem postićiće najbolji uspeh. Cena malim oglasima je dinara 2.— po reč, a najmanji iznos je 10.— dinara. Dopisima za male oglase treba priložiti dinara 3.— za odgovor. Cena kod većih oglasa pak je din 2.— za kvadratni cm.

Zanatlije kao vaspitači

(Zanatlija doneo je donje)

Nije samo škola ta koja daje školsko i opšte obrazovanje i čiji je zadatak da radi na prosvetivanju širokih masa, već ta dužnost leži i na svima ostalima koji su po inteligenciji na višem stupnju od onog na kome se dotične mase nalaze. O toj dužnosti malo se vodi računa i na nju se ne obazire ni oni kojima je ona profesija. Zato se i ne treba čuditi što smo kulturno zaostali i što se još neprestano izmedju varošana i seljaka nalazi jaz nepoveranja. U većini slučajeva taj jaz postoji iz opravdanih razloga. Inteligencija i varošani ne trude se, ili bar slabo se trude, da selu pridju sa punom iskrenošću i da kulturu unesu u šire narodne mase.

Mi živimo u veku grubog materijalizma i bezdušnog iskorišćavanja. Kad je lični interes u pitanju smatra se, da su sva sredstva dopuštena. Zato, ako moral nije na onoj visini na kojoj bi trebalo da bude, onda krivimo sebe samo i nikoga više.

Prosvetivanje naroda potrebno je iz nacionalnih, etičkih i privrednih razloga. Potrebno je da mase budu nadahnute jakom nacionalnom svešću, vazda spremne da se za održanje nacionalnosti žrtvuju do uništenja, a zatim da i moralno i privredno budu snažne, jer samo kao takve mogu da se održe u današnjim teškim političkim i ekonomskim prilikama. Najbliži dani jasno su nam pokazali kakva sudbina postiže narod koji u kritičnim danima vrši sabotažu, koji odbija da se bori za svoj sopstveni opstanak i koji je živio u iluziji da će se neko drugi boriti za njega, a on bez muke da bere plodove pobeđe.

Reakcija je vrlo brzo došla i svakako se, ali dockan uvidelo, da je robovanje vrlo teško i da ništenje narodnog ponosa znači vrlo mnogo. Sve tegobe su teške, ali najteža je ona kad tudjin gospodari i kad se svakog trenutka strepi za svoj lični materijalni opstanak. Bez nacionalne slobode naravno da nema ni privredne i život bez njih je očajanje, skopčano sa silnim žrtvama, a koje su nama iz vekovne borbe za slobodjenje vrlo dobro poznate.

Snaženje narodnih masa u pogledu nacionalnom, etičkom i privrednom spada i zanatlijama u dužnost. Sve te tri stvari u vezi su jedna sa drugom. Drukčije se radi u slobodnoj a drukčije u porobljenoj otadžbini. Sa svojim ako i učini kakvu nepravdu, može se boriti: sa neprijateljem to je nemoguće. On vodi računa o svojim interesima i silom ih za-

dovoljava: kršenje tih interesa kažnjava se vrlo strogo, čak i smrću. Svačiji rad, pa i rad zanatlija podleži strogoj kontroli i isti mora biti saobražen interesima tudjinca.

Slobodne zanatlije u slobodnoj državi prirodno je da moraju voditi računa o sebi, a da bi u tome uspeli, moraju da šire krug svojih potrošača. Najveći deo tih potrošača dolazi sa sela. Da bi se ti potrošači osposobili za potrošnju, oni treba da budu ekonomski dovoljno snažni a zatim naučeni da sve ono što mogu dobiti kod zanatlija ne traže na drugoj strani. Prema tome, u tom pravcu ima da se kreće vaspitna uloga zanatlija. Dodir zanatlija sa seljacima srećom i po sili prilika neprikidan je, i tu povoljnu stranu treba iskoristiti što bolje. U svakoj prilici: u radnji, na ulici, na saboru i t. d. seljaku treba prići iskreno i zadobiti njegovo poverenje. Bez „nametanja“ i kao uzgred, uticati na njegovo prosvetivanje jer, ukoliko se u tome više uspe, utoliko će se i potrebe seljaka razvijati, ali ne one što vode luksuzu, već one kod kojih će seljak zaista imati koristi.

Radeći ovako predano, starajući se za prosperitet seljačkog staleža isto onako kao za svoj, zanatlije će služiti ne samo svojim interesom nego i opštim: nacionalnim i državnim. Naravno, ne treba shvatiti kao da zanatlije treba da imaju monopol u radu na prosvetivanju. Naprotiv, ta dužnost leži i na svima ostalima staležima. Utoliko će uspeh biti veći i opšta korist veća.

U ovom poslu, kad se radi o tako krupnim pitanjima, ne sme biti nikakve demagogije.

Zanatlije i mogu i treba da budu vaspitači seljačkog staleža. Obostrana je korist da se ta dva staleža pomažu i dopunjuju. Sav taj posao nije težak, ali je koristan i plemenit. Mladji svet, naročito, treba da mu se preda svesrdno i neumorno.

Hoće li taj mladji svet poput svojih prethodnika, da shvati potrebu mišljenja konstruktivnog i iz svoje glave da uradu za opšte dobro nalazi svoje najveće zadovoljstvo? Ovakvo nešto od mladjeg sveta sa pravom se zahteva.

Budite pretplatnici „Mesarskog Lista“ i inserirajte u njem jer je za Vas najbolja reklama

Bezmesni dani

Izmenom i dopunom Uredbe o štednji životnih namirnica povećan je broj bezmesnih dana od dva na tri.

Tekst te uredbe glasi:

Na osnovu čl. 1 Uredbe o izmenama postojećih popisa i donošenju novih. Ministarski savet na predlog ministra trgovine i industrije propisuje ove

Izmenе i dupone uredbe o štednji životnih namirnica M. s. br. 643 od 10. maja 1940 godine

Cl. 1

Cl. 1 Uredbe o štednji životnih namirnica menja se i glasi:

„Sreda, četvrtak i petak određeni su celoj zemlji kao bezmesni dani.

U ove dane zabranjuje se svaka prodaja na malo svežeg telećeg, govedjeg i svinjskog mesa.

Restorani, javne kuhinje i druge ugostiteljske radnje ne smeju u te dane služiti jela sa telećim, govedjim i svinjskim mesom.

Ova zabrana ne odnosi se na iznutrice (mozak, jezik, pluća, srce, džigerice, bubrezi, maramice, creva, slezine i sl.) od teladi, govedi i svinja.

Cl. 2

Clanu 3 uredbe dodaje se ovaj stav. „Izuzetno, po predlogu veterinaru, može nadležna prvostepena opšta upravna vlast odobriti klanje ženske teladi i junadi ispod jedne godine starosti ako ona nije podesna za priplod ili ako nastupi slučaj klanja iz nužde. Odobrenje koje izdaje opšta upravna vlast ne podleže naplati nikakve takse.“

Cl. 3

Ministar trgovine i industrije izdaće bliža uputstva za izvršenje ove uredbe.

Cl. 4

Ova uredba stupa na snagu trećeg dana po objavljivanju u „Službenim novinama“.

M. s. br. 903 2. jula 1940 god. Beograd.

Uputstva za izvršenje uredbe o štednji životnih namirnica

U cilju pravilne primene Uredbe o štednji životnih namirnica od 20. maja 1940 godine Ministar trgovine i industrije propisao je sledeće uputstva:

1. Zabrana prodaje na malo svežeg telećeg i svinjskog mesa, koja je naređena čl. 1 Uredbe ne odnosi se na prodaju na veliko.

2. Zabrana prodaje na malo svežeg telećeg i svinjskog mesa i priugotavljenja jela u ugostiteljskim radnjama u utorak i petak ne obuhvata meso koje se ne može smatrati svežim kao ni životinjske delove koji se ne smatraju mesom u užem smislu.

Prema tome se mogu na pomenute dane prodavati sledeći predmeti: suvo meso, sirova slanina, mast, loj, unutrašnji organi teladi, goveda ili svinja kao: mozak, jezik, pluća, srce, džigerica, bubrezi, maramice, creva, slezine i tako dalje. Isto tako mogu se na dane utorak i petak priugotavljati i jela od pomenutih predmeta u ugostiteljskim radnjama.

Kobasice i razni mesni proizvodi izradjeni od telećeg, govedjeg i svinjskog mesa ne potpadaju pod zabranu ukoliko se izradjuju isključivo iz jednoga od napred pobrojanih delova životinja ili se ne prodaju u svežem stanju.

3. Pod pojmom prase u smislu čl. 2 Uredbe podrazumeva se samo mlado od krmače od najveće težine od 40 kg žive vage.

4. Javne klanice dužne su da vrše najstrožiju kontrolu da se u njihovim prostorijama ne vrši klanje ženske teladi i junadi ispod jedne godine starosti, niti klanje bremenite stoke ma koje vrste (govedi, bivoli, kopitari, ovce, koze, svinje). Pod bremenitošću podrazumeva se takva bremenitost koja se može utvrditi veterinarskim pregledom na živoj stoci. Klanice će preduzeti potrebne mere da se klanje mužke teladi i junadi ispod jedne godine i teladi i junadi iznad jedne godine u njihovim prostorijama može vršiti tek po njihovom odobrenju. Svako prekršenje izdatim naredbama prijavljuje klanice nadležnoj upravnoj vlasti radi progona po zakonu.

5. Nadzor nad izvršenjem propisa Uredbe vrše organi opštih upravnih vlasti prvog stepena državne mesne policijske

vlasti, tržišni nadzornici i veterinar pri klanicama. U svrhu vršenja ovoga nadzora pomenute vlasti mogu po potrebi narediti pregled svake radnje koja prodaje meso i mesne proizvode. Isto tako mogu one narediti pregled klanica.

6. Svaki prekršaj uredbe kazniće se kaznom zatvora do 30 dana i novčanom kaznom do 50.000 dinara. Nadležne vlasti će po svakom utvrdjenom prekršaju bez odlaganja i brzo povesti kazneni postupak i prema rezultatu postupka što pre doneti svoju odluku.

Primetba uredništva. Gornja uredba osetno pogodila je mesare, naročito u manjim gradovima i na selima gde ne postoji mogućnost prodaje na veliko i gde mesari ne raspolažu hladionama i ledenicama a nabavka istih u sadašnje teško doba iz materijalnih razloga uopšte je nemoguća. Kako poznato mesari uzuelno kolju u petak pa kako mogu odnosno smeđu prodavati svoju robu tako reči samo tri dana u nedelji t. j. u subotu, nedelju i utorak (ponedeonik takoreći ne dolazi u obzir jer seljak i niži stalež u taj dan uzuelno ne kupuje meso, što treba imati takodjer u vidu) moraju mesari ne-prodatu robu, koja se iz gore spomenutih razloga ne može do druge subote održati sveža, ili baciti ili pak zakopati na veliko u zemlju. Iz toga sledi da je time ogrožen njihov obstanak, da neće moći odgovarati svojim obavezama prema državi te biće 50% i više mesara u državi prinudjeni da obustave rad, odnosno da sama zatvore svoje radnje. Ko će imati kod toga najviše štetu? Dali će porezka uprava voditi po tome računa?

Ovogodišnji Ljubljanski velesajam

Održaće se od 31. augusta do 9. septembra o. g. i biće ovo 47. izložbena priredba ove vrste. Obuhvatiće gospodarske i druge naročite izložbene grane. U općenitome izloženi biće proizvodi narednih industrijskih i zanatskih grana: Mašinska i kovinska industrija, fina mehanika, radio i elektrotehnika, osvetljenje i ogrev, kola, bicikli, motocikli, drvena industrija, kože i konfekcija, tekstilna industrija, krznarstvo, kemička industrija i fotografija, hartija i kancelarijske potrepštine, mesarske potrepštine. Dobro biće zastupana industrija namirnica. Lepo odeljenje imaće gradjevinarstvo kao i muzički instrumenti. Mnogo biće izložene fine keramike, bižuterije, stakla i porculana, a obećavaju nam se još i druge različite privlačive novosti. Naročita povezana odeljenja imaće „Izložba pokućstva“. Mali obrt biće zastupan tako, da će on sam tvoriti lepu i veliku izložbu zanatstva. Za današnja vremena od velike važnosti biće izložba: „Pasivna odbrana pučanstva za slučaj napada iz vazduha“, u kojoj organizaciji sodeluju: Zaštitni ured gradskog poglavarstva u Ljubljani, Ministarstvo vojске i mornarice, Banska uprava, Državni higijenski zavod i Vatrogasna zajednica. Osobitost biće izložba pod naslovom: „Zubna tehnika“ koju priredjuje društvo zubnih tehničara prilikom 30 godišnjeg postojanja. Savez domaćica prirediće aktuelnu izložbu pod naslovom: „Naša svakodnevna prehrana“. Osim toga biće još izložba: „Cveća i povrća“, baštovan-skog oteka SDV u Ljubljani. Nadalje izložba „Naša krila“ — motorni i bez-motorni avijoni te modeli. Dalje „Odga-jivač malih životinja“. Turizam — od saveza za promet stranaca u dravskoj banovini. Likovna umjetnost i t. d.

Naročito skrenemo pažnju na izložbu modernih mašina za preradu mesa, mesarski alat, uređaj za mesnice, klanice i mesarske radione te sve ostalo što je potrebno mesarskim preduzećima kao i industriji za preradu mesa te za racionalizaciju obrta.

Dana 8. septembra održaće se na sajmištu utakmica jugoslavenskih harmonikaša.

Kao prošlih godina tako i ove godine na sajmištu biće prostrano zabavište sa svakojakim zabavama. Obećavaju nam naročitu zabavu večerne predstave „Totog teatra“.

Dakle svaki naćiće na ljubljanskom velesajmu nešto za sebe i zato neka svaki udesi svoje putovanje tako za Ljubljanu, da će to putovanje vezati sa posetom velesajma.

Iz prakse za praksu

RECEPTI

13. Berlinska šunka

Od šunke se odreže koljenica sasvim, a donja šuplja kost se sa uskim šiljastim nožem najpre odozgo a zatim odozdo unaokolo od mesa odluči, a da se šunka kod ovoga ne razreže te ima da ostane cela. Sa nožem odlučena šuplja kost, izvuče se iz šunke, salamuri se u srednje slanoj salamuri, zatim se hladnom vodom opere i suhom krpom otare. Onda se sa kanapom najpre unakrst, pa zatim unaokolo čvrsto poveže. Ostavi se 3 dana na vazduhu da se osuši i u toplom dimu svetlo-crveno udimi. Troši se više kuhana nego presna.

14. Burgonjska šunka

Sunke od mladih svinja u težini od 2—3 kg obrežu se, kost se izvadi iz njih na isti način kao i kod br. 11 i slave se u slabo slanu salamuru. Nakon salamurenja operu se u hladnoj vodi, suhom krpom izturu, pa zatim se slave u nakvašeni govedji ili svinjski mehur, koji se odozgo čvrsto zaveže. Šunka se sada sa čvrstim kanapom unakrstice čvrsto sveže i tada se drži 3—5 časaka u ključanoj vodi, te se kod ovoga stvoreni vazdušni mehurići sa iglom izbodu. Šunka se zatim suho izturu i odmah dimi svetlo-crveno u toplom dimu. Troši se samo kuhana.

15. Holandska govedska šunka

Šunka od dobro nahranjenju goveda obreže se odozgo tako, da koljenično meso sa debelom tetivom ostaje na šunki, dočim se šupla 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 pol sata. Zatim se kanapom unaokolo čvrsto uveže i u toplom dimu smeđe udimi.

16. 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 u ključavu vodu i to 5—8 minuta. Nakon toga se soli i salitra sa rukom, na kojoj mora da bude čvrsta kožna rukavica. Posle toga se pojedini komadi čvrsto istaru sve dotle, dok ne bude dovoljno slano, zatim se pospu sa solju te puste obešene na vazduhu 3—4 dana, pa se smeđe udime. Na isti način može se spremati i sušiti i ostalo govedje meso.

17. Lososova šunka

I ako je u ovom slučaju odmljeno meso u crevima naziva se takodje šunkom. Od svinjskog hrbta, počevši od petog kralježa sve do buta izreže se mesna pečenica ali brez 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 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 kvasse se pol sata u hladnoj vodi i oturu sa suhom krpom. U jednom komadu napravi se sa unutarnje strane zarez, koji stigne do polovine debljine i to po celoj dužini, a drugi se komad sa unutarnjom stranom u ovaj zarez utisne. Na oba komada mora da ostaje 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 izreže se duge daske 2 cm široke, i polože se u podjednakim razmacima na četiri strane creva a sa kanapom se čvrsto unaokolo povežu. Kad je to učinjeno, drži se 4—5 minuta u vreloj vodi izbocka se iglom vazdušne mehuriće, zatim prosuši i u slabom dimu svetlo-smeđe udimi.

18. Djulaška šunka

Šunka se očisti sasvim od slanine i ovako dobro osoli. 5 kg soli, 1 kg salitre i 500 gr. sitnog šećera, dobro izmešamo i počnemo soliti šunke u jednom buretu, koje ima odozdo rupu, koju možemo zapušačem dobro zapušiti, da ne može iscuriti sok. Šunke solimo u njemu odozgo plečke, na plečke karbonadle i vratove, a šunke i plečeta sole se tako dugo dok se ne znoje pod rukom. Zatim solimo rebra, kosti okrenemo na gore i posnemo soljom. Tako posoljene ostavimo 3 dana na mlakom mestu, a treći dan napravimo salamuru i to onako: Uzmemo 100 litri vode, 22 kg soli, umešamo 10 glavica belog tucanog luka, 20 gr. veninog semena, sve dobro izmešamo, pa ako nemamo meru za salamuru, metnemo u tu salamuru jedan krumpir, pa ako taj krumpir na salamuri pliva, znači da je dovoljno jaka, pa sipamo onda nju na ovo meso, izvučemo zapušač i pustimo salamuru u jednu kantu za vodu pa je posle ponova sipamo u ovo bure, pa se ovaj postupak opetuje 6 puta, ovako će se salamura dobro izmešati. Zatim uzmemo jednu dasku i operetimo je jednim teškim kamenom. Nakon 8 dana možemo već izvaditi rebra, nakvasimo malo u hladnu vodu i operemo zatim vrućom vodom. Prelivati treba svaki dan 3 puta, pa ostavimo

karbonadlu 12 dana, plečke 3 nedelja a šunke 4 nedelja. Pre vešanja kvasimo jih u hladnoj vodi i ostavimo komade u njoj 24 sata, zatim operu se vrućom vodom, pa se vešaju u dim, kad dobiju crnkastu-žutu boju, onda su dobre. Kada nastupi leto, prospi na njih drvnog prosejanog pepela, da bude sva umotana pepelom.

19. Danske šunke

Ove šunke služe najviše eksportu. Svinjski butovi, moraju pre upotrebe biti dobro izmrznuti pa napravimo dva ureza sa leve i desne strane, a kraj brunceka i ključne kosti napravimo rupicu tako, da se rupe sastanu. Kad je to urađeno turimo svaku pojedinu šunku u vrelu vodu ali ne duže od 3 minuta. Nakon toga slaže, o šunke u bure od 200 kg sadržaja i kad je napunjeno, nalijemo 50 l. vode, 12 i po kg morske soli, 500 gr. salitre, 1 kg sitnog šećera, 100 gr. tucanog koriandera, pa moramo onda kad to uradimo, pozvati bačvara, da ne dopre u bure niti da bude u njemu ni malo vazduha. Bure metnemo onda u hladnjaču, gde treba da odleži 10 dana, nakon ovog vremena možemo ih već eksportovati. Ako se primeti, da se počinje bure kriviti, a pošto ima u sebi veliku jačinu da propušta sok, je to znak, da šunke nisu dobre, već ih treba ponovo vaditi i prečistiti. Ovako se postupa i sa raznim vrstama mesa, koje se eksportira.

20. Dalmatinska šunka

Svinje, koje se kolju u ovu svrhu, moraju biti šumske i kolju se samo onda, kad su odmorne. Nakon klanja ostave se da se ohlade. Šunke kroje se prema ukusu, kako ko hoće, pa se odmah posolju prskanom morskom solju. Soli metnemo onoliko, da bude na šunki za prst debele naslage. Najbolje je da se to radi u jesen, pa se šunke onda metnu na sunce, gde nema prašine, pa se ostavi na polju 6 nedelja. Nakon ovog vremena primetiće se, da se so na šunki stvrdila. U pušnicu dalmatinska šunka ne dolazi pa je gotova za prodaju.

21. Dalmatinska pršuta

Uzme se bilo koje meso izvadjeno od kostiju i očišćeno od svih žilica i tvrdih delova. Kad se to uradilo, seče se u 4-uglaste komade, soli morskom solju, navuče na žicu i metne na sunce isto kao i dalmatinska šunka, s tom razlikom, da ne treba stajati 6, već samo 3 nedelje. Ovo možemo činiti i ljeti i zimi. Stim je gotova i možemo je eksportirati.

22. Holandska teleća šunka

Teleći but izvadimo iz kosti, kao i kod praške šunke. Zatim ju metnemo među druge šunke i salamuru, te naka ostane tamo 3 nedelja, pa je nakon toga izvadimo i ostavimo da se dobro iscedi. Loj i prljavština, koja je na šunki, očisti se dobro, zatim nasećemo strugačem za slaninu sa ledja što šire komade slanine, koliko nam je potrebno i isećemo sve obrezine. Nakon toga uzmimo jedan suhi svinjski but, sa malo masnoće i turimo ga tamo, gde je bila ključna kost tako, da je šunka puna. Zatim uzmemo najpre parčadi mesa, poprskamo ih cimetom i pola limunove kore, šunku obrišemo suhom krpom, da ne bude mokra, a slaninu, što smo je lagano izribali, da se ugrijala pod rukom, nalepimo na šunku i to onu stranu, koju smo ribali i zamotamo lanko slaninu. Zatim izvinemo kožicu od danke i zamotamo celu šunku u kožicu i obeležimo si, kako umetnosmo šav, da znamo, na kome se mestu nalazi. Nakon toga uzmemo najveću bešiku, nakvasimo je u vodu i rasporimo je sa jedne strane. Kad izvadimo bešiku iz vode, zamotamo u nju šunku, sašijemo tankom iglom, zamolamo u krpu, zabeležimo kako leži šav, svežemo dobro krpom i metnemo u vodu, vruću 100° C. Šunku ostavimo u vodi da se obaruje voda više nesme da ključa, držimo je 6 sati u kazanu, izvadimo nakon ovog vremena, prešamo, da dodje šav odozgo, držimo da se ishladi, pa ju na kraju što jače presujemo. Su-tradan obesimo je na hladan dim, dok ne dobije zučkastu boju. Od svih vrsti šunka ova šunka najglasovitija je i najviše tražena na svim boljim tržištima.

23. Holandska „Laksšunka“

Karbonadle izvadimo iz kostiju tako, da ostane pečenica cela. Pre soljenja skinemo onu belu kožicu i svu masnoću rasećemo ga u pola i stavimo na njega salitru. Zatim slažemo jedno na drugu i ostavimo tako 2 nedelje, pa nakon toga obrišemo ih krpom, rasećemo uzduž, poprskamo malo sitnim belom biberom i odsećemo listiće od slanine. Umotamo ga u okrugle danke, kožicu metnemo preko njega, čvrsto ga uvijemo i vežemo okruglim kanapom, vrlo tankim i to kanap nuz kanap, metnemo u pušnicu, dok ne požuti pa ga pustimo, da se ishladi. Prodaje se sa nareškom.

24. Šunka sa pepelom

Šunku, za koje hoćemo da nam dugo potraju, vadimo iz vode i zamotamo ih u vrući pepeo, kojeg smo prethodno dobro ugrijali. Nakon toga povese se odmah u pušnicu i ostave u njoj u hladnom dimu 6 nedelja. Od ovog pepela dobiju šunke na sebe neke vrsti oklepa, tako da joj ne škodi ni crvi ni muhe. Pre no što se šunke upotrebljavaju, moramo pepeo ostružiti i šunku očekati.

25. Konzervirana šunka

Nakon što izvadimo šunku iz hladne vode, izvadimo kost i otsećemo bunceke, kao to radimo sa ostalim šunkama, koje se meću u stroj. Zatim obesimo šunku u pušnicu, da se dimi na laganoj vatri, pa kad bude koža bela, sklopimo je u kutiju, u kojoj ćemo je prešati, metnemo poklopac i slavimo je u okruglu presmašinu za šunke, zatim je lećujemo i metnemo u kazan da se skuha. Kuha se 7 sati u vodi, toploj 90° C, zatim se izvadi i metne u hladnjaču, pa je time gotova.

26. Uzička pršuta

Uzmemo govedje butove ili plečke, koje su dobro očišćene od masnoće i žilica otsećemo ih dugačko do 2 kg težin i zasolimo solju, ali tako, da ne dodje soli više od 30 gr na 1 kg pa ih ostavimo 14 dana odležati. Treći dan već iscediće se iz ovog mesa polivka, pa metnemo onda u njo 100 gr. sitnoga šećera i potrebnu količinu sitnog belog luka. Za ovih 14 dana svaki dan ga 3 puta prelivamo, pa nakon ovog vremena povešamo, na štapove i metnemo na hladan dim, gde se može malo i poprskamo vatrom. Zatim oblijemo vrelom vodom, metnemo ih na pol-puno hladan dim, gde ih ostavimo 4 nedelje.

27. Uzička kozja pršuta

Meso rasećemo isto na dvoje, očistimo ga dobro od masnoće i loja, but rasećemo na dvoje i ostavimo samo onoliko, da se može obesiti. Plečke izbodemo na više mesta, da se mogu bolje soliti, a sole se odmah, dok su vruće. U soli ih ostavimo 4 dana, i poribamo tu kozetinu sa malo belog luka. Mora se zatim spalovati, da se raširi i poprskamo je još zatim suhom soljom. U dimu ostavimo ih tako 6 nedelja, pa kad se skinu, mogu se tako dugo držati, jer im ni sunce neće naškoditi.

(Nastaviće se)

Stručna uputstva

Paprena slanina. Slanina od mladog prasića 2—3 cm debela, sječe se na 10—12 cm široke tračke. Unutarnjoj strani treba da se nožem dađe glatka površina. Ako je slanina debelja, onda treba da se prose da dobije spomenutu debljinu.

Ovi tračci se jako nateru solju, dobro pospe solju i polože po dužini jedan na drugoga. Slaninu treba suhu soliti, nesme se u slanu vodu metati jer postane u njoj mekana. Nakon 8—10 dana tračci podizu se, so se skine a slanina opere u toploj vodi. Onda se vešaju tračci na vazduh da se osuše.

Kada je slanina suha, načini se od ljute paprike i hladne vode gusta kaša, kojom se namaže unutarnja strana slanina (a nikada spoljašnja). Tračci osuše se nato u sobi za sušenje mesa kod lagane i svetle vatre. Da spoljašnja strana dobije od vatre kakvu boju nije potrebno.

Tvrdo crevo

Za hrenovke bezuslovno je potrebno, da imaju fino i mekano crevo iz razloga, što se kod ovih kobasica jede i crevo. Tvrdo može postati crevo, ako smesa nije dovoljno masna ili prat nije upio dovoljno vode. Uzrok može biti i u dimljenju. Ako se naime prat nije pravilno konzervirao, onda se crvenkasta boja kroz crevo sporo pokazuje i na taj način kobasice ostaju u dimu duže nego što treba. Prirodno je, da je crevo postalo tvrdo. Ovaj isti nedostatak pokazuje se, ako pušnica nije bila zagrijana pre stavljanja kobasica u nju ili pak kobasice nisu bile dovoljno osušene. Vreme dimljenja produžuje se usled toga i posledica je tvrdo crevo.

Patos u Vašim radnjama

treba da je higijenski, elastičan i čvrst. Kako poznato postoji na glatkim patosima opasnost skliznuća zato treba da je patos i opor, a naročito u radionicama da se održava što možno u suhom stanju. Već kod odabiranja materijala za patos treba položiti pažnju na sigurnost kretanja. Ako je patos prekriven keramičnim pločicama se takav patos najbolje čisti preredjenom sapunicom nakon čega se čistom vodom oplakne. Najpodesnija su pak čistilna sredstva koja ne sadržavaju masnoće te se njima može najlakše ukloniti masni ostaci. I kod patosa od betona ili terrazza treba možnost skliznuća sprečiti. Pošto je patos od betona ili keramičkih pločica mnogo hladan i tvrd preporučiva se da se na mestima za rad prekrije drvenim podnožnjacima koji ujedno čuvaju od vlage. Da podnožnjaci ne klize to treba njih svezati jedan do drugog. Na mestima za posluživanje treba da je čitava površina patosa prekrivena tim podnožnjacima kako bi se eventualna sklizavanja i povrede nogu sprečila.

Širite „Mesarski list“!

Nov način prepariranja masti protivu užezjenja

Pa i ako ne u tolikoj meri kao meso, potpada i mast u red namirnica koje se vrlo rađe kvare. Naučnim iztraživanjem postiglo se da se održanje masti pretopljenjem, što čini tako reći proces pročišćavanja, može usavršiti. Svakome mesaru poznato je da se pretopljena mast duže održi nego slanina. Vremenom mast naročito kada je duže vremena izložena svetlosti i vazduhu priuzimanjem kiseonika užezje.

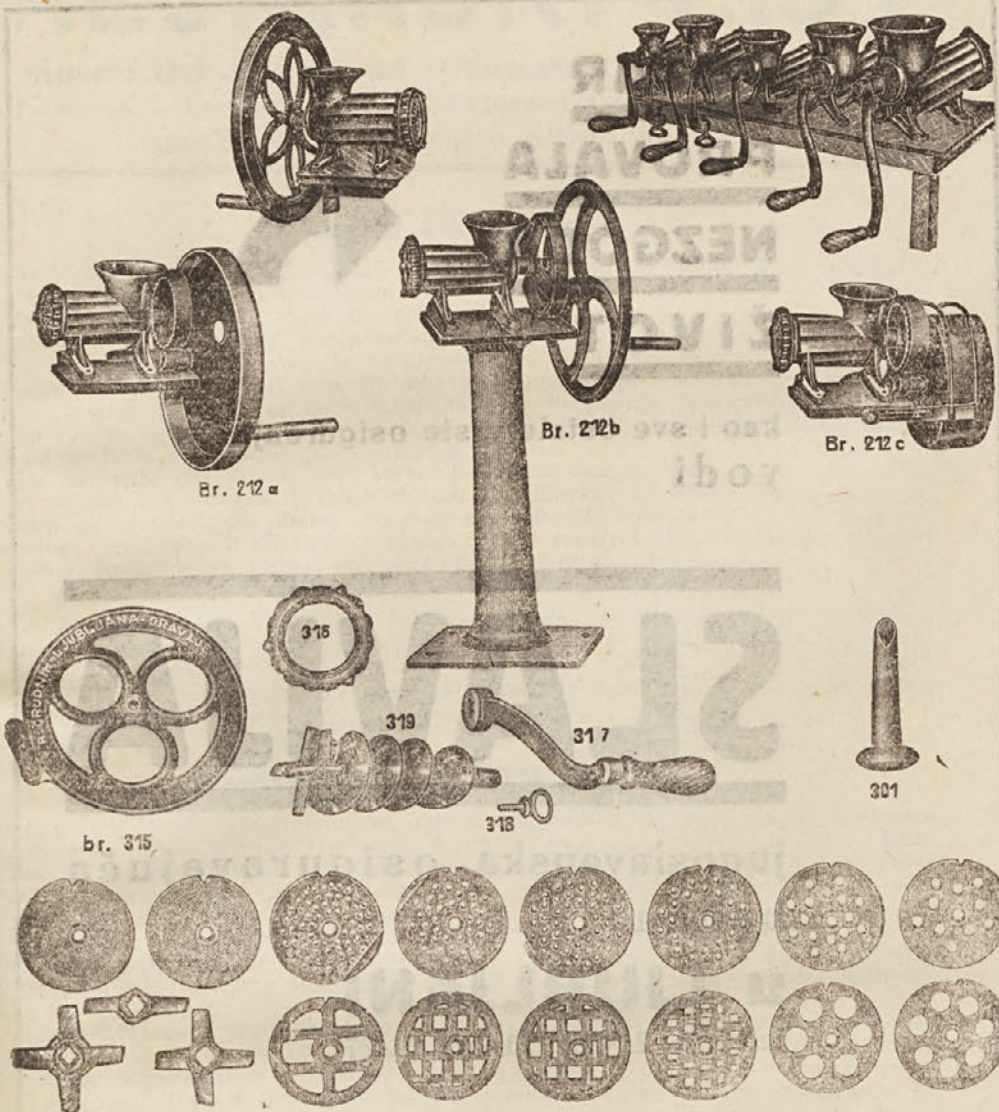
Kako javljaju iz Nju Jorka uspeo je poznatom preduzeću mesnim proizvodima Swift & Co u Čikagu nakon 10 godišnjeg iztraživanja mast tako preparirati da pa i ako je duže izložena svetlosti i vazduhu, ne užezje. Masti prirodan je najme sok od drveta „Guaiac“ u vrlo maloj količini — jedna desetina procenta od težine masti — a da mast kod toga ne utрпи nikakve promene u kvaliteti ni u ukusu. Sok drveta „Guaiac“ koje raste u zapadnoj Indiji i srednjoj Americi i koje se sada ponovo nasadjuje u Floridi već je poznato sredstvo koje se upotrebljava u industriji životnih namirnica za sprečavanje oksidacije. Ova mast uvozi se navadno pod imenom „New Bland Silber Leaf Brand Pure“ te imade to preimućstvo da vazduh i svetlost nemaju uticaja na njezin sastav, da se tri puta duže održi nego ostala mast i da ne treba da se drži u hladionici ili ledenici.

Poljoprivredni glasnik donosi u svojem 5. broju, svesci za 1. mart, uvodnik, iz pera Jase Janjića, o soji i njenome gaženju, uz mnogobrojne ilustracije. Zanimljiv napis o jednoj novoj vrsti topole, „čudu od drveta“ daje glasoviti mađarski stručnjak Bela Dörner. Posebnim ilustriranim člankom prikazan je rad Stanice za oplemenjivanje biljaka i kontrolu semena u Cluju, u Rumuniji. Povodom 70-godišnjice prof. dr-a Otona Frangaša, biv. Ministra poljoprivrede, daje uredništvo opširniji prikaz njegova života i književnog stručnog rada. Praktične, kraće beleške su iz oblasti proizvodnje i gnojenja bilja, stočarstva i živinarstva. Posebna, stalna rubrika „Poljoprivrednog glasnika“ beseži kretanja inostrane poljoprivrede, a završno dati su referati o novim, našim i stranim, poljoprivrednim publikacijama. — Casopis izlazi svakog 1. i 15. u mesecu na 16 str. vel. formata, a cena mu je na godinu din 130.— (za društva i ustanove din 160.—). Uprava lista: Novi Sad, Sremska 6.

Jedna odlična vrsta topole za poljoprivredna gazdinstva. Reč je o jednoj kod nas još nepoznatoj, američkoj vrsti topole („Populus Robusta“), koja, bolje nego bagren, uspeva i na peškovitom, i močvarnom, slatinskom i uopšte lošem zemljištu. Podrobnije o tome nalazimo u zasebnom, ilustriranom napisu, u najnovijoj svesci „Poljoprivrednog glasnika“ (br. 5 za 1. mart). Pisac, glasoviti mađarski poljoprivredni stručnjak Bela Dörner, imao je prilike da na jednom vlastelinstvu vidi vanredne uspehe sa ovom topolom, koju naziva „čudu od drveta“, i nesumnjivo bi vredelo i kod nas učiniti pokušaje sa kulturom ovoga drveta, koje vrlo brzo raste, a uz to je odlično kakvoće, te upotrebljivo za razne svrhe.

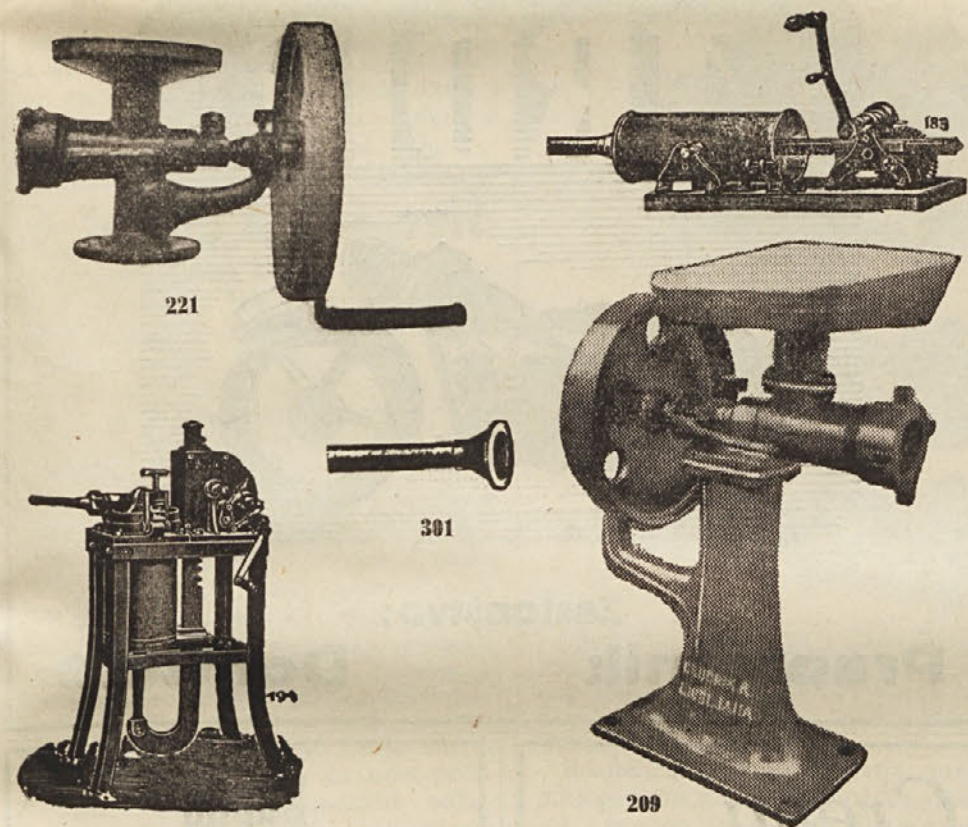
Važnost čišćenja semena za setvu. Temeljito čišćenje semena za setvu u našoj se poljoprivredi još vrlo često propušta. Naš poljoprivrednik nije još dovoljno svestan o ogromnim štetama koje trpe poljoprivredne kulture od neočišćenih semena, a i ne raspolaže podesnom mašinom za čišćenje, u svome gazdinstvu. U najnovijem broju „Poljoprivrednog glasnika“, svesci 6. za 15. mart, nalazimo napis u kojem se razlaže u čemu se la štetnost od nepročišćenih semena sastoji, i ističe neophodna potreba valjanog mašinskog uređaja u tu svrhu. Pošto naš seljak nije svagda u mogućnosti da nabavi sebi takvu jednu modernu mašinu, savetno je obaviti tu kupovinu na zajedružnoj osnovi.

O sisama kod svinja. Za pravilan razvoj prasica važna su u prvom redu materinska svojstva krmače, naročito njena mlečnost, pošto, kao što je poznato, ishrana prasica u prvim nedeljama života zavisi u glavnom od mleka krmače. U poslednjem broju „Poljoprivrednog glasnika“ (sveska 6, za 15. mart) nalazimo stručan članak o sisama kod svinja, iz pera dr-a Dragana Ilančića, docenta Veterin. fakulteta u Zagrebu. Pisac podvlači da je za prosudjivanje mlečnosti neke krmače važno da li krmača ima pravilno razvijeno, lepo vime, sa dovoljnim brojem sisa. Razloživši kako stoje u tom pogledu pojedine pasmine, posebno naša mangulica, pisac ističe mogućnost da se uzgojnim izborom prosečni broj sisa u ponekoj pasmini povisi.



Obične mašine za seckanje mesa i njih delovi

Mašina	br.	10-12	20-22	32	42	Br. 301 cevčice	br.	10-12	20-22	32	42
sa točkom	din	125	280	380	—	din	12	18	20	—	—
noževi levani	6	12	14	60	—	Br. 315 točak	din	—	100	120	180
noževi kovani	14	28	32	130	—	Br. 316 obruč	din	26	38	48	100
ploče levane	10	18	22	80	—	Br. 317 ručica	din	24	36	42	—
ploče kovane	20	36	48	160	—	Br. 318 uvoje	din	8	12	14	20
ploče za pral	16	76	86	200	—	Br. 319 puž	din	30	58	70	120
Mašina montirana na zasebnoj spravi,	veličine	22	32	42	—						
Br. 212a Stroj za ručni ili motorski pogon	din	850.—	950.—	1170.—	—						
Br. 212b Stroj kao 212a sa stalkom	din	1200.—	1300.—	2100.—	—						
Br. 212c Kao 212a samo za motor	din	950.—	1050.—	1800.—	—						



Br. 183 Stroj za punjenje, 4 litara	din	600.—			
Br. 194 Stroj za punjenje, sadržina u litr	6	8	13	20	
cena din	2800.—	3200.—	4200.—	5000.—	
Br. 209 Najnoviji „Volf“, velike kapacitete	promer ploče mm	98	114	130	150
	cena din	4800.—	5800.—	7000.—	8500.—
Br. 221 Stroj za sečenje, promer ploče 82 mm	din	1800.—			
ili isti veći, promer ploče 98 mm	din	2200.—			
Br. 301 Cevčica za stroje za punjenje kobasica	din	35—45.—			

Cene za ploče i noževe

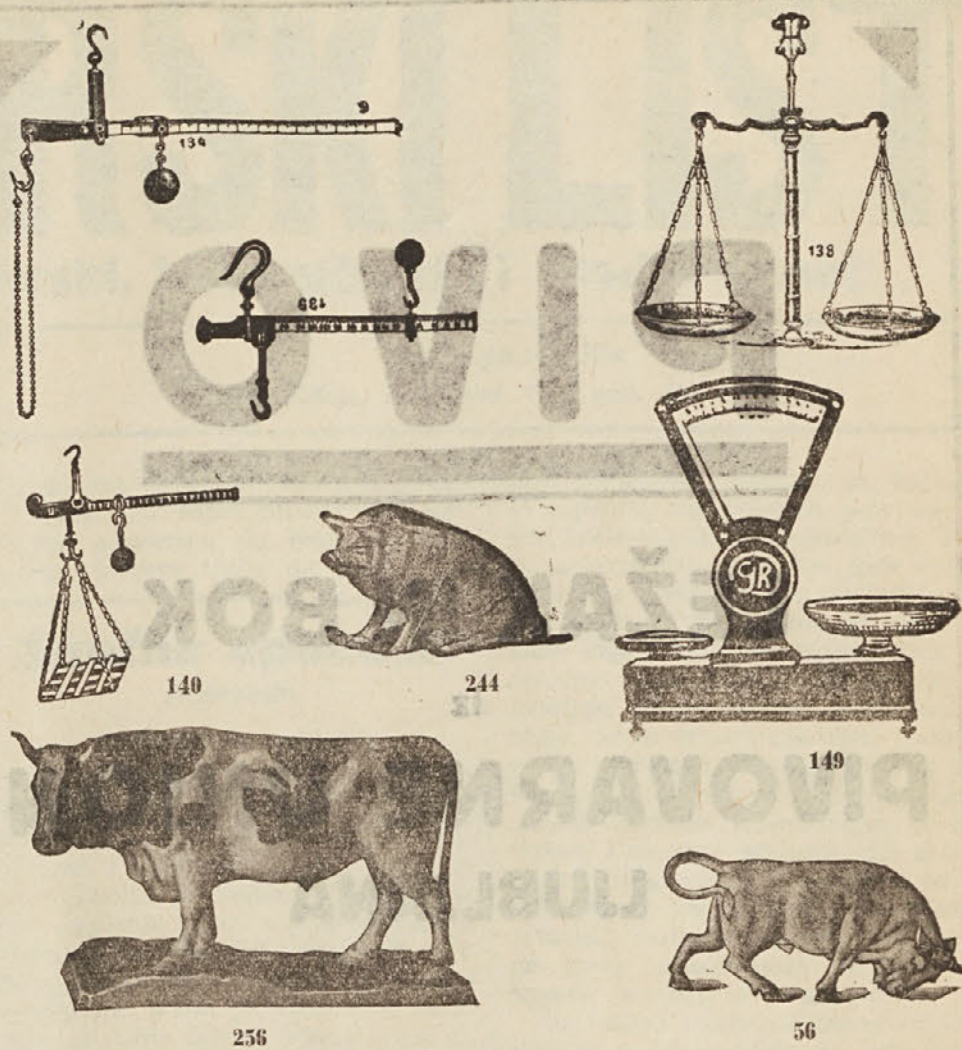
Pro-mer ploče u cm:	Rupice u mm				Noževi kom. din
	2 1/2	3	4 - 13	15-28	
8	75	65	60	55	65
9	85	75	70	65	85
10	100	95	80	75	100
11	140	130	110	100	115
12	180	160	130	115	140
13	220	200	180	160	165
15	350	330	310	290	220
20	450	420	400	380	320

Za oštrenje računa se za promer ploče od

cm	8	9	10	11	12
din	4.—	5.—	6.—	7.—	8.—

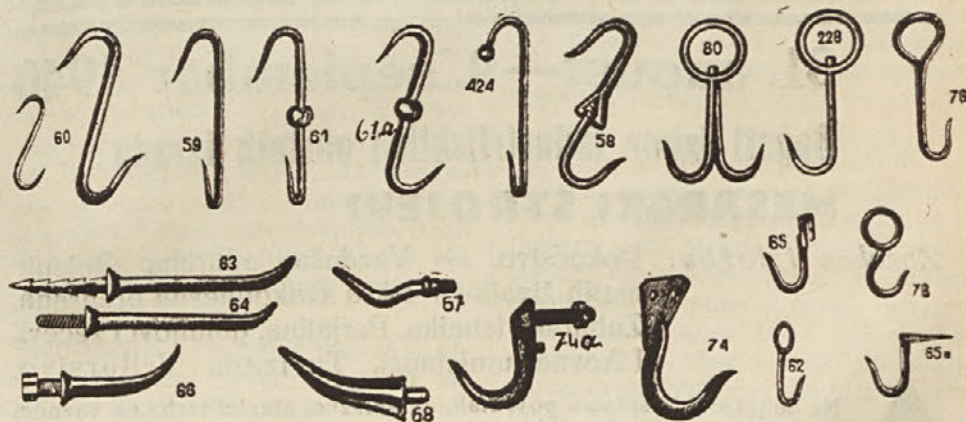
13	15	20
9.—	10.—	12.—

Za oštrenje računa se za promer ploče od
 cm 8 9 10 11 12 13 15 20
 din 4.— 5.— 6.— 7.— 8.— 9.— 10.— 12.—



Br. 56 Bik za izložbu od keramike, višina 18 cm, dužina 37 cm . . .	din	300.—		
Br. 134 Kantar sa kukom i lancem, nosivost u kg . . .	100	200	300	
	din	380.—	460.—	560.—
Br. 135 Kantar sa kukom, nosivost u kg	100	200	300	
	din	380.—	460.—	560.—
Br. 138 Tezulja za na lezgu, nosivost u kg		10	15	
	din	850.—	950.—	
Br. 140 Kantar sa košarom, nosivost u kg	100	200	300	
	din	420.—	540.—	620.—
Br. 149 Automatska vaga		din	7000.—	
Br. 244 Svinče za izlog, visina 13 cm, dužina 14 cm		din	140.—	
Br. 256 Krava za izlog, veličina kao br. 56		din	280.—	

Različite ručne mesarske kuke



		Dužina i debljina poedinih kuka u mm					
		6×120	7×150	8×180	10×200	12×220	15×250
Br. 58	Okretna kuka	din	—	—	22.—	28.—	—
Br. 59	Pravokutna kuka	—	3.—	4.—	6.—	8.—	10.—
Br. 60	„S“ kuka	—	2.—	3.—	4.—	6.—	8.—
Br. 61	Pravokutna kuka sa držkom	—	—	—	9.—	12.—	14.—
Br. 61a	„S“ kuka sa držkom	—	—	—	9.—	12.—	14.—
Br. 62	Kuka sa okom	—	10.—	12.—	14.—	—	—
Br. 76	Kuka sa uhom	—	—	—	12.—	14.—	—
Br. 78	Kuka za na cev	6.—	8.—	—	—	—	—
Br. 80	Okretna dvostruka kuka	—	—	18.—	22.—	—	—
Br. 228	Okretna kuka	—	—	—	16.—	18.—	—
Br. 424	Kuka sa glavicom	—	—	6.—	7.—	—	—

Trajno blistave kuke od čelika koji nikada ne rdja 300% skuplje.

Kuke za na reme, u drvo ili zid

kositrane (nekoje dobiju se od trajno sijajno svetlog čelika, a nekoje od trajno sijajno svetlog Durala

Br. 63	Velika kuka za u zid, dužina 16 i 20 cm	din 16.—	20.—
Br. 64	Kuka sa navojem za u drvo, dužina 16 i 20 cm	din 18.—	24.—
Br. 65	Kuka za na gvozdenu remu, veličina 7×70	din 5.—	8×90 din 6.—
Br. 65a	Kuka za zabiti u drvo, veličina 7×70	din 4.—	8×90 din 5.—
Br. 66	Kuka za u remu, dužina	cm 8	10 13 16
		din 5.—	6.— 8.— 10.—
Br. 67	Kuka za u remu, dužina	cm 8	10 13 16
		din 6.—	7.— 9.— 11.—
Br. 68	Kuka ovalna za u remu od Durala (Rostfrei	cm 8	10 13 16
		din 12.—	14.— 18.— 28.—
Br. 74	Kuka velika za u zid od Durala (Rostfrei)		din 38.—
Br. 74a	Kuka za u remu, zid ili drvo, mala, srednja, velika	din 14.—	18.— 28.—

PIVO

LEŽAK IN BOK
iz
PIVOVARNE UNION
LJUBLJANA

se najbolje priporoča!

JESENSKI VELESAJAM U LJUBLJANI

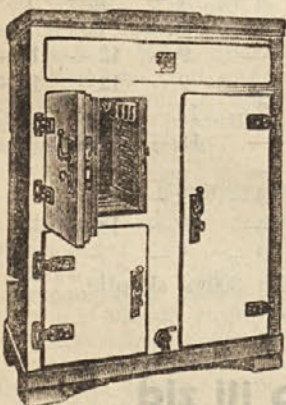
31. august—9. septembar 1940

Bogati izbor industrijskih i obrtnih izrada

MESARSKI STROJEVI

Zasebne izložbe: Pokućstvo. — Vazdušna odbrana. Gojenje malih životinja. Naša svakodnevna prehrana. Zubarska tehnika. Perjatina, golubovi i zečevi. Likovna umjetnost. Turizam. Vrtlarstvo.

Na željeznici besplatan povratak, na polaznoj stanici treba sa vožnom kartom kupiti i žutu željezničku legitimaciju, koja stoji din 2—



GOLDNEROVI
MESARSKI APARATI

OSNOVANO 1906

BRAĆA GOLDNER
SUBOTICA

TRAŽITE PROSPEKTE 40!



I. JUGOSL. STRUČNA KNJIGA
za mesarsko-kobasičarski zanat

Imade sledeću sadržinu:

I. Odeljenje stoke. II. Stručni deo za mes-, kobasič. zanat. III. Mesarsko-kobasičarski pribor. IV. Receptni deo sa 281 recepta. Knjiga je štampana na srpsko-hrvatskom jeziku (latinicom). Koji istu još nema, može je poručiti kod uprave „Mesarskog Lista“, Ljubljana—Dravljje. Cena knjizi u platno vezano din 88.—

POŽAR
PROVALA
NEZGODA
ŽIVOT



kao i sve ostale vrste osiguranja
vodi

SLAVIJA

jugoslavenska osiguravajuća
banka

u LJUBLJANI

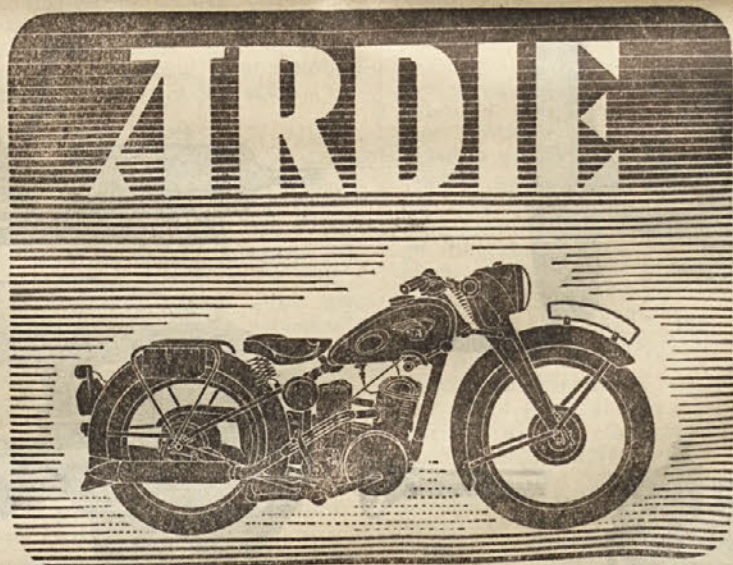
telefon 21-75, 21-76, 21-77

Centrala: LJUBLJANA

Podružnice: BEOGRAD, NOVI SAD, OSIJEK,
SARAJEVO, SPLIT, ZAGREB

Ekspoziture: CELJE, MARIBOR, SKOPLJE, VRŠAC

ZASTUPSTVA SVUDA!



Zastopstvo:

Praprotnik

Domžale

Creva

po najpovoljnijim
cenama mogu se
dobiti kod

D.D. za izradu creva
Subotica

Kupujemo stalno svakovrsna creva!

Kupim

vsakovrsne polovne
MESARSKE MAŠINE

ŠPRUK

LJUBLJANA—DRAVLJE
KOVAŠKA ULICA 2

Mašina Vama ne guta, gnječi meso, ogrija prut, vrlo slabo sječe. — Pošaljite poštom sve noževe i ploče u stručno oštrenje R. GRUDNIK-u, Ljubljana — Dravljje