

MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski i kobasičarski obrt.

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

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

U vidu sezone.

Ova godina prošla je malo bolje po nas. Prošla godina bila je naime u jeku opadanja cena i obaranja naših zarada kao i nastojanja da nam sasna oduzmu svaku zaradu. Ipak nije došlo do tako strašnih događaja, iako nam se preti. Čini nam se naime da su gospoda ipak uvideli da nismo samo mi mesari i kobasičari oni zlotvori, koji su doneli krizu. Našli su delomice zlotvore u nesavesnim političarima, »privrednim stručnjacima« i brbljavcima, koji su imali prije dosta slobodne ruke da su iskorišćavali narodna bogastva. Nećemo sada više raspravljati o tome, što su činili delegati raznih država na svetskim konferencijama, jer nas se to vrlo malo tiče. Ipak pak smo više puta mogli napisati po koju istinu bez tačnog znanja da će se sve zaista onako svršiti, kako smo proricali. Propala je jedna konferencija, propala je druga i tako svaka. Svi besposleni svijuju zemalja na našoj zemaljskoj kugli mogli bi dobro živjeti od milijuna, koje se potrošilo na konferencijama za konferencije bez uspeha. Sva kafa, sve žito, sve voće kao i baš sve, što se baca u more, u lokomotive itsl. moglo bi se prevezti sa pola troškova, koje su proždrlje konferencije. Svi pakti propali su. Sve intervencije, koje bi mogle doprineti uspesima, bile su »prijateljski« likvidirane. A kućegazda, onaj pravi kućegazda, radio je sa povećanom snagom iz dana u dan pak i ponoći i nije se spasao propasti, nadajući se da nisu konferencije tako veliko zlo po celu zemaljsku kuglu. A sad kažu da su konferencije zaključene za uvek. Možda jesu a možda i ne. Mi znamo da nisu.

Sada su naše konferencije na redu. Mi smo dosad radili a sad ćemo mi imati jeftine konferencije kod kuće i ćemo doneti tako zdrave zaključke, koji neće stajati ni prebijene pare nego samo imati uspeha za našu otačinu, za naša radine ruke i za našu mladež. Vidi se ipak neki uspeh neuspelih konferencija i to taj — da nam nisu više oborili cena — da nam nisu pojeli sveg mesa, nisu dalje ostavili ništa manje proizvođa nego što ih je nastalo u doba našeg rada. E sada su oni hteli odmah ove pro-

izvode uništiti. Pa svakako bi to dobro bilo kad su mislili — kad ja nisam ništa uradio neka se zabriše trag i radu naroda, radu onoga, koji uvek proizvodi — jer drugo ne zna. Pošli su nam u susret. Ako uništite proizvode, morati ćete nam za njih nešto dati. Ah, to nikako ne. Pa zašto ne? Pa zato, jer smo mi to izradili.

Naše cene su dakle ostale one iste kao pre. Pa da se zamislimo i si predstavimo baš samo našu struku. Meso je održalo cene, kože su malo poskupile a nuzproizvodi imali su dosad iste cene kao pre godinu dana. Razni režimi oko živežnih namirnica su prestali. Sada opet jedemo jeftiniji kruh pa ćemo jesti još što jeftinijeg kad budu prestali baš svi neprirodni režimi, režimi radjani u glavama konferencijaša. Seljak neće imati ove godine ništa manje nego prošle godine. Pa i mi nećemo biti slabiji.

Sada se moramo osvrnuti još na naše udruživanje. Spomenuto je bilo u nekim stručnim listovima ne samo zanatlija i trgovaca nego i industrijalaca, koji su naši ugnjetači bili sve dosad, da će morati sve propasti ako neće imati sav

narod, koji radi, možnosti da kupuje ono, što se proizvodi po fabrikama. Dakle ipak. I mi znamo, možda još više toga. Kako pak to, da se došlo tek sada do ovog uverenja? Pa svatko zna, da nismo imali novac naslagan u podrumima i čekali kad će tvornice nuditi sve badava. Čudnovato je to. Ali pošto smo spomenuli rečenicu udruživanje i to prinudno, moramo to i produžiti. Trebali smo prema zamisli industrijalaca i ine velike gospode biti onako udruženi kao što se svidja njima. Opet pak nije iz toga svega bilo nikakvog ploda. I sada ćemo polako dobiti onaj stav u našim udruženjima, kojeg trebamo mi a ne oni. Videli su naime i iskušavaju da inače neće biti ništa ni sa udruženjima pa ni sa nama. Dozvoliti će morati sve skoro onako kako mi tražimo. Imati ćemo naša udruženja, onakva, kakva mi trebamo i izraditi ćemo onakav plan rada, koji će najpre spasiti nas a ondak i njih veliku gospodu. Videti će nakon par godina, da budu naši planovi rada uspeli u praksi sa veoma malim troškovima i sa čistim prirodnim radom, proizvodom toga, što narod treba i spasiti ćemo takodje njih bez prinudnih carina itsl., što samo šteti razvoj i poredak.

Iz prakse za praksu.

Divlja salama od jelena.

50 kg mesa očistimo svijuju tvrdih stvari kao govedje, isečemo i zasolimo kao govedje, metnemo ga u jedno bure i umetnemo malo lolberovog lišća. Kada je već pet dana stajalo, isečemo ga kroz ploču od 5 mm. Nakon toga uzmemo 30 kg u ploče isečene svinjske slanine, soljene, 20 kg govedjeg prata, sve skupa izmešamo i začiniimo sa: 30 deka ljute paprike, 30 deka crnog sitnog bibera, 3 deke koriandera, 2 deke kima, pola litre ruma ili čistog špiritusa, te sve dobro izmešamo. Kada je to gotovo, punimo za salame govedje creva, onda najpre kuvamo, a kada je kuvano, metnemo na hladan dim dok ne dobiju smeđu boju i su sposobne za trošenje.

Punjeni puran.

Starog, dobro ishranjenog purana zakoljemo i metnemo u hladnu vodu, gde stoji 36 sati zajedno sa perjem. Posle toga isčupamo perje i guljimo kao tele. Kad je oguljen do butova, kojih ne smemo povrediti, jer oni kao i noge moraju ostati na koži, očistimo ga svijuju tvrdih stvari. Sada uzmemo istotoliko telečeg mesa, sve skupa isečemo kroz ploču od 3 do 4 mm i začiniimo sa malo sitnog belog bibera, malo isi-

joda, 3 cela jaja, dve nakvašeni zemlički i malo isečanog peršunovog lišća. Sve to dobro izmešamo, napunimo purana te ga sašijemo. Punimo na vrat više labavo, zamo-tamo u jednu fačnu celoga purana i postavimo ga u kazan. Neka se kuva u 70 stepeni vode 4 sata, izvadimo ga i pustimo ohladiti, čime je gotov.

Puranova pasteta.

Ovome mesu, što je ostalo od purana, dodamo malo prata i u ploče isečene slanine. To dobro izribamo sa jednim belancem od jajeta, dodamo tome jednu šaku brašna i to bacimo u modlu, koja je dobro izmažena sa masću. Glazuru napravimo od zumanca i onda stavimo to u štednjakovu cev, da se polako peče. Kada je ispečeno, uzmemo jednu iglu, probodemo, probamo na bradi i ako nas igla peče, znamo da je pasteta dobra.

Londonski rolat.

Uzmemo dva slana svinskog vrata i rasečemo ih tako tanko kao rezance ali pazimo na to, da vrat ostane ujedno. Kada je to gotovo, uzmemo nešto prata i istotoliko fino sečene slanine, začiniimo sa belim sitnim biberom i nešto malo izribanog isijoda te raši-

rino na jednu polovinu. Onda to sve dobro izmešamo i to najpre kocke a posle sa pratom zajedno. Nakon toga rolnujemo i metnemo u jednu čistu krp, damo u kazan i skuvamo ga u 80 stepeni vode. Kad je skuvan, izvadimo ga i prešamo. Posle ga ostavimo da se ishladi i tada zamotamo u stanjopapir. Pripremljen je za potrošnju.

Svinska punjena glava.

Kad svinče zakoljemo ne smemo ga rušiti nego u plečki turimo nož sa desne strane od ostrag tako da ceo kimpakl ostane čitav. Kada je dobro ošureno i obrijano, momentalno svačimo kožu te pazimo da ne povredimo. Napravimo lepi oblik od glave i zašijemo sa iglom. Punimo ga na nos, metnemo 24 sati nakon toga u salamuru. Punimo ga sa istom masom kao divlji svinjski rolat. Kada je zamotan, uvijemo ga u jednu krp, dobro ga svežemo i kuvamo u 80 stepeni vode 6 sati. Posle toga skinemo krp dole, pustimo da se ohladi a gde su oči, metnemo parče krvavice. Nakon toga rasećemo crni biber na pola i namestimo u sredinu krvavice da imitira oči. Time je glava gotova.

Braunšvajske mehke kobasice.

To su srednje debele, kratke kobasice, punjene sa fino isečenom smesom, koja se daje mazati na kruh. U ovome se slučaju troše presne ili se izbadane malo prekuhaju te ondak troše. Uzme se 25 kg govedjeg mesa od mršavih životinja, koje se pomnivo očisti sviju tvrdih stvari. Iseče se kroz ploču od 8 do 10 mm te pomeša sa 75 kg mesom prorastle podvratine i zavratine, dosta masne te se sve skupa iseče kroz ploču od 5 do 6 mm. Smeša se začini sa tri kg soli, 30 deka bibera, 10 deka salitre i pola kg trsnog šećera. Sve skupa se dobro izmeša i iseče kroz ploču od 3 do 4 mm. Smeša se puni u srednja okrugla govedja creva. Kobasice drže se obešene u ledenici tri do četiri dana dok se slegnu, nakon toga prosuše u prostoriji za odležanje i posle toga dime u hladnome dimu svetlo smeđe. Kobasice moraju se puniti u creva čvrsto.

Braunšvajske cervelatne kobasice.

Fine vrsti prave se iz samog svinjskog mesa, su srednje debele i kratke kobasice. Proizvode se od meseca novembra do aprila. 25 kg govedjeg mesa očisti se sviju tvrdih delova i tvori te iseče kroz ploču od 8 do 10 mm. Ovome se mesu pridoda 30 kg mehke slanin te iseče zajedno kroz ploču od pet do šest mm. 60 kg svinjskog mesa, koje nismo očistili sala, isečemo kroz ploču od 5 do 6 mm, dobro izmešamo sa gornjom smesom te začinimo sa 3 i pol kg soli, četvrt kg salitre, četvrt kg trsnog šećera i 33 deka bibera. Ova se smeša dobro izmeša i iseče kroz ploču od 3 do 4 mm. Smesu punimo u srednja okrugla govedja creva. Kobasice obesimo u ledenicu tri do četiri dana dok se slegnu, ih posle toga prosušimo u prostoriji za odležanje te nakon toga dimimo u hladnome dimu svetlo smeđe. Punimo ih u creva čvrsto. Možemo ih trošiti presne ili izbadane malo prekuhane.

Cervelatne kobasice od teletine.

50 kg mlade teletine isečemo, stavimo na koso postavljeni stol i posolimo sa 2 i pol kg soli te 10 deka salitre. Sada ostavimo ovo meso dva dana na miru. Nakon toga meso isečemo kroz ploču od 8 do 10 mm i pomešamo sa 50 kg slanin, isečene u tanke ploče. Sve ovo skupa isečemo kroz ploču od 5 do 6 mm te začinimo sa 1 i pol kg soli, 10 deka salitre, 30 deka trsnog šećera, 30 deka bibera, 6 i pol deka belog gjumbara (ingver) i 10 deka samlevenog korijandervog semena. Sve zajedno dobro izmešamo i punimo u srednje debela govedja creva. Sada dademo ovo na odležanje a nakon

toga udimimo svetlo smeđe u hladnome dimu. Ove se kobasice prave samo u zimi te se ne smiju pustiti da bi postale tvrde jer su onda žilave.

Cervelatne kobasice od govedine.

Prave se najzgodnije sredinom oktobra a i u letnim mesecima. 60 kg govedjeg mesa isečemo u sitne komade, stavimo na koso postavljeni stol i posolimo sa 1 i pol kg soli te ostavimo 24 sati na miru. Sada uzimemo 40 kg tvrde slanin, isečene u tanke ploče, ih isečemo zajedno sa mesom kroz ploču od 5 do 6 mm a sadašnju smesu začinimo sa 1 i pol kg soli, 20 deka salitre, 30 deka bibera i 5 deka fino samlevenog kardonomovog zrnja. U zimsko doba možemo dodati još četvrt kg trsnog šećera. Nakon ovoga isečemo sve skupa kroz ploču od 3 do 4 mm i punimo u srednje debela creva. Četiri do pet dana držimo obešene u ledenici, nakon toga ih damo odležati i prosušiti te krajem svega udimimo svetlo smeđe.

Iz uprave.

Obraćamo se ovim izdanjem ponovno svima savesnim majstorima da već jednoč pokažu samopouzdanje te stupe u redove pretplatnika odnosno savesnih mesarskih i kobasičarskih obrtnika. Svaki onaj, koji želi postati pretplatnik svojeg stručnog glasnika, neka nam piše jednu dopisnicu. Mi ćemo mu slati uplatnicu, kojom će nam doznačiti iznos od Din 30.— u ime pretplate za sva ovogodišnja izdanja kao i za god. 1934. Za ovih Din 30.— ćete primiti redovito mesečno Vaš stručni list jednu i četvrt godine, Vaš jedini stručni glasnik.

Svi oni, koji će se pretplatiti do zaključka jubilarne godine (petgodišnjica), to jest od septembra pa do 15. januara 1934, primiti će godine 1934 besplatno našu brošuru u vrednosti od Din 50.— kao uspomenu na naš jubilej. Brošura će sadržati 50 recepata, prilagodjenim našim potrebama i ukusu, čiji je autor popularni kobasičar, poč. Cvetonić Pera (najbolji jugoslovenski kobasičarski stručnjak). Nadamo se da će svaki majstor, njegov poslovođa kao i pomoćnici te šegrti iskoristiti ovu vanrednu priliku te već radi tih Cvetonićevih recepata, koju svaki pretplatnik primi besplatno, doznačiti pretplatu.

Osim toga ćemo svakome pretplatniku, koji bude doznačio Din 30.— do 15. februara 1934, dozvoliti 30% popusta kod nabavke I. jugoslovenske mesarsko-kobasičarske stručne knjige, koju smo izdali prošle godine. Zna se, da nas mora kod naručbe upozoriti na činjenicu, da je pretplatnik »Mesarskog Lista«. Dakle, svatko, koji želi primiti besplatno Cvetonićevu brošuru u vrednosti od Din 50.— neka se pretplati za godinu 1934, neka nam se javi dopisnicom i mi ćemo mu u narednom broju lista slati uplatnicu, kojom nam će doznačiti Din 30.—.

Svi u redove savesnih svoje struke. Poziva Vas

Uprava.

Tržište kože.

Stanje na tržištu nije se skoro ništa promenilo. U inostranstvu su cene nekoliko pale.

Govedje kože notiraju la bez soli 9 do 10 Din.

Teleće kože s glavom, dugih nogu 14 do 15 Din, bez glave i kratkih nogu 20 do 21 Din.

Konjske kože preko 220 cm 85—90 Din po komadu.

Jareće kože od 32 deka na više 30 do 31 Din.

Janjeće kože od 90 deka na više 18 do 19 Din.

Ovčje kože su zbog popusta trgovine iz Rusije nešto bolje plaćane i to kavlaci od 130—140 kg 100 komada 13—14 Din po kg.

Razno.

Medju novo imenovanim većnicima Zarnatske komore u Beogradu nalazi se i Perišić Petar, mesar iz Beograda.

Mesarski pomoćnici u Velikom Bečkereku osnovali su 20. jula svoje udruženje. Oni će otvoriti stručnu školu za svoje članove. Predavati će samo mesari. Namerava pak izdavati svoj stručni list, koji bi izlazio jedan put nedeljno. — K tome napomenuljemo sledeće: Posle pet godina odnosno gorkih iskustva bilo bi pre svega neophodno potrebno pomagati barem onaj list, koji postoji već preko pet godina, zna se — ne račun pretplatnika nego samo od drugih — u mesarskoj struci zainteresovanih krugova, koji su kod ovih poduzeća samo idealne žrtve, koje žive u nadi na skori osnutak jugoslovenskog mesarskog bloka. Jer samo u ovakvoj i ovoj organizaciji postoji nada za postignuće procvata i blagostanja staleža. Prije nego li se kogod, gdegod i kadgod još jednoč lati izdavanja lokalnog glasnika naročito ove naše nesložne struke, mi ga ovome upozorujemo da pre svega to dobro promisli pa neka bude ovaj privatnik ili kojar god organizacija. U Jugoslaviji pojavili su se za poslednjih pet godina četiri stručni mesarsko-kobasičarski glasnici. Od ovih četvoro ostao pak je u stalnoj periodici samo naš »Mesarski list«, sigurno pak to samo iz gore navedenih razloga (iz optimizma naših finansijera — primedba urednika).

Svaki izdavač lista mora računati sa mnogočim naročito pak time, šta, koliko, kada te kome će pisati da neće doživeti već pred trećim, petim ili sedmim izdanjem sa kojekakvim jednostavnim plagijatom najveći flasko.

Svaki početnik mora inače biti optimista, jer nijedan početnik u životu nema sa pesimizmom ni uspeha a još manje sreće. Ovaj neophodno potrebn optimizam, u kojem svaki početnik ispočetka trajno živi, mora da bude na pravom stepenu ograničen, jer prekomeran optimizam može inače imati gore posledice nego pesimizam. Čovek naime uči uvek.

Ovakve ideje mi svakako pozdravljamo ipak im savetujemo te najtoplije prepušćamo da neka se u slučaju ovakvog početka naročito bez svakih tome odgovarajućih iskustava obrate tostvarnim specijalnim, već postojećim poduzećima zbog informacija i saveta. Da pak se u tome rešimo bespotrebne korrespondencije sa raznim ovakvima, koji bi se obratili do nas, savetujemo ih već unapred da se pre svega interesuju odnosno informiraju o kalkulaciji za izdavanje lista. Nakon toga tek neka se obrate nama sa uopštom, pod kojim i kakvim uslovima bismo mi ovakav lokalni list u kojegod jeziku i broju pretplatnika prema njegovom nacrtu davali i ekspedirali.

Naravski jeste što mi raspoložemo sa svom praksom, opremom i osnovom, stručnom literaturom i tako stojimo te smo iz

ovog razloga sasvim sposobni i konkurentni, što je naročito u današnje doba glavno. Rado očekujemo na ovaj naš komentar samo ozbiljne odzive — Uprava.

Zatvaranje stočnih pijaca i njihovo ograničenje. — Izmeniti se mora pravilnik o suzbijanju stočnih bolesti u toliko da se zabrana održavanja pijace odnosi samo na ono mesto, gde zaraza postoji a ne i na okolini. Lečenje i suzbijanje zaraze držati se mora pod strožom kontrolom vlasti i izvršiti za što kraće vreme. Sada naime ovakvo lečenje traje uvek više meseci te se time jako šteti svu našu stočarsku privredu. Ovaj prihvat bečkerečke ispostave zanatlijske komore jeste vrlo važan za nas sve.

Organizuje se kampanja za osnivanje sreskih bolnica da bi se njima koristilo seljaku, koji ponekad ne može biti pomognut ili zbog skupe lekarske pomoći ili pak zbog prenapunjenih bolnica u gradovima.

Ako želite imati prima i tačno sortirana creva onda se izvolite obratiti na:

»JUGOCRIJEVO«

ZAGREB, Klaonička ul. 9

TELEFON 60-91

Brzjavni naslov: **JUGOCRIJEVO**

Tražite cijenik! Brza i solidna podvorbal

»Balila«, to jest fašistička deca, koja su otišla u Italiju na letovanje, nisu deca kojekakvih dobrotvora Jugoslavije ili namještenika talijanskih konzula i poslanika, nego deca Talijana, koji nemaju našeg državljanstva a zaradjuju kod nas.

Našim izseljenicima svugde u inostranstvu ide vrlo slabo te onima, koji su već mnogo godina živeli u stranim zemljama, nestaje pridobljenog imetka. Nekoji su zašli već tako daleko da im dugovi onemogućuju povratak.



Termometre za kotlove u drvenom ili žičnom okviru.



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

Termometre za šunke i staklene cijevi.

Izradjuje i dobavlja:

Carl Mittelbach & Co.

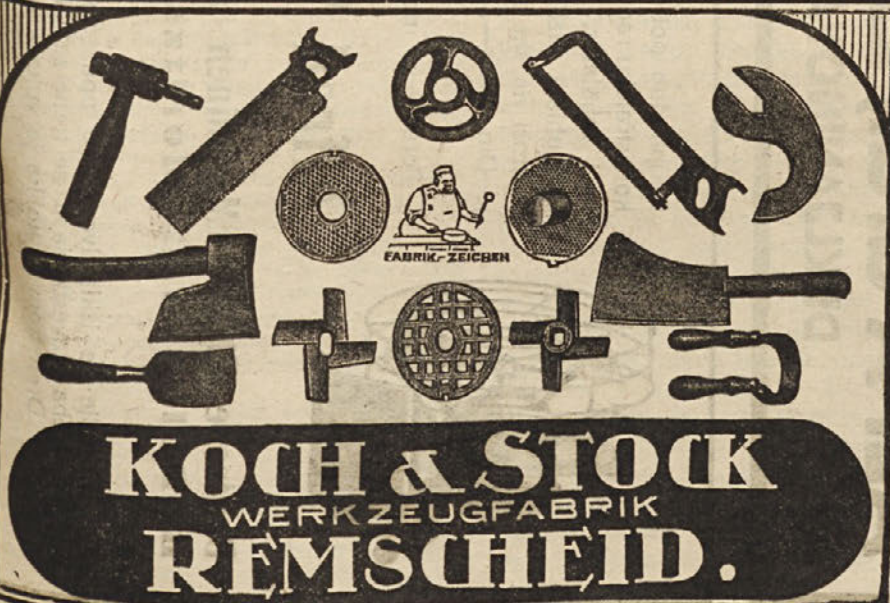
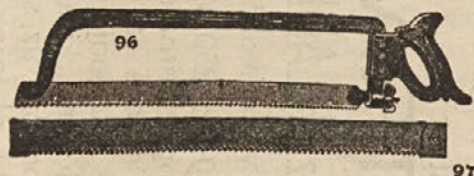
**Thermometerfabrik
Langewiesen / Th.**

Tražite posebni cijenik broj 10.

HERMAN ITTER, CRONENBERG NEMAČKA

specijalna tvornica mesarskih testera (pila)
Izradjujemo mesarske testere svih veličina najboljeg kvaliteta, obične, poniklane kao i nehrđajuće.

TRAŽITE CENIK!



Naši proizvodi su iz

najboljeg

materijala

te dajemo
punu garanciju za svaki komad

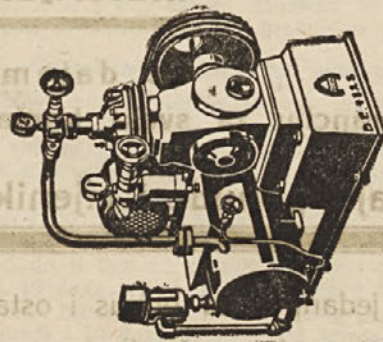
Zahtevajte ponude i cijenik!

Naručite jedanput za pokus i ostati
ćete naša mušterija.

Svetsko poznate

ASTRA- UREĐAJE ZA HLAĐENJE

dobavlja u svim veličinama počam od 600 do 250.000 kal. na sat sa kompresorima stojeće ili ležeće konstrukcije sa ili bez automatike za punjenje amonijakom, ugljičnom kiselinom, etil- ili metilkloridom uz solidne cijene i povoljne platežne uvjete



ALFA d.d., ZAGREB

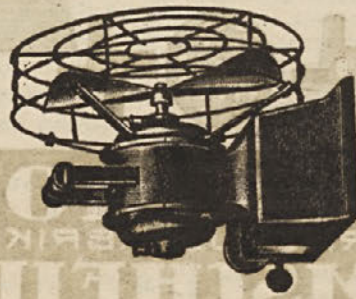
DUKLJANINOVA 28.

Neophodno potreban za svaku mesarsko-kobasičarsku radnju je „Eisluftkompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh, te osuši meso. Struja se troši na sat samo za 2—3 Din. Cena je Din 2400.—

Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

Deutsche Elektro-Maschinen und Apparate-Bau,
BERLIN, S. 42, Moritzstrasse 14-15.,



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

„Dick“-Stahl-meine Wahl!



Der Name „DICK-STAHLE“ ist ein Qualitätsbegriff die Marke **F.DICK** eine Vertrauensmarke! Sie allein verbürgt den echten „DICK“-Stahl. **PAUL F. DICK - Esslingen A. N.** - Überall erhältlich!

Najčuvveniji masati i noževi su samo oni, sa poznatom svetskom markom **F.DICK**! Zato tražite svuda samo Dickove masate i noževe, jer su najbolji samo oni, sa markom strelice Dick!

Pretplatite se na „Mesarski list“!