

MESARSKI LIST



Davaja konzorcij Mesarskega lista št. Vid nad Ljubljano. Urejuje R. Grudnik, Ljubljana, Dravlje 103, telefon 22-89 — Tiska Narodna tiskarna v Ljubljani, predstavnik Fran Jezeršek.

Ljubljanski velesajam

Na jesenskom Ljubljanskem velesajmu zauzimat će četiri velike zgrade državna propagandna izložba »Za naše drvo« gdje će biti prikazana produkcija i upotreba našeg drva te različiti industrijski i obrtnički predmeti od drva uz posebnu izložbu pokućstva i opreme stanova Gotovo 10.000 kv. m. veliki park divljači prikazat će čitavo životinjstvo naših šuma. U paviljonu »G« i na prostoru oko njega biće velika izložba »Savremeni vrt« sa različitim specijalnim izložbama najraznovrsnijeg cveća i bilinstva te raznog voća, te svim što treba za vrt. Dalje će biti u okviru ovog velesajma priredjena izložba malih životinja izložba industrije i zanata naročito sa sezonskim artiklima, a među atrakcijama na zabavištu bit će od najveće privlačivosti velk variete sa velegradskim programom. Velesajam će biti otvoren od 1 do 13 septembra, te se mogu posjetioci koristiti povlasticama na željeznici, parobrodima i avijonima.

Specijalne mirodije za mesnate proizvode.

Potrošnja mesarsko-kobasičarskih proizvoda u susednim državama naročito u Austriji, Čehoslovačkoj i Nemačkoj vrlo je velika. Uzrok tome je u načinu života velike većine naroda, koja upotrebljava ove proizvode ne samo kao poslasticu u posebnim prilikama, nego u glavnome za svoje večere, imenovane »hladne večere«. Ovakve večere brzo su pripremljene te omogućavaju štednju goriva i domaćicama na večer nekoliko više odmora nakon dnevnog rada.

Velike tvornice kao i mali zanatlije u drugim državama uvidjeli su već pre godinama, da moraju nudjati mušterijama zaista prvorazredne mesnate proizvode, jer su pravilno shvatili, da će u tom slučaju narod potrošiti velike količine ove robe. Starali su se, da dadu svojim proizvodima ne samo solidnu cenu nego su obratili naročitu pažnju okolnosti, da bude kvaliteta njihovih proizvoda uvijek jednaka. Pravilno su kalkulirali, da će sa kvalitetnom robom postići uspjeh i podvostručiti svoju zaradu. To su i postigli u punoj meri.

Uspjeh da su postigli uvijek jednaku kvalitetu svojih proizvoda osobito u pogledu prijatnog ukusa i mirisa, imadu zahvaliti u prvom redu stručnjački sastavljenoj mješavini mirodija za vse vrsti mesnatih proizvoda, koje oni upotrebljavaju za začim kobasičarske robe.

ŠTA SU SPECIJALNE MIRODIJE?

Specijalne mirodije za mesnate proizvode nazivljemo stručnjački sastavljene začine nakon višegodišnjeg iskustva za sve vrsti mesnatih proizvoda, koji sadržavaju jamčeno čiste, prirodne mirodije, najbolje kvalitete.

PREDNOSTI SPECIJALNIH MIRODIJA.

Proizvodi istog proizvajdača mesnate robe mnogo puta su različiti. Ukus njima nije uvijek jednak. Ovo se pojavljalo kod pro-

izvodnje mesnate robe u drugim državama, a kod nas ovo opažamo još danas. Glavni uzrok tome su mirodije, koje nisu uvijek u jednakoj meri dodate mesu, pa i kvaliteta mirodija samih vrlo je važan i merodavan činitelj pri tome. Proizvodi istoga proizvajdača, koji se po ukusu često razlikuju, pogotovo nemogu zadovoljiti mušterije, a proizvajdač svoje prodaje nemože povećati. Uspjeh velikih tvornica u toj struci leži u tome, da mušterija unapred znade, kakovu robu će kupiti i da će joj uvijek jednaki ukus robe biti u zadovoljstvo.

Specijalne mirodije davaju punu mogućnost, da su mesnati proizvodi uvijek jednako prijatnog ukusa te odličnog mirisa. Proizvajdači, koji upotrebljavaju za svoje proizvode ovakove mirodije, zadovoljavaju svo je mušterije i sebi povećavaju poslovnu zaradu.

Pa i u pogledu čistoće i štednje na vremenu specijalne mirodije su u prvenstvu.

Do nedavna bio je malen broj proizvajdača mesnatih proizvoda u našoj zemlji, koji je upotrebljavao specijalne mirodije i nabavljao ih iz inostranstva, što je bilo pored visoke cene i prevoznih troškova spojeno i sa poteškoćama kod nabavke devize. Pre nekoliko godina pak je poznata i ugledna veletrgovina špecerajske i kolonijalne robe Ivan Jelačin u Ljubljani uredila moderno i higijenski opremljeno odeljenje za specijalne mirodije, koje sastavlja ove mirodije i razasijle u ukusno izradjenim limenim kutijama u sve krajeve Jugoslavije.

Smatramo za svoju dužnost, da skrenemo pažnju svih proizvajdača mesnatih proizvoda na imenovanu našu domaću tvrdku, jer smo se već uvjerali o prvorazrednoj kvaliteti njezinih specijalnih mirodija. Upotrebom Jelačinovih specijalnih mirodija za mesnate proizvode postići će i naši uvidjavni proizvajdači lepe uspjehe u prodaji svojih vlastitih mesnatih proizvoda.

Upotrebu i nabavku ovih specijalnih mirodija najbolje preporučamo te ujedno upozoravamo na oglas tvrdke Ivan Jelačin, Ljubljana, kao i na naručenu kartu priloženu današnjem broju našeg lista, koje se izvolite u Vašem interesu poslužiti.

Iz uprave

Preporučamo svim gg. mesarima, kobasičarima kao i ostalim interesentima, neka prilikom svog dolaska u Ljubljano izvole ogledati mesarsku radnju g. Franc Rezarja, mesara i kobasičara u Ljubljani, Miklošičeva c., koja je proglašena kao prva, najmodernija mesnica u Jugoslaviji. Ovu mesnicu opremila je naša poznata firma »Grudnik« d. z. o. z. Ljubljana, koja je time ponova dokazala da je sposobna udovoljiti još ovako razmazanim prohtjevima te praktičnim težnjama današnjice u pogledu opreme mesnica i. t. d. Ova mesnica opremljena je sva iz nehrđajućeg (Rostfrei) materijala i to od najveće vešalice pa sve do najmanjeg šarafa. Čitav uređaj, izrada kao i inсталacija je besprikorna.

Svim našim mesarima neophodno je potrebno, da se vladaju prema današnjim prilikama te je po mnoge od njih naročite važnosti da već jednom promene svoje većinom neuredne i neestetične mesnice sa novim, modernim, današnjem vremenu odgovarajućim lokalima, što danas omogućavaju puno snizene cene pošto na pr. i tek metar vešalica iz I-klasnog, nehrđajućeg materijala košta samo počev od 240.— na više. —

Za sva topogledna upustva, prospekte itd. izvolite se obratiti na našu najstariju, domaću firmu za mesarske potrepštine »Grudnik 2« d. z. o. z. Ljubljana, koja Vama sve informacije pruža besplatno-neobavezno. —

UPRAVA

Održavanje godišnjih sajмова u Bačkom Petrovom selu. Kr. banska uprava u Novom Sadu odobrila je, da se godišnji sajmovi u Bačkom Petrovom selu od 8 maja, 30 augusta i 1. novembra u buduće mogu održavati u nedelju, koja ovim datumima pretihodi, kao što je i ranije bilo uobičajeno.

Naknadni čehoslovački kontingenti za uvoz tovljenih svinja. U svrhu da se predusretne naglom porastu cijene svinjskog mesa, uprava čehoslovačkog stočnog sindikata je odobrila naknadni uvozni kontingent za nekoliko tisuća tovljenih svinja.

Perzijska vojska kupuje konje u Jugoslaviji. U Osijeku boravi jedna naročita komisija iz Teherana, koja će za Perzijsku vojsku kupovati konje u okolici Osijeka i u Baranji.

Na znanie

Iz tehničkih krugova za mesarske potrepštine doznajemo, sledeće: u današnje vreme izradjuje se sav mesarski alat i pribor iz I-klasne, trajno, svetlo-sijajne kovine, koja nikad ne hrdja niti oksidiše t. j. iz nehrđajućeg »Rostfrei« čelika. — Sve ove predmete izradjene iz nehrđajućeg — materijala drži stalno na stovarištu naša poznata firma »Grudnik« d. z. o. z. Ljubljana-Dravlje 103. Pored ostalog drži na stovarištu: Klješta za stezanje šunki, (Sinkenspannerje), male viljuške za šunke, noževe za sečenje šunki, lopatice za mast, zbodala za kobasice, (Stupfer), razne kuke za vešanje mesa, vešalice za vešanje mesa (Reme), stenske nosioce (Konzole), stalke za staklo za na pult, stalke i upore za izložbu, pile (testere) za kosti i. t. d.

Izradjuje u opšte sva predmete po želji, tačno prema naručbi. — Od kolike su važnosti ovi predmeti, izradjeni iz Rostfrei čelika, ne držimo za potrebno, da na ovom mestu spominjemo, već iste svakome najtoplije preporučamo. —

UPRAVA

Službu dobi potpuno spreman i samostalan mesarsko-kobasičarski pomoćnik, sa svima kvalifikacijama. Nastup pod najboljima uvjetima odmah. Javiti: Rašid Bruljić, mesar i kobasičar Lukavac kod Tuzle.

Strojevi za preradu mesa :

Prilikom proslave 15 godišnjice od osnivanja naše firme, prijatna nama je dužnost zahvaliti se svim našim nebrojnim mušterijama za dokaze poverenja, koje je jedino omogućilo, da možemo danas, zahvaljujući našim zadovoljnim mušterijama, koje su nama poklonile svoje poverenje, proslaviti 15 godišnjicu postojanja naše firme.

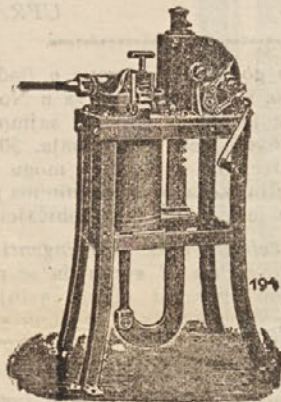
Kao dokaz naše iskrene zahvalnosti odlučili smo, da za ovogodišnju sezonu snizimo cene svih strojeva za preradu mesa i to osobito onih strojeva, koji se najviše upotrebljavaju te iste u svrhu proslave 15 godišnjice izradjujemo u većim serijama.

Cene ovim strojevima, kako već rekosmo, osetno smo snizili te nama ne može konkurisati ni jedna tuzemska ili inostrana firma Uverite se!

Strojeve za punjenje kobasica Br. 194 (Spritze), stojeće, prema donjoj slici, dobavimo Vama po sledećim niskim cenama:

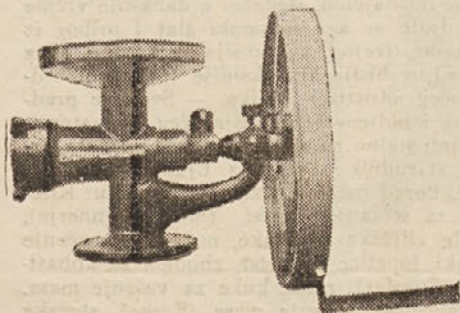
sadržaj 7 litra	Din 1.800.—
" 10 "	Din 2.200.—
" 20 "	Din 3.400.—

Strojevi za punjene kobasica



Mesorezni stroj Wolf

Strojeve za sečenje mesa (Wolf), na ručni ili motorski pogon, promera ploče 10 cm. (a ne 8 ili 9 kako to ostale firme forsiraju):



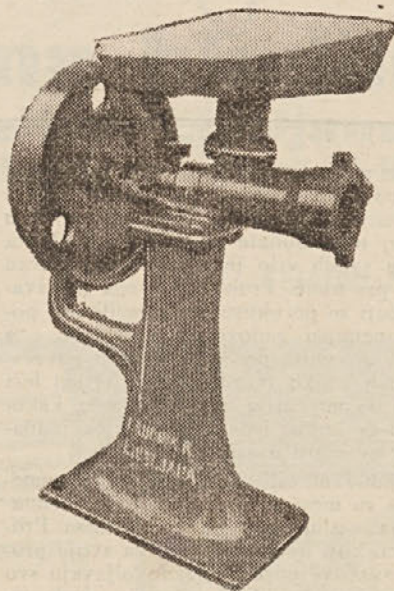
bez stalka Din 1.400.—
Isti stroj sa stalkom ili stenskim nosiocem Din 1.800.—
Sa svakim Wolfom dobavimo 4 noža i 8 različitih ploča.

Ovom prilikom skrećemo pažnju svim gg. mesarima i kobasičarima neka ne nabavljaju manjih Volfova od promera ploče 10 cm, pošto svi stroji sa manjim promerom ploče meso suviše gnječe i ugriju te se mesni proizvodi izradjeni od ovakvog mesa brzo kvare i gube na ukusu i kvalitetu. Baš radi toga nije preporučljivo kupovati Wolf-strojeve sa manjim promerom ploče od 10 cm.

Osim gore spomenutih Wolf strojeva, izradjujemo specijelne Wolfove na motorski

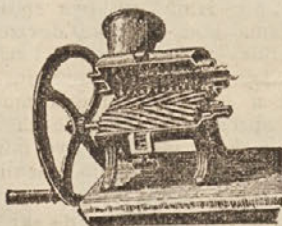
pogon i to po sledećim cenama:

Wolf-promer ploče 10 cm.	Din. 3.200.—
" " " 11 1/2 " "	3.800.—
" " " 13 " "	4.200.—



Svi ovi strojevi su vrlo jake i solidne konstrukcije te su po svaku bolju ili veću tvornicu suhomesnate robe neophodno potrebni.

Gnječilice



Gnječilica br. 182, konstrukcije RGD. Ovakvih gnječilica prodali smo do sada na stotine i stotine te su po celoj državi vrlo dobro poznate. Pre nekoliko godina prodali smo nekoliko ovakvih gnječilica izvesnim konkurentima, koji su pokušavali, da kopiraju ovaj model RGD. ipak njima to nije pošlo za rukom te postoji veliko pitanje, dali su ove gnječilice onako dobre kao su i naše.

Najglavnije za gg. mesare, kobasičare kao i za nas pak je činjenica, što smo uspeili, da možemo danas dobiti ove gnječilice po smešno niskim cenama i to:

Sa ručicom	Din. 1.000.—
Sa točkom na ručni pogon	Din. 1.200.—
Sa točkom na motor. pogon	Din. 1.400.—

Konačno slobodni smo primetiti još i to, da će u buduću sve naše gnječilice da budu izdane i iznutra svetlo-belo kalaisane. Što daje stroju 30% veću vrednost nego je vrednost zeleno ili crveno bojadisanih gnječilica te koje mi više ne izradjujemo.

Pored napred spomenutih strojeva kao i svez potrebnog alata i pribora držimo na stovarištu sve boje za kobasice te razne začine kao: Saliter, Kali, Natran, Piment, Biber, Cimet, Klinčice, Plevice, Papriku, Muškato cvet i orahe, Majaron, Kumin, Janeš, Korijander, Krumpirovo brašno, Citronad, Trsni šećer, Kardamom kao i sve ostale u mes. kobasičarske svrhe potrebne mirodije. U original pakungi t. j. u kutijama po 1 kg. dobavimo Hagensüd specijelno mlevene mirodije za hrenovke, šunkari-

ce, jetrnjače, za obične i kranjske kobasice i krvavice.

U opravku primamo sve mesarske strojeve; oštrimo noževe i ploče mesoreznih strojeva, dobavljamo nove kovane noževe i ploče za Wolf-strojeve i to po najnižim dnevnim cenama.

Opremljamo mesnice, sa najboljim vešalicama za koje pružamo trajnu garanciju protiv hrdjanja i oksida. Istotako dobavljamo vse vrste kuka iz nehrdajućeg (Rostfrei) čelika i to po najnižim cenama.

Uz jeftine cene montiramo klaonice, hladione, mesnice, mesarske radione i t. d.

Kod nas dobijete i sve stručne kao i receptne knjige te sva potrebna obaveštenja.

MESARI, KOBASIČARI!

Saopštite svim Vašim drugovima, kojima ovo duboko sniženje cena prilikom naše 15 godišnjice još nije poznato, neka se izvole obratiti do nas. Konačno napominjemo, da smo snizili cene još iz razloga toga, što su nekogi naši konkurenti, koji su bili dugo vremena naše mušterije za mesarske strojeve, otpočeli ove strojeve da izradjuju sami odnosno iste u veliko uvoze iz inostranstva te se je opet uvažila stara poslovica koja veli: »Gde se svadaju dvojica, treći koristi imade«. — jer od svega toga imadu koristi jedino inostranci pa zato: Poduprite domaću industriju

UPRAVA

Poskupljenje mesa i slanina u Zagrebu: U Zagrebu se poslednjih dana opaža stalni porast cijene mesa, naročito svinjskoga. Tako su 13. o. m. zagrebački mesarski obrtnici povišili i cijene sala i slanina i to dosta osetljivo. Dok je još prije nekoliko dana cijena sala bila 11—13 Din od 13 o. m. se salo prodava uz cijenu od 15—16 Din kilogram. Isto tako je i sada slaninom. Cijene slanina sada se kreću između 13 i 14 Din dok je do nedavna slanina bila za 2 Din jeftinija. Usporedo sa povišenim cijenama slanina i sala poskočile su i cijene svinjskog mesa općenito za 1 do 3 dinara po kilogramu. Isto tako je poskupilo i teleće i govedje meso. Jedino pojeftinjuje zaklana perad, te je na tržištu zaklane peradi danas promet bio veoma živahan. Mesarski obrtnici tvrde, da je to početak poskupljivanja mesa, jer da će cijene mesa i nadalje osetljivo rasti. Krivicu becaju na skupu dopremu i pomanjkanje robe na tržištima. Dobavljači mesa naprotiv tvrde, da je to samo prolazno stanje na tržištima, jer da nema nikakve bojazni, da će cijene mesa i slanina i nadalje rasti. Oni vele, da je to samo sezonska pojava. —

Uredba o sajmovima: Ministarstvo poljoprivrede izradjuje pravilnik kojim bi se imalo regulirati pitanje priredjivanja sajmovi svih vrsta. I tim će pravilnikom biti uređeno i pitanje podijeljivanja nagrada za najbolje uzgojeno blago. —

Porast Čehoslovačkog izvoza svinja: — U prvom polugodištu 1936 uvezla je Čehoslovačka 122.850 komada svinja prema 69 hiljada 091 u prvih šest meseci 1935; i 22.680 u prvom semestru 1934. Uvoz masti iznosio je u tom razdoblju 66.305 centi prema 14.672 u prvom polugodištu 1935. —

Izložba privrednika u Subotici: Ove godine, u drugoj polovini meseca septembra, priredit će se u Subotici već »IV. Subotička Nedjelja« kao izložba privrednika iz Gornje Bačke. Prijave industrijalaca, obrtnika, vinogradnika i voćara, koji žele prisustvovati sa svojim proizvodima, imaju svoje prijave podnijeti »Upravi Subotičke Nedjelje« najkasnije do 20. septembra. Iza tog roka primati će se prijave samo u koliko još bude raspoloživih mjesta. —

Bečko tržište svinjama. Dogon na Bečko tržište svinjama je iznosio 10.829 komada svinja i to: 5530 komada mesnatih i 5299 komada tovljenih. Od ovoga bilo je iz Austrije 2307, iz Mađarske 1325, iz Jugoslavije 2803, iz Rumunjske 1610, iz Poljske 2624, iz Danske 160. Notiraju (u šilingima po kilogramu žive vage): Prima teške man-

galice 1.58 do 1.62, do 4 kg. bolje; seljačke 1.56 do 1.62, 3—4 gr. bolje; jugoslovenske križane 1.54 do 1.60, 2—3 gr. bolje; ostale križane 1.67 do 1.70, do 5 gr. bolje; mesnate svinje 1.70 do 1.90, do 5 gr. bolje; Tržište je bilo živahno, a kasnije je nešto popustilo.

Iz prakse za praksu

Švajcarska džigerica: 2½ kg. mladih svinjskih džigerica izreže se u tanke ploče i obari u cediljki vrelom vodom; zatim se ocede i samelju dva puta kroz mesorezni stroj. Smesi se doda 2½ kg. kuhane svinjetine od pleća i vrata kao i 2½ kg. kuhane slanin; sve zajedno sa džigericama samelje se sitno dva puta. Nakon toga doda se 1½ kg. kuhane, u sitne kocke izrezane slanin, sve zajedno dobro izmeša te začini po svakom kg. sa 30 gr. soli, 5 gr. belog bibera, 1 gr. pimenta, 1 gr. macis cveta, i 1 gr. majarona. Sve zajedno dobro se izmeša i puni u srednje debele creva, zatim obaruje ½ — tri četvrt sata te su gotove za prodaju. —

Eksportna džigerica: 2½ kg. od žila očišćenih presnih i neobarenih, svinjskih džigerica sitno se samelje, doda 1½ kg. slanin i zajedno sa džigericama sitno samelje. Svaki pojedini kg. začini se sa 25 gr. soli, 4 gr. belog bibera, 1 gr. karanfila, i 1 gr. samlevenog kardamon zrna. dobro se izmeša i puni u male kobasice u srednje debele creva.

Domaća džigerica: Raznim odrescima od svinjskog mesa doda se nešto teteline i jednaka količina meke slanin bez kože, pa se zajedno srednje tvrdo skuha. Polovinu težine od svega ovog uzme se svinjskih džigerica, od žila dobro očišćenih, izreže u tanke ploče, sa vrelom vodom obari, dva puta kroz mesorezni stroj samelje, pa izmele još dva puta zajedno sa mesom i slaninom. Pojedini kg. začini se sa 30 gr. soli, 4 gr. belog bibera, 1 gr. macis cveta, 1 gr. pimenta, ½ gr. timijana, i 1 gr. majarona, pa se doda nešto supe od kuhanog mesa ili slanin. Nakon toga puni se u srednje debela govedja creva, obaruje tri četvrt sata u vodi, toploj 85° C, zatim u hladnoj vodi ohladi i po potrebi slabo udimi u hladnome dimu. —

meša se sve zajedno sa ječmom i doda svinjske krvi, onoliko, da bude smesa tekuća. Svaki kg. smese začini se sa 24 gr. soli, 5 gr. bibera, 3 gr. pimenta, ½ gr. karanfila, i 2 gr. majarona. Kada se sve dobro izmešalo puni se u srednje debele svinjske creva i poveže u male kobasice, koje se zatim obare. —

Cetinska krahka kobasica: 2½ kg. telećeg ili mršavog svinjskog mesa skuha se zajedno sa 2½ kg. svinjske potbušine bez kože, sitno isecka i svaki kg. začini sa 25 gr. soli, 5 gr. bibera, 2 gr. pimenta, 2 gr. timijana, puni u uska creva, obare ½ sata u vodi, toploj 80° C, pa se kobasice operu u mlakoj vodi i konačno u hladnoj vodi ohlade. —

Severonjemačka govedja kobasica: 6 kg. masne govedjine, i 2 komada telećih pljućka skuha se zajedno i dva puta sitno samelje. U preostaloj supi skuha se 2 kg. smrvljene, oljuštene zobi, sa mesom dobro izmeša i začini svaki pojedini kg. sa 20 gr. soli, 5 gr. bibera, i 2 gr. pimenta; puni meko u sred. debela creva i obaruje 15—20 časaka u vodi, toploj 80° C. —

Slavonska kobasica: Svinjski mesni odresci očiste se od sala i svih žilavih delova i srednje debelo iseckaju. Ovako priredjena smesa rasprostire se na sto i pusti 12—24 sata da se osuši. Na 10 kg. ovog mesa uzme se 2½ kg. tvrde slanin od hrpta, izreže u kriške pa zajedno sa mesom srednje fino isecka. Svaki kg. ove smese začini se sa 30 gr. soli, 5 gr. bibera, 5 gr. paprike, 2 glavice sitno smrvljenog belog luka, i puni u tanka svinjska ili ovća creva u kobasice dužine celog creva. Kobasice drže se 2 dana na zraku, pa se zatim u hladnom dimu tamno smeđe udime. —

na smanjenje uvoza. —

Prema zvaničnim statističkim podacima potrošnja mesa i masti za prvih pet mesece ove godine bila je slijedeća:

	Ukupno u Prosječ. potroš.			
	1000 mtc. na glavu u kg.			
	1936	1935	1936	1935
Govedje	665,0	684,9	4,38	4,54
svinjsko	862,5	919,1	5,70	6,09
mast	330,7	279,9	2,19	1,85
Ukup. mesa	1734,3	1823,6	11,44	12,08
ukup. masti	379,2	330,3	2,51	2,19

Kao što se vidi potrošnja mesa opala je u poredjenju sa potrošnjom u istom periodu lanijske godine opala je, dok se potrošnja masti osjetno poboljšala. Potrošnja govedjeg mesa bila je isključivo pokrivena domaćom stokom, dok kod svinjskog mesa otpada na domaću robu 91 posto prema 95,5 posto u lanskoi godini. U pogledu masti i slanin domaća proizvodnja je za prvih pet mesece o. g. pokrivala samo 64,1 posto, dok je u lanskoi godini pokrivala 83,7 posto potrošnje.

U prvom polugodištu ove godine, u poredjenju s istim periodom prošle godine, uvoz stoke i stočarskih proizvoda kretao se ovako (komada stoke):

	1936	1935
Konja	415	78
sitne stoke	322	287
svinja	122.850	69.091
ovaca	9.334	4.289
živine	19.449	15.182
mesn. proizv. (metc)	543	432
masti (mtc)	66.305	14.672
koža sir. (mtc)	179.171	113.941

Pojedine zemlje su u uvozu svinja u prvom polugodištu učestvovala ovako (u komadima):

	1936	1935	1934
Rumunija	52.634	17.915	1.069
Jugoslavija	50.918	27.801	8.725
Mađarska	13.217	15.672	5.682
Poljska	5.817	5.592	4.624

U uvozu pak masti učestvovali su slijedeće zemlje (u kvintalima):

	1936	1935
Jugoslavija	22.374	608
Mađarska	20.187	12.082
Holandija	10.957	856
S. A. D.	8.233	514
Rumunija	2.121	100
Danska	1.454	—

U julu mjesecu o. g. uvezeno je 19.806 komada svinja prema 14.344 komada u istom mjesecu prošle godine, odnosno 4 hiljade 119 komada u julu 1934. Pojedine zemlje u julskom uvozu ovako su učestvovala (u komadima):

	1936	1935	1934
Rumunija	9.421	5.249	915
Jugoslavija	8.773	5.504	150
Mađarska	1.499	2.874	1.762
Poljska	136	607	1.079

Masti je u julu mjesecu bilo uvezeno 12.742 kv. u istom periodu 1935 odnosno 4791 kv. u 1934. U uvozu su učestvovala slijedeće zemlje (u kv):

	1936	1935	1934
Mađarska	4.276	2.168	3.372
Jugoslavija	2.704	150	100
Holandija	1.677	—	—
S. A. D.	1.316	—	946
Rumunija	181	—	—

Žive živine uvezeno je 2363 komada i to isključivo iz Rumunije pošto se živina uvozi isključivo u pograničnu zonu prema Rumuniji.

Prilikom dolaska na Ljubljanski Velesejam posetite naš paviljon »H«. — **Grudnik** — d. z. o. z. Ljubljana—Dravlj 103. —

Izoliramo: parne vodove, kotle, centralno loženje, hladione, ledenice i. t. d.

Dobavljamo: plutovinaste PLOČE ZA ISOLACIJU, ZLEBOVE za izolaciju, cevi, infuzorijsku zemlju te sav pribor.

„H I G I E A“

PRVA JUGOSLAVENSKA TVORNICA ČEPOVA D. D.

Zagreb, Ivkančeva 48. Poštni predal 318 — Telefon 44-34.

Kobasice za varivo: 35 kg. govedine, fino se samelje i doda 25 kg. u sitne komadiće izrezane slanin i 10 kg. istotako izrezane svinjetine. Sve to se začini sa 2½ kg. soli, 100 gr. salifre, 200 gr. sećera, 300 gr. belog bibera, i 100 gr. pimenta. Sve se zajedno izmeša i isecka u veličinu graškogovog zrna. Puni se čvrsto u srednje debela govedja creva u težini do ½ kg. Nakon toga se prosuše i postepeno smeđe udime. Kuhaju se sa varivom i troše presne.

Poljska ječmena kobasica: 2½ kg. slanin skuha se, izreže u kocke, pa zatim skuha 2 kg. oljuštenog ječma u preostaloj supi. Nakon toga samelje se sitno ½ kg. crnog luka, na masti žućkasto isprži: pa sa kockama od slanin izmeša. Nakon toga pro-

Uvoz svinja u Čehoslovačku

Stanje svinjogojstva u Čehoslovačkoj. — Pojačani uvoz svinja i masti iz Jugoslavije. —

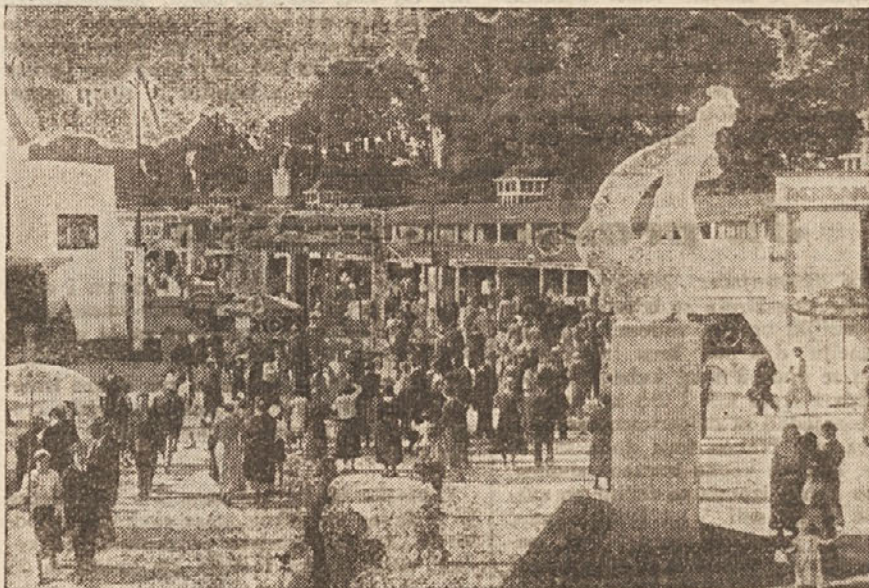
Prag, 24. avgusta.

Početkom mjeseca jula u Čehoslovačkoj je bilo objavljen uobičajeni popis svinja i tom prilikom utanovljeno je 3.16 mil. kom. prema 2.98 mil. kom. u istom vremenu 1935. (odnosno 3.9 mil. kom. u 1934 god.) Kao što se vidi, prema prošloj godini brojno stanje se povećalo za 180.000 komada, što svakako nije mnogo, da bi s jeseni domaća produkcija bila od većeg uticaja

Elzaška džigernjača: 2½ kg. od žila do bro očišćenih svinjskih džigerica pomeša se sa 5 kg. masne svinjske potrbušine bez kože kao i 300 gr. sitno smlevenog crnog luka, pa se sve zajedno sitno samelje. Smesa se začini po svakom kg. sa 30 gr. soli, 5 gr. bibera, ½ gr. karanfila, 1 gr. muškatovih oraha i puni čvrsto u srednje debela govedja creva. Nakon toga obaruje se tri četvrt sata i ohlade. —

Dimljena džigernjača: 3½ kg. svinjskih džigerica od žila očišćenih izreže se u tanke ploče i u cediljki vrelom vodom obari. Na svaki kg. doda se 100 gr. sitno izrezanog crnog luka i sve zajedno samelje se sitno dva put kroz mesorezni stroj. Zatim skuha se zajedno 7 kg. odrezaka od raznog svinjskog mesa, 2 kg. želudaca, naboranih svinjskih creva kao i svinjskih želudaca, pa se sve zajedno kao gore, dva puta sitno samelje. Nakon toga skuha se 2 kg. masne svinjske potrbušine i izreže u sitne kocke, sve zajedno dobro se izmeša i začini po svakom kg. sa 30 gr. soli, 5 gr. belog bibera, 1 gr. piment i 1 gr. majorana, pa se puni u okrugla, srednje debela govedja creva. Obaruje se ½ sata u vodi toploj 85° C, u hladnoj vodi ohladi, osuši i 24 sata u hladnom dimu udimi. —

Tirinska džigernjača: 2½ kg. svinjskih džigerica izreže se u tanke ploče, obari sa vrelom vodom i samelje dva put; doda se 2½ kg. kuhane slanin, 2½ kg. kuhanih telećih želudaca, glave i 350 gr. samlevenog, na masti isprženog luka, koji se zatim doda džigericama i sa ovima dva put sitno samelje. Svaki pojedini kg. začini se sa 30 gr. soli, 5 gr. belog bibera, 1 gr. pimenta, i 1 gr. majorana. Sve zajedno dobro se izmeša i puni u debela svinjska creva te konačno obaruje ½—1 sata. —



1. — 13. septembra

LJUBLJANSKI VELESAJAM

50% POPUST NA ŽELEZNICAMA, PAROBRODIMA, AVIJONIMA.

Na polaznoj železničkoj stanici kupite žutu legitimaciju za 2.— Din.

Svedržavna rastava »ZA NAŠE DRVO«. — Životinjski vrt. Divljač u parku. — Velika vrtnarska rastava. Industrija, obrt, trgovina. Domaći ćilimovi. Kurešina, kunc, golubi. — Ribe i t. d. — Utakmica harmonikara 13. septembra.

KRASNO ZABAVIŠĆE. Vellkogradski variete posle podne i na večer.

Tvrtka osnovana godine 1888.

IVAN JELAČIN, LJUBLJANA

Veletrgovina i uvoz specerajске i kolonijalne robe.

Odelenje za mirodije

nudja gg. proizvajdačima mesnatih proizvoda

„SPECIJALNE MIRODIJE ZA MESNATE PROIZVODE“

sa upotrebom kojih postignete odličan miris i uvijek jednaki prijatni ukus.

Vaš uspjeh: Kvalitetna roba: Samo sa upotrebom „Specijalnih mirodija“!
Poslužite se dopisnice u današnjem broju lista. Na želju šaljemo uzorke.