



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

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

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

Mašinske hladionice.

Općenito je poznato, da je hladnoća po sačuvanje mnogih jestvina od neobične važnosti. Pitanje, dali je uspješnije naravno hladjenje ledom ili vještačko pomoću mašina, već davno je odlučeno u prilog mašin-skom hladjenju.

Do nedavna obično hladjenje u ledenicama ima veliku manu, da kod njega nastaje vazdušje koje je štetno po hladu se robu. Većinom vazduh u ledenicama mokar je i zaparan, tako da naprimjer meso u toku nekoliko dana postaje masno i sluzavo, a na čisti vazduh preneto brzo se počima rastvarati. Pa i bez obzira na to trebalo bi već iz higijenskih razloga otklanjati hladjenje ledom, naročito onim, koji se dobija na poplavljenim travnicima, ribnjacima i rijekama, budući da se u njemu nalaze milijuni prouzrokovatelja raznih bolesti, koji mogu se prenijeti na meso. U jednom jedinom cm³, dakle u hiljaditom dijelu litra vode od otopljenog leda, našlo se malo ne 880.000 živih bakterija.

Ledenice većinom i nisu upotrebljive baš u vrijeme, u koje su najpotrebnije, naime u poznom ljetu, kada se zalih leda smanji i led nema više nikakve snage. Uza to već nekoliko godina zime su blage i bez leda, tako da vlasnici ledenica nisu mogli da napune ili su samo djelomično napunili svoje ledenice te već u junu ili julu ostali bez leda.

Obrtnici naprednog mišljenja već danas znadu, da je vještačko hladjenje po konverzaciju mesa i drugih brzo kvarljivih jestvina od velike koristi, budući da se kod valjanih hladionih naprava mogu regulisati vlaga vazduha, temperatura u hladionici i dovodjenje čistog vazduha.

Slijedstveno uveličanim prohtjevima mušterija kao i propisima zdravstvenih vlasti skorom će nastupiti vrijeme, u koje će svaki mesar i kobasičar, koji bi htio voditi uspješnu konkurenciju, biti prinudjen da si nabavi mašinsku hladionu na pravu. I zbilja je propitkivanje po malim hladionim mašinama bilo naročito u industrijski razvijenim i gusto naseljenim zemljama u posljednje doba vrlo živahno i valjda neće još prestati. Ako u našoj zemlji ova činjenica nije još nastupila, to nije uzrok tome malena potreba, nego manja kupovna snaga s jedne i nedostajanje trgovačke daljnovidnosti i poduzetljivosti mnogih naših obrtnika s druge strane.

Mnogi naši mesari znadu, da im je za njihovu radnju nužno potrebna hladiona naprava, ali oni se pate krparijama u starim, više puta raspadajućim ledenicama i ne vode računa o tome, koliko im se robe iskvari godišnje i koliko mušterija u ljetu izostaje, jer je meso od sumnjivog izgleda ili čak i miriše. Oni ne vode računa o gnjevu i gnusu, koji iz rada čine majstoru i pomoćnicima muku, već oni vide jedino veliki trošak za nabavku mašinske hladione naprave i zaboravljaju pri tome, da je ovo jednostruk trošak, koji se u nekoliko godina isplati sprečavanjem iskvare robe u ljetu, dobijkom na vrijeme i dobijanjem novih mušterija.

Neki izmedju naših mesara opet htio bi da si nabavi mašinsku hladionu, ali ne zna, kome treba da se obrati u toj stvari, ili smatra da neće umjeti da upravlja hladionim aparatom, jer je možda negdje čuo, da je hladioni aparat kompliciran i opas-

na stvar, koja stalno treba da se podmazuje, puni, kontroliše te ispravlja.

Ovo je bio slučaj prije više godina, u doba kada je hladioni aparat bio na početku svog razvitka. Danas ima i za mesarske radnje mašina i automata, koji su posve sigurni pouzdani i jednostruki, tako da svaki šegrt može da upravlja njima. Po sebi se razume, da kod nabavke ne smije da se ima u vidu jedino niska cijena, ili da se vjeruje prvoj vičući reklam, već treba se obratiti solidnoj firmi ili inženjeru specijalisti, koji raspolaze sa dovoljno iskušenja u tom poslu. I uprava našeg lista besplatno daje savjete svojim pretplatnicima u toj stvari.

Svaka hladiona naprava mora da odgovara mjesnim prilikama i obrtnim potrebama, kako bi vlasnika u najvećoj mjeri zadovoljivala. Opseg će hladionih prostorija naravno biti udešen prema količini robe, koja će se u njima smještavati. Ledenice su nakon nekili malenih preustroja bez daljeg upotrebljive kao hladionice, ako su sve i u dovoljnoj mjeri izolirane protiv topline. Prije gradjenja nove hladionice treba izraditi plan. Malo ne svaka zgrada može da se preradi u hladionicu time da se na unutarnjoj strani obloži sa dovoljno izoliranih ploča, na koje može da se nameće cement-malter, ili glatke stjenke pločice, koje ne propuštaju vodu. Kao najbolji izolacioni materijal poznate su danas presovane i impregnirane ploče od plute.

Kod nedovoljne izolacije hladionih prostorija nijedan hladioni aparat ne može raditi ekonomski. Najbolja izolacija daje mogućnost za najjeftinije hladjenje, jer ona znači najmanji gubitak hladnoće. Od velike je važnosti, da se hladionica zatvara istom izoliranim vratima.

Dali će kod jedne mesarske hladione naprave biti potreban i poseban prostor za soljenje, odlučit će veličina radnje. Svakako ali valja pored glavne hladione sobe predvidjeti i prethladionicu, koja će biti za sahranjivanje robe za prvu upotrebu, a koja se može eventualno upotrebiti i kao prostor za soljenje. One mesarske radnje, koje su sjedinjene sa gostionom, mogu ovu prethladionicu upotrebljavati i za hladjenje vina i piva.

Prenošenje hladnoće od mašine u hladionicu provodi se pomoću više u jedan sistem vezanih cijevi i to najbolje velikokalibarnih Solepicher-cijevi. Poglavitna je prednost ovih cijevi, da se u njima sačuvaju velike količine hladnoće, zbog čega ove cijevi djeluju i posle obustavljenja mašine te čine, da temperatura ostaje stalna. Tobožnje rebraste cijevi zbilja su jeftinije, ali manje su preporučljive, budući da kod njih hladjenje prestaje odmah nakon obustavljenja mašine. Posljedak je toga dizanje temperature u hladionici.

Najvažniji dio svake hladione naprave naravno je sam hladioni aparat te o njegovom funkcioniranju ovisi sav rad hladjenja.

Najviše su danas rašireni tobožnji amonijak-kompresori. Oni su priredjeni za elektromotorski pogon, bencinski motor itd. Premda se u novije doba valjani kompresori izrađuju i za najmanje dejstvo, dolaze oni ipak u glavnom u obzir za srednje i velike radnje. Ako su ovi aparati so-

lidno izradjeni i pravilno konstruirani, mogu oni obavljati svoj posao više godina, ako im posluga bude odgovarajuća. Najosjetljiviji njihov je dio tobožnja »Stopfbiichse«, koja sadržaje pešnjavinu od pamuka, gume ili od neke kovine. Uvijek podleži ona naravnom habanju, pa ako se na vrijeme ne zamjeni i ona počima propuštati, onda izlaze amonijakovi gasovi, koji zbog svojeg jetkog i oštrog mirisa vrlo smetaju, pa su u većim količinama čak i štetni po zdravlje.

Poradi ovih mana kompresora, počele su neke tvornice proizvoditi hladione automate.

Izlaženje loše mirisajućih gasova kod ovih automata potpuno je nemoguće, a svako punjenje bilo kojim hladionim sredstvom naknadno nije potrebno. Posluga idealno je jednostruka te se sastoji jedino iz pokretanja i obustavljanja elektromotora i dovodjenja vode za hladjenje, budući da nema nikakvih ventila ili slično. Za vrijeme dejstva ne traže ovi automati nikakvih nadzora, a svaka je smetnja posve isključena.

Poradi svoje jednostavnosti, bezopasnosti i valjanog rada ovi su automati naročito za male i srednje mesarske radnje vrlo praktični i preporučljivi. Nabavna je cijena svakako veća nego kod kompresora, ali se automat brzo isplati.

U najnovije su doba elektrotehničke tvrtke donijele na tržište tobožnje punoautomatike za hladionice. To su sprave, koje omogućavaju, da se mašina sama pokrene, kada je temperatura prekoračila neku određenu mjeru i sama se obustavi, kada je temperatura snižena na određenu mjeru.

Hladioni stroj naravno može da se upotrebljava i za činjenje leda, bude li to potrebno. Mnogi vlasnici ovih strojeva mogu vještački led i prodavati te na taj način obavljaju svoje hladjenje bez troška.

Budući da svaki dan dobijamo pitanja glede hladionica, kojima se naši pretplatnici obraćaju našoj upravi, to naredno donosimo cijene malih i srednjih hladionica, koje najviše puta dolaze u obzir za mesarske i kobasičarske radnje.

Kompletna hladionica od prostor-ne sadržine 7—9 m³ sa kompresorom košta montirana od 45 do 50.000 Din, ista sa automatskim aparatom 10.000 Din više, ovo je najmanja hladionica. Srednja veličina od 9—12 m³ sa kompresorom 55 do 60.000 Din, sa automatskim aparatom 10.000 Din više. Hladionica, koja dolazi u obzir za veće radnje je već ona od prostorne sadržine 12—16 m³, koja sa kompresorom košta od 65 do 70.000 Din, a sa automatskim aparatom 10.000 Din više. Veće hladione naprave razmjerno više. Naprava za činjenje leda košta kod svake gore nabrojanih veličina 25% naznačene cijene.

Svima, koji će se riješiti za nabavku hladionice, savjetujemo, da plate onih nekoliko hiljada dinara više te da si nabave automatsku hladionicu, budući da su ove idealne naročito za mesara, koji stalno ima mnogo posla, zbog čega čestokrat nastaje opasnost, da kod kompliciranog kompresora, zaboravi, da kompresor dejstvuje, pa može da se desi i veća nesreća, a svakako prouzroči svaki takav slučaj velike troškove. Ove opasnosti kod automata nema. Dalje treba da naše pretplatnike upozorimo i na to, da hladione naprave poruče samo od poznatih firma i to

najbolje od onih, koje ćemo im mi preporučiti. Ako zatražite ponudu, onda tražite od tvrtke, da Vam istavi ponudu za automatski hladioni aparat te izrično pišite, da ne želite ponudu za kompresor. Svima pretplatnicima uvijek ćemo rado davati savjete te ih na želju i poslužiti skicama, ako nam pripošaljete mjere prostorija. Izvolite se dakle obratiti glade hladionica upravi našeg lista, ili firmi R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje, ili D. Rauberger, Ljubljana-Koseze, ili I. Gellert, Dunajska cesta 31, Ljubljana. Ove tri tvrtke do sada su montirale najveći broj automatskih hladionica te će Vas bez sumnje najsolidnije poslužiti.

Nova mesarska zadruga.

Pred kratkim se je ustanovila nova mesarska in prekafevalska zadruga za ljubljansko okolico in Višnjo goro s sedežem v Ljubljani. Na ustanovnem obćnem zboru so bili izvoljeni: Za predsednika g. Jakob Dimnik, Devica Marija v Polju, Valentin Jager, Št. Vid nad Ljubljano, za podpredsednika, za tajnika pa g. Pirc, Ljubljana.

Čestitamo našim tovarišem iz ljubljanske okolice in Višnjegore na tej ustanovi in želimo novi zadrugi, da bi z uspehom delovala za interese svojih članov in bi bila zelena veja na velikem drevesu mesarskega stanu v Jugoslaviji.

Pozivljemo pri tej priliki vse neorganizirane pokrajine, da čimprej slede zgledu mesarjev iz ljubljanske okolice in Višnje gore, ker bo samo na podlagi moćnih zadrug mogoće ustanoviti zvezo mesarjev in prekafevalcev vse Jugoslavije, katera bo v stanju primerno šćiti interese mesarskega stanu v Jugoslaviji in uveljaviti njegove želje in zahteve.

Vzemimo si za vzgled Nemce, kjer ni nobenega neorganiziranega mesarja in kjer ima zveza mesarjev in prekafevalcev tak vpliv, da ima svoje zastopnike — namreć mesarje — v vseh deželnih zborih in tudi v parlamentu. Stremljenje vseh teh zastopnikov gre za tem, da mesarjem pridobe čim najveć ugodnosti in res so že dosegli pravice, o katerih pri nas še dolgo ne bo govora: n. pr. da mora vse meso, ki se prodaja, priti skozi klavnicu ali vsaj od mesarja, to pa zaradi zdravstvenih ozirrov, ker je jasno, da se pri podeželskem klavnju po šupah in podih meso na najrazličnejše načine lahko onesnaži. Gostilničarji so torej primorani kupovati meso in mesne izdelke pri mesarjih. Pomislimo samo, kako je v teh ozirih pri nas! Dalje so dosegli nemški mesarji v mnogih deželah svoje države, da je prepovedano klavnje po hišah v ta namen, da bi se recimo meso od krave, ki ga gospodar sam ne namerava porabiti, v njegovi hiši prodajalo in sekalo. Marsikak naš mesar ve, koliko mu tako klavne in prodanje mesa pozimi škoduje, ker ljudje kupujejo meso po hišah, ker je mogoće za 2 dinarja ceneje, ne pomislijo pa, da po večini dobe vsaj 30 % manj vredno meso kakor pri mesarju, poleg tega pa najvećkrat še potreseno z najrazličnejšimi bakterijami, ki so lahko tudi škodljive za zdravje. Koliko je še takih in podobnih nedostatkov pri nas, nam najbolje kažejo dopisi, ki jih vsak dan prejema uprava našega lista. Vse to bo moćna zveza lahko odpravila. Zato: Na delo!

Hranite se mesom.

Meso je hranivo od bjelančevine u koncentriranom i lako probavnom stanju. Bez mesne hrane nema zdravog i jakog čovječijeg tijela.

Naporan rad sa premalo kretanja zahtjeva dovoljnu količinu mesa u mješovitoj hrani. Ova se činjenica može da vidi već, ako isporučimo potrošnju mesa u gradovima i u krajevima sa razvijenom industrijom sa onom seljačkog stanovništva.

Svako čovječije tijelo traži od prilike jednaku količinu bjelančevine životinjskog i biljevnog izvora. Ta količina iznosi kod redovitog dnevnog rada od 8 do 10 sati za čovjeka od 80 kilograma težine oko 100 grama dnevno. Ako se samo $\frac{1}{2}$ ove količine dobija od mesa, bit će potrebno već 70 kilograma mesa godišnje na glavu. Međutim iznosi potrošnja mesa u Argentini 150 kg, u Sjedinjenim državama sjever. Amerike 75 kg, u Njemačkoj 50 kg, u Rusiji 20 kg na glavu. Za Jugoslaviju nemamo podataka, ali će sigurno potrošnja biti od prilike ista kao u Rusiji. Vidimo dakle, da je potrošnja mesa kod nas daleko premala, a naročito jer je meso relativno puno jeftinije nego biljevna hraniva.

Čovječije tijelo bolje može da iskoristi mesnu nego biljevnju hranu, koja sadržaje neprobavne tvari. Meso toplokrvnih životinja ostaje od svih hraniva najdulje vrijeme u želudcu, t. j. od 3 do 4 sata. Nakon uživanja mesne hrane čovjek dakle dugo neće osjećati glad. Radi ove činjenice obično se uživa meso o podne i uveče.

Meso sadržaje od 15 do 20 postotaka bjelančevine kod više ili manje masti i vode. Masno meso teže je probavno od pustog mesa, zbog čega ono i brže nasiti te je dakle potrebna manja količina. Lako probavno i od naročito prijatnog teka je meso mladih i tovljenih životinja. Meso starih i mršavih životinja teže je probavno i tvrdo.

Teletina je meso od mladih goveda do 6 sedmica starosti. Ono je manje pitavo nego govedina.

Govedina je meso od doraslih goveda. Najbolja i najtečnija je govedina od mladih i tovljenih volova. Tovljena životinja daje mješovito, mramorirano meso. Govedina od mladih, tovljenih krava približava se volovskom mesu. A volovskom jednakovrijedno je meso od mladih tovljenih junica. Bikovlje meso je tvrdo i tamno crvene boje. Najbolje ono može da se upotrebi za kobase.

Svinjetina ima poradi svoje sadržine masnoće veliku hranivu vrijednost. Ona je tim tečnija, što je svinja mlađa i bolje hranjena.

Ovčetina je pitava i lako probavna, ali nekako suha i tvrda. Najbolje je meso od 2 do 3 godine stare drobnjaci i to od maja do novembra.

Meso toplokrvnih životinja dobija svoj prijatan tek posle nekoliko dana, kada se valjano ohladi, iz kojeg neka se razloga meso tek onda upotrebljava u kuhinji.

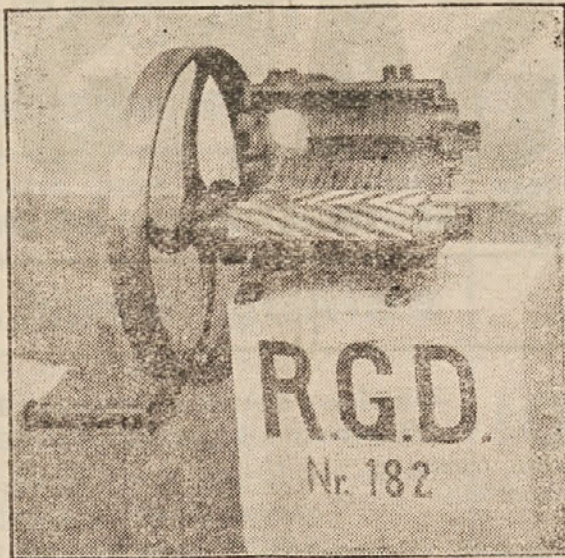
Meso drži se najbolje u hladnom i suhom vazduhu. Konzervacija mesa postizava se pomoću hladnoće, vrućine (meso u konzervama), pomoću sredstava, koja sprečavaju rastvaranje (soljeno meso) i pomoću dima (sušeno meso). U vlažnom i toplom vazduhu meso se brzo iskvari i to najbrže faširano meso.

Za kuhinju je meso od neobične vrijednosti, budući da se može kuhati na najrazniji načine. Vrućina vatre pri kuhanju, pečenju i dušenju pripremi bjelančevinu u mesu te je čini lako probavnom.

Sirovo jede se meso kao šunka, sušeno meso i u salamama. Sirovo meso neka se uživa jedino od onih životinja, koje su posve bezprijetorne u zdravstvenom pogledu.

Ovaj naš članak u kratkim riječima sadržaje sve važnije o mesu, pa smo mišljenja, da će se naši čitaoci moći dobro služiti ovim našim izvodima, a naročito za objašnjenje mušterijama.

Najidealnija kvečmašina današnjice.



Slika prikazuje najidealniju kveč za svakog kobasičara. Mašina je proizvod naše domaće tvornice R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje. Radi pohvale, koju smo svojedobno donijeli, dobijamo svakodnevno zahvalna pisma za preporuku proizvoda pomenute tvornice. Osim iz ovih pohvala osvjedočili smo se o vanrednoj kakvoći ove kvečmašine i po našem stručnjaku te na osnovu toga preporučamo taj kveč kao najidealniju svakom kobasičaru, bilo sa većom ili manjom radnjom.

Montaža ove kvečmašine vrlo je jednostavna, a pogonski točak priredjen je i za mehanički i za ručni pogon. Za pogon potrebna je vrlo malena snaga, tako da je svaki šegrt u stanju da tjera ovu mašinu te izradi od 30 do 40 kilograma prata na sat. Na motor-ski pogon izradi ova mašina 70 do 80 kilograma prata — ove su količine naravno računane za trikratno gnječenje mesa. Velika prednost ove mašine pred drugim sličnim proizvodima sastoji se u tome, da ova mašina ima na donjoj strani između oba valjka nož, koji čini da se meso pored gnječenja i seče. Ako se dakle meso tri puta pušta kroz ovu mašinu, već se dobija grubi prat bez da bi bilo potrebno mlevenje na Wolfu. Ako se želi činiti hrenovke (kobasiči-

ce), onda treba samo još samleti meso na Wolfu kroz ploču 3 mm.

Kako bi nabavku ove mašine omogućila svakom kobasičaru, dozvolila je tvrtka R. Grudnik za naše čitaoce, koji se kod naručbe pozivaju na naš list, vanredno povoljne platne uvjete i to: Prilikom naručbe treba doznačiti 200 Din u ime kapare, odmah nakon primitka ovog iznosa uputi firma željeznicom poručenu mašinu sa pouzecom dinara 600 na adresu naručitelja, a ostali iznos od Din 1800 plaća se u 12 mjesečnih rata od po 150 Din. Cijena je ove mašine na otplatu Din 2600. U slučaju, da naručitelj javi firmi, da će mašinu platiti o primitku, snižuje se cijena na Din 2200 i firma pošalje kveč pouzecom Din 2000. Cijena mašina uz plaćanje o primitku iznosi dakle **Din 2200.**

Na otplatu može ovu mašinu svatko dobiti bez ikakve garancije, jedino si firma do podmirenja računa pridržuje vlasništvo.

Mašina može se poručiti i putem uprave našeg lista ili direktno kod firme R. Grudnik. Preporučamo svima, koji ove mašine još ne posjeduju, da se odmah riješe za nabavku te si na taj način olakšaju rad, poboljšaju svoje proizvode i steknu veći krog mušterija.

(Vidi i oglas tvrtke Grudnik u današnjem broju.)

Dopisi.

Iz Kruševca. — Drugovi, mesari iz grada Kruševca! Ovim člankom želim upozoriti Vas na jednu pojavu, koja nam sve više i više otežava naš rad i čini, da su poslovi danas već za 50 % smanjeni te da su kod svih nas nastupile finansijske neprilike.

U našoj varoši svakog dana može se videti novi »mesar«, koji je zaklao po jedno oguljeno telence, sve je modro i obesio pred kakvim za mesarnicu ni najmanje podesnim lokalom, a onda počne sa »radom«, koji se sastoji u tome, da pravi konkurenciju mesarima, koji su posvećeni ovom poslu. To su obično bankrotirani trgovci, koji rade u mišljenju, da će kod ovog posla napraviti kapital što im kod prijašnjeg posla nije uspjelo, te steći slavu sebi i svojim. Ako netko pita, zašto se bavi tim nemogućim poslom, o kome nema ni pojma, on će hladno: »Ja moram od nečega da živim!« Drugovi, šta je ostalo da radi sada onaj čovek, koji taj posao radi već desetke godina i živi te uzdržava celu familiju i kuću, a uzeo je pravo, platio protokolaciju i druge troškove? A sada mu konkuriše netko, koji je juče uzeo nož u ruke, pa ne zna kakve su prilike i poteškoće mesarskog obrtnika. Ima i takvih, koji su do juče sadili kupus i zalivali papriku, drugi opet su čuvali ovce, a nijedan nije u stanju, da odseče mušteriji meso, ali svatko za njima leti i trči, jer daju 2 dinara jeftinije od cele pijace.

Apelujem na Vas, drugovi, da se ovom zlu energično izadjte u susret, jer ovakav postupak nikako ne može dalje, da se dozvoljava. Pozivam Vas ovim dopisom, drugovi, da se

složimo, kao braća iz Beograda, Zagreba, Ljubljane itd. te da nestanu svi hrdjavi postupci! — Dušan V.

(Primjedba uredništva: A šta je sa Vašim udruženjem?)

Iz Varaždina. — Ovdje postoji organizacija mesara i udioničara, nu članovi su više puta nesložni, tako da nam sjedaju na vrat veterinar a i tržni nadzornik. Kod nas n. pr. postoje još uvijek maksimirane cijene i to samo za mesare. Želimo li povišiti cijene našim produktima, moramo za to zamoliti gradsko poglavstvo posebno.

Mi plaćamo ovdje visoke takse za klanje, nu osim toga moramo gradskom veterinaru, koji ima od grada fiksnu plaću, po komadu blaga platiti 3 Din. Uslijed ove posebne takse napustili su susjedni izvoznici svinja našu klaonicu te kolju u Zlataru, Čakovcu i Nedelišću. Razumljivo je, da to nama nanaša veliku štetu, pogotovo mesarskim pomoćnicima, kojima je time oduzet kruh.

Naša iskrena želja je, da se skoro svi mesari i kobasičari cijele Jugoslavije složimo u jednu jaku organizaciju, koja će biti u stanju štititi svoje članove u takvim slučajevima. Drugi puta više.

Na razmišljanje.

Privredna kriza u mesarskom obrtu postaje u zadnje vrijeme skoro nesnosljiva, jer specijalno mesarski obrtnik snaša ne samo gradsko-općinske daće, klaoničke pristojbine, već je obično i najviše oporezovan. Oporezovan je najviše, jer se općenito za mesarske obrtnike veli, da

im se vidi u želudac, t. j. da poreske i općinske vlasti imaju tačne podatke o zaklanoj stoci. Malo se kod toga vodi računa o tome, da na mnogoj stoci mesarski obrtnik ima i čisti gubitak, a često je pojedino blago jednostavno konfiscirano radi bolesti, koju u mnogim slučajevima mesar nije mogao da ustanovi. U takvom slučaju mesar ne gubi samo u postocima, već redovito cijeli uloženi kapital. Ove nedaće povećavaju se kadkada i od gg. veterinara, od kojih nekoji izgleda kao da uživaju, ako mesaru naprave koju poteškoću.

Da se ovakvim neprilikama i neugodnostima odhrvamo, potrebna nam je neophodno stručna organizacija sa svojim stručnim glasilom, jer bez istih teško je pojedinom obrtniku braniti se. U tom pogledu mogli bi nam najbolje poslužiti za primjer Nijemci, koji imaju svoj stručni list, koji izlazi kao dnevnik u 140.000 primjeraka.

Međutim nećemo se danas upuštati u pitanje štampe, već ćemo iznijeti neka pitanja, za koja mislimo, da su do sada bila po mesarskim obrtnicima omalovažavana ili čak neopažena.

I kod čvrste organizacije i jake štampe potrebno je, da svaki pojedini obrtnik uvijek traži nova vrela dohotka, jer organizacija može pojedincu pomoći samo u slučaju kakvog spora i slično, dok je u pitanju lične inicijative prepušten sebi i svoje vlastitom maru. Prilike svakog pojedinca, pa makako one bile teške, dadu se u najviše slučajeva popraviti, samo je potrebno, da se promjeni dosadašnji pravac i sistem privredjivanja. Potrebno je u prvom redu podići promet u onim artiklima, koji do sada nisu imali najbolju prodju ili naći neki novi artikal, koji pripada u branžu, pa ga do sada nismo držali; na taj će se način zarada brzo povećati. Treba kao što se kaže otvoriti oči i pogledati, što naši susjedi sve ne rade. Pogledajmo, što sve ne prodaju trgovci pa i gostioničari i na čemu oni sve zaraduju. Prodavaju bezbroj artikala, koji pripadaju u mesarski obrt, mislimo naime razne vrsti salame, suhog mesa, šunke, kobasica itd., a koje mi možda ne proizvodimo, jer nam manjkaju potrebni strojevi ili jer se ograničavamo samo na mesarski obrt, umesto da bi se prihvatili i kobasičarstva.

U slučaju, da obrtnik nema strojeva ili da mu manjka potrebno stručno znanje, potrebno je, da preuzme prodaju stranih proizvoda u svoje ruke, da na tim artiklima zaradi, da time poveća svoj promet i stekne veći krog mušterija.

Imamo primjerice u Jugoslaviji jednu specijalnu tvornicu suhomesnate robe i mesnih konzerva: Braća Nedela u Slavonskoj Požegi. Kod ovakve jedne tvornice, koja se upotrebe ne bavi prodajom svježeg mesa, te koja time ne konkuriše mesarskim obrtnicima, mogli bi mesarski obrtnici nabavljati razne vrsti najfinijih salama i konzerva uz jeftinije cijene, nego uz koje bi ih sami mogli proizvoditi.

Skroz pogriješno je mnijenje, da bi prodavanje robe bilo nešto ispod časti, ako tu robu obrtnik nije sam izradio. Na taj način bilo bi takodjer ispod časti, da mnoge velike mesarske radnje prodavaju sve vrsti ribe, divljači i slično. Kad mnogi trgovci mogu da se bave prodajom svježih svinjskih karmenadla, tim više spada mesarskom obrtniku, da se bavi prodajom suhomesnate robe, makar istu nabavljao iz specijalne tvornice.

Preporučamo sadržaj ovih redaka na razmišljanje svima onima, koji imaju namjeru, da se ovim mišljenjem okoriste. Koliko smo informirani firma Braća Nedela jedna je od solidnih tvornica i dostavlja svoje cjenike i prospekte poštom. Ujedno upozoravamo na oglas pomenute tvornice u našem današnjem broju.

Recepti.

Soljenje i loženje u dim.

Soljenje traži najveću pažnju i točnu kontrolu budući da se pri tome radi o velikim vrijednostima. Meso od mladih životinja ovde uopće ne smije, da se upotrebljava i to poradi velike sadržine vode i zbog toga, jer ovakvo meso ne dobija odnosno brzo gubi lijepu crvenu boju i mnogo gubi težini za vrijeme soljenja i ude-
nja, tako da dodje odviše skupo.

Ima dva načina soljenja, i to suho soljenje, gdje se meso natre rasol-
nom smjesom i soljenje pomoću rasola. Kako bi se uvijek postiglo valjano soljenje, preporuča se sljedeći sastav rasola ili rasolne smjese: Uzima se 25 kg suhe morske soli, 100 grama salitre kali i 100 grama šećera (najbolje šećera od tršljike). Šećer smije se u ljetu upotrebljavati jedino onda, ako radnja raspolaže valjanim hladionicom, budući da inače rasol brzo postaje sluzav. Kod činjenja rasola uvijek treba upotrebljavati mjerilo za rasol (Lakemesser, prodaje tvrtka R. Grudnik, Ljubljana—Dravljje).

Nakon natrenja solju meće se meso u kade na taj način, da na svaki sloj mesa dodje manji sloj soli. Za 100 kg mesa uzima se obično 5 kg soli. Prije nego što se dolije rasol, treba meso pritlačiti nekim teretom. Dolijevanje rasola obavi se pomoću jednog lijevka, koji dopire do dna kade. Normalna je dužina ovakvog lijevka 140 cm. Ovaj postupak od velike je važnosti. Lijevak naime ima zadaću, da privodi rasol od odozdo, na koji način ostaju slojevi soli između mesa te tako veoma ubrzavaju proces soljenja. Ako se dolijeva rasol obavi bez lijevka, to ima opasnosti, da se sol sa gornjih slojeva sapere, zbog čega će donji slojevi mesa biti presoljeni.

Temperatura u prostorijama za soljenje neka se kreće između 6 i 10° C. Niske temperature osporavaju proces soljenja.

Tobožnje brzo soljenje može se primjenjivati jedino kod ovog mesa, koje će odmah naći upotrebu. Ubrzava se soljenje pomoću štrcaljke za rasol (Lakespritze, prodaje tvrtka R. Grudnik, Ljubljana—Dravljje). Pored skraćivanja vremena soljenja ima ovo soljenje i veliku prednost, da meso kod njega gubi mnogo manje bjelancevine i hranivih soli.

Cilj i rezultat soljenja u glavnom je taj, da se mesu oduzme do 10 % vode i da se unište rastvarajuće bakterije, odnosno im se onemogući plodjenje.

Pored soli, koje ima svojstvo, da oduzima vodu i uništava bakterije, a oduzima mesu boju, upotrebljavaju se pri soljenju i salitra i šećer. Salitra istom ima svojstvo, da pomori bakterije, a poglavito pridodaje se ona zbog svojstva, da pod njezinim utjecajem meso dobija lijepu crvenu boju, koja se traži. A nikako ne smije da se uzima više salitre nego smo gore naveli, budući da veća količina salitre prouzrokuje baš suprotno od onog što smo želili postići, daje namime mesu u prorezu plavetnu boju i jednak tek. Šećer je dobro konzervativno sredstvo te daje mesu prijatan tek.

Za soljenje određeni komadi mesa mora da su od životinja, koje su bile zaklane odmorene. Nakon transporta željeznicom, autom ili pješice, mora životinja najmanje 24 sata da se odmara sa malo hrane i dovoljno vode. Svi komadi mesa treba da se prije soljenja valjano ohlade. U prostorijama za hladjenje kao i u samim kadama neka vlada najveća čistoća. Kade treba svakih 8 nedjelja vrućom otopinom sode valjano oprati, a onda čistom studenom vodom splaknuti.

Sušenje mesa biva u slabom ili brzom dimu. Slabi dim dolazi u obzir isključivo samo za proizvode, koje treba da dulje vrijeme ostaju upotrebljivi. Koliko slabiji je dim, toliko je njegova djelatnost u pogledu uništavanja bakterija. Pa i po konzer-

vaciju mesa puno je bolji slabi nego li brzi dim, budući da slabi zadržaje puno manje vodene pare nego brzi. Vrijeme sušenja ovisi o jačini udjenih komada mesa.

Za sušenje u slabom dimu smije se upotrebljavati isključivo samo piljevina od tvrdog drva (bukva, dub). Piljevina četinaru (bor, jela) nikako ne smije se upotrebljavati radi smole, koju u velikoj količini sadržaje. Pravilno i dovoljno sušeno meso uvijek će biti prosto bakterija i plesne. Pri sušenju u slabom dimu treba naročito imati u vidu, da dim za čitavo vrijeme sušenja ne smije prestati. U brzi dim smije se uložiti jedino roba, koja će se u najkraće vrijeme potrošiti. Brzi dim daje mesu lijepu boju, ali nema po konzervaciju nikakvog uticaja.

Kada se meso izvadi iz dima, treba da se objesi u hladnom, vazdušnom i suhom prostoru, da se ohladi i osuši.

Domaće tržište kože.

Govedje kože: Na tržištu govedjim kožama vlada stanovišta suzdržljivost, budući da se tvorničari i sabirači sustežu od kupovanja. Ali budući da je nakon dosadanog mrtvila u poslovanju izradjenom kožom sada nastupila prilična živahnost, moglo bi to da utječe na tržište sirovih kožama. U to se vjeruje to više, što se industrija kože sprema da započne preradjivanjem sirovina u većoj mjeri. Budući da se goveda još uvijek kolju u veoma ograničenom broju, to do sada nije još bilo obaranja cijena kožama, kao što je to slučaj na gotovo svim inostranim aukcijama. Cijene za prvovrsnu razvršenu robu kreću se između 13 do 14 dinara po kilogramu. Bosanska i srpska roba razmjerno je jeftinija.

Teleće kože: Teleće kože naprotiv nailaze na živahnu prodju uz nepromijenjene cijene. Kolje se još vrlo malo. Stogod se dovozi na tržište, ide najkraćim putem u tvornicu na preradbu, ali jedan se dio i izvozi. Cijene kreću se od 23 do 24 dinara za kože s glavom i dugih nogu, a od 32 do 33 za kože bez glave i kratkih nogu.

Konjske kože: Za konjske kože tendencija i nadalje je labava, ma da su klanja neznatna. Kože dulje od 2 metra notiraju od 150 do 160 dinara po komadu. Kraće kože razmjerno jeftinije.

Svinjske kože: Sezona se primiče kraju, a raspoloženje nije se ni malo promijenilo. Zabilježene su sljedeće cijene: Za prvovrsne štajerske i kranjske kože od 16 do 17 dinara, a za hrvatske 6 do 8 dinara po kilogramu.

Sitne kože:

Ovčije kože: Izvoznički je posao u zastoju, a domaća je potrošnja slaba, pa se sadanja roba plaća oko 20 dinara po kilogramu prema kakvoći i količini.

Janjeće kože: Započelo je klanje mladih jagnjaca, pa se sljedstveno tome pojavljuju i ponude u kožama od istih. Sudeći po dosadašnjim kožama bit će ovogodišnji kvalitet dobar. Budući da su sadanje kože još male, to se plaćaju do 15 dinara po komadu. Janjeće kože od 110 do 130 kilograma 100 komada plaćaju se od 26 do 27 dinara po komadu za uredno sortiranu robu.

Kozje kože: Robe ima vrlo malo. Ne zapažaju se nikakve važnije promjene. Sadržanje roba varira od 23 do 27 dinara po kilogramu za uredno sortiranu robu.

Jareće kože: Budući da je sezona već završena, nema robe, pa su zbog toga poslovi vrlo slabi. Dobra roba varira od 36 do 38 dinara po kilogramu prema kakvoći i količini.

**Širite
„MESARSKI LIST“**

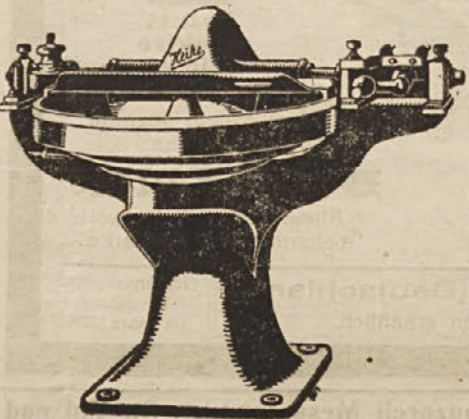
Proizvodnja mesnih produkata pomoću Wolfa i Kuttera.

Da će biti moguće pomoću Wolfa i Kuttera proizvoditi najsvakovrsnije salame i kobasice, treba imati slijedeće nožev i ploče i to uvijek u sasvim ispravnom stanju i sve naoštreno od brusara specijaliste. Za Kutter treba imati 2 garniture noževa, t. j. 6 komada, a za Wolf 2 garniture noževa i to 2 jednostrana i 2 dvostrana, dalje 2 ploče sa 2 mm rupicama, 2 ploče 3 mm, 2 ploče 5 mm, 2 ploče 8 mm i 2 ploče 12 ili 14 mm. Ovi naknadni dijelovi mora da su u svakoj kobasičarskoj radnji, jer će jedino kod pravilnog sastavljanja ploča i noževa biti moguće proizvoditi sve vrste kobasičarskih proizvoda.

Noževi i ploče u lošem stanju naime prozrokuju poznato ogrijevanje mesa. Svaki mesar i kobasičar sigurno je kod mlevenja mesa pomoću Wolfa primetio, da se meso više puta ogrije. Ne treba naročito podudarati, da je proizvod od takvog mesa manje vrijedan, a i posljedi upotrebljavanja ovakvog mesa pri proizvodnji kobasica i salama poznati su svima. Proizvodi od ovakvog mesa mnogo gube na teku, gube boju u prosjeku, brzo se kvare, jednom riječi: ovakve proizvode teško je moći prodati, a kad su prodani, ne zna se, dali će kupac tih proizvoda opet doći u radnju, gdje je takvom robom bio poslužen. Često puta dogodi se, da kobasičar ne primeti, da mu je stroj ogrijavao meso kod mlevenja, pa ga onda čudi, da je kod pravilnog i najbrižljivijeg postupka pri proizvodnji kobasica i salama krivi sebe, da je pogriješio kod pridodavanja mirotija ili slično nešto, međutim krivnja leži na mesoreznim pločama i noževima, koji nisu bili valjano oštreni. Više puta ćete primetiti, da mašina slabo prima meso ili uopće ga ne guta. U takvim slučajevima radi se o lošim pločama i noževima, koje odmah treba zamijeniti sa dobro naoštrenim jer će inače izaći nevaljani proizvodi.

Kod nekih mesara i kobasičara vlada mnijenje, da ploče uopće ne treba, da se oštire, te šalju u oštrenje samo nožev. Ovo je mnijenje sasvim pogriješno, jer je samo onda moguće valjano oštrenje, ako se obruse i ploče tako, da nož točno priligne na ploču. Istom je pogriješno mnijenje, da može svaki putujući brusar oštритi ploče i nožev za mesorezne strojeve. Za ovo je oštrenje naime potreban specijalni brusioni stroj i jedino tamo moguće je pravilno oštrenje. Nemojte dakle davati ploča i noževa u oštrenje putujućim brusarima, koji će Vam moguće valjano naoštритi brijač, ručni nož, makaze itd. a o oštrenju ploča i noževa za mesorezne strojeve nemaju ni pojma.

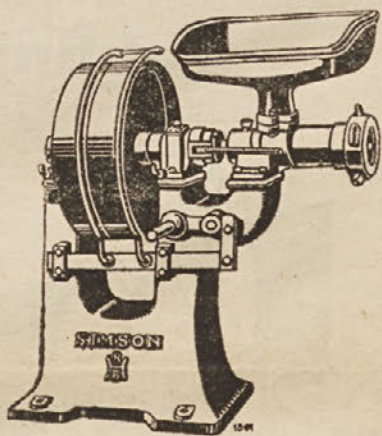
U našoj zemlji ima tek dvije specijalne brusione, i to jedna u Zagrebu, čije ime pak nije nam poznato i tvrtka Rudolf Grudnik, Ljubljana—Dravljje, koja nam je priposlala i cjenovnik za specijalno oštrenje noževa i ploča. Preporučamo dakle svima kobasičarima, da pošalju poštom svoje ploče i nožev u oštrenje našem stalnom oglašivaču R. Grudnik, Dravljje, koji će te stvari kretom pošte vratiti na pošiljačevu adresu. Pamтите dobro, da su valjani proizvodi mogući jedino, ako su ploče i noževi u ispravnom stanju.



Slika br. 1.

Slika br. 1 prikazuje nam originalni Kutter »Cäsar«, koji je proizvod njemačke tvornice strojeva R. Heike, Berlin — Hohenschönhausen. U suprotstvu s drugim Kutterima ovaj Kutter nema u unutarnosti nijednog remena, a kako se i na slici može da vidi nema ni donje osovine. Okretanje prenosi se kod ove mašine direktno putem jednog remena od transmisije na osovinu sa noževima, koja osovina svojim okretanjem okreće i zdjelu mašine pomoću nekih užljebina. Već u tome vidi se zapanjujuća jednostavnost ove mašine, koja pored malenog prostora, koji zauzima, troši i vrlo malo pogonske sile poradi valjastih ležišta, što su kod ovog Kuttera primjenjena. Ovi se Kutteri izradjuju u veličini od 20 do 75 kg sadržine zdjele. Za naše mesare i kobasičare dodju u obzir u najveće slučajeva oni od 20 i 30 kg sadržine, čija je težina 200 i 300 kg, koju težinu moglo je da se postiže primenom najboljeg materijala i novom konstrukcijom. Poradi razmjerno male težine carina je dosta niža, nego kod Kuttera drugih fabrika, koje poradi lošeg materijala izradjuju teške mašine.

Medju strojevima za mlevenje mesa poznat je kao najbolji Wolf »Simson«, koji je isto tako proizvod tvornice Heike, slika br. 2.



Slika br. 2.

Glavne su osovine kod ovog stroja neobično jake te leže u obručastim ležištima, koja se podmazuju vazelinom. Ova su ležišta od bronce, tako da ne djeluje željezo na broncu. Potiskivač puža omogućava vadjenje puža, ploča i noževa bez ikakvog napora i potpuno isključuje opasnost nezgode. Otvor za loženje mašine vanredno je veliki, a opet je svaka nezgoda isključena pomoću jedne umne sprave. Wolf »Simson« radi veoma brzo i to bez ikakvog ogrijevanja mesa, što je po proizvod, kako čusmo, od najveće važnosti.

Tom zgodom upozoravamo i na jednu vrlo praktičnu mašinu za mlevenje mesa u prodavaonici. To jest mašina »Simson«, slika br. 3, sa direktnim pogonom pomoću uključnog motora. Mašina dovoljno je jaka za mlevenje svakog i najžilavijeg mesa. Pri tome ova se mašina veoma razlikuje od raznih drugih njemačkih proizvoda, koji meso ogrijevaju u tolikoj mjeri, da ono gubi svoju boju. Čišćenje veoma je olakšano, budući da svi dijelovi mogu da se skidaju. Povrh toga mašina veoma je laka za transport, a prostora zauzima tek 50×30 cm.

U idućem ćemo broju donijeti nekoliko naputaka za proizvodnju salama i kobasica pomoću Wolfa i Kuttera.



Slika br. 3.

U vašem je interesu da i Vaše osoblje čita naš list, zbog toga su izvolite odmah pretplatiti za godinu 1930.

Mesarski pomoćnik traži namještanje. Ponude slati na upravu lista pod »Pomoćnik«.

Prodam moderno urejeno prekajevnično s stroji na električni pogon, z dobro ideoim hotelom in restavracijo na prometnem kraju večjega mesta Dravske banovine. Točne informacije daje uprava lista.

Prodajem mesarsku i kobasičarsku radnju na prometnom mjestu. Upitati kod L. Stefanović, mesar, Kovin.

Prodam kveč 4-5 noža, motorski pogon, mišmašinu 40 litara, špric 14½ litra i kazan za šurenje svinja 230x120 cm. Upitati kod: Aleksa Mladenović, mesar, Požarevac.

Tražim sposobnog kobasičarskog pomoćnika za samostalni dućan. Kaucija potrebna. Upitati kod: S. Marković, kobasičar, Smederevo. Prodajem kompletnu kobasičarsku radnju i nuzprostorije sa svim modernim strojevima na mehanični pogon. Upitati: »Merkur«, Terazije 29, Beograd.

„Tegma“ a. dr. Zagreb, Starčevićev trg 6, telefon interurban 4012. Adresa za brzojave: „Tegma“, Zagreb. Najpovoljniji dobavljač hladiona za sve svrhe u svakoj veličini i u svim sistemima. Projekti i ponude bezobvezatno i besplatno.

G. Rudolf Krnić, agent, Osijek, ovlašten je primati pretplatu za naš list, i to čitavi iznos od Din 30.—

Sve mesarske potrepštine najbolje poniklja
VID ABERŠEK Ljubljana
Kariovska cesta 2.

Nabavite si pravodobno automatsku hladionicu kod tvrtke
R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje



PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavni!
Ne treba nikakve posluget!
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,

Wien III, Kegelgasse 27

Reprezentanca za Jugoslaviju u Ljubljani, Dunajska cesta 31.

Evo, majstore, ovo je kveč za Vas!

Ovaj novi model kvečmašine dobavlja se uz cijenu Din 2200.—, a na otplatu Din 2600.— i to na motorski ili ručni pogon.

Ova kvečna proizvodi u isto vrijeme istu količinu prata kao veliki kveč od 7-8 noža, koji traži 4 puta više snage. Na ovoj se mašini meso istodobno gnječi i seče, tako da izadje bolji prat kao iz velike kvečmašine. Mašina teži netto 46 kg, pogonski točak ima premjer ½ metra, a širina za kajiš 6 cm. Valjki su dugi 28 cm, a dužina kvečmašine bez točka iznosi 44 cm.

Doznačite 200 Din kapare, pa ćete odmah primiti mašinu.
(Vidi točni opis u reklamnom članku, strana 2).

Rudolf Grudnik, Ljubljana - Dravljje

Zaklinjemo se



da su mesorezni strojevi

HEIKE najbolji:

Budući da Kutter „Cäsar“

radi bez donjeg kaiša, imade najnovija patentovana valjčna ležišta zbog čega je veoma laki za pogon te troši vrlo malo snage; površ toga se i meso u istini racionalno obradi;

Budući da Wolf „Simson“

nema zubčastih točkova, radi potpuno mirno i troši vanredno malo snage;

Budući da stroj za punjenje kobasica

nikada ne propušta ni kod bata ni kod poklopca, nema dakle nikakvog gubitka mesa. Poklopac dalje nikada ne može da se polupa, jer imade automatsku kočnicu.

Ovi su strojevi proizvod svemu svijetu poznate firme:

Richard Heike, Berlin-Hohenschönhausen

Zastupnik za Jugoslaviju:

Rudolf Grudnik, Dravljje.

Tražite cjenovnik i ponude!

Tražite cjenovnik i ponude!

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.

DICK

Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter



Masati
Noževi
Sjekire
Pile za kosti

Po cijelom svijetu poznata
tvornička marka:

→ **F.DICK**
Allein echt mit der welt-
bekannten Fabrikmarke.

Paul F. Dick, Esslingen a. N., (Deutschland)
Erzeugnisse in allen Fachgeschäften erhältlich.

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.

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
razašljemo dnevno dijelom cijele države.

Češka industrija suhomesnate robe i mesnih konzerva

Braća Nedela
Sl. Požega