

MESARSKI LIST

Izdaja i uredjuje GRUDNIK R., Dravlje, telefon 22-89.

Tiskarna „Slovenija“ (pred. A. Kolman), Ljubljana. — Izlazi mesečno.

Svima mesarsko-kobasičarskim obrtnicima!

Kao što već u prošlom broju našeg lista javismo, produžujemo ovim današnjim izdanjem seriju receptata, kojih će biti oko 300. Izdaćemo ove godine još 6 receptnih brošura, tako da će one sačinjavati za sebe lepu receptnu knjigu. Pošto će ove receptne brošure sačinjavati mnoštvo sasvim novih još neobjavljenih i nepoznatih receptata, kao i uputa za spremanje i konzerviranje mesa i suhomesnate robe po najnovijim metodama rada, to će biti ove brošure izdanja »Mesarskog lista« za svakog valjanog i dobrog mesara i kobasičara, pomoćnika i šegrtu od preke potrebe. Kod nas do sada još nismo imali nikakve stručne literature za mesarsko kobasičarski stalež sem one, koju je uprava našeg lista izdala od početka svog osnivanja pa do danas. Naravno, da se bez ovih receptnih brošura ispravna proizvodnja suhomesnate robe od strane naših kobasičara i mesara nemože ni zamisliti. Imajući ovu činjenicu u vidu, uprava našeg lista daje sva izdanja ovih receptnih brošura, kao i redovito dobivanje »Mesarskog lista« za samo Din 30.—, kako bi svakom mesaru, kobasičaru, mesarskom pomoćniku i šegrtu dala mogućnost, da si može nabaviti za ovu malu svotu novaca ove vrlo važne i po zanat korisne receptne brošure.

Današnje receptno izdanje šaljemo svima mesarima i kobasičarima besplatno, da se mogu upoznati sa sadržinom iste i tako uvjeriti, da su ovi recepti dobrodošli i za svakog od velike koristi. Doznačite nam odmah Din 30.—, da Vas tako uvrstimo u red naših pretplatnika, kako bi u buduće redovno dobivali ove brošure i naš list. Majstori, podajte ova receptna izdanja i Vašim pomoćnicima i šegrtima, da se i oni upoznaju sa sadržinom i pretplate na naš list, jer što spremnije bude Vaše osoblje, u toliko će to biti bolje za Vas sve, jer samo dobar, sposoban, spreman i sa receptima dobro upoznat mesar i kobasičar uživa kod mušterija onaj ugled, koji mu dolikuje. Starajte se svi, da nitko ne bude poslednji!

Ima Vas mnogo, koji ste nama već poslali pretplatu za brošure i list. I ovom prilikom dokazali ste, da ste napredni i savremeni obrt-

nici, koji umete ceniti napore i trud naše uprave oko unapredjivanja mesarsko-kobasičarskog staleža. Vi pak, koji svoju dužnost još ne učinite, doznačite još danas Din 30.—, da stavimo i Vas u red onih, kojima leži na srcu napredak naših mesara i kobasičara.

Uvjereni smo, dragi čitaoci, da će naći naš poziv na pretplatu korisnih receptnih brošura svuda širom otvorena vrata, zato ne oklevajte i požurite sa pretplatom, jer koristeći tako sebi, pomažete i usavršavanju naših suhomesnatih proizvoda. Onima pak, koji nama najkasnije do 15. juna t. g. neće doznačiti pretplatu, obustavićemo šiljanje receptnih brošura i »Mesarskog lista«.

Uprava našeg lista opravdano očekuje, da će stupiti svi mesari i kobasičari u naše kolo, koje radi na procvat našeg staleža! Zato nemojte žaliti malen izdatak od Din 30.—, jer plaćajući pretplatu, pomažete i omogućavate naš rad u dobro mesarsko-kobasičarskog staleža!

Uprava »Mesarskog lista«.

Novost!

Poznato je, da je preporučljivo i neophodno potrebno, da budu vešalice (reme) za meso, testere, kuke, pile itd. iz higijenskih razloga izradjene iz kovine, koja nikada ne hrdja (rostfrei) niti oksidira. Firma Grudnik d. z o. z. odmah je nabavila potreban materijal i otpočela je sa proizvodnjom spomenutih artikala, izradjenih iz materijala, koji nikada ne hrdja.

Pošto je nabavka ovih mesarskih potrepština, naročito pak vešalica bila veoma skupa, to je otpočela firma Grudnik d. z o. z. sa izradjivanjem vešalica (rema) iz nehrđavnog materijala na taj način, da se ona presvuče sa 1 mm debelim nehrđavnim čeličnim limom, što nabavku ovih zbog jeftinoće omogućuje sada svima mesarima i kobasičarima. Zato neka ne bude ni jedne savremene mesnice bez tih vešalica iz nehrđavnog materijala!

Pišite još danas firmi Grudnik d. z o. z. Dravlje, p. Št. Vid nad Ljubljano, javite dimenzije koje trebate, pa će se Vam poslati tačan proračun.

Mesari i kobasičari!

Posjetite sigurno ove godine XV. Ljubljanski Velesajam, koji se održava od 1.—11. juna t. g. u Ljubljani. Svi, koji su ikada bili na priredbama ovog sajma mogli su se uvjeriti, da nudi Ljubljanski Velesajam svojim posetiocima velike ugodnosti, jer se tih dana dobije odlična roba po vrlo sniženim cenama. Kako svake godine, tako izlaže i ove poznata i renomirana firma Grudnik d. z o. z. svoje proizvode na Velesajmu po iznimno sniženim cenama, pa preporučamo svakome čitaocu, da se koristi ugodnostima, koje nudi naša najstarija firma svojim mušterijama, kao i drugim mesarima i kobasičarima.

Firma Grudnik d. z o. z. Dravlje 103 kod Ljubljane, Telefon 22-89 izlaže na Velesajmu u paviljonu H 659/661 najnovije i najmodernije konstruisane mesarske strojeve, kao gnječilice, mesorezne strojeve (Wolf), strojeve za punjenje kobasica, najnovije ventilatore za mesnice, mesarske panjeve uredjaj za mesnice, mesarski alat itd. Na sve katalogne cene daje za vreme Velesajma kupcima 20 % popusta, a povraća vožnju kartu 3. klase svima kupcima, koji pazare mesarskih potrepština preko Din 3000.—. Pošto su svi uslovi prihvatljivi za svakog mesara i kobasičara, koji trebaju sebi nabaviti bilo mesarske strojeve ili uredjaj za mesnice, to preporučamo svima, neka se svakako koriste ovom ugodnom prilikom, koja pruža mesarima velike koristi pa čak i povrat putnog troška. Ova ugodnost daje od svih izlagača na Velesajmu

samo ova najstarija firma za proizvodnjo i prodaju mesarskih potreština u našoj državi, pa zasluuje, da joj poklonimo svu pažnju, koju zasluuje i da kupujemo mesarske potreštine na Velesajmu samo kod nje.

Zato, u danima Velesajma svi u paviljon H 659/661 kod firme Grudnik d. z o. z. Dravlje, gde ćete biti nad sva očekivanja dobro uslueni!

Pozor!

Zadnja leta se pojavljuju po celi državi, zlasti pa v Dravski bano-vini razni zastopniki in potniki, ki prodajajo mesarjem in prekajevalcem poniklane ali pokromane reme in dajejo za njih vse garancije, samo da bi napravili kupčijo. Svarimo vsakogar pred nabavo malovrednih nezanesljivih, pa vendar dragih rem.

Predvsem odsvetujemo uporabo poniklanih ali pokromanih kljuk, katere se za mesarske svrhe ne obnesejo, ker se tanka galvanična plast kroma, kakor tudi nikla že v nekoliko dneh odrgne ali oluši in se potem izpod teh lediranih mest pojavi navadno železo. Precej podjetnih ljubljanskih mesarjev je takim nasilnim potnikom nasedlo na ta način, da so res nabavili takšne reme ravno radi tega, ker je pri prodaji bila podana 5 letna garancija. Povsod so se pa, žal že po 6 mesecih pojave na remah, zlasti pa na kljukah rjave in črne lise, po 1—2 letih pa je vse skupaj popolnoma zarjavelo in na žalost ni niti eden od vse kupcev, ki so nasedli lažnjivim vabam, dobil niti najmanjšo odškodnino, kljub 5 letni »garanciji«.

Ne kupujte torej niti poniklanih, niti pokromanih ali emajliranih rem, temveč naj se vsakdor, v slučaju potrebe odloči samo za nabavo rem in kljuk, ki so nerjaveče (rostfrei, Anticorro), ker le s takimi boste trajno zadovoljni.

Nedavno so se pojavile v Ljubljani neke z bakreno pločevino preoblečene reme, katerih prevleka je pokromana, pa gotovi elementi to na sleparski način prodajajo z garancijo (katere pa nikjer ni) za tkzv. nerjaveče (rostfrei) reme. Odkrito strokovnjaško povedano, so prav te reme popotnoma zanič, to pa iz razloga, ker je bakrena pločevina zelo mehka in se prav rada odrgne, tako, da se pokaže izpod pokromane plasti naravni baker, na istem mestu pa se pojavi silno strupena, oksidno-zelena plast, kar ogroža življenje vaših strank. Prav lahko doživi eden ali drugi z zgoraj omenjenimi remami največje neprijetnosti.

V naši državi izdeluje edino tvrdka Grudnik d. z o. z., Dravlje 103, p. št. Vid nad Ljubljano tkzv. preoblečene reme, toda ne iz bakrene, temveč samo iz zajamčeno rjeprste jeklene pločevine, za katero pa velja polna in trajna garancija, da nikdar ne počrni niti oksidira, o rji pa sploh niti govora ni, ker je pojava iste popolnoma nemogoča. Takšne reme si oglejte na XV. Ljubljanskem Velesajmu v paviljonu H 659/661, v katerem razstavlja Grudnik, v naši državi najstarejša tvrdka, ki izdeluje mesarske potrebščine.

327. Kobasica od bubrega.

Na svaka dva fino isseckana bubrega doda se 1 kg čvrstog svinjskog mesa i 300 gr slanine, pa se sve zajedno sa bubrežima fino issecka. Zatim se začini smesa na svaki kg sa 24 gr soli, 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta i 2 kašike crnog vina. Sve zajedno dobro se izmeša i puni u tanka, očišćena svinjska creva po celoj dužini. Kobasice se troše pečene. Drugi način pravljenja bubrežnih kobasica je sledeći: Skuha se 1 kg sa salom proraslog svinjskog mesa zajedno sa 5 do 8 svinjskih bubrega; posle toga bubrezi fino se samelju i nakon toga zajedno sa mesom ponovo sitno isseckaju. Na 10 kg ove smese doda se još 4 kg mršavog, sirovog i fino isseckanog svinjskog mesa, pa se sve zajedno dobro izmeša. Svaki kg smese začini se sa 24 gr soli, 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta, dobro se izmeša i puni srednje čvrsto u tanka govedska creva. Posle ovog obaruje se pri toploti 80 do 85° C pa se puste ohladiti; onda se stave u hladan dim 1 do 2 dana. Troše se presne, a kuhane kuhaju se ¼ do ½ sata.

328. Marinada od kobasica.

Masna govedina od mlade stoke izreže se u 1 cm² debele kocke, pa se doda na svakih 5 kg mesa ¾ kg slanine i ½ kg prorasle potrbušine, koje treba takodje u kocke izrezati. Smesa se izmeri i začini svaki pojedini kg sa 30 gr soli, 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta i ½ gr karanfila. Smesa se dobro izmeša i ostavi 24 sata na miru. Iz svinjskih nožica izvade se kosti i napune čvrsto sa gornjom mesom, pa se zatim gore sašiju i poslažu u kotao. Pokriti ih treba samo sa toliko vode, da budu od nje pokrivene, pa se marljivo kuhaju 2½ sata. Nakon ovog vremena metnu se u zemljanu ili drvenu posudu, poliju se dobrim sirćetom, u koji se pre dodalo nešto lovorovog lišća, karanfila, belog bibera (celog), nešto ingvera i od limuna ostrugane kore. Ove kobasice mogu se gotoviti u aspiku (hladetina), nu onda im se nesme dolivati sirće, već se zakisele sa vinskim kamenom ili limunovom kiselinom uz gornju začimbu. Kobasice, koje leže u tekućini, gotove su za prodaju nakon 6 do 8 dana.

329. Oldenburška kobasica.

Uzme se masno, proraslo govedsko meso od mladih bravi pa se izreže na sitne kocke. Jedan dan ranije kuha se u vodi 2 kg pirindža (riža) samo tako dugo, dok nešto nabuja, prema tome nesme da bude kuhan. Na 15 kg mesa doda se onda 2 kg pirindža i sve dobro izmeša. Svaki kg začini se sa 30 gr soli, 5 gr belog bibera i 1 gr pimenta; sve zajedno dobro se izmesa i puni čvrsto u sašivene kesice sa govedskog sala. Kesice se sašiju i kuhaju pri slaboj vatri 3 sata, da se opjenu. Kad se ohlade, poredaju se u zemljani lonac i naliju do polovine sa smesom, preostale od kuhanja supe, a druga polovina naspe se sa sirćetom tako, da budu kobasice od ove tekućine pokrivene. Nakon 8 do 10 dana gotove su za prodaju.

330. Prešana mesna kobasica.

Uzme se 7 kg mršavog svinjskog mesa i 2 kg svinjetine, masno prorasle od vrata, kao i 1 kg slanine, pa se sve dobro promeša. Od ove smese odvoji se 2 kg i sitno samelje; preostalih 8 kg izreže se u sitne kocke, krupnoće lešnika. Sad se sve zajedno pomeša i začini sa 300 gr soli, 30 gr salitre, 50 gr šećera, 30 gr belog bibera, 20 gr koriandera i 3 do 4 komada fino samlevenog luka-kozjaka, pa se sve to zajedno dobro izmeša i ostavi u toplom prostoru 24 sata na miru. Nakon toga dobro se izmеси i puni u manje svinjske želuce, koji se povežu i polože na sto, pokriju sa čvrstom daskom i na nju položi kamen, težak 50 do 70 kg. Sve zajedno ostavi se 3 dana na miru pa se posle toga prosuše onako, kao i trajne kobasice u prostoriji za odležanje. Nakon 8 do 10 dana po proležanju i prosušanju udime se u srednje toplom dimu da dobiju žutu boju. Troše se kuhane i presne.

331. Mesna kobasica («Schinkenwurst»).

5 kg govedine i 5 kg teletine usole se onako, kako je to u uvodu pod br. 320 spomenuto, fino se issecka, pa pomeša sa 10 kg sitno izrezane sveže, mršave svinjetine i sve se zajedno sitno issecka. Posle toga izreže se 4 kg sveže slanine u sitne kocke, pa se u cediljki profure sa vrelom vodom; zatim se kocke od slanine ohlade i sa mesom promešaju. Odlivši sô za usoljivanje teletine i govedine, začini se smesa sa 600 gr soli, 100 gr salitre, 100 gr belog bibera i 5 gr sitno smrvljenih muškatovih oraha. Cela smesa izmeša se sa 8 dobro istucanih jaja i puni čvrsto u široka ovčja creva pa se odmah udime. Nakon toga obaruju pri toploti 80 do 85° C $\frac{1}{2}$ sata, izvade se i ostave ohladiti. Zatim se stavljaju u ključajuću vodu 15 časaka, pa se povešaju.

332. Pečenica.

Uzme se svinjsko meso od pleća i raznih odrezaka i to 4 kg, k tome se doda 1 kg slanine pa se zajedno polufino issecka i začini po svakom kg sa 24 gr soli, 5 gr belog bibera, $\frac{1}{2}$ gr macis cveta i sve zajedno pomešano sitno se issecka. Nakon toga se smesa istare sa nešto vode i meko puni u sasvim čista i prozirna svinjska creva pa se u hladnoj vodi operu i u zdelu poredaju.

333. Oberlandska pečenica.

Svinjetina i slanina kako je to spomenuto pod br. 332 fino se issecka i začini na pojedini kg sa 24 gr soli, 5 gr belog bibera, 5 gr ostrugane, žute kore od limuna. (Treba voditi računa, da se i bela kožica, koja se nalazi ispod žute limunove kore ne ostruži, jer je ova vrlo gorka.) Umesto limunove kore može se dodati par kapi limunovog ulja. Sve zajedno dobro se izmeša, zatim sa dobrim, belim vinom istare, dobro izmеси i puni u creva kao kod pečenice br. 332.

334. Pečenica sa gljivama.

Na mesnu smesu priredjenoj i začinjenoj kao pod br. 333 dodaju se fino isseckane gljive. Ako su one bile konzervirane u sirćetu, doda se i ovo sirće, ali se onda zbog toga upotrebi manje vina. Kad se upotrebe za izradu pečenice suhe gljive, moraju se pre upotrebe u mlakom vinu meko namočiti, sitno isseckati i zajedno sa vinom u meso umesiti.

335. Teleća kobasica.

5 kg telećeg mesa tamne boje i $2\frac{1}{2}$ kg slanine issecka se zajedno polufino; doda se k tome malo u vodi namočene i dobro iscedjene zemičke, pa se sve ponovo issecka i začini sa 180 gr soli, 40 gr belog bibera i 3 muškatova oraha. Umesto muškatovih oraha može se dodati kora od limuna ili limunovo ulje. Pune se kao i ona pod br. 334.

336. Česka »Andule« kobasica.

Svinjski želuci, kao i naborana masna svinjska creva izvrnu se naopački, i istaru se dobro sa solju, pa se zatim od sluze operu. Ovo se mora raditi onoliko puta, dok ne budu creva posve čista i bez zadaha. Creva se onda stavi u cediljku i ofure sa vrelom vodom, pa se zatim stave u hladnu, čistu vodu. Kad se ohladila, stave se u korpu da se ocede sasvim. Nakon toga se srednjefino isseckaju pa im se doda 3 komada fino samlevenog luka-kozjaka i glavica crnog luka; uz to doda se onoliko govedine i masno prorasle svinjetine, koliko iznosi ukupna težina creva. Sve zajedno fino se issecka i začini po svakom kg sa 30 gr soli, 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta, kao i 1 gr karanfila. Sve zajedno dobro se izmeša i čvrsto puni u govedska, srednje debela creva; zatim se ostavljaju u prostoriju za odležanje na isti način kako se to radi sa trajnim kobasicama. Nakon ovog prosušavanja osuše se na zraku ili se slabo dime. Troše se prokuhane.

337. Frankfurtska pečenica.

Pripremi se 4 kg mršavog svinjskog mesa, koje je dobro očišćeno od čvrstih, žilavih delova i 1 kg slanine, pa se zajedno srednjefino issecka; onda se ova smesa začini po svakom kg sa 24 gr soli, 1 gr salitre, 5 gr bibera, 1 gr muškatovih oraha i sve zajedno tako se issecka, da se može slanina od mesa u smesi raspoznavati. Tokom seckanja doda se smesi nešto vode da bude meka, ali treba paziti, da ne bude vodenasta. Smesa se puni meko u prozirna, uska i dobro očišćena svinjska creva i savije u parove u težini 200 gr po paru; nakon toga drže se nekoliko sati povećene i stave zatim u mlaki dim ali ne suviše blizu vatre, pa se žuto udime. Ovim kobasicama može se dati četverouglasti oblik na taj način, da se poredaju posle punjenja čvrsto jedna uz drugu i pokriju sa daskom, koja se crepovima optereti. Nakon toga oprezno se povećaju.

338. Javorska kobasica.

Pripremi se 4 kg svinjskog mesa, prethodno dobro od žilavih delova očišćenog i 1 kg slaninje. Sve zajedno fino se issecka i začini po svakom kg sa 20 gr soli, 5 gr belog bibera, 1 gr karanfila te nešto ostrugane limunove kore ili nekoliko kapi limunovog ulja, kao i vrlo malo vode, pa se sve zajedno dobro izmesi. Creva za punjenje ovih kobasica sprema se na sledeći način: Tanka ovčja i govedska creva nadunu se i sa oba kraja svežu; deblja creva umoči se u vrelu vodu, ali vrlo oprezno, jer se moraju brzo izvaditi, pa se zatim istotako nadunu i na oba kraja svežu. Ovako nadunuta creva stavlja se u dim i smeđe udimi. Kod upotrebe stavljaju se prvo u mlaku vodu da omekšaju i pune sa gornjom smesom u pojedine kobasice od 80 gr težine, a na svakom se kraju podvežu sa drvenom špaljom. Nakon ovog povešaju se na motke i na zraku osuše.

339. Kenigsberška kobasica.

Uzme se jedna polovina usoljenog telećeg ili mladog govedskog mesa, fino samlevenog i polovinu svežeg svinjskog mesa sa nešto slaninje, pa se sitno sve zajedno issecka i začini po kg sa 24 gr soli, 5 gr bibera, $\frac{1}{2}$ gr karanfila, $\frac{1}{2}$ gr belog ingvera; ovoj smesi doda se nešto vode i puni u tanka ovčja creva u parove, svaki par u težini od 100 gr; zatim se povešaju nekoliko sati da se prosuše i onda dime u lakom dimu. Potrebno je, da se povešaju više vatre oko 2 m u visinu.

340—341. Delikatesne apetit kobasice:

I. Na 10 kg od sala dobro očišćenog svinjskog mesa doda se $1\frac{1}{2}$ kg slaninje i sve zajedno fino se isseče. Slanina se pre toga izreže na kriške i u cediljki obari sa vrelom vodom i onda ohladi. Svaki kg ove smese začini se sa 24 gr soli, 3 gr belog bibera, 1 gr Cayenne bibera, $\frac{1}{2}$ gr belog ingvera, $\frac{1}{2}$ gr karanfila, 35 gr fino isseckanih gljiva, pa se sa nešto vode izmesi; kod toga treba paziti, da se slanina suviše ne izdrobi. Zatim uzme se tanka, prozirna svinjska ili ovčja creva pa se pune sa smesom u parove od 100 gr težine, ostave 2 sata sušiti i udime se na mlakom dimu svetložuto. Vatra mora da bude od bukovje pilovine.

II. Na isti način kao gore gotovljena mesna smesa začini se po svakom kg sa 20 gr soli, 3 gr belog bibera, 1 gr paprike, 3 gr semena od crne gorčice (Senf), 1 gr belog luka, kao i 50 gr fino izmrvljenih, usoljenih sardelica. Smesa se izmesi sa nešto belog vina, a puni i dimi kao i ona pod I.

III. Na isti način kao gore gotovljena mesna smesa začini se po svakom kg sa 24 gr soli, 3 gr bibera, 2 gr pimenta $\frac{1}{2}$ gr karanfila, $\frac{1}{2}$ gr ingvera, $\frac{1}{2}$ gr koriandera, 3 gr semena od gorčice, 3 češnja luka-kozjaka i par kapi limunovog ili narančinog ulja. Smesa se istare sa vinskim sirćetom i belim vinom (zajedno izmešano), puni i dimi kao ona pod I.

IV. Ista mesna smesa začini se po svakom kg sa 18 gr soli, 5 gr belog bibera, $\frac{1}{2}$ gr macis cveta, 20 gr šećera, 2 gr salitre, 4 gr usoljenih sardelica i 3 češnja luka-kozjaka, a puni i dimi se kao i ona pod I.

342. Krhka kobasica.

Meso od teletine i mlade govedine usoli se onako, kako je to pod br. 320 opisano. Pojednaki delovi ovog mesa pomešaju se sa istom težinom svežeg svinjskog mesa i sve zajedno sitno se issecka, a zatim začini po svakom kg sa 24 gr soli, 2 gr salitre, 5 gr belog bibera i $\frac{1}{2}$ gr muškatovih oraha. Sa nešto vode čvrsto se istare i zatim doda jedan kilogram slanine na svakih 10 kg mesa. Ova se slanina pre toga izreže u sitne kocke, stavi u cediljku i sa vrelom vodom obari. Ove kocke dodaju se ohladjene mesnoj smesi i dobro izmešaju, pa se puni čvrsto u srednje debela govedska creva u običajne komade. Pošto su kobasice na komade povezane, povešaju se na motke i dime se brzo u vrućem dimu. Nakon toga obare se u vodi, toploj 80 do 85° C i to 10 do 15 minuta, pa se ostave u visećem položaju da se ohlade; zatim se metnu u vrelu vodu 10 do 15 sekundi.

343. Češnjevka. (Kobasica od belog luka.)

Ista mesna smesa kao pod br. 342 issecka se polufino i doda $\frac{1}{3}$ ili $\frac{1}{4}$ slanine, pa se zajedno sa mesom issecka u krupnoću pšeničnog zrna, (odbivši kod toga upotrebljenu sô kod usoljivanja teletine i govedine), sa 28 gr soli, 3 gr salitre, 3 gr pimenta, 5 gr bibera, $\frac{1}{2}$ gr karanfila i nekoliko češnjeva belog luka. Meso se sa nešto vode dobro izmеси i puni u tanka svinjska creva. Zatim se dime i obaruju kao one pod br. 342.

344. Cervelat kobasica.

Pojednaki delovi govedskog i mršavog svinjskog mesa isseckaju se sasvim sitno, pa se sve začini po svakom kg sa 30 gr soli, 5 gr belog bibera, 3 gr salitre, 1 gr pimenta i $\frac{1}{2}$ gr macis cveta. Onda se sa vodom dobro istare i zatim doda jedan kilogram slanine na svakih 10 kg mesa. Ova se slanina pre toga izreže u sitne kocke, stavi u cediljku i sa vrelom vodom obari. Ove kocke dodaju se ohladjene mesnoj smesi i dobro izmešaju, pa se puni čvrsto u srednje debela govedska creva u običajne komade. Pošto su kobasice na komade povezane, povešaju se na motke i dime se brzo u vrućem dimu. Nakon toga obare se u vodi, toploj 80 do 85° C i to 10 do 15 minuta, pa se ostave u visećem položaju da se ohlade; zatim se metnu u vrelu vodu 10 do 15 sekundi.

345. Hrenovke.

Uzme se $\frac{1}{3}$ telećeg ili mladog govedskog mesa pa se pomeša sa $\frac{2}{3}$ od sala i masti očišćenog svinjskog mesa i sve srednjefino issecka. Na 8 kg ove smese doda se 2 kg u ploče izrezane slanine,

pa se sve zajedno fino issecka. Svaki kg ove smese začini se sa 24 gr soli, 3 gr salitre, 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta i 1 gr korian-dera ili kima; sve se dobro izmeša i sa nešto vode u gusto testo zamesi i puni u uska svinjska ili ovčja creva, pa zavije u parove, svaki par u težini po 150 gr i odmah se u toplom dimu udime.

346. Bečka kobasica.

Govedskom mesu, očišćenog od žilavih delova doda se četvrt masne svinjske potrbušine i sve zajedno sitno se issecka, te začini po svakom kg sa 24 gr soli, 5 gr bibera, 1 gr pimenta i 5% krumpirovog brašna, koje mora biti u hladnoj vodi dobro razmoćeno i kroz gusto sito sitno procedjeno. Smesa se sa malo vode istare i puni u tanka ovčja creva u parove u težini od 100 gr; u vrućem dimu brzo se udime, pa zatim umoće nekoliko časaka u hladnu vodu. Troše se ugrijane u vreloj vodi, jer su se u vrućem dimu već skuhale.

Drugi način pravljenja bečkih kobasica: Svinjska potrbušina i meso sa plečeta sitno se issecka da bude veličina pšeničnog zrna i začini po svakom kg sa 24 gr soli, 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta, pa se tome doda na svakih 5 kg smese 250 gr suhog krumpirovog brašna, koje nesme sadržati vode, dobro sve izmeša i puni u tanka ovčja creva u parove od 100 gr težine. Troše se pečene na roštilju, pa se im zbog toga ne dodaje voda. Ako im se doda nešto vode, a začini sa još $\frac{1}{2}$ gr macis cveta, prave se kao što gore spomenuto, pa se dime u vrućem dimu sporije; troše se kuhane.

347. Pariska kobasica.

Svinjsko meso, koje je od sala i žilavih delova dobro očišćeno, izreže se u sitne komadiće i svakih 10 kg posoli se sa 320 gr soli i 25 gr salitre, opet sve sitno issecka i doda na svakih kg 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta, $\frac{1}{2}$ gr muškatovih oraha i $\frac{1}{2}$ gr karanfila. Sve zajedno dobro se izmeša i čvrsto istare na svakih 10 kg mesa sa 800 gr krumpirovog brašna, koje je bilo umoćeno u malo vode, doda nešto rastopine košenil boje (Cochenille boja) i $1\frac{1}{2}$ kg kuhane i u kocke izrezane slanine; preporuča se, da se kocke od presne slanine u cediljki sa vrelom vodom obare. Sve zajedno dobro izmešano puni se čvrsto u debela govedska creva, dimi u toplom dimu, pa se onda obari $1\frac{1}{2}$ sata u vodi, toploj 80 do 85° C; zatim se ostave ohladiti i nakon toga zarone u vrelu vodu kroz 15 časaka. Kobasice se onda ostaviju ohladiti i povese se. Nakon toga gotove su za prodaju.

348. Amsterdamska kobasica.

Pojednaki delovi svinjetine i govedine posole se po svakom kg sa 32 gr soli i $2\frac{1}{2}$ gr salitre pa se sitno isseckaju. Ova smesa začini se po svakom kg sa 5 gr belog bibera, 1 gr pimenta, 1 gr karanfila, 80 gr krumpirovog brašna i čašice crvene rastopine Cochenille boje. Puni se čvrsto u debela govedska creva, ali pre punje-

nja doda se na svakih 10 kg mesa $1\frac{1}{2}$ kg u kocke izrezane i sa vrelom vodom obarene slanine. Obare se u vodi, toploj 80 do 85° C, ohlade i zarone 15 časaka u vrelu vodu.

349. Španjolska kobasica.

Uzme se $3\frac{1}{2}$ kg usoljene mlade govedine i $6\frac{1}{2}$ kg sveže svinjetine, sitno se issecka i doda 6 čvrsto razlupanih jaja i nešto u vodi rastopljene Cochenille boje. Odbivši so, upotrebljene pri usoljivanju govedine, začini se sa 240 gr soli, 25 gr salitre, 25 gr šećera, 30 gr. belog bibera, 10 gr. muškatovih oraha, 15 gr paprike i 15 gr belog ingvera. Sve zajedno dobro se izmeša i doda 200 gr oguljenih pištacija i 1 kg u vodi obarenih kocki od slanine. Nakon ovog izreže se slanina u što dulje trakove, debele do 1 cm i takove širine da u crevo umetnuta 2 traka slanine pokrivaju unaokolo celu unutanost creva. Ovakova traka slanine postave se jedan do drugog na sto, pa se tamo, gde se dodirnu krajevi, stave jedan preko drugog; na njih se onda stavi 2 kg mesne smese i duži komad kuhanog, nasoljenog govedjeg jezika, koji se iz ovog jednolično izreže i u sredinu mesne smese utisne. Zatim se trakovi slanine sa mesnom smesom prelože u oblik debele kobasice i umetnu u odgovarajuće široko govedsko crevo, koje se na oba kraja sveže, a meso sa svakog kraja tiska se prema sredini, da bi bilo crevo tako što bolje ispunjeno. Nakon toga se kobasica ponovo poveže unaokolo in popreko i obesi po dužini u vrlo toplu prostoriju, da se može što brže osušiti. Kada su se spolja dobro osušile, namažu se sa razbijenom svinjskom krvlju i obese u topao dim, pa se zatim opet krvljom namažu. Nakon dimljenja obare se kobasice $1\frac{1}{2}$ sata u vodi, toploj 80 do 85° C a zatim ostave se u visećem položaju da se ohlade; nakon toga zarone se u vrelu vodu 15 časaka, zatim ohlade i osuše, pa se sa komadićem slanine svetlo istaru.

350.

Na drugi način mogu se praviti slične kobasice tako, da se pojednaki delovi mršavog svinjskog mesa i čvrste slanine poput brašna samelju i na 10 kg doda 6 razlupanih jaja, 1 kg finog pšeničnog brašna, sa vodom izmešanog i kroz sito procedjenog, 250 do 500 gr u sitne kocke izrezanih Perigord gljiva (Trüffel). Ovo sve dobro izmešano začini se sa 25 gr soli, 5 gr belog bibera, 2 gr muškatovih oraha i 1 gr kardamoma. Smesa se bez vode dobro izmesi, zatim doda na svakih 10 kg smese 1 kg usoljenih, kuhanih i u sitne kocke izrezanih govedskih jezika. Ova smesa gotovi se onako kao pod br. 349, umota u 2 traka slanine, puni u debelo govedsko crevo, pa se smesa potisne čvrsto sa obe strane prema sredini i sveže sa oba kraja. Ovako načinjena kobasica metne se u drugu prostranije crevo, koje služi za sačuvanje unutanje kobasice, da ne bi ona tokom kuhanja pukla i da površina kobasice bude što čistija i belije boje. Kobasica se veže kanapom na oba kraja da se može obesiti, a zatim obaruje $1\frac{1}{2}$ do 2 sata u vodi, toploj 80 do 85° C. Nakon toga

stavi se $\frac{1}{2}$ sata u hladnu vodu, obesi i pusti ohladiti. Pre no što se kobasica upotrebi za prodaju, skine se gornje crevo na taj način, da se kobasica zaroni u jako vrelu vodu i drži tako 15 do 20 časaka, pa se zatim gornje crevo sa iste skine.

351. Mortadela talijanska.

Smesa od 12 kg svinjskog, tamnije crvenog mesa i 8 kg telećeg mesa, sve dobro od žilavih delova očišćenog, issecka se srednjefino i posoli sa 240 gr soli, 125 gr salitre i sve sitno issecka. Zatim se izreže 2 kg usoljenih, kuhanih govedskih jezika, kao i 2 kg presne, čvrste slanine, izrezane u kocke iste veličine, pa obari sa vrlo vrelom vodom. Tome se doda 1 kg oguljenih pištacija, 85 gr belog bibera, 100 gr šećera, 10 komada fino izmravljenih muškatovih oraha i 1 kg testa od sardelica, koje moraju biti od kostiju dobro očišćene, usoljene i izmrvljene; sve zajedno sa mesom dobro se izmeša u jednoličnu masu i ovoj doda 8 komada sa nešto vode izlupanih jaja. Kad je to sve sa mesom dobro izmešano, puni se u srednje debela zatvorena govedska creva (kulen creva) u dužini 30 do 35 cm. Zatim se povežu kanapom i snabdu sa povezama za vešanje; povese se i u dosta toplom dimu udime. Nakon dimljenja umotaju se kobasice u krpe, koje se na oba kraja povežu i obaruju u vodi $1\frac{1}{2}$ sata, koja mora biti topla 80 do 85° C; zatim ohlade se nekoliko minuta u hladnoj vodi, izvade iz krpa i drže u ključajućoj vodi zaronjene 15 do 20 časaka, pa se zatim ohlade i obese.

352. Mortadela holandska.

Količina od 10 kg svinjskog mesa, dobro očišćenog, posoli se sa 250 gr. soli i 25 gr salitre, a zatim sitno issecka. Ovoj smesi doda se 1 usoljeni, kuhani i u sitne kocke izrezani govedski jezik, kao i $\frac{1}{2}$ kg u kocke izrezane slanine. Jezik i slanina moraju biti prethodno u cediljki sa vrlo vrelom vodom obareni. Smesa se začini sa 65 gr belog bibera, 10 gr belog ingvera, 10 gr karanfila i 10 gr samlevenih kardamom zrna. Sve zajedno dobro se izmeša i puni čvrsto u užja, zatvorena govedska creva i u toplom dimu udimi. Zatim se obare 1 do $1\frac{1}{2}$ sata u vodi, toploj 80 do 85° C, polože na sto da ohlade, pa se nakon toga zarone u ključajuću vodu 15 do 20 časaka.

353. Džigerljača (kobasica od jetara).

Za ove vrsti kobasica, neka se džigerice pre upotrebe drže dovoljno vremena u vodi, da bi se eventuelno gorki ukus iz istih isprao. Zatim nek se od žila dobro očiste i drže neko vreme na stolu, da se prosuše. Džigerice se kuhaju, odnosno obaruju samo u onoj vodi, koja je topla najviše do 85° C, jer bi propucale, ako bi bila toplota veća. Najbolje podesne za pravljenje ovih kobasica jesu džigerice od pitanih gusaka i mladih odojaka (prasaca), kao i one od telića, janjadi i t. d.

354. Gušćja džigernjača.

1 kg džigerica od mladih svinja, dobro očišćenih od žila, izreže se u tanke ploče, koje se stave u cediljku i jakom vrelom vodom obare, da postanu bele, pa se zatim dobro ocede i kroz stroj sitno samelju. Zatim se uzme 2 kg masne svinjske potrbušine, skuha se, ohladi i izreže u sitne komadiće, pomeša sa džigericama i sa ovim zajedno sitno samelje. 1 kg gušćih džigerica izreže se u velike kocke i smesti odvojeno u zdelu. Smesa od svinjskih džigerica i potrbušine začini se sa 100 gr soli, 10 gr timijana, pa se sve zajedno dobro izmeša. Nakon toga rastanji se smesa u koritu u naslagu, debelu $1\frac{1}{2}$ prsta i puni u srednje debela, govedska, svinjska ili ovčja creva kroz široki levak na taj način, da se u crevo utisne jedna naslaga ove smese, a zatim jedna naslaga kocki od gušćijih džigerica i to tako redom, dok sav materijal potrošen bude. Nakon toga zavrnu i povežu se u male kobasice, koje se obaraju 1 sat u vodi, toploj najviše 80 do 85° C. Posle toga ohlade se u hladnoj vodi, obese, u hladnom dimu žuto udime i nakon toga prodavaju umotane u para-finiranom papiru i staniolu.

355. Gušćja džigernjača sa gljivama.

1 kg mladih svinjskih džigerica obare se u cediljki sa vrelom vodom, onda ocede i fino samelju. 2 kg svinjske mlade potrbušine skuha se i zajedno sa džigericama samelje. Smesa se začini sa 100 gr belog bibera, 100 gr Perigord gljiva zajedno sa tekućinom u sitne kockice izrezane. Smesa se dobro izmesi i puni kao ona pod br. 354 u creva izmenice sa 1 kg u kocke izrezanih gušćijih džigerica pa se dalje postupa kao sa onima pod br. 354.

356. Štrasburška gušćja kobasica sa gljivama.

Načini se smesa od mladih svinjskih džigerica i potrbušine kao pod br. 355, kojoj se doda 100 gr soli, 12 gr belog bibera, 3 gr cimetrovog cveta, 3 gr samlevenog kardamom zrna, 150 gr u fine kockice izrezanih Perigord gljiva sa sosom, 100 gr oguljenih pištacija i 200 gr u fine kockice izrezanog, kuhanog, usoljenog volovskog jezika. Nakon toga izreže se 1 kg gušćijih džigerica u fine kocke, koje se sa gornjom smesom oprezno izmešaju tako, da ostanu te džigerice u smesi cele a nikako razdrobljene. Sve zajedno puni se širokim levkom u male, srednje debele kobasice, sa kojima se postupa na isti način kao i sa onima pod br. 354.

357. Delikatesna džigernjača la.

2 kg džigerica od mladih svinja izreže se u tanke ploče i obare se u cediljki sa vrelom vodom, pa se zatim dobro ocede i dva puta kroz mesorezni stroj sitno samelju. 3 kg kuhane svinjske potrbušine izreže se u sitne komadiće i opet dva puta kroz mesorezni stroj samelje i to zajedno sa džigericama. Smesa se začini sa 150 gr soli, 24 gr belog bibera, 8 gr samlevenog kardamom zrna i 250 gr u sitne

kocke izrezanih Perigord gljiva. Sve zajedno dobro se izmeša i puni u okrugla, debela svinjska ili u srednje debela govedska creva. Zatim se obare $\frac{1}{2}$ sata u vodi, toploj 80 do 85° C, nakon toga ohlade u hladnoj vodi, osuše, pa svetložuto u hladnom dimu udime.



P o m n i t e

1.-11. junij

XV. VELESEJEM V LJUBLJANI

PREGLED DOMAČE PRODUKCIJE

Posebne razstave:

Gasilska razstava / Modna revija — gospodinjstvo
Salon avtomobilov / Pohištvo / Male živali / Mesarske
potrebščine

POLOVIČNA VOŽNJA na železnici, parobrodih in avijonih

Razstavišče obsega 40.000 m²

Ovojni papir

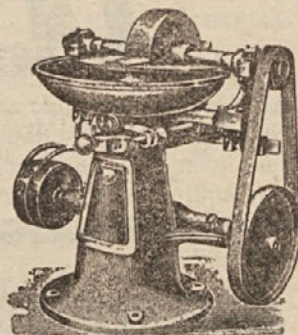
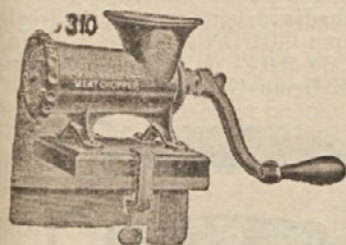
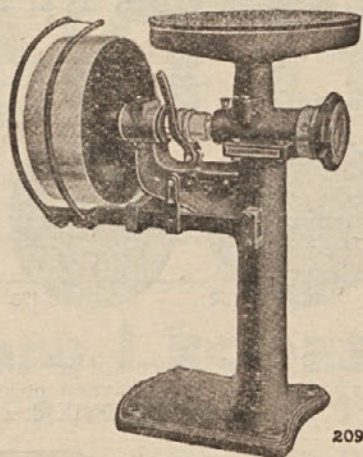
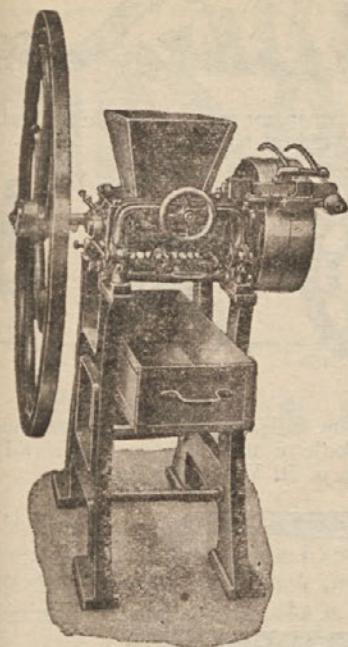
vse vrste Havana, bel mesarski itd.

nudi najcenejše

H. SKALA, LJUBLJANA

MIRJE ŠT. 1 TEL. 24-50

Zahtevajte vzorce — prepričajte se — en poskus
Vas dovede do mojega stalnega odjemalca



Jugoslovanska specijalna radiona za popravak
MESARSKIH I KOBASIČARSKIH STROJEVA I NOVI
STROJEVI U RAZNIM DIMENZIJAMA

Stalno skladište svih strojeva. - Transmisije - Svakovrsne reme za vješanje mesa i kobasica. - Kuke za sušenje mesa od svake veličine. - Brušenje svakovrsnih noževa i ploča. - Montaže.

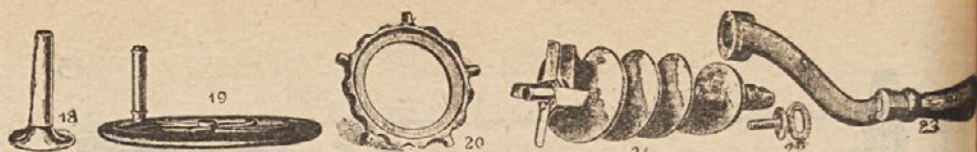
FRANJO TRBUHA

Zagreb, Maksimirska cesta broj 11

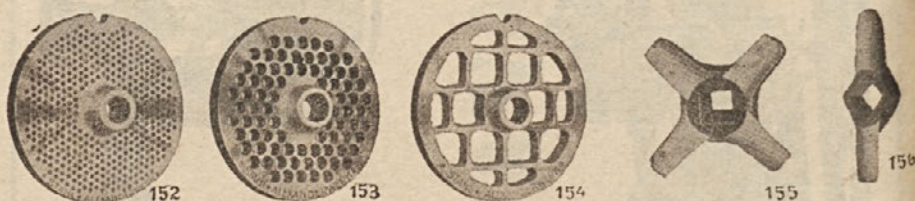
35-god. praksa kod specijalne tvornice FRIEDRICH I HAAGA, Wien. — Narudžbe i popravci izvan Zagreba bit će brzo otpremljeni.

SOLIDNA RADNJA!

UMJERENE CIJENE



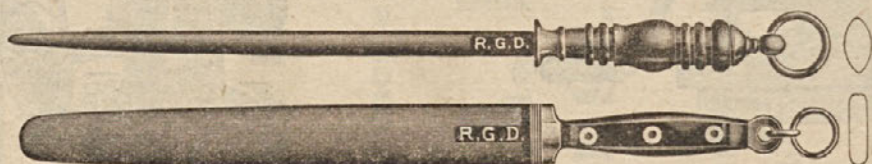
Rezervni delovi za sve veličine strojeva za sečenje mesa! Kod naručbe treba naznačiti broj stroja, za koji se delovi naručuju.



Levani noževi i ploče kot mesoreznih strojeva ne valjaju, jer se odmah slome. Zato kupujte samo kovane noževe i ploče, koje u našoj državi proizvadjja samo firma GRUDNIK d. z o. z. Dravlje, p. št. Vid nad Ljubljano.



Najbolja i najfinija pila za kosti jeste ona iz nehrdjavajućeg materijala (rost-freier Stahl). U našoj državi izradjiva ovake samo GRUDNIK d. z o. z. u dužini od 35 cm do 55 cm, po ceni od Din 160.— do 280.— po komadu. Mesari, ako želite finu testeru, obratite se na firmu GRUDNIK.



Masati (Streicher) koji se jedino u tuzemstvu dovršavaju, daleko su bolji i jeftiniji od onih, izradjenih u inostranstvu. Komad stoji svega Din 60—90, prema dužini. Naručite si iste samo kot poznate firme GRUDNIK.



Mesarsku i kobasičarsku stručnu knjigu štampanu na srbo-hrvatskom jeziku, preporučamo svima mesarima i kobasičarima, jer je svakome od preke potrebe. Naručite se kod Uprave »MESARSKOG LISTA«, Sv. Vid nad Ljubljano.