



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodnji zanat

Izlazi mesečno

Uredništvo i uprava Ljubljana — Dravlje. Telefon broj 42.89.

Gradske opštine i razvoj naše klanične industrije

Dok velike države, kao što su Engleska, Francuska, Nemačka, Amerika, stvaraju uslove i olakšice za razvoj privrede i u njenom prosperitetu gledaju put ka opštem blagostanju, dole se kod nas iz čisto fiskalnih motiva čine u tom pogledu greške koje mogu imati teške posledice. Opštinska fiskalna politika i suviše jednostrano posmatra privrednu. Gleda je samo kao objekt za fiskalna opterećenja i kroz t. broj 382 proganja industriju za preradu mesa, iako je u njoj plasiran samo domaći kapital, iako ova industrijska grana upotrebljava domaću stoku kao sirovinu i donosi i državi i privredi, odgajivaču stoke a isto tako i potrošaču ogromne koristi.

Iako samoupravno zakonodastvo stavlju u dužnost gradskim opština, da sa svoje strane čine sve olakšice privredi u cilju njenog nesmetanog razvoja, ipak fiskalna strana dominira u politici naših gradskih opština. Tako se jedino može objasniti da je industrija ishrane, a u prvom redu klanična industrija, preopterećena opštinskim taksama, trošarinom i raznim drugim dažbinama.

Izvoz živih svinja u našoj spoljnoj trgovini zauzima uvek značajnu poziciju. Nesumnjivo bi ova primitivna vrsta trgovine bila potisnuta i ustupila bi mesto mnogo rentabilnijem izvozu industrijski preradjenog mesa, da slučajno ili namerno težak teret opštinskih taks i trošarine nije onemogućio razvoj ove domaće industrijske grane, koja inače ima sve uslove da, kao domaća i nacionalna industrija, zauzme prvo mesto. Zato je izvoz žive stoke, a naročito živih svinja zauzeo prvo mesto u našoj spoljnoj trgovini, da bi u mnogim stranim zemljama podigao industrijske klanice i industriju koža, na štetu naše celokupne narodne privrede. Ukoliko industrija za preradu mesa i izradu mesnih proizvoda postoji u našoj zemlji, ona se bori sa teškoćama, koje joj nameće gradske opštine, stavljujući na nju neočekivane i nepredvidjene terete opštinskog fiska.

Nepotrebno je dokazivati preimutstvo za industrije za preradu mesa i izradu mesnih proizvoda. Kao industrija čija proizvodnja služi za ishranu stanovništva ona ima veliku ulogu za vreme mira, a još veću kao ratno — privredna industrija. Ali, po red ovih uloga na domaćem tražištu čime osigurava nezavisnost zemlje, industrija za preradu mesa i izradu mesnih proizvoda ima uvek otvoreni put na svetska tržišta, a izvozu preradjenog mesa i mesnih proizvoda i u miru i u ratu, retko se zatvaraju granice.

Prema zvaničnim statističkim podacima izvezli smo živih svinja u 1938 godini 259.986 komada, i to u sledeće države: u Nemačku 144.756 komada, u Austriju 61.498 komada, u Čehoslovačku 52.596 komada i u Italiju 742 komada. Međutim, samo industrija za preradu mesa — bez opštinskih klanica i onih klanica koje nisu registrovane za izvoz — kolje oko 300.000 komada svinja godišnje radi prerade mesa kako za unutrašnju potrošnju tako i za izvoz, što znači, da naša industrija kolje veću količinu svinja, nego što iznosi na izvoz svinja u životnom stanju. Ova činjenica nepobitna je dokaz da je, pored svih smetnji koje joj se čine, postala znacajna nacionalno — privredni faktor, koji ima sledeće svoje zadaće:

1. Kupovinom velikih količina sto-

ke za preradu od seljaka proizvođača pomaže i održava stalni razvoj stočarstva, koje je jedna jaka granica naše nacionalne privrede;

2. Reguliše cene na našem tržištu ne samo u normalnim vremenima, već i onda kada nepredviđeni dogadjaji u svetu pretvore situaciju u abnormalnu. U takvoj situaciji industrija za preradu mesa postaje jak faktor kako za ishranu stanovništva zemlje, tako za izvoz, pa i ishranu odbranbene vojne sile.

3. Izvozom preradjenog mesa i mesnih proizvoda povećava se priliv deviza i obezbeđuje naša valuta od kolibanja i pada, što nije slučaj sa izvozom žive stoke, koja se izvozi u kliničke zemlje.

4. Ova industrija pruža industriji za preradu koža i čekinje i izradu tutkala 100% domaću sirovinu i time pomaže razvoju i ovih industrijskih grana, koje u ratu imaju ulogu ratno-privrednog faktora.

5. Državnom fisku pruža uvek sigurne prihode od poreze na promet i tečevinu, jer industrija za preradu mesa kolje svu stoku na osnovu stočnih pasa i pod stalnim nadzorom državnih veterinarskih organa, koji se nalaze u svakoj industrijskoj klinici, a ovakva državna kontrola u higijensko-veterinarskom pogledu pruža uvek tačnu i sigurnu osnovicu za razrez poreze svih pomenutih oblika.

6. Industriska klinica, kao sastavni deo preduzeća za preradu mesa, uposluje domaću radnu snagu i stvara naše stručne majstore, koji se traže i u inostranstvu.

Izvozna trgovina žive stoke nema sve ove zadaće i zavisi od tržišta ograničenog broja zemalja, u koje se izvoz diriguje. Nepredviđeni dogadjaji, ratovi i saobraćajne smetnje sa zavaranjem granica, obustavljaju potpuno ovu najprimitivniju vrstu trgovine, a kao posledica dolazi nemovran pad cena, t. j. velika šteta za proizvodjača. Međutim, jakja industrija za preradu mesa u stanju je da apsorbuje neograničene količine stoke i uvek da spase proizvodjača od neminovne propasti.

Industrija za preradu mesa, pored mlinjske industrije, jedine su industrijske grane u stanju da stvore velike i dugotrajne rezerve hrane ne samo za odbranbenu zemaljsku silu već i za gradjanstvo.

Iz ovih razloga, sve smetnje koje opštinska administracija u pojedinim gradovima stvara ovoj industriji, treba po svaku cenu otkloniti.

Tarifni broj 382 Zakona o taksama doveo je izvesna naša preduzeća pred alternativu: da obustave rad ili da se sele iz atara gradskih opština koje na proizvoljnom tumačenju jednog tarifnog broja teže da stvore izvore prihoda kojima će srediti svoje pokolebane finansije.

Poznato je, da je jedna stara firma morala da obustavi rad u svom preduzeću, koje postoji već 40 godina, da otpusti 500 radnika, samđo, zato što opštinska fiskalna politika ne zna granice dozvoljenog. Istotako jedna druga firma, zbog preteranih zahteva opštine, namjerava da svoj rad reorganizuje tako da stoku šalje na klanicu u neku drugu klinicu — van atara dotične opštine, pa da zaklanu stoku onda dvozi u fabriku radi prerade. Poznato je nadalje da je jedna naša fabrika mesnih konzervi podnela molbu gradskoj opštini da joj se za neku isporuku za potrebe dr-

žave snizi opštinska daća za polovinu, jer inače ne može učestvovati na licitaciji. Polovina ove daće iznosi bi još uvek preko 100.000 din. Gradsko opština ovu molbu nije smatrala ozbiljnom i molba je odbijena. Naravno da dotična fabrika isporuku nije mogla primiti i na taj način nije zaradila ni fabrika ni opština. Molba je odbijena sa motivacijom, da će onda i ostala preduzeća tražiti smanjenje opštinskih daća, ma da u celoj banovini postoji jedino ova fabrika.

Ovo su tri naša velika preduzeća koja su stvorila lep renome našoj industriji u državi i inostranstvu, i od kojih žive čitave stočarske oblasti.

Za izvesne opštinske daće postoje opravdani razlozi, ali opštinska trošarska tarifa koja tretira šunku i salamu kao luksuz i tereti salamu trošarinom od 3—4 dinara po kilogramu, pretstavlja već izgubljen kriterijum. Isto tako i pokušaj izvesnih gradskih opština da primene t. b. 382 na industrijske klinice koje pripadaju privatnim industrijskim preduzećima ne samo da je lišena zakonskog, već i svakog moralnog osnova.

Pojedine evropske države, koje uvoze žive stoku radi ishrane i koje inače nemaju uslove za stvaranje sopstvene industrije za preradu mesa podigle su klaničnu industriju u tolikoj meri, da ona može poslužiti za ugled onim stočarskim zemljama koje to nisu uspele. Nemačka uvozi ogromne kontingente živih svinja radi ishrane. Ali zato njene industrijske klinice i preduzeća za preradu mesa pretežuju primer tehničkog savršenstva i čistoće. Za stvaranje ove nemačke industrije, koja nema sopstvenih sirovina za preradu, već 100% zavisi od inostranstva, našlo se opravdanje a to su higijenski motivi. Fiskalna strana ne igra ulogu.

U Francuskoj prerada mesa je tako razvijena da pretstavlja više nego umetnički proizvodnju, s obzirom na mnogobrojne i raznovrsne fine proizvode. Istina u Nemačkoj se vodi računa i o socijalnoj strani kao i o dobijanju ostalih sirovina kada se kolje živa stoka. Pored mesa, svežeg i preradjenog, nemačka klanična industrija pruža kože, čekinje i kosti, koje služe kao sirovine drugim industrijskim, ali takva shvanjanja teško dopiru do naših gradskih opština i njihovih uprava. Njima je jednostavije razrezom opteretiti industriju za postignuće jednostranog cilja.

Veći evropski gradovi podigli su svoje klinice. Ove gradske klinice služe kao higijenske ustanove, a ne kao ustanove za stvaranje jednog novog vrednog prihoda, kao što je to slučaj sa našim gradskim klinicama. Kod nas poznat je slučaj da je gradsko opština modernizirala svoju klinicu i povećala klaničnu pristojbu sa motivacijom da je to potrebno za amortizaciju duga. Kada je taj dug bio plaćen opravdano su preduzeća očekivala, da će se pristojbe smanjiti na predjašnje, opština je međutim pristojbe povećala za 50%. Sem, toga uvela je novu pijačnu pristojbu, koju moraju platiti i ona preduzeća, koja meso i mesne proizvode prodavaju u sopstvenim lokalima.

Kad jedan veliki grad podigne svoju klaničnu, onda se odredi jedan period, u kome se imaju izvršiti amortizacija investiranog kapitala. Amortizacija ne sme se izvršiti u periodu kraćem od 10 godina. Kod naših gradskih opština je obrnuto. Naše gradske opštine ne samo da svoju klinicu odmalo postave na komercijalnu osnovu (prvenstveno radi prikupljanja

Oglas po cjeniku
Preplata za čitavu 1940 god. din 30.—

Stručna uputstva (Nastavak)

Siva boja

Konzerviranje prata izostalo je potpuno. Uzrok leži u tome da nije upotrebljena konzervirana so u pravom sastavu ili je meso bilo izloženo suviše velikoj hladnoći. Uzrok može biti i u tome, što se za progriziranje odredilo prekratko vreme. To se najviše puta dešava zimi. Zimi treba meso u kuteru mešati vodom, koja ima toplinu ruke. Važno je dalje, da se temperatura dima diže postepeno i time meso dobije dovoljno vremena da polaganu dobije crvenastu boju. Tek onda kada se kroz crevo pokaže crvenasta boja (sto je znak, da je dimljenje pravilno), može se pojačati temperatura dima.

Zrnast izgled

Uzrok tom nedostatu leži u tome, da noževi u kuteru (Blitz) nisu bili dovoljno oštiri ili nisu bili pravilno namešteni. Ako noževi stoje suviše daleko od kuterovog tanjira, onda se meso samo meša, a ne što se želi postići: fino secka. Smesa ostaje grubu. Noževe treba namestiti tako, da se izpod njih može provući dopisna karta ili hartija ove debeljine. Ako se dodaje smrznuta slanina, onda se ona ne spoji dobro sa pratom pa i u tom slučaju kobasicu dobije zrnast izgled.

Izznojavanje masnoće

Upotrebljavanje slanina ili nije bila dovoljno ohlajena ili je bila mazava po svojoj prirodi ili je to postala prilikom puštanja kroz Wolf. Ako se slanina odveć dugo meša u kuteru sa pratom može istotako nastupiti taj nedostatak. Ta upola rastopljena slanina izlazi za vreme dimljenja kroz crevo. Kvalitet kobasice naravno time gubi mnogo u svim pravcima. Upotrebljavati valja stoga za hrenovke samo jednu slaninu i voditi računa o tome, da se sa njom kod puštanja kroz Wolfa kao u kuteru pravilno postupa.

Naborane kobasice

Prat se skratio. Šta to znači, zna svaki kobasari. Ova se pojавa primećuje ponajviše za vreme pasenja stoke. Ugrijavanje mesa prilikom puštanja kroz Wolf kada je može učiniti u tom pravcu. Preporučuje se da se u Wolfu ugrijano ili inače nesigurno meso pre stavljanja u kuter prelije dobrom već upotrebljenom salamurredom, pošto takva salamura sadrži mnogo belančevine i usled toga povoljno utiče na vezivost prata.

Mekane i sružvaste kobasice

Meso je vrlo dobro primalo vodu pa je usled toga dodatak vode bio suviše veliki. Treba dakle biti oprezan i takvom mesu dodavati samo odgovarajuću količinu vode u kuteru. Više puta međutim pokazuje se, da su kobasice suhe i bez onog soka, koji se traži od besprekornog proizvoda. Uzrok je u tome, da nije dođalo dovoljno vode. Uzrok može dalje biti i u tome da se nije dodalo dovoljno slanine, koje treba, kako rekosmo, dodati od 35 do 40%.

Tvrde kobasice

Upotrebljeno je bilo meso od starijeg bika ili krave. Poznato je, da meso ovakvih životinja daje tvrdje proizvode. Ako se već mora upotrebljavati ovakav materijal za hrenovke, onda je u interesu valjanog proizvoda, da se doda 30% pustog svinjskog mesa. Tako isto treba u ovakovom slučaju dodati nešto više slanine. Prilikom obrade u kuteru treba biti oprezen, jer se prat od ovakvog mesa vrlo lako skrati. Od velike je važnosti i pravilno nameštanje noževa u kuteru. Kod ovog mesa prouzrokuju suviše dugnuti ili slabo oštreni noževi ugrijavanje i manju apsorpciju vode, čime se dobije tvrd proizvod.

prihoda putem klanične takse, koja nije mala), već teže da imaju monopol za svoje klinice, iako im ni jedno ni drugo nije zakonski dato.

Ako se baci letimican pogled na izvoz preradjenog mesa, masti i slanine dobije se utisak da postoje svi uslovi da se poveća i da bi se to moglo postići, kada se ne bi pravile ove smetnje industriji za preradu mesa. Možda postoje neki nepoznati razlozi da se izvoz stoke diriguje u životnom stanju, ali se nesme gubiti izvida da su interesni, nacionalne privrede uvek pretežniji i jači od svih drugih, jer samo na bogatstvu narodne privrede mogu državne finansijske naći siguran oslonac.

Iz prakse za praksu

RECEPTI

Današnjim izdanjem otpočinjemo štampati u našem listu recepte popularnog mesarsko-kobasičarskog stručnjaka blagopovijšeg g. Pera Cvetonića iz Novog Sada koji je preminuo 18. juna 1932 godine.

Blagopovijši g. Pera Cvetonić propovjedao je čitavi kontinent Evrope te do potančine proučio mesarsko-kobasičarski zanat i ostavio nama 212 prvakasnih recepta čime je mnogo doprineo procvitu i podvigu mesarsko-kobasičarske stručne literature.

Sa naše strane kao i sa strane čitavog jugoslavenskog mesarsko-kobasičarskog staleža očuvajmo mu večiti spomen. „Slava mu!“

Svima gg. mesarima i kobasičarima preporučivamo da skrenu na ove recepte mnogo pažnje, pa da iste skupljaju sve do vremena štampanja po tekćem broju 212 — to će biti jedan deo od II. izdaja naše mesarsko-kobasičarske stručne knjige koju ćemo izdati u roku 2-3 godine.

PROIZVODNJA SUHOMESNATE ROBE

1. Praške šunke

Donji debeli kraj odseče se okruglasto a sa gornjeg kraja odseče se koljenica i izvadi ključna kost. Kožu, koja ključnu kost pokriva, snabde se sa povezom, zatim sa smesom soli i salitre, istare i u slaboslanoj vodi konzervira. Dimi se u toploj dimu svetlo-žuto i na vazduhu osuši.

2. Danielska šunka

Na ovim šunkama ostavi se cela koljenica zajedno sa nožicom, a kod nekojih vrsta ostave se na nozi i papci zajedno sa dlakom, koju treba sa ostrom kefom dobro očistiti. Koljenica se stavlja u savinuti položaj. Osim toga treba ove vrst šunke, da budu vrlo sprostene. Šunke se konzerviraju u slabo slanoj salamuri, a posle toga tako presuju, da im debeљina bude za polovicu tanja od obične šunke, pa zato joj bude širina veća. Slanina se ostavi na šunki jedino na gornjem delu. Šunka se udimi tamno smedje, a po tome drži nekoliko dana na zračnom-propušnom mestu (Promaji). Da bi seod dalnjeg osušivanja očuvala, treba je snabdjeti prevlakom. Šunke su blagog teka, sočne i troše se presne. Troši se ponavljaju na prekomorskim parobrodima lučkim gradovima kao delikatesa.

3. Lyonska šunka

Ova, okruglo odsečena šunka, koja imaće svu slaninu naokolo, je na dole koso-kruglasto isecena, a gornja kost je odsečena odmah na suzujem delu. Salamuri se u mirisnoj salamuri, zatim se drži $\frac{1}{4}$ sata u hladnoj vodi, pa zatim suvo istare, na vazduhu 3 dana prosuši, pa zatim se u toploj dimu udimi. Troši se kuhanja.

4. Bajonska šunka

Sunka je dole okruglo odsečena a gornja kost sve do zglobova od nožice izradjena. Koljenica ima da bude u svinutom položaju. Ovo se postigne na taj način, što se koljenica savine i sa kanapom unaokolo uveže te ovako ostavi da se osuši. Šunka se salamuri slabo slano, moći u hladnoj vodi četvrt sata, zatim se suhom krpom dobro istare, na vazduhu prosuši i u toploj dimu svetlo-crveno udimi. Troši se kuhanja.

5. Nemačka šunka

Omalene šunke i pleća obrežu se dole okruglo a gornja kost ostavi se sve do zglobova do nožice izradjena. Šunke se sa strane, na kojoj se nalazi unutranja kost raseku, a kosti se izvade. Ostavi se jedino najgornji deo kosti, na kome se nalazi ovako rasečene šunke salamure se u slabo slanoj salamuri, zatim se operu u hladnoj vodi, rasečeno mesto čvrsto ušije i u toploj dimu svetlo-crveno udimi. Troši se kuhanja.

6. Aromatična šunka

Mrsave šunke opsek u se dole okruglasto te raseku u koso, kosti se izvade a koža zajedno sa slanim se oguli sasvim. Usalumuri se u aromatičnoj salamuri, nakon čega se čvrsto savije i stavi na pokvašeni mehur, koji se unaokolo kanapom čvrsto uveže, zatim 3 minuta drži u ključaju vodi. Na mehuru nastali vazdušni mehurići izbodu se iglom, prosuši i u toploj dimu tamno smedje udimi. Nakon kuhanja optereti se teškim kamenom, a kada se ohlađe, odstrani se mehur. Troši se kuhanja.

7. Westfalska šunka

Ove šunke sekru se dole dugačko sve do ključne kosti tako, da čitava ključna kost, zajedno sa kostima od kuka ostaje u šunki. Ove šunke nataru se i pospu sa soljom i salitrom i rasprostre na stolu drže se do 7 dana. Salamure se u slanoj salamuri i drže se u ovoj propisano vreme bez obzira na vreme u kojem su odležale suho nasoljene. Nakon salamurenja drže se šunke u podrumu 3 nedelje, a potom se suho istaru i u dimu udime.

Pre dimljenja neka se 3-4 sati u hladnoj vodi ukvase, sa suhom krpom istaru i prosuši na vazduhu. Ako su šunke salamurenate natrijevom nitritom, onda je ovo suvišno. Šunke se troše presne.

8. Hamburška šunka

Šunka se odzdo okruglasto opseče, a gornji deo ispod zglobova potpuno se odseče. Stavlja se u salamuru sa većim dodatkom sećera. Zatim se u hladnoj vodi ispera, na vazduhu prosuši i u dimu udimi svetlo-smedje.

9. Šunka od jelena, vepra, junca i slično

Gornja kost se odseče tako, da preostane samo kratak deo. Mast, loj i tako sl. temeljito se očisti i drži jedan dan na stolu nasoljena i stavi u aromatičnu salamuru, kojoj se sem spomenute začine pridoda još 250 gr. belog, celog biberna, 125 gr. lovorovog lišća, 50 gr. anisa i sve zajedno sa spomenutom ostatkom začinom prokuha. Prema težini drže se šunke u salamuri 4-6 nedelja, zatim se operu u čistoj vodi, na vazduhu prosuši i svetlosmedje udime. Troše se presne i kuhanje.

10. Teleća šunka

Sunka od dobro izraslog i nahrannjenog teleta se odzdo okruglasto izreže, a gornji deo odreže se u zglobo takо, da ostana tetiva i meso na kosti, a od loja dobro se očisti. Nakon salamurenja moći se pola sata u hladnoj vodi, stavi na tetivu, ostavi nekoliko dana na vazduhu na propuhu pušiti. Nakon toga se svetlosmedje udime. Troši se presna i kuhanje.

11. Šunka od janjeta, ovce, škopea, jarca

Šunka se obreže, od loja očisti onako kao i ranije a tada se na više mesta načine na mesu duboki zarezi, u koje se utiskaju celi češnji belog luka. Nakon toga se salamuri u aromatičnoj salamuri, kojoj se dodala dvostruka količina biberna, a nakon salamurenja se u hladnoj vodi dobro izpere i na vazduhu na propuhu dobro posuši i svetlosmedje udime. Troši se kuhanje.

12. Savijena šunka

Od šunke se odreže gornja koljenica zajedno sa mišićem, zatim se izreže cela donja kost zajedno sa ključnom kostom i stavi se u slabo slanu salamuru. Nakon salamurenja briše, smota u smotak i sa kanapom čvrsto uveže. Pusti nekoliko dana na vazduhu prosuši, zatim se dmini u toploj dimu svetlo-crveno. Troši se sirovina i kuhanja.

(Nastaviće se)

Naša privredna situacija

„Glasnik“ zavoda za upredjene spoljne trgovine donosi u svom 3. broju dole navedene poglede ministra finansija g. dr. Suteja ozirom na naš privredni položaj prilikom donošenja Uredbe u budžetskim dvanaestinama.

Privredna delatnost u svetu i kod nas razvija se pod neposrednim uticajem rata, koji se vodi između politički i ekonomski najjačih država u Evropi.

Izbijanje ovog rata značilno je za zaraćene države stavljanje privrede na ratni plan radi osiguranja pobede, a za neutralne prilagodjivanje ratnim prilikama, radi zaštite svojih vitalnih interesa. Kod zaraćenih se više ne postavlja pitanje kako da se održi privredni prosperitet, već kako da se najbolje iskoriste privredna sredstva za što bržu i potpuniju pobedu. Slično pomeranje u ekonomskim ciljevima može se primeniti i u privrednoj politici svih neutralnih država. Ni one više ne teže, bar za trenutak, poglavito unapredjenju svojih nacionalnih privreda, nego više uklanjanju štetnih i teških posledica rata, čije težište za sada leži upravo na ekonomskom polju.

Glavne teškoće s kojima se neutralne države bore, sastoje se u popuštanju kurseva, u povlačenju uloga na štednju, u teškom snabdevanju industrije potrebnim sirovinama, u porastu cena, u povećanju premije usiguranja i transportnih troškova, u povećanju državnih rashoda, kako usled sve većih potreba tako i usled visokih cena itd. Sve ove teškoće izazivaju sve veću intervenciju države u privredi i neminovnu potrebu povećanja poreskih tereta, kao i opadanju životnog standarda za narednih nekoliko godina. Problem skupoće, uprkos sprovodjenju kontrole nad cenama i uvozom odnosno izvozom, predstavljaju opštu i ozbiljnu brigu.

Naša narodna privreda, zahvaljujući na stojanjima Kraljevske vlade kako u pogledu spoljne trgovine tako i u pogledu

spoljne trgovine tako i u pogledu unutrašnjeg tržišta i ishrane stanovništva, već se dobro prilagodjava ovim izuzetnim prilikama. Naš izvoz za decembar 1939, na primer, pokazuje, koliko se naša spoljna trgovina prilagodila ovim teškim vremenima. Po izbijanju rata u mesecu septembru 1939, naš izvoz je iznosio po količini svega 107.277 tona prema 296.224 tona u istom mesecu 1938 godine, pokazujući pad od $\frac{5}{6}$. Taj pad, međutim, nešto je manji po vrednosti od 397 miliona u septembru 1938 na 240.5 miliona u septembru 1939, jer su cene u medjuvremenu skočile. U decembru 1939 stvari izgledaju mnogo bolje. Izvoz se penje po količini na 395.793 tone prema 308.838 tona u istom mesecu 1938, a po vrednosti na 728.4 miliona dinara prema 526.4 miliona dinara. Kod izvoza se pojavljuje ista tendencija. U septembru 1939 uvoz je pao na 51.629 tona ili 253.3 miliona dinara, ali se već u decembru popeo na 79.384 tona ili 400 miliona dinara.

Kretanje tečajeva državnih papira na našim berzama pokazuje isto tako, da se naša privreda postepeno prilagodjava ratnim prilikama u svetu. Srednji tečaj $2\frac{1}{2}\%$ obveznica rente za ratnu štetu u mesecu septembru prošle godine pao je na 411.35 dinara, ali se u decembru iste godine popravio na 425.37 dinara. Kod ostalih državnih papira isti je slučaj. Na stranim berzama tečajevi naših državnih papira takodje postepen počinjuće postupen porast posle septembra 1939. Tečaj 4% rente od 1895 na pariskoj berzi bio je 153.29 u septembru 1939, a 210.63 u januaru ove godine.

Vrednost dinara u odnosu na dolar i švajcarski franak, posle septembra 1939, pokazuje i kod zvaničnih tečajeva i na slobodnom tržištu dobru odporu snagu. Na dan 21. marta 1940 zvanični tečaj dolara bio je 4.485 do 4.425 dinara za 100 dollara, a na berzama se u poslednjem tromesečju 1939 stalno držao na visini od 5.500 dinara za 100 dollara. Taj kurs dolara ostao je i kroz januar ove godine; a 21. marta ove godine on je bio 5.520 do 5.480 dinara. Nemačka marka u privatnom kliringu održava se na visini od 14.80 dinara.

Vrednost dinara u zemlji, t. j. njegovu kupovnu moć na unutrašnjim tržištima pokazuje osetno slabljenje. Opšti indeks cena na malo u Beogradu od septembra 1939, kad je bio 82.1 do januara 1940, kad je iznosio 98.4, beleži porast od 16.3 poena ili nepunih 20%. Problem skupoće prema tome, kao što sam već naglasio zadaje ozbiljne brige.

Naša rudarska i topionička radinost napreduje. Indeks rudarske proizvodnje u mesecu januaru 1940 bio je 153.1 prema 148.1 u istom mesecu prošle godine. Indeks topioničke proizvodnje za isto vreme pokazuje još bolje povećanje, od 198.5 na 216.6.

Naplata poreze i drugih državnih fiskalnih i privrednih prihoda razvija se relativno povoljno. U toku meseca januara 1940 godine državni prihodi po budžetu za 1939/40 godinu ostvareni su sa 99.41/100 od procenjene sume. Prihodi od opštih i skupnog poreza na poslovni promet, trošarine i takse, zatim od železnica i pošta, telegrafa i telefona ostvaren je u većim iznosima nego što je procenjeno, i na taj način pokazuju obim poslova sada veći nego što se očekivalo. Za prvih 10 meseci budžetske 1939/40 godine ostvareno je prihoda u iznosu od 10.552.3 miliona prema procenjenim prihodima u isto vreme od 10.799.2 miliona, ili u procentima od procenjene sume ostvareno je 97.53%. No ako se uzme u obzir očekivano povećanje prihoda na osnovu decembarskih uredaba o izmenama i dopunama fiskalnih zakona, sa važnošću od 1. januara 1940, onda se može reći da su prihodi za prvih 10 meseci budžetske 1939/40 godine prema proceni nešto jače podbacili.

To se objašnjava time da izvedena poreska reforma još nije ni mogla da dodje do vidnijeg izražaja. Za procenu naše budžetske situacije, međutim, odnos između procenjenih i ostvarenih prihoda manje je značajan od iznosa između izvršnih rashoda i ostvarenih prihoda, jer se na osnovu ovog drugog utvrđuje da li se budžet izvršuje sa deficitom ili suficitom. Ukupno izvršeni rashodi za prvih 10 meseci budžetske 1939/40 godine izneli su 9.760 miliona dinara, a ukupno ostvareni prihodi 10.523.3 miliona dinara i prema tome, pojavljuje se višak ostvarenih prihoda nad izvršenim rashodima

za isto vreme, u sumi od 762.3 miliona dinara.

Stoga verujem, kako sam to već istakao, da će viškovi prihoda, koji će se postići, kao i uštede rashoda kod pojedinih resora, biti dovoljni da pokriju predložena povećanja rashoda u podnesenoj Uredbi o budžetskim dvanaestinama za mesece april, maj, juni i juli 1940 godine.

Prolječni velesajam u Ljubljani

od 1. do 10. juna o. g. biće već 47 izložbeno priređenje u Ljubljani. To znači 20 godina izložbeno tehničkog rada u službi gospodarskog i kulturnog napretka našeg naroda. Ma da biće ovaj sajam, ratni velesajam košto se nazivaju svi sajmovi koji se priređuju u vreme ovog novog europskog rata, ipak obuhvatice sve glavne grane industrijske proizvodnje, a i domaći obrti biće vrlo lepo zastupani. Pojedine struke raspoređene biće ovako: Mašinska i kovinska industrija, fini mehanički, radio i elektrotehnika, osvetljenje i gorivo, bicikli, različita kola, sport, poljoprivredni strojevi i alat, mlinovi, drvena industrija, pletarstvo, četkarstvo, igračke, tektstilna industrija i konfekcija, šeširđištvo, čipkarstvo, kožarstvo i konfekcija, hartija i kancelarijske potrepštine, hemijska industrija, fotografija, elektromedicinski aparati, gradjevinarstvo, prehranbena industrija, muzički instrumenti, staklo, porcelan, keramika, bižuterija i razne novosti. Naročitu izložbu tvoriće: Pokušanstvo, stanovna oprema, automobili i motorni točkovi, mali obrt.

Vrlo agilni ljubljanski „SAVEZ DOMAĆICA“ priređuje izložbu „NAŠA PREHRANA“, a gradska opština ljubljanska izložbu „Pasivna odbrana pučanstva za slučaj napada iz vazduha“. Ove dve izložbe od naročite važnosti i vrlo aktualne su u ova vremena. Domaćice u sadašnjem vremenu sve više prinudjene su štedeti namirnicama. Na ovoj izložbi Savez domaćica prikazivaće poglavite tvari koje su potrebne telu za prehranjivanje te takvim upstvima i onakvim znanjem omogućeno biće domaćici da manjim količinama namirnica i manjim troškovima pravilno i u dovoljnoj meri prehranjuju svoju porodicu. Odborbena izložba pak prikazivaće najširoj javnosti, da se ne treba plašiti od napada iz vazduha pošto smo tako osigurani, da će svako moći sa malo dobre volje



Ovako se meri!

Džepna vaga, kojom se stoka meri, kao što pokazuje gornja slika. Na traku naznaceni su svojevrsni centimetri i na traku dobiveni broj treba pronaći još u tabeli i time već je prilično tačno izračunata težina govedske životinje.

Br. 70	Viljuške za podajanje	din 45.-
Br. 127	Džepna vaga	din 160.-
Br. 185	Njihači noževi (Wiegemesser) na ručni pogon	din 1600-2400.-
Br. 186	Panj za njihače noževe	din 1800-2800.-
Br. 187	Mlin za mirodije za ručni pogon	din 580.-
Br. 189	Mlin za mirodije za mehanički pogon	din 3800.-
Br. 193	Preša za čvarke, obična, sadrž. cca 7 litara	din 600.-
Br. 193a	Preša za čvarke, naročito jaka, cca 10 litara ili ista veća, cca 25 litara	din 1100.-
		din 2200.-
Br. 230	Kazan, obični din 4.— po litri sadržine, ili isti bolji „MARIJA ZELL“ din 5.— po litri sadržine	din 85.-
Br. 235	Sito za čvarke	din 95.-
Br. 236	Kutlača za kazan	din 95.-
Br. 239	Sito za kobasice	din 60.-
Br. 272	Mreža za kuvanje koža i t. d.	din 10.-
Br. 275	Mesarske značke sa iglom ili sa dugmaricom	din 14.-
Br. 295	Viljuške za kazan	din 75.-

Mirodije, razsolne tvarine i boje za kobasice

Pošto se cene mirodijama stalno menjaju, nemogu se iste staviti u trajni cenik. Iste razasiljemo po dnevnim cenama. Kod nas dobiju se specijalne mješovite mirodije, kojih se dodaje na 1 kg mesa 2-3 grama. Tako n. pr.:

Za šunkarice	Za braunschweigerice	paprika ljuta
Za hrenovke	Za kravice	paprika polsladka
Za mortadele	biber, beli-mljeven i celi	paprika delikatesna
Za pariške safalade	biber, crni mljeven i celi	karanf. klinčki
Za ljetnu salamu	korijander	cimt
Za ugarsku trajnu	piment	muškat orasi
Za džigericu (jetrnjaču)	kardonom	muškat cveće
Za tlačenku, (presovanku)	isijot	krumpir brašno
Za kranjske kobase		ingver i t. d.



Banja ili kada za mešanje mesa. Cena na upit.

Reme za vešanje mesa

kupujte samo od materijala koji nikada ne zardja

50 Stenski nosioći u razmaku u cm	10 15 20 25
Cena kom. sa zidnim šarafom, iz Duralum-Rostfrei	din 40.- 50.- 60.- 90.-
51 Moderna rema za izlog, trajno svetla, metar	din 600.-
57 Stojeća rema za na pult, trajno svetla, metar	din 400.-
296 Ovako se rema montira na stenu,	
330 i 334 Reme trajno svetle, širina u mm	35 40 50 60
Cena sa stenskim nosiocima po metru	din 280.- 320.- 350.- 380.-

Br. 57
rema za pultBr. 51
rema za izlog

298

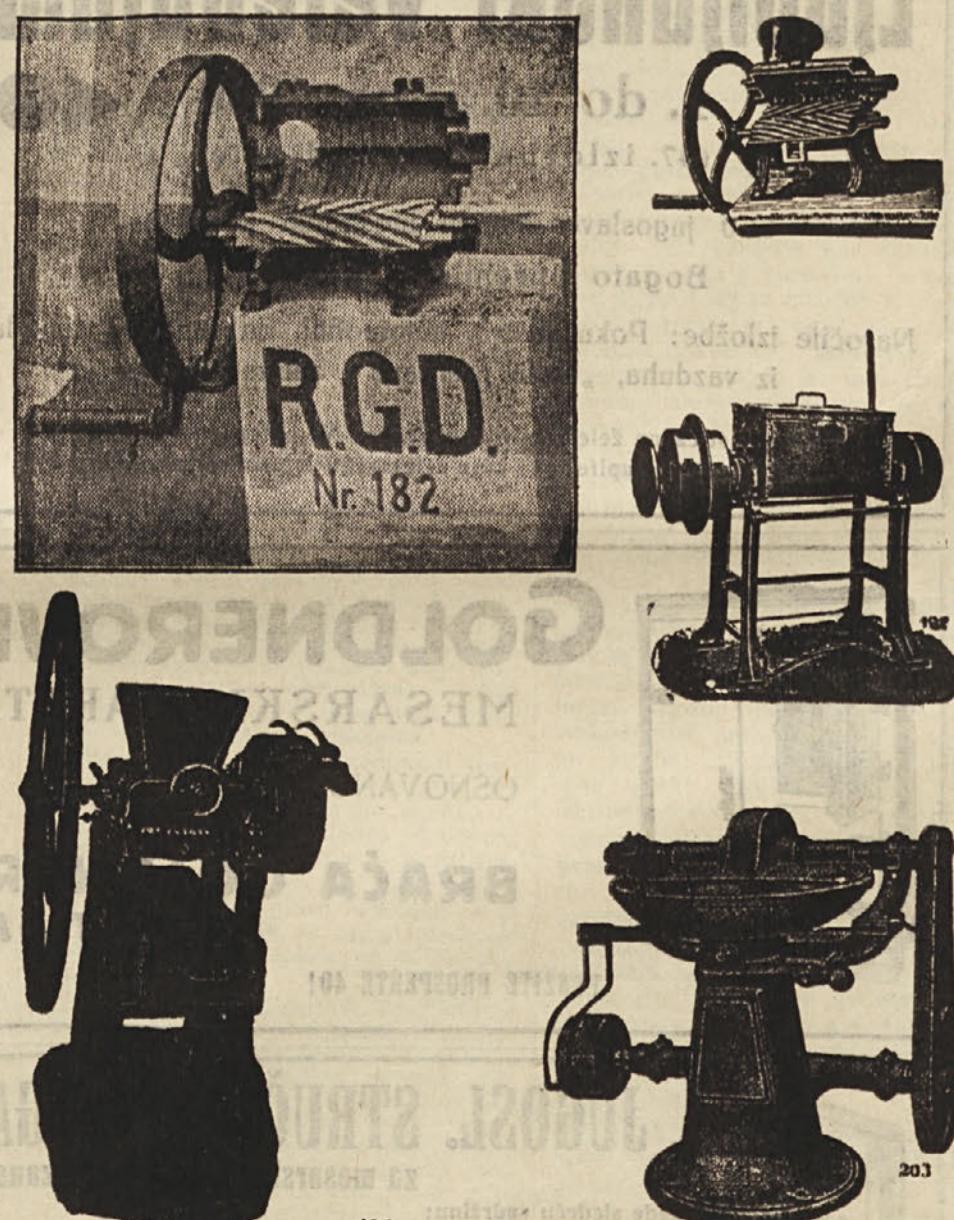
330

334

Napomena

Gvozdenih, kalajsanih, niklovanih, kromanih ili emajliranih rema ne preporučamo, već samo one, izradjene od materijala koji nikad ne zardja. Za ove reme je tražna garancija i to, da ostanu za sva vremena sjajno svetle. Kod naručbe potrebno je napomenuti da li se žele reme sa ravnim ili savinušnim kukama, a kod reme za pult Br. 57 treba je cevi separatno računati din za metar cevi i rozete.

Strojevi za izradjivanje prata (mesnog testa)



Br. 182	Gnječalica sa točkom na ručni i motorni pogon, kositrana	din 1.800
Br. 182a	Stolna gnječalica sa točkom na ručni pogon, bojadisana	din 1.700
Isti stroj bez točaka, sa kurblom		din 1.500
Br. 192	Stroj za mešanje, sadržina u litrima 80, 100 . . .	din 10.000, 13.000
Br. 195	Gnječalica za ručni pogon s noževima, 9, 11, 13 din 9.000, 10.000, 12.000 ili ista za motorski pogon	din 10.000, 11.000, 13.000
Br. 203	Blitz, sadržina u litrima 30, 40, 50	din 9.500, 10.500, 11.500
	Blitz lifieruje se i sa ugradjenim motorom	din 14.500, 15.000, 15.500

POŽAR
PROVALA
NEZGODA
ŽIVOT



kao i sve ostale vrste osiguranja
vodi

SLAVIJA

jugoslavenska osiguravajuća
banka
u LJUBLJANI
telefon 21-75, 21-76, 21-77

Centrala: LJUBLJANA

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

Ekspoziture: CELJE, MARIBOR, SKOPLJE, VRSAC

ZASTUPSTVA SVUDA!

Ljubljanski velesajam

1. do 10. juna 1940

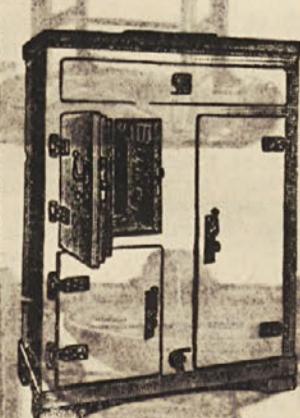
(47. izložbeno priredjenje)

600 jugoslavenskih in inostranih izložitelja

Bogato opremljen velesajam

Naročite izložbe: Pokušanstvo, automobili, odbrana od napada
iz vazduha, „Naša prehrana“, zubačna tehnika

50% povlastica na železnici i brodovima. Na polaznoj stanicu osim
cele vozne karte kupite još i žutu železničku legitimaciju za din 2—



GOLDNEROVI

MESARSKI APARATI

OSNOVANO 1906.

BRAĆA GOLDNER
SUBOTICA

TRAŽITE PROSPEKTE 40!

I. JUGOSL. STRUČNA KNJIGA

za mesarsko-kobasičarski zanat

Imade sledeću sadržinu:

I. Odelenje stoke. II. Stručni deo za mes-
kobasič. zanat. III. Mesarsko-kobasičarski
pribor. IV. Receptni deo sa 281 receptom.

Knjiga je štampana na srpsko-hrvatskom jeziku (latinicom).
Kojoj istu još nema, može je potražiti kod uprave „Mesarskog
Listata“ Ljubljana—Dravlje.

Cena knjizi u platno vezano din 88.—

Izdaja Konzorcij Mesarskega lista, Ljubljana—Dravlje. — Predstavnik konzorcija Demšar Mirko, Ljubljana — Odgovorni urednik Grudnik R.
Ljubljana—Dravlje — Tiskarna „Sava“ d. d. v Kranju. Predstavnik Vilče Pešl, Kranj

PIVO

LEŽAK IN BOK
PIVOVARNE UNION
V LJUBLJANI

se najbolje priporoča!

„GOLJAR“

aparat za omamljivanje stoke preizkusila je naročita komisija Ministarstva Poljoprivrede (Veterinarsko Odelenje) u beogradskoj klanici te ga je nakon odobrenja komisije isto ministarstvo svojim raspisom br. 37.453/IV. od 12. maja 1938 god. preporučilo svima klanicama i podredjenim vlastima.

Aparat „GOLJAR“ vlastite je konstrukcije kao
i izrade firme

R. GRUDNIK

zavoda za mesarske potrepštine

LJUBLJANA—DRAVLJE

Aparat nije opasan po rukovaoca i njegovu okolinu jer je udešen na metke bez zrna (slepe metke). Naime u aparatu namešten je probijat, koji eksplozija slepog metka uturi živinčetu u glavu mozak (vidi sliku), a koji se odmah avtomatski vrati natrag. Živinče se odmah bez patnja sruši — nato se kolje. Svaki mesar treba da prikaže javnosti svoju naobrazbu, milosrdnošću prema pateći stoki.

Naručite aparat kod gore spomenute firme.



Tako probije „GOLJAR“

Creva

po najpovoljnijim
cenama mogu se
dobiti kod

D.D. za izradu creva
Subotica

Kupujemo slatko vsakovrsna creva!

Kupim

vsakovrsne polovne
MESARSKE MASINE

ŠPRUK
LJUBLJANA—DRAVLJE

KOVAŠKA ULICA 2

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