



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarsku, kobasičarsku i srodnu obrt.

Izlazi četiri puta godišnje, prema potrebi i više puta.
Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po tarifi.
Naručnina za čitavu god. 1929. 10 Din. Pojedini broj Dinara 2-50.

Ljubljanski velesajam.



Pogled na dio ljubljanskog međunarodnog velesajmišta.

Za našu privredu opet važan događaj: 30. svibnja otvara se IX. Ljubljanski međunarodni velesajam uzoraka te traje do 9. lipnja. Punim pravom očekuju interesenti, kako na strani ponude tako na onoj potražnje, da će im ova priredba donijeti mnogo koristi. Na strani ponude u redovima izlagača bez dvojbe je ne samo želja, već i potreba, da se troše zalihe sa skladišta, a istom da se sa produkcijom u što većoj mjeri nastavi. Interesent-kupac polaže na velesajam ne manju važnost: ta ovdje mu se pruža jedinstvena prigoda, da pregleda najbolje tvrtke u artiklu, koji traži. To je činjenica, koja je za naprednog trgovca od velike važnosti i ovo se svojstvo velikoga sajma ničim ne da izmijeniti ili nadoknaditi. I ako je put na sajam — razumljivo — skopčan s izvjesnim izdacima, on će se svakako obilno rentirati. Termin sajma bez dvojbe će još više utjecati na njegov uspjeh za obje strane, ponudu i potražnju. Tako su sve okolnosti saglasne u istom smjeru: da će rezultat velesajma, kako za prodavača tako i za kupca, biti povoljan i trajno ih privезати uz Ljubljanski velesajam. U to ime već danas želimo objema dobar uspjeh.

Ovaj velesajam od 30. svibnja do 9. lipnja u Ljubljani je s obzirom na burznu značaj trgovine, koja se tamo vodi, najugodniji i najjeftiniji izvor nakupovanja prvovrsne robe najbolje kakvoće. Svi izloženi predmeti mogu se kupiti. Učestvovala više od 700 izlagača u sljedećim skupovima: Strojna industrija. Strojevi i orudje za poljoprivredu. Kovinarska industrija, automobili, motori, bicikli, kola, Elektrotehnika, fotografija, optika, Radio, Industrija drva. Pokućstvo, Košaračstvo, Kože, krzno, Tekstilna industrija i konfekcija, Šeširi, Papir, grafika, pisarnički pribor, Galanterija, Igračke, Umjetnostni zanat, Staklo, porculan, Glazba, Gravirski i zlatarski izraci, Fina mehanika, Gradjevinarska industrija, Industrija životnih namirnica, Kemična industrija, Kozmetika, Reklama, Praktičke novosti. Različito. A naše će čitaoce naravno najviše interesovati izlozi mesarskih i kobasičarskih strojeva i orudja, gdje će učestvovati domaće i strane firme.

Od domaćih tvrtki svakako je na prvome mjestu tvrtka R. Grudnik, Ljubljana — Dravlje 103, koja se punim pravom naziva: Prva jugoslavenska tvornica mesarskih potrepnosti. Ona je po svome postanku, kao i po svojoj solidno-

sti i kakvoći svojih proizvoda, prva domaća tvornica, a jer drži zastupstvo najvećih nemačkih tvrtki, može ona, da dobavlja i najmodernije i najbolje inozemske strojeve. Savjetujemo čitaocima, da si izlogu ove tvrtke ogledaju, a naročito ih upozoravamo na najnovije strojeve, koji će biti vidljivi i u dejstvovanju. Inozemske tvrtke naše struke većinom će biti zastupane po firmi Grudnik te njihovi proizvodi izloženi u izlogu ove firme.

Od velike važnosti za mesare i kobasičare su hladione naprave, koje će, koliko je nama poznato, izložiti tvrtka Gellert po svome zastupniku Ing. D. Raubergeru, Ljubljana-Koseze. Također ova firma izložiće svoje strojeve tako da budu vidljivi u dejstvovanju.

Svi izloženi predmeti mogu se kupiti, a pošto će na velesajmu sigurno biti izloženo najbolje od najboljeg, savjetujemo, da si svaki mesar i kobasičar nabavi na velesajmu ono, što mu za njegovu radnju treba.

Poseban odio sačinjavajuće pokućstvo. Ovdje možete si nabaviti sve od jednostavne spavaće sobe do luksuzne gospodske. Proizvodi slovenačkih stolara po svojoj su solidnosti i kakvoći i po skrajno niskim cijenama svuda poznati.

Higijska (zdravstvena) izložba pružaće svakomu dosta korisnog i poučnog. Ovu veliku izložbu priređuje državni higijenski zavod u Ljubljani.

Veoma zanimljiva biće i izložba automobila, gdje će biti zastupane sve svjetske marke. Za posao sa mnogo udaljenim krajevima automobili svakako su i za mesare najzgodnije, najbrže i najjeftinije sredstvo, a naročito za one, koji moraju prevoziti svinje, telad itd. Od velikog troška za nabavku automobila nemojte se plašiti, jer Vam se isti poradi brzine sa kojom možete da obavite svoj posao i poradi malih upravnih troškova u kratko vrijeme isplati. Prema računima naših i inozemskih stručnjaka automobil je bez obzira na veću brzinu i desetputa veće dejstvo jeftiniji nego konji.

Izložba građanskih škola Slovenije pokazala, da su baš absolventi ovih škola najbolji podmladak našeg trgovstva i zanatlijsstva.

Sem toga sprema se i velika izložba rasplodnih kunića i peradi.

Ovo jest u kratkim crtama slika ovogodišnjeg ljubljanskog velesajma. Svatko će doći na svoj račun, zato nemojte

propustiti ovu zgodu, već razgledajte ovu reviju jugoslavenske radnosti, ta saajmska legitimacija daje Vama pravo na 50% popust u vožnji za polazak i povratak. Ujedno pruža Vam se mogućnost, da posjetite divne krajeve slovenačkog dijela naše otadžbine.

Preporučujemo svima našim čitaocima, da posjete IX. Ljubljanski međunarodni velesajam. Svi će biti od naše braće Slovenaca primljeni prijateljski i utvrđiće ovim posjetom međusobno trgovačke veze te stvoriti nove. Pa i svoj godišnji odmor nemožete nigdje jeftinije te ugodnije da provedete, nego upotrebiv ovu zgodu, u divnoj Sloveniji.

Nezdrava pojava.

(Dopis mesara iz Bačke.)

Konkurencija je u privredi ona živa energija, koja si podređuje svakog obrtnika, industrijalca i trgovca. Od svijui ovih zahtjeva konkurencija, da ulože sve svoje umne, fizičke i financijske snage u poduzeće. Konkurencija ima da bude podstrek za intenzivan rad, za ulaganje svijui sila za prospjevanje poduzeća.

Konkurencija ne ispoljuje se samo u pitanjima prodavnih cijena, nego se pokazuje u mnogo oblika, a naročito u načinu ophodjenja sa mušterijom. Nesumnjivo je, da će pod istim uslovima konkurentno sposobniji bolje proći.

Konkurencija, koju si ja zamišljam — poštena konkurencija — ne smije ići za upropašćenjem staleškog druga, a ne smije ni voditi tako daleko, da izigrava principe trgovine, t. j. za rad i uloženi kapital zahtjevati neku dobit. Čini se, da se u posljednje vrijeme od toga principa odustaje, radi čega sam ove retke napisao.

Ne znam, da li je to neznanje kalkulacije ili nesavjesno gospodarenje sa povjerenim kapitalom, da su neki naši drugovi počeli sa obaranjem cijena, kako bi konkurirali sa svojim staleškim drugovima, i to sada, kada je dobit i onako minimalna, te unatoč toga, da su i kod prijašnjih cijena imali dovoljan poslovni promet. Drugovi, ovo je nezdrava pojava! Konkurencija neka se izkaže u načinu usluge, u načinu prikupljanja novih mušterija, reklami itd. To je realna, poštena i dozvoljena konkurencija. Tko u tom uspije, neka mu bude blagoslovljeno — jer je pokazao više sprema i sposobnosti. Put kojim je u našem staležu konkurencija pošla, nije dobar put.

Sa malo više savjesti i sa malo dobre volje moglo bi se ovome zlu doskočiti. Na Vama je, drugovi, da o tom promislite.

(Primjedba uredništva) — Ovakve slučajeve nezdrave konkurencije najlakše će moći obustaviti mesarske udruge, kojima to nije samo mogućnost nego dužnost. A valjda se slučajevi nepravde konkurencije dešavaju samo u krajevima gdje druga ne postoje. Ako udruge još nemate, treba ih osnovati. Svi obrtni krugovi organizuju se, pa treba zato, da i mesarski stalež ima u vidu poslovicu: Složni smo jaki!

Dopisniku iz Bačke zahvaljujemo za poslani dopis, a drugove po ostalim krajevima naše države umoljavamo, da nam i oni šalju dopise, koje ćemo uvijek rado priopćivati.

Teža koža u spravnjenju sa živom težom.

Apsolutna težina kože prosječno je kod vola najveća, kod bika manja, kod krave najmanja. Vaganja i računi pokazali su sljedeće:

	Apsolutna težina kože kilograma	Razmjernost sa živom težom postotaka	Razmjernost sa zaklanom težom postotaka
Volovi:	33.75	6.57	13.46
Biki:	31.30	6.72	13.43
Krave:	25.70	6.01	13.30
Telad:	3.93	6.42	11.11

Prosječno iznosi težina kože kod velikog goveda oko 6-24 posto žive vage.

Vaganja dalje su pokazala, da su kože planinskog goveda teže nego ravninskog. Koža s rogovima je vagala kod:

Shorthornskog goveda 11-70 posto zaklane vage;

Pod pokroviteljstvom
Nj. Vel. Kralja Aleksandra I.
IX. međunarodni
velesajam uzoraka u Ljubljani

od 30. V. do 9. VI. 1929.

700 izlagača. Najbolji pregled domaće i strane proizvodnje.
Jedinstvena zgoda za nakup svakovrsne robe.

50 od sto popust na željeznicama, parobrodima, avijonima.

Velesajmska legitimacija Din 30.—.

Dobi se u svima većim novčanim zavodima, trgovačkim i obrtnim korporacijama te uredima „Putnika“.

Simmentaler goveda 14.09 posto za klane vage;

Holandskog goveda 12.00 posto za klane vage.

Ti podaci su važni radi toga, jer se iz njih razvidi, da treba kod kalkulacije uzimati u obzir dio težine, koji kod goveda otpada na kožu. Ako posmatramo opadanje cijena sirovih koža, vidimo, da je mesaru potrebno nadoknaditi gubitak kod kože sa pravilnom prodavnom cijenom ostalih dijelova goveda, pri čemu će se moći dobro služiti ovim našim člankom.

Pomoćnik u mesarnici.

Svaki dobar pomoćnik mora težiti za tim, da ga jednog dana majstor pozove u mesarnicu za posluživanje mušterija. Naravno će svaki pomoćnik rado zamijeniti posao u klaonici s ovim u prodavnici, jer mu se rad u prodavnici svakako čini vrijedniji i interesantniji od dosad običnog posla u klaonici.

Rad u mesarnici ali toliko se razlikuje od rada u klaonici, da neće biti suvišno, ako u nekoliko crta označimo dužnosti pomoćnika u prodavnici, progovrimo nekoliko riječi o prethodnim uslovima za ovo zvanje, o posluživanju mušterija i sličnom.

Pomoćnik u prodavnici treba da bude od simpatičnog izgleda, da ume udvorno i ljubazno ophoditi sa mušterijama te da imade dar tačnog i glatkog izražavanja. Pored toga naravno i brzo računanje, okretnost i bespriječna vanjstina od glave do nogu. Nemoguć je u mesarnici pomoćnik, koji je nepočestljan, kojeg noktisi nisu čisti ili koji u papučama i košulji stoji pozadi panja.

Besposlice za pomoćnika u prodavnici nema, nego uvijek ima za njega posla: Možda je pao komad mesa s panja, koji se u prisustvu mušterije nije mogao da podigne, sada se on podigne i očišćen metne na odgovarajuće mjesto. Možda neće biti suviše pogledati, dali je u izložbi sve čisto i privlačivo. Sada treba da se donese nova roba, da se raseče meso, papir za omotavanje da se pripremi — jednom riječi: posla ima uvijek.

Pomoćnik u mesarnici treba da bude desna ruka svojeg šefa, radi čega mora da vodi računa o redu i ispravnosti u prodavnici. Eventualne potrebne opravke na Wolfu u mesarnici, na tezu-ljama itd. treba da se javi toliko na vreme, da ne nastane nikakva nepogoda.

Kamo s uštedjenim novcem?

Kamo da uložimo naše uštednje i našu gotovu imovinu? Ovo se pitanje nadaje gotovo svakome, koji je teškim trudom i marom, a možda i samoprijegornim sustezanjem od vlastitih usta, mučno stavlja u rezervu paru po paru, dinar po dinar. Što da učinimo i kako najshodnije i najsigurnije uzdržimo vrijednosti današnjeg vlastitog kapitala? Zar da nabavimo vrijednosne papire? Da stavimo novce na ulog u novčani zavod? Da ga uložimo u sigurna poduzeća? Ili, da nabavimo nekretnine? Takovim se mislima bave svi, koji su u posjedu neke gotovine i teško se odlučuju, da nadju pravi put, pa da se riješe brige, vječitog razmišljanja i straha radi izmjene vrijednosti novca.

Prije svjetskoga rata bile su prilike za male i srednje štediške daleko povoljnije. Novac je imao svoju stalnu i pouzdanu vrijednost i nikome nije padalo na um, da nabavlja zlatu ili stranu valutu. Za monete primalo se zlato, a zlato se potpunim duševnim mirom mijenjalo u monete. Oni, koji su imali uvid i veze u trgovačko i bankarsko poslovanje, lahko su se odlučivali, da za uštednju nabave pupilarno sigurne papire, srečke, založnice, te papire čvrstih poduzeća, a oni, koji nisu imali veza sa poslovnim svijetom, lahkoćom su povjerali svoj novac novčanim zavodima ili su puni zadovoljstva nabavljali nekretnine.

Svjetskim ratom izmjenile su se prilike stubokom. Vrijednost novca mijenjala se od dana u dan. Efekti su rasli i padali. Zlato je nestalo u velikim depotima, a nekretnine su oslabile uslijed prisilnih mjera, koje su ograničavale pravo raspoložbe privatnom

nost ili čak i veća šteta. Istom treba obratiti pažnju odpatcima, kako bi se oni mogli što najbolje unovčiti — ništa ne smije propasti, sve treba da se upotrebi.

Prvo, što mora pomoćnik u prodavnici da nauči, jesu nazivi pojedinih dijelova i kvaliteta mesa i za koja se jela oni upotrebljavaju. Ovi su naime nazivi u našoj otadžbini veoma različiti te se u najviše slučajeva ne slažu sa stručnjaškim nazivima. Mušterije obično imaju za pojedine dijelove svoje vlastite nazive, tako da mora pomoćnik biti skrajno pažljiv kod posluživanja, da mušteriju uzadovolji. Pravi pomoćnik mora da je u stanju mušterijama i davati savjete, kako se taj ili onaj komad najbolje upotrebi, te ima na taj način pomoći do željene nabavke.

Tražena količina mesa treba da se po mogućnosti tačno odreže, što kod nešto vježbe neće biti mnogo teško. Ako odrezani komad slučajno nema tražene težine, onda je najbolje mušteriji kazati cijenu toga komada, prije nego što se nešto pridoda ili odreže. Medjutim treba pomoćnik svakako da se čuva onog »nekoliko više mi se odrezalo«, što je kod nekih poduzeća običaj, iz prakse naimo je poznato, da se mušterija uplašiti, ako sačuje onaj »nešto više«. Nehotice očekuje, da će sačuti neku skupu cijenu i prvo je da misli na svoju kesu, jeli dovoljno napunjena. Svakako je dakle preporučljivije odmah kazati, kakva je cijena komada. Kaže se od prilike: »Za 12 dinara« pa se onda mušterija odluči, dali će komad uzeti ili treba da ji se smanji. Ako ali je odrezani komad manji nego je mušterija tražila, onda treba najprije da se pridoda ako već ima od prije odrezan komadić od iste kakvoće mesa, tek ako takvog komadića nema, odreže se od većeg komada odgovarajući komadić te se pridoda. I ovdje treba unatoč brze posluge imati u vidu, od kojeg će se komada komadić odrezati, kako ne bi ostali nekakvi odresci.

Kod zamotavanja robe treba pregledati, da li su svi kupljeni predmeti u zavoju, kako ne bi se što zaboravilo, jer mušteriji nikako nije po godu, ako se mora prilično daleko vratiti, da dobije robu, koja je uslijed nepažnje prodavao-oca ostala u prodavnici. Ako ima više zamotaka treba ih metnuti u jedan paket koji se na želju sveže. Dobro zamotavanje robe isto preporučuje radnju.

Pozdrav svakoj mušteriji naravno ne smije se zaboraviti!

svojinom. Nastalo je teško stanje, iz kojeg je došla mnoga eksemplarna katastrofa, a ove su dielovale kao memento svakome štediši. Danas smo daleko prebrodili ovo teško stanje. Sigurnost vrijednosti novca i dobara pomalo se vratila i dalje se učvršćuje, pa ako i nismo još dostigli prijeratno pouzdanje, ipak smo u položaju, da svoju imovinu sa mirom i sopstvenim zadovoljstvom nalažemo sigurno.

Ulozi u novčanim zavodima, ako i ne nose previsoke rente, barem pružaju sigurnost. Sigurnost uložnog kapitala postala je jakom i potpuno pouzdanom. Stabilitet vrijednosti novca učvrstio se, a opšte povoljnije stanje daje nade na sve sigurniju i jaču snagu novca.

Kako je veliki novčani svijet postao susdržljiv od davanja povoljnih zajmova, nastala je tjeskobnost na novčanom tržištu, što je i opet izazvalo potražnju i poskupicu gotovine, pa je i tu opet jedan od razloga, da je vrijednost novca čvršća i sigurnija. Tako je u cijelom velikom svijetu, pa tako mora biti i kod nas. Pa ipak, ako su prilike za držanje gotovine prilično povoljne, unatoč toga mnogo se razmišlja o sigurnom uložanju vlastite uštednje i gotove imovine.

Od svih mogućnosti pokazuje se kao najpovoljnija i najsimpatičnija, uložiti novac u nekretnine, jer tržište nekretnina bilježi dan u dan znatne zaključke i interes za kupnju raste iz dana u dan. I ako su cijene nekretninama, osobito u velikim gradovima, veoma čvrste, promet sa nekretninama veoma je živ i povoljan te se za sada ne pokazuje nikakova tendencija za kakav predbježni pad cijena:

Razlozi su jasni, jer nekretnine,

osobito novogradnje, odbacuju danas prosječno oko 12 posto čistog dohotka, dok uloženie bilo u koju drugu mogućnost, ne daje takav dohodak, niti tako simpatičnu sigurnost. I bojazan za pad najamnina nije ničim opravdana, jer su najamnine u posljednje dvije godine došle gotovo na pravu mjeru i teško se može računati s time, da bi i dalje padale, a to s razloga, što još uvijek nema dovoljno raspoloživih stanova, da bi se mogla razviti konkurenca u jakoj ponudi stanova, a drugo s razloga, što je dohodak najamninih objekata sa 10 do 12 posto prema današnjim prilikama gotovo primjeran, i to tim više, što novčani zavodi za svoje kredite traže naplatu kamata izmedju 10 do 14 posto.

Dok se za posudjeni novac traže takovi kamati, opravdano je, da i ulo-

ženi kapital u nekretnine odbacuje barem takovu rentu, jer se kod nekretnina mora uvažiti još briga oko uprave i popravaka i snositi dužnost i sva odgovornost, što ih nameću vlasniku nekretnina mnogi zakoni i propisi, bilo s javnih ili privatnih obzira.

Konačno treba napomenuti jednu nedvoumnu činjenicu, da su svi oni, koji su uložili svoj novac u nekretnine, osobito u velikim gradovima, ili koji su znali nekretnine zadržati, zadržali i svoju imovinsku jakost i da nisu pretrpili nikakvih katastrofalnih gubitaka, već su nasuprot uslijed slabije kupovne snage novca razmjerno svoje imovinsko stanje ojačali.

To su činjenice, koje djeluju na duševnost štediške i kapitalista, da su simpatično raspoloženi za uloženje svoje gotovine u nekretnine.

Tržište kože.

Na želju mnogih naših pretplatnika ćemo počev sa današnjim brojem pripočivati redovito u svakom broju najnovije cijene sirovih koža i pregled naših i inostranskih tržišta.

Domaće tržište:

Budući da inostrana tržišta, koja služe pravcem, pokazuju veliku mlitavost te su u znaku najveće nesigurnosti, situacija domaće tržišta sirovim kožama nije baš ružičasta. Aukcije koža u inostranstvu odvijale su se mlitavo i vršile su se redom s oborenim cijenama. U Parizu n. pr. pale su cijene kožama od velike stoke za 30%. Pod takovim okolnostima naravno drži se industrija rezervirano. Budući da je za živahnost domaće tržišta od presudne važnosti, da industrija koža mnogo kupuje, trgovina sirovim kožama je mirna i bez života. Industrija radi i disponira oprezno ispitujući svaki puta potrebu pijace. To stanovište je zapravo potrebno da zapriječi nadprodukciju sezonskih artikala, koja u tom slučaju prouzrokuje nazadovanje cijena i omlitavljenje tržišta.

Usporedimo li ovogodišnju situaciju s onom minule godine u isto doba, vidimo, da su lane bile teleće kože od zagrebačkog mesarskog udruženja prodane uz cijenu 33.28 Din, dok su govedje pri maksimalnim ponudama u isto doba bile prodane uz cijenu Din 17.50 za lake i Din 18.50 za teške kože. Prema tome vidimo, da tržište govedjih koža pokazuje zapravo manja kolebanja, nego li tržište telećih koža, budući da je maksimalna ponuda na prošlomjesečnoj aukciji za govedje kože bila Din 17.50 a za teleće kože Din 25. Radi opće, međunarodne nesigurnosti ne da se predviđeti, kako će se situacija dalje razvijati.

Cijene:

Na Beogradskoj klaonici sirove govedje kože notiraju 13 do 14 Din, teleće kože bez glave i kratkih nogu švajcarske rase 30 Din, juneće iste rase bez glave i kratkih nogu Din 20 po kilogramu.

Jagneće kože. — Uslijed rdjavog vremena kvalitet robe veoma je raznolik, radi čega i cijene veoma variraju tako da se kože plaćaju od 25 do 35 Din po komadu prema kvalitetu. Nada je, da će se skoro poslovni znatno oživjeti a i cijene će se po svoj prilici stabilizirati.

Ovčije kože. — Roba jesenskoga klanja plaća se od 24 do 25 Din, a sadanja od 20 do 22 Din po kilogramu.

Kozeje kože. — Bolji kvalitet plaća se do 28 Din, a škart od 25 do 26 dinara po kilogramu.

Inostrana tržišta:

Trgovina sirovim kožama mučnija je nego ikada. Nestašica novaca sa jedne, a oslabljena tendencija prekomorskoga tržišta sa druge strane nalažu veliki oprez kupcu i priječe, da bi poslovi živahnije krenuli. — Niti za kože od velike stoke, niti za teleće kože nije bilo na poslednjim aukcijama znatnijeg zanimanja. I konjske kože su veoma zanemarivane.

Austrija:

Cijene nazaduju primjereno situaciji prekomorskoga tržišta, pa nitko nema volje da kupuje. Bilježe se slijedeće kupovne cijene u šilingima za uredno sortirane robe, bez pristojbe za soljenje, troškova manipulacije i dobitka trgova-
ca:

Prima beška zadrugarska roba do 50 kg 1.70 do 1.75, preko 50 kg 1.50 do

1.55 po kilogramu. Mađarska roba 1.25 do 1.30. Bikovlje kože do 50 kg 1.20 do 1.25, preko 50 kg od 1.05 do 0.90 po kilogramu.

Konjske kože dulje od 220 cm, bečkog klanja 25—26, slabije vrste razmjerno jeftinije.

Teleće kože. — Prvovrsne teleće kože bez glave 2.90 do 3, a s glavom 2.50 do 2.70. Lošije vrste razmjerno jeftinije.

Mađarska:

Cijene su nazadovale, i to govedjim kožama oborene su cijene za 20 filira pa su prema tome bilježile šarene kože do 35 kilograma 1.20 pengö, preko 50 kg 1 pengö po kilogramu. I telećim kožama pale su cijene. Plačalo se za kože s glavom i dugih nogu 2 pengö po kilogramu.

Italija.

Nekojim vrstama sirovih koža, kao teškim i osrednjim volujskim kožama, poskočile su cijene za malenkost. Traže se sa strane industrije lake kože ispod 35 kg. Teleće su kože zanemarivane.

Za dobre volujske kože preko 35 kg plačalo se 5 do 5.30 lira, za kraljeve kože 5.70 do 5.90 lira. Lake kože ispod 35 kilograma kupovale su se po 6.30 do 6.40 lira po kilogramu svježe vage. Bikovlje kože najboljeg kvaliteta notiraju 4.20 do 4.40 lira po kilogramu svježe vage.

Za teleće kože slaba je potražnja, te one notiraju: Od 3 do 8 kilograma bez glave i nogu 11 do 11.25, bez glave s nogama 10 do 10.25, s glavom i nogama 10.25 do 10.50 lira po kilogramu vagano sa solju.

Ovčije kože: Poboľjšani uslovi uz neznačajna klanja. Dobre zbirke bile su prodane po 12 do 12.50 lira.

Iz života i svijeta.

Izvoz mesnih proizvoda iz Sjedinjenih država sjeveroameričkih u godini 1928. — Statistika o vanjskoj trgovini Sjedinjenih država za godinu 1928 iskazuje da se je izvoz mesnih proizvoda prema onom u godini 1927 podigo za 9 milijuna funti, i to od 389 milijuna u godini 1927 na 398 milijuna funti u godini 1928, po vrijednosti ali izvoz je opao za 3.3 milijuna dolara, i to od 71 milijuna u godini 1927 na 67.7 milijuna dolara u godini 1928. Izvoz masti podigo se i po količini i po vrijednosti, i to od 681 milijuna funti u vrijednosti 92 milijuna dolara u godini 1927 na 760 milijuna funti u vrijednosti 98.7 milijuna dolara.

Obmanjivanje stoke električnom strujom. U mjesecu aprilu ispitivali su u gradskoj klaonici u Kölnu (Njemačka) u prisustvu studijske komisije iz Holandije, zastopstva gradskih vlasti i mesara aparat za obmanjivanje stoke pomoću električne struje sistem Müller-Weinberger. Opihtavanje vodio je ravnatelj klaonice doktor Bützler.

Za obmanjivanje služili su se strujom od klaoničkog voda, podudaralo se čak i to, da za ovaj aparat zadostie obična anodna baterija. Sva obmanjenja izvršena su s uspjehom, kod jednog vola uspjelo je čak i to, da se je životinja posle potpunog obmanjenja nakon 4½ minuta podigla potpuno bodra.

Privodjenje struje pomoću jedne čelne i jedne hrptne elektrode trajalo je kod goveda ½ do ¾ minuta, kod svih nja manje. Komisija je aparatu dosudila veliku usavršenost, a naročito poradi odmašnjeg i bezglasnog padanja u tre-

nu privodjenja električne struje i potpunog iskrvavanja obmanutih životinja. Komisija izrazila je mišljenje, da znači obmanjivanje stoke s ovim aparatima veliki napredak.

Prijatelji mesa u Berlinu. Berlinske mesare uznemirava u posljednje vrijeme četa kradljivaca, koji se ograničavaju samo na posjećanje mesarskih poduzeća. Razbojnici nastupaju modernim prilikama odgovarajuće sa tovarnim ili običnim automobilima, na kojima munjevitom brzinom »ekspediraju« plijen, koji su im drugovi na označenim mjestima pripremili. Auto sa u ostalom više puta mogli osmatrati, uvijek ali izkazalo se je, da su brojevi raspoznavanja bili nepravilni ili uopšte nisu bili osvijetljeni. Tako unatoč sviju pretraživanja nije još bilo moguće ugotoviti izvor automobila i pronaći skrovište razbojnika.

Recepti.

Govedji jezik po francuskom načinu.

Svaki napredan mesar proizvodi danas već i kobasičarsku robu. Radi toga izabrali smo jedan recept za delikatesu, koju može pripravljati svaki mesar bez naročitih sprava i uređaja. Mnogi naši mesari proširili su svoj posao domaćom proizvodnjom kobasičarske robe. Sa izradjivanjem jednog vrlo finog i tečnog specialiteta može si privući bez dvojbe mnoge nove mušterije te više zadovoljiti i privezati stare. Govorimo o tako zvanom govedjem jeziku po francuskom načinu, koji se pripravlja ovako:

Jezici, bez grkljana, solju valjano obradjeni (pekani), prokuhaju se, te onda još topli očiste od tvrde bijele pokožice, od žilja, masti i t. d. da ne ostane drugo nego meko meso. Ovako očišćeni jezici puštaju se da se rashlade. Potpuno ohladnjeli jezici oviju se svaki pojedini sa po jednim listom od slanina ili mrežom od svinjske masti, pri čemu treba paziti, da jezik bude potpuno jednoliko zamotan i prekriven sa jednim od navedenih zamota jednako sa sviju strana. Košuljica od masti ni na jednom mjestu ne smije da priligne na jezik dvostrukom debljinom, u naborima. Ovako zaodjenuti jezik turi se šiljastim svojim krajem u primjerno široko govedje crijevo, koje smo prethodno raskvasili vodom. Crijevo najbolje drži se okrenuto ovako, da jezikov šiljasti kraj dospje u uži kraj crijeva. Ovaj se kraj obrezivanjem prilagodi obliku jezikova šiljka, što je u njemu, a krupniji kraj se sveže.

Ovako spravljen u crijevo drži se jezik četvrt sata u kipećoj vodi, ili bolje, dok se crijevo ne ofuri i ne priligne čvrsto uz jezik, kojim je punjeno. Posle toga odstrani se uklopjeni štetni vazduh iz crijeva ubodom igle, a za tim treba, da se delikatesi poda privlačivi vanjski izgled. To se postizava time, da se gotovi proizvod nekoliko puta redom i umećući potrebne štanke oliči sa svinjskom krvlju, svježe tučenom, dok ne poprimi lepu, tamno crvenu boju. Od upliva vremenskih prilika mogu se ovi specialiteti zaštititi primjerenim stavljanjem u dim.

Kako bi se izbjeglo gubicima na težini te roba što dulje mogla držati bez kvara, preporučljivo je, čuvati kuhane i očišćene jezike u petpostotnoj solnoj rastopini (dakle na 100 litara vode 5 litara soli!) ulitoj u kamene lonce, iz kojih se jezici vade prema potrebi i meću u crijeva. Ovim načinom biće roba uvijek sasvim svježja i sočna te neće ništa izgubiti od svoje prvotne težine.

Poznato je svima našim drugovima, da prospjevanje radnje u najvišoj mjeri ovisi o posluživanju mušterija, radi čega im savjetujemo, da im u svojim prodavnicama pružaju i ovu tečnu delikatesu.

Ja si svoj sapun pravim sam... (Takodjer racionalno iskorišćivanje masnih otpadaka.)

Za pravljenje dobrog domaćeg sapuna smjesi se 3 kilograma masti (može se uzeti i užežena mast, otpatci slanina ili slična mast) sa 1 kilogramom 80 postotnog jetkog natrona (Aetznatron), koji se dobija u drogeriji, i četiri litra vode, našto se ova smjesa jedan sat kuha u željeznom

Sa sitnarijama četa uopšte se ne bavi, nego radi samo na veliko. U jednoj noći upotrebili su lupeži jedan privatni auto, koji je stajao ispred nekog hotela, te ga posle izvršenog posla doveli na njegovo mesto pred hotel. Ukradeno je bilo u onoj noći četvorici mesara preko 800 kg salama in suhomesnate robe. Policija radi danju i noću, da lupeže uhapsi, ali do sada bez ikakvog uspjeha.

Dlake i čekinje prenose i klice od bolesti! Tako su ugotovili u veterinarsko iztraživačem uredu u Stettinu (Njemačka) Ured savjetuje, neka se dlake i čekinje odstrane sa životinja, prije nego što se one zakolju. Nikako nije prijatno, ako mušterija pronadje u mesu dlake ili čekinje. Štoko je već zbog takve nepažnje izgubio inače vjernog i dobrog kupca.

kojlu (pokalajeni ili pocinjani kotao ne smije se upotrebiti, jer ga jetki natron nagrizuje). Nakon jednog sata pridodaju se još 4 litra vode i 3 pesti soli. Ova smjesa opet treba da se kuha pol do jednog sata. Onda se sapun u kotlu rashladi, a kada se stvrdne, razreže se u primjerene komade te osuši na daskama. Ako se želi još čistiji sapun, treba ga još jednom prekuhati naslednji dan sa onom istom vodom, koja je ostala ispod njega u kotlu.

Drožda na dnu kotla je upotrebljiva za čišćenje raznih kovinastih predmeta.

Ako nakon drugog kuhanja sapun neće potpuno da otvrdne, pridodaje mu se još komadić jetkog natrona.

Otpatci.

(Što se iz njih izradjuje?)

Kosti. U prošlom broju našeg lista upoznali smo čitaoce sa fabričkim prerađivanjem kostiju. Čuli smo, da se iz kostiju najprije putem ekstrakcije vadi mast, a poslije toga tutkalo (klej). Ostatok upotrebljava se kao gnojivo.

Drugi način upotrebljavanja kostiju je proizvodnja spodijuma (koštanog ugljena), koji služi tvornicama šećera za rafinaciju, te za fabrikaciju crnih boja i mastila za cipele.

Neke posebne vrste kostiju, poglavito nožne kosti od goveda, mogu da služe za rezbariju i za izradu galanterijskih predmeta (držalci za štapove, suncobrane itd.).

Rogovi. Poznato će biti, da je upotreba govedjih rogova mnogostrana. Rogovima najprije otseću se vrhovi, koje »drekleri« upotrebljavaju za galanterijske svrhe. Onda se rog po dužini prereže i kod visoke temperature razvije u formu ploče. Iz ovakvih ploča izraduju se razni predmeti: češljevi, dugmad itd. U novije doba mesto naravnog roga mnogo se troši jeftiniji umjetni rog (galalit).

Papci. Oni se metnu u sušione, pa se onda smelju. Dobiveni prašak služi kao dušično gnojivo poglavito za kulture riže, a upotrebljuje se i kao prašak za kalenje ocelja.

U idućem broju ćemo pored cijena govedjih i ostalih koža početi i sa pripštavanjem cijena otpadaka. Za izvješćavanje o ovim cijenama zamolili smo Akcijsko društvo za kemijsku industriju u Ljubljani, koje je za te cijene mjerodavno. Upozoravamo čitatelje na oglas spomenute družbe u današnjem broju lista te im savjetujemo, da svaki od njih počne sa skupljanjem otpadaka, jer ako svaki tjedan dobije i samo nekoliko dinara za otpatke, iznosi to u godini više stotina ili čak i hiljadu dinara, koji bi inače propali.

Odvetnik

Dr. Srečko Goljar

ima pisarno Ljubljana
Prešernova ul. 5
I. nadstropje.

Cijene mesa i mesnih proizvoda na malo u Ljubljani 1. V. 1929.

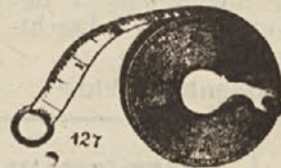
Govedjina: Po mesarnicama prvovrsno meso 20, drugovrsno 18 Din kg; na stojnicama: prvovrsno 20, drugovrsno 18, trećevrsno 15, jezik 17—20, pluća 10, jetra 16—20, bubrezi 18—20, moždani 20—25, loj 10—12 kg.

Teletina: Prvovrsno meso 22—24, drugovrsno 20—22, jetra 25—27:50, pluća 17 Din kg.

Svinjetina: Prvovrsno meso 25, drugovrsno 20—22, pluća 10, jetra 18—20, bubrezi 25, glave 8—10, nožice 6, slanina trbušna 28, salo 30, slanina domaćih prasaca 24—26, čista svinjska mast 30; sušeno meso prvovrsno 30—32:50, sušene nožice 10 do 12, sušen jezik 35 Din kilogram.

Drobnjad: Jagnjetina 18—20 Din kg.
Konjsko meso: Prvovrsno 8, drugovrsno 6 Din kg.

Novi instrument za vaganje goveda.



Preporučujemo našim čitaocima novi instrument za vaganje goveda. Vaga je vrlo praktična i neophodno potrebna za svakog mesara, kobasičara in stočara. Ona sastoji iz jednog traka sa crnim i crvenim brojevima, od kojih prvi pokazuju obim goveda u cm a drugi težinu goveda u kilogramima. Vaga je od više komisija ispitivana i priznata za potpuno tačnu, a pošto je ona džepna vaga, smarimo da će je nabaviti svatko, ko ima posla sa kupovanjem goveda. Nove vage dobavlja Uprava »Mesarskog lista« uz cijenu Din 160.

Upotrebljava se vaga ovako: Izmjeri se obim goveda pozadi prednjih nogu, koji se dobija u cm. Na jednoj tabeli, koje su na trakovoj kutijici treba sada naći broj cm i to u crnim brojevima, a tačno ispod njega u crvenim brojevima je težina goveda u kilogramima. Brojevi težine izračunani su za normalno govedo. Za tovna goveda treba pridodati pronadjenju težini još 5—7 %, a kod goveda, koje imade za sobom dulji put treba 4—7 % oduzeti.

Ujedno je 2 i pol metra dugi trak dobro upotrebljiv za mjerenje raznih inih predmeta, budući da je podeljen na centimetre.

Mesarske štambilje, papir sa firmom, kuverte, računске knjige, bloke i poslovne knjige naručujte svi kod
Uprave „MESARSKOG LISTA“, ŠT. VID NAD LJUBLJANO

Kobase: 1 kg krakovskih 40, debrecinskih 40, kobasičica 32, safalada 32, Extrawurst 32, Presswurst 20, kranjskih 32—35, suhih kranjskih 50, sušene slanina 30—32 Din.

Firma R. Grudnik tvornica mesarskih potrepština, Ljubljana-Dravlje 103

izvještava sve svoje p. t. mušterije da se je sa 1. svibnjem (majem) preselila u vlastitu zgradu u Dravljah br. 103.

Ujedno upozoravamo sve one naše mušterije, koje po poslovima dolaze u Ljubljano, da imadu veoma ugodnu vezu sa autobusima, koji svakog četvrt sata voze od gostione »Figovec« baš do naše nove zgrade.

Kod dolaska u Ljubljano ne zaboravite nas posjetiti!

Achtung!

Deutsche Fleischhauer und Selcher!
Die Redaktion von »Mesarski list« sendet Ihnen auf Wunsch gegen Voreinsenden von Din 400.— Jahres-Abonnement die weltberühmte Berliner Allgemeine Fleischerzeitung Sonntagsausgabe.

Prodám:

Prodajem jedan njihači nož sa sedam noževa, na mehanični pogon i jednu Kveč mašinu sa 10—11 noževa na drvenom postolju. Naslov u upravi lista pod broj 27.

Stojeću spricu, 8 lit., u dobrom stanju, prodam vrlo jeftino. Naslov kod uprave pod br. 16.

Male kobasičarske mašine Wolf, Kveč in Špic prodam za 5000 Din. Naslov kod uprave pod br. 18.

Kupim:

Mesari i kobasičari!

kupujem i prodajem rabljene mesarske strojeve.

Joško Čermelj, Ljubljana
Vodovodna cesta, žel. hiše.

Rablenu Zwilingsmašinu Wolf i Blitz ujedno kupim. Ponude na upravu pod br. 26.

Šegrt za moju mesarsku i kobasičarsku radnju tražim. Hrana i stan u kući. Ponude sa znakom „Banat“ na upravu lista.

Firma R. Grudnik Ljubljana-Dravlje

upozorava sve mesare i kobasičare na svoju bogatu izlogu na IX. Ljubljanskom međunarodnom velesajmu, Paviljon: F, kod osrednjeg ulaza br. 253—256.

Izloženo je slijedeće mesarsko i kobasičarsko orudje: Sjekire, štrajheri (masati), noži, kuke, reme i sve ostalo orudje. Mašine sviju vrsta: Wolfi, kvečmašine, mašine za punjenje kobasica, Blitz, Mišmašine, kotli, vinte itd.

Ne propustite ove zgode te si ogledajte bogatu izlogu te na velesajmu nabavite sve, što Vam za Vašu radnju treba.

(Za velesajam dozvoljen je od ministarstva 50 % popust na željeznicama, parobrodima i avijonima).

Očekujući mnogobrojan posjet preporučuje se

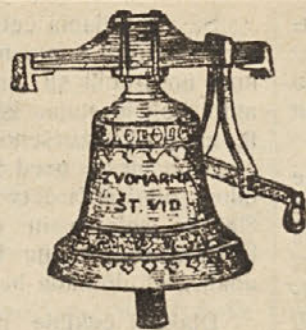
R. Grudnik, Ljubljana-Dravlje 103.

Kupujte kod tvrtka koje oglašuju u našem listu!

**Akcijska družba
za kemičnu industriju
Ljubljana**
kupuje sve vrste
**životinjskih
odpadaka.**

Zvonarna in livarna Št. Vid nad Ljubljano

Ulijeva zvona od prvovrsnog tuča. Njezina zvona čuvena su zbog svoje ljepoglasnosti i punog zvuka. Reference cjenj. interesentima rado se daju na raspolaganje.
Ujedno prima i sve ostale ljevačke poslove, kao: ljevanje sijedog livena, mjedenine, crvenog livena (Rotguss), aluminijuma, bakra i t. d. Slevi izradjuju se tačno po pripisanim uzorima, modelima ili planovima.
U opravku prima strojeve sviju vrsta.



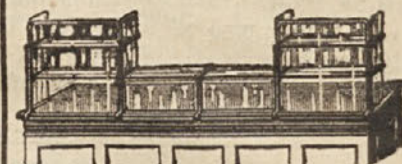
Tražite ponude!

Tražite cjenovnik!

ISOLIERUNGEN
von Kühlanlagen, Rohrleitungen
etc. fachmännisch und billigst
übernimmt
Ing. D. RAUBERGER
LJUBLJANA 7. Koseze.

Gebrüder Vieler, G. m. b. H.
Letmathe in Westfalen,
Njemačka.

Specijalna tvornica aluminijastih
oprema za mesarnice, izloge i t. d.
Zahtjevatje ponude ili cijenik!
Zastupstvo Ing. D. RAUBERGER
Ljubljana VII.



Jac. Bröcker
Specialfabrik für moderne
Laden-Einrichtungen
Elberfeld

produci nosioce nastavaka za na
pult, mesarske reme, izložbene opre-
me i t. d. od aluminijuma, porcu-
lana ili novog srebra po najnižim
cijenama. Tražite ponude. Zastupnik:
**R. GRUDNIK, Dravlje, p. Št. Vid
nad Ljubljano.**

Karel Nohač,
Tvornica mesarskih strojeva,
Praha II., Hybernska ul. 42.,
preporučuje svoje prvovrsne mesarske
strojeve po najnižoj cijeni. Dobivaju se
kod t. Rudolf Grudnik, Dravlje
p. Št. Vid nad Ljubljano.

G. R. Krnić iz Osijeka sme
primati pretplatu za naš list.

Firma R. Grudnik, Ljubljana,
obavešta sve p. n. gg. mesare i
kobasičare da je njezin pravno-
ovlašćeni zastupnik
g. **Rudolf Krnić** iz Osijeka.
Za istinitost gornje izjave odgovara
Uprava lista.



Sve mesarske potrepštine najbolje poniklja

VID ABERŠEK Karlovska c. 2, Ljubljana



Hladionice za mesare

(ormari za led)
automatički i bez leda naj-
ugodnije kod

„VEHA“, d. s. o. j., Ljubljana
Gospodstvska c. 8.
Telefon broj 27-56.

Radiotehnika

Tone Poljšak, Ljubljana, Aleksandrova c. 5.

Radio aparati sviju vrsta i konstrukcija po
najnižim cijenama. Naročito preporučuje
svoju specijalitetu: radio aparat sa 4 ili
više cijevi, kod kojeg ne treba nikakvih
baterija, nego se priključi na električnu
struju. — Zahtjevatje ponude!

Den Importeuren und Exporteuren empfiehlt sich für die Besorgung
der Zollabfertigung der Ein- und Ausfuhrwaren die Zollvermittlung
Just Piščanec, Ljubljana
Gegründet 1921. - Miklošičeva c. 36. - Telef. 2723. - Postsparkassak. 13637. -
Postfach 196

zu den niedrigsten Preisen. Reklamationen, Reexpeditionen, Rekurse
in Zollsachen. Internationale Verbindungen ohne Interventionen der
Spediteure. Informationen unentgeltlich. Es genügt auf jedem Fracht-
briefe das Vormerk anzusetzen:

„Verzollung durch (carini) Just Piščanec, Ljubljana, gl. kld.“



Mesari i kobasičari!

Nabavite si trocikl, da čete moći Vaše stranke
što prije poslužiti, odnosno dostaviti im robu
nadom te ih na taj način zadovoljiti.

„TRIBUNA“ F. B. L., Ljubljana, Karlovska cesta 4.

PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavni!
Ne treba nikakve posluge!
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,
Wien III, Kegelgasse 27., kraj Sofienbrücke.

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. D. Rauberger, Koseze, vila Tönnies, Ljubljana VII.

**A. FREUNDLICH, DUESSELDORF
NJEMAČKA**

Eis- u. Kühlanlagenfabrik, Gross-
kühlanlagen für kommunale
Schlachthöfe, Grosselecher und
Salamifabriken, kompl. Eisfa-
briken etc.

Verlangen Sie kostenlose
Offerte oder Ing.- Besuch.

Tvornica hladionih naprava, velehladione
za gradske klaonice, za velemesarska i
kobasičarska poduzeća, za tvornice salama
i suhomesnate robe te ostalu mesnu
industriju.

Tražite besplatne ponude ili posjet
stručnog inženira!

Walter Gretener & H. Kiefer
vlast. H. Kiefer, Zagreb, Horvačanska cesta 21.

Sve vrste suhих i
soljenih crijeva.

Brzojavi:
Intestina — Zagreb
Telefon: 22-61.

SPECIALITETI: OVČI I SVINJSKI
SATLINGI
ABSOLUTNO TOČNO I BEZ RUPA
SORTIRANO

DICK

**Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter**



Osnovano
godine 1778.

Nr. 144

Nr. 230

Nr. 37

**Masati
Noževi
Sjekire
File za kosti**

Po cijelom svijetu poznata
tvornička marka:

F. DICK

Allein echt mit der welt-
bekanntesten Fabrikmarke.

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

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.

Tražite
cjenik!

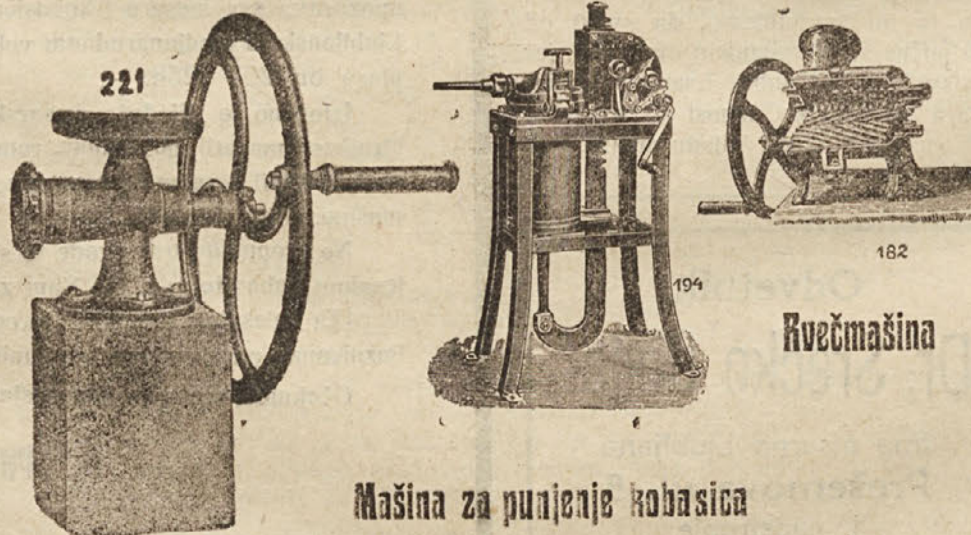
RUDOLF GRUDNIK

DRAVLJE
POŠTA ŠT. VID KOD LJUBLJANE

Tražite
cjenik!

Wolfmašina

br. 221. je najbolji i najpraktičniji
Wolf za svakog kako malog tako i većeg mesara i
kobasičara. Dobija se taj Wolf u 2 veličine, i to manji
sa promjerom ploča 80 mm uz cijenu Din 1800.—, a
veći sa promjerom ploča 98 mm uz cijenu Din 2600.—.
— Ovaj Wolf ima sljedeće dobre osobine: Je vrlo prak-
tičan za montažu, zauzima malo prostora, je vanredno
lako za pogon, jer ima samo jedno ležište i nema ni-
kakvih zubastih točkova, za kojih okretanje ide kod
teranja 30 po sto snage. Neke se mašine podmazuju sa
zejtinom, koji prodire do mesa od čega kobasice po-
primaju neugodan tek, ali ovaj Wolf podmazuje se sva-
kih 15—30 dana sa vazelinom, koji ne može doći do
mesa. Konstrukcija puža ovog Wolfa je najnovija te
kod njega nema ogrijevanja mesa, što je od velikog
značenja. Puž je brzoteralne konstrukcije te ima zbog
toga kod sečenja veoma jako dejstvo. Tanjur (ljevak)
kod ovog Wolfa je od aluminijuma i glatko ostružen
zbog čega je čišćenje vrlo lako i on nikada ne pocrni
ili zahrđa. Od sviju manjih Wolfa je ovaj najbolji i
potrebno je, da si istog nabavi svaki manji ili srednji
mesar i kobasičar.



Mašina za punjenje kobasica

MAŠINA ZA PUNJENJE KOBASICA (ŠPRICA) br. 194
je bečkog i budimpeštanskog sistema. Dobija se u 3
veličine i to: Sadržaj litara 5 8 13
Cijena u dinarima 2800, 3200, 5.800
Ove šprice su zbog svoje odlične konstrukcije vrlo
praktične i preporučljive, te su kako u cijenama tako i
u kvaliteti konkurentne, o čemu se izvolite uvjeriti.

Od najveće važnosti za svakog kobasičara je KVEČ-
MAŠINA br. 182. Konstrukcija ovih mašina je proizvod
višegodišnjih iskušenja te su one usavršene tek pre
godinu dana. U prošloj godini prodao sam više od 50
komada ovih kvečmašina i skoro svaki kupac je već
pripisao pohvalu za ove mašine. Reference rado dajem
svakome. Kod upotrebe ovih mašina videlo se je, da
one meso mnogo bolje obrade nego velike kvečmašine,
a pored toga videlo se je i da se na njima za isto vrijeme
i ista količina mesa bolje obradi nego na velikim kveč-
mašinama sa 6—7 noževa (svedože na želju!) Ova ma-
šina izradjuje se i za mehanički pogon. Zbog svojeg
usavršenja postala je ona za svakog mesara i kobasi-
čara neophodno potrebna, a jer je cijena vanredno niska,
može svaki da si je nabavi. Cijena je 2600.— Din. Mašina
ima 280 mm dugačke valjke i njezina težina je 43 kgr.