



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.

Uredništvo i uprava p. št. Vid nad Ljubljano. Telefon št. 22-89.

Oglasi po cjeniku.

Pretpлата za čitavu 1931. godinu 30 Dinara.

Nagradno vučenje za pretplatnike „Mesarskog lista“.

Kao što smo već u prošlom broju našeg lista javili, priredioće naša uprava i iduće godine februara meseca nagradno vučenje za sve pretplatnike našeg lista, koji budu imali do tog datuma uplaćenu pretplatu za 1932. godinu.

Ove godine dobila je uprava našeg lista od svojih stalnih oglašivača i prijatelja „Mesarskog lista“ mnogo skupocenih nagrada za vučenje, tako da će ovog puta za nagradno vučenje biti veliki broj raznih i skupocenih nagrada, pa je tako omogućeno svima našim čitaocima da dobiju besplatno koju od lepih nagrada, ako samo na vreme, a to je najkasnije do vučenja pošalju pretplatu za list.

Uprava našeg lista dobila je do sada od sledećih firmi nagradne dobitke:

Tvornica „TITAN“ Kamnik, 1 gnječilicu, pocinjenu izvana i iznutra, vrednost Din 2400.

Veletrgovina železnom robom LJUDEVIT MISNER, Ogulin, 6 komada mesarskih masata, vrednost Din 600.

Firma FRIEDRICH & HAAGA, Zagreb, 24 nagrada u vrednosti Din 1500.

Tvornica PAUL F. DICK, Eslingen, 3 nagrade marke **F. DICK** u vrednosti Din 330.

Firma RUDOLF GRUDNIK, Dravljica, razne nagrade u vrednosti Din 5000.

Tvornica sapuna SCHICHT, Osijek, 3 krasne kasete toaletnog sapuna, vrednost Din 500.

Ignac DOLENC, tvornički zastupnik Ljubljana, klješte za šunku na mermernoj ploči, vrednost Din 360.

Industrija sekira JOŽE JUHANT, Jarše pri Domžalah, 2 nagrade u vrednosti Din 500.

Tvornica sapuna ZLATOROG, Maribor, raznih nagrada sapuna marke ZLATOROG.

JUGOCREVO, Zagreb, razne nagrade u crevima, vrednost Din 500.

Firma KAUCIĆ A., Ljubljana-Vič, 3 nagrade, vrednost Din 600.

Štamparija SLOVENIJA, Ljubljana, Wolfova ulica, 20 komada beležnih kalendara, vrednost Din 300.

Konzorcij „MESARSKOG LISTA“, razne nagrade mesarskog alata vrednost Din 3000.

Ovogodišnje vučenje biće svakako mnogo bogatije i interesantnije od prošlogodišnjeg, jer već dosadašnje nagrade, koje smo primili, predstavljaju vrednost više od Din 16.000, pa su nama još i druge firme obećale nagradnih dobitaka, što ćemo objaviti u našem januarskom izdanju.

Uprava „Mesarskog lista“ zahvaljuje svima gg. darivaocima za poslate darove za nagradno vučenje, pa molimo sve one, koji su obećali priloge i u današnjem broju još nisu objavljeni, da nama najkasnije do 15. januara 1932 god. jave, šta misle priložiti.

Sve naše čitaoce pak upozoravamo, da oni sa svoje strane pomognu firme, koje su dale priloge za vučenje na taj način, što će kupovati samo njihove proizvode, koji su odlični, jer vidimo da su priložile nagrade firme, čijih izradjivine stoje na odličnoj visini i uživaju sijajan renome.

Pretplatite se svi na jedini mesarsko-kobasičarski „Mesarski list“, pa pošaljite pretplatu na vreme još pre vučenja, kako bi mogao svako učestvovati u nagradnom vučenju. Uprava „Mesarskog lista.“

Industrija za preradu mesa.

Glavna skupština Saveza industrijalaca za preradu mesa.

Savez industrijalaca za preradu mesa održao je prošlog meseca u prostorijama industrijskog Doma svoju glavnu skupštinu pod predsedništvom g. Klefiša iz Jagodine. Ovoj skupštini prisustvovali su i predstavnici svih zainteresovanih Ministarstava. Senici svih zainteresovanih Ministarstava. Senici Saveza Petrik podneo je vrlo opširno referat prikazavši stanje industrije za preradu mesa, koja je u poslednje vreme u vrlo teškoj situaciji, jer mora da savlada teškoće oko izvoza svojih proizvoda u Austriju i Českoslovačku, usled devalvacionih mera u Austriji, zbog čega je industrijalcima onemogućeno da dodju do svog novca. Razlog tomu je i taj, što Austrija za sada zabranjuje uvoz svežeg mesa bez prethodne uvozne dozvole, što je slučaj i sa uvozom žive stoke, pa je prema tome tako rekuć prestao izvoz našeg svežeg preradjenog mesa na ovo važno tržište. Ove mere ne samo da su onemogućile izvoz, već su one u suprotnosti sa postojećim trgovinskim ugovorom, zaključenim sa ovom državom, pošto je ovoj industriji garanto-

van kontigenat za izvoz svežeg mesa. Isto tako je stanje u poslednje vreme sa uvozom preradjenog mesa u Českoslovačku, koja je uvela porez na raskoš uz visoku uvoznicu carinu i onemogućila uvoz salame. Naglašeno je, da ova mera ima čisto prohibitivni karakter. Zbog ove vrlo teške situacije u koju je zapala industrija za preradu mesa, istaknuta je potreba, da se zatraži hitna pomoć merodajnih faktora, kako bi se što pre odstranile postojeće prepreke, jer inače postoji opasnost, da bi sva preduzeća ove industrije mogla obustaviti rad, što bi značilo veliku opasnost za ovu industriju, koja se sada nalazi u teškoj krizi. Ovi zahtevi u glavnom se odnose na sniženje železničkih i poštanskih taksa, na mere na uredjenju pitanja autonomnih dažbina, o pitanju uzgajanja svinjskih pasmina uz intenzivnu pomoć Ministarstva Poljoprivrede i na pitanje uredjenja daljnog klanja mesa za izvoz od strane neovlašćenih lica. Istovremeno je Savez naglasio, da se upozori nadležne faktore, kako bi se kod sklapanja novih trgovinskih ugovora (sa Nemačkom i sa Italijom) uzele u obzir sve potrebe ove industrije.

Другови месари и кобасичари!

Држим, да је већ крајње време, да се окупимо сви око нашег јединог месарско-кобасичарског стручног листа, који у ово критично доба једини заступа наше интересе и који увек будно прати све догађаје важне по нас месаре и кобасичаре. Дужност наша је, да свој „Месарски лист“ помажемо и да се сви за идућу 1932. годину на њега претплатимо.

Видим да смо баш ми, који се служимо ћирилицом у погледу листа до сада били и сувише млитали, јер би иначе већ одавно у нашем листу имали чланке штампане ћирилицом, спремљене нарочито за нас и за наше прилике. Пошто наш „Месарски лист“ доноси стално извештаје по нас врло важне и који нам износи пред очи све важно о нашој професији, који нам даље омогућава да видимо зло и добро те нам увек јавља каквих

има нових и најбољих справа и алата, као и о правилном руковању са њима, то Вас у нашем заједничком интересу позивам, да се сви претплатите на наш лист, јер може свако у листу сарађивати и штампати што за сходно нађе. Сваки месар и кобасичар може одвојити оних 30 динара, колико свега претплата износи, а имаће за тај мали прилог непрецењивих користи. Молим све своје другове, који би имали каквих предлога у погледу листа, да ми са картоном на моју адресу јаве, јер ћу се ја старати за садржај листа за наше крајеве.

Пошто је баш наш месарски обрт у нашим крајевима много разграђен, то би ми могли заједничким радом путем нашег листа постигавати у нашој обрти много више успеха но до сада. Треба да имамо на уму,

да се справе којих се послужујемо код извршавања наше обрти стално усавршавају, а има и много нових и врло корисних справа и алата, за које велики број мојих другова незна и то баш због тога, што није био претплатаник нашег листа, који је увек све те новине важне по нас, са објашњењем и упутама доносио.

Другови! Време нашег конгреса, на коме се будемо састали из свију крајева наше велике и лепе државе, примиче се. Наш „Месарски лист“ једини је, који ће нас тачно о свему обавештавати и доносиће све закључке и припреме одбора око конгреса свих југославенских месара и кобасичара. Први пут након ослобођења састаћемо се сви другови месари и кобасичари из читаве наше краљевине, да заједнички порадимо за заштиту наших интереса и да средимо наше замршене прилике.

Зато је потребно да прионимо сви послу, јер се ради о добробиту нашег целокупног сталежа. Треба да смо сви за једнога, а један за све и немојте заборавити, да је наша снага у нашој слози, па се ставимо сви на браник наших заједничких интереса.

Svima mojim staležkim drugovima!

Godina puna teških i po naš stalež vrlo značajnih događaja na izmaku je! Svi mi se nadamo, da će nama iduća 1932 godina doneti onaj mir i onu sredjenost u našim poslovima i radnjama, kojeg već oдавно očekujemo i želimo. Ali, nije dovoljno da sedimo ukrštenih ruku, pa da čekamo na te bolje dane, naprotiv, potrebno je, da i mi sami sa svoje strane preduzmemo sve što je potrebno, da bi se današnje stanje što pre popravilo. Da bi pak naročito u sadašnjim prilikama mogli nastupiti zajednički i složno, kako bi popravili naše stanje onako, kako bi trebalo da bude, da bi našem naraštaju mogli osigurati lepu i dobru budućnost mesarske obrti, to mislim, da je pre svega potrebno, da postanemo svi pretplatnici našeg „Mesarskog lista“, jer preko njega možemo izmenjivati naše poglede i predloge za popravku današnjeg stanja obrti na naš mesarsko-kobasičarski stalež. Zbog toga nesme biti ni jedne mesarske kuće, u kojoj ne bi bilo „Mesarskog lista“, jer je on baš za nas i za naše osoblje zbog stručne sadržine i za nas važnih vesti neophodno potreban. Treba da imamo na umu, da se možemo putem lista sporazumevati i jedan drugoga obavешtavati, kad nešto trebamo ili kad imamo štogod na prodaju, da i o tome svoje drugove obavешtimo. Da bi mogli saznati, gde su cene za kupovinu ili prodaju robe najpovoljnije, možemo se uvijek obratiti na upravu „Mesarskog lista“, koja će redovno donositi izveštaje sa svih većih tržišta stoke i stočnih proizvoda, kako bi uvijek bili o svemu najbolje informisani. Šteta, što sve te odlike lista do sada nismo umeli dovoljno ceniti, jer bi inače sigurno

Другови! Почетком 1932. године издаће управа „Месарског листа“ I. Југославенску месарско-кобасичарску стручну књигу, са богатим садржајем свих актуелних месарско-кобасичарских стручних ствари. Рецептни део ове стручне књиге саставио сам ја на основу мог многогодишњег боравања у великим сухомеснатим и конзервним фабрикама на страни, па сам уверен, да ће свима мојим друговима ти рецепти одлично послужити, јер су прикрожени нарочито за наше прилике, па има вечину рецепата, који до сада нису били nigде објављени.

Другови месари и кобасичари! Све Вас, који будете ступили у наше коло, које ради у добробит и на процват нашег сталежа, све Вас топло поздрављам и позивам још једном на заједничку сарадњу! Претплатите се на наш једини стручни „Месарски лист“, јер то је дужност свију нас, а од свих другова очекујем, да се видимо окупљени код сложеног рада на нашем великом I. Југославенском месарско-кобасичарском конгресу!

Здраво и до виђења!

Сава Марковић

месар и кобасичар, Смедерево.

наше stanje danas bilo mnogo bolje, pa bi bili i u mnogim stvarima, korisne po sav naš stalež, bili uspešni, kad bi bili iskoristili sva ona sredstva, koja nam putem našeg lista stoje na raspolaganju.

Другови, погледимо како у другим државима наши staležki drugovi умеју ценити своје стручне месарске листове, и како стоје њихова месарска удружења на заједничкој висини и то због тога, јер су тамо месари толико свесни, да нема ни једног, који не би држао стално свој стручни гласник као и стручних књига, које ми на жалост још немамо. Баš због неимања тих стручних књига, „Месарски лист“ је нама у толико више потребан, јер као што неможе бити војник без пушке, тако неможе и несме да буде ни месар или кобасичар без свог стручног листа, који му стоји увек на страни.

Другови, претплатимо се сви на свој „Месарски лист“ јер је нама од преке потребе, а врху тога је претплата минимална, јер износи за читаву годину свега 30 Din a наш list će u будуће још више заступати и бранити наше интересе и нама омогућити, да се идуће године састанемо сви на нашем I. Југословенском месарско-кобасичарском конгресу.

Поздрављам све своје другове у целој држави и убеден сам, да ћемо у будуће сви радити сложно за болју и лепшу будућност свију нас и онако, како то наш stalež već oдавно заслужује.

Zivelii!

Stanko Petrović,
месар и кобасичар,
Vukovar.

Vesti.

IZ NAŠE UPRAVE.

Današnje izdanje šalјemo svima mesarima i kobasičarima, kao i industrijama suhomesnate robe sa molbom, da se izvole pretplatiti na наш mesarsko-kobasičarski стручни list, koji je једини те врсте у нашој држави. Примећујемо, да увек на примерној висини бранимо интересе месарско-кобасичарског staleža i stalno donosimo стручне чланке, који су од велике користи за svakог čitaoca.

Svakog, koji će današnji broj zadržati, smatraćemo за pretplatnika „Mesarskog lista“, pa ćemo svima koji budu taj broj zadržali, poslati u јануарском изданју lista i poštanske uplatnice, путем којих треба uplatiti 30 Din u име претплате за читаву 1932 godinu. Ako bi ipak u redovima naših mesara i kobasičara bilo koga, koji se ne ne bi želeo pretplatiti, neka list vrati našoj upravi, sa napomenom na prvoj strani: „Ne primam.“

Uvereni smo, da neće бити ни једног mesara или kobasičara, koji ne bi bio pretplaćen на свој стручни list, па molimo sve naše čitaoce да нам izvole јавити имена svojih kolega, kojima možda omaškom nismo poslali današnji broj, kako ne bi bilo ni једног naprednog mesara bez „Mesarskog lista.“

SPOR OKO GRADILIŠTA OSJEČKE KLAONICE.

Očevид na osnovu rešenja banske uprave, a povodom utoka mesarske sekcije Saveza hrvatskih obrtnika u Osijeku i predstavlke središnjice ovoga Saveza u Zagrebu na zaključak gradskog zastupstva, da se klaonica ima sagraditi kod sajmišta u Donjem gradu, izvršen je prošlog meseca te je gradsko načelstvo ostalo kod predloga stanovništva, da se klaonica izgradi kod sajmišta, јер ovo gradilište odgovara svima zakonskim propisima. Zemljište zaprema površinu od nekih dvanaest jutara zemlje, leži izvan grada, odnosno na neizgradjenom delu grada, uzduž glavne ceste s једне strane i železničke pruge s druge strane. Osim toga je gradilište posvema otvoreno (zbog zračne promaje), u neposrednoj je vezi sa sajmištem i leži nizvodno ispod grada. Medjutim predstavnici mesarskih obrtnika odbijaju ovo gradilište u glavnom zbog toga što je predaleko за većinu mesarskih obrtnika. S tim u vezi nastaju stanovite teškoće u teranju obrta. Stoga mesarski obrtnici traže drugo gradilište, koje će njima бити podесnije. Onj traže, da se klaonica sagradi ili na Istočnom delu maloga vojničkog vežbališta kod Novoga grada ili јужно od vojničkog puta (kod Zimerove pustare) u

Gornjem gradu, bez obzira na to, što se ova gradilišta nalaze u intravilanu grada. Rezultat očevida dostavit će se sada banskoj upravi, koja će na osnovu toga doneti svoje konačno rešenje.

KLAONIČNE TAKSE.

Obaveštenje Ministarstva Finansija.

Kako su Ministarstvu Finansija prispele mnogobrojne žalbe o nepravilnoj naplati klaoničke i tržne takse, koje naplaćuju općine, a da se to u buduću ne bi događalo, Ministarstvo Finansija izdalo je sledeće obaveštenje: 1. Da se naplata klaoničke takse ima vršiti samo od onih lića, koja ma u kom vidu koriste općinsku klaonicu, doterujući na istu krupnu i sitnu stoku radi klanja ili je stoka zaklana u ataru općine, kako to propisuje tarifni broj 382 Zakona o taksama, pa se na klaonici ima samo preraditi. 2. Naplata tržne takse može se vršiti samo na one artikle, koji se donose na općinsko tržište i tu zapremaju općinsko zemljište kako to propisuje tarifni broj 397 Zakona o taksama. Ni u kom drugom mestu ova se taksa ne sme naplaćivati. Svaki drugi postupak i interpretacija tarifnih zakona o taksama pogrešna je, i povući će zakonsku odgovornost, pa stoga na osnovu člana 43. Zakona o taksama naredjujem, da se dosadanja praksa pri naplati ovih taksa prekine i naplata istih vrši po gornjim upustvima.

USTANOVLENJE CENE STOKE PREMA NOVOM AUSTRIJSKOM ZAKONU O STRUČNOM PROMETU.

U zakonu o regulaciji prometa stokom određeno je, da za cenu stoke budu merodavne prosečne cene u drugom i trećem kvartalu, 1930 godine. Ako na stočnim tržištima na četiri sajma za redom budu cene stoke za klanje mesnatih svinja i teladi za 5%, a cene tovljenih svinja za 10% iznad ovog proseka, onda prestaje da važi ovaj zakon za dotična tržišta i za dotičnu robu. Ako na sledećim sajmovima cene opet padnu, tada opet stupa na snagu ovaj zakon. Ministarstvo trgovine ustanovilo je u sporazumu sa tržnim uredima sledeće prosečne cene, koje dolaze u obzir za upotrebu ovog zakona: rogato blago 1-48 šilinga, mesnate svinje 2-04 šilinga, tovljene svinje 2-75 šilinga i telad 2-45 šilinga po kg žive vage. Poredbe radi donasmo poslednje cene na stočnim sajmovima u Beču: Mesnate svinje 1-20 do 1-60, tovljene svinje 1-63 do 1-68, volovi prima 1-35 do 1-50, sekunda 1-15 do 1-30 po kg žive vage.

PREGOVORI O NOVOM REGULISANJU STOČNIH KONTIGENATA U AUSTRIJI.

Kod pregovora sa Mađarskom, Rumunskom i Jugoslavijom došlo je u poslednje vreme i do rešenja pitanja stočnih uvoznih kontigenata. Austrijska vlada stoji na stanovitu, da se u buduću kontigenti nemaju računati tjedno, nego da se ima ustanoviti godišnji kontigent, čija će se razdioba na pojedina stočna tržišta vršiti prema potrebi. U vezi s osnutkom centrale za stočni promet ne bi drugi način razdiobe bio ni moguć. Paralelno s tim predviđa se i smanjenje uvoznih kontigenata. Tjedni uvozni kontigent stoke iz Rumunjske imao bi se

sniziti na prosečno 265 komada na tjedan. Kontigent iz Mađarske biće snižen na isti broj. Uvoz stoke iz Jugoslavije vršiće se u buduću na bazi tjednog prosečnog kontigenta od 192 komada stoke. Pri tom će biti takodjer predviđena razdioba ukupnog kontigenta bez određenog tjednog kontigenta. Izvesne poteškoće nastupaju međutim s razloga, što je trgovinski ugovor s Rumunjskom privremeno produžen samo do 31. decembra 1931, tako da se promene na pojedinim tržištima mogu da izvrše samo na osnovu kontigenata za još dva preostala meseca.

KONTIGENTIRAN UVOZ NAŠIH SVINJA ZA AUSTRIJU.

Zadruga za izvoz stoke i stočnih proizvoda saopštjuje, da je Austrija od 1. decembra kontigentirala naš izvoz debelih svinja. Kontigent iznosi 2500 komadov tjedno. Uvesti u Austriju može samo austrijski izvoznik, pa se stoga naši izvoznici upozoravaju, da si za izvoz u Austriju pribave dozvole, jer bi inače plaćali automnomu carinu t. j. 5 Din po kg.

UVOZ SVINJA U ČESKOSLOVAČKU.

U Českoslovačkoj je u toku leta vodjena živa diskusija o pitanju cene svinja i svinjskog mesa. Izvesni listovi povelj su enerģičnu kampanju protivu politike agraraca, koji održavaju visoku cenu svinjskom mesu u Českoslovačkoj. Međutim, svinjsko meso je jedan od glavnih predmeta ishrane čehoslovačkog radnika i seljaka. U zemlji je proizvodnja sasvim nedovoljna; uvoz iz Mađarske je obustavljen zbog neugovornog stanja, a uvoz iz Poljske zbog previsokih carina.

NOVE TRAMVAJSKE LINIJE U LJUBLJANI.

Agilna Maloželeznička Družba u Ljubljani izgradila je dve nove tramvajske linije iz centra varoši Ljubljane, i to jednu do Viča cca. 4 km dugačku, a drugu do Št. Vida nad Ljubljanom cca. 6 km dužine.

Od naročite važnosti je tramvajska linija Ljubljana—Št. Vid za sve naše dopisnike i one mesare, koji stalno posećuju našu redakciju i upravu, koja ima sedište u Dravljama br. 103, jer su sada u stanju, u svako doba doći tramvajem do nas, što ranije za tako malo novaca nije bilo moguće, a i veza je sada odlična, pošto tramvaj u tom pravcu svakih 12 minuti saobraćuje. Mnogo koristi od te nove linije imaju pre svega i članovi konzorcija našeg lista zbog dolazjenja na sednice, kao i članovi redakcije i uprave Mesarskog lista.

Naravno, da je novom linijom usluženije i mesarima koji posećuju zbog kupovanja mesarskih potreština svima mesarima poznatu firmu Rudolf Grudnik—Dravljice. Zbog toga skrećemo pažnju našim gg. članovima, da se skinu kod druge tramvajske stanice u Dravljama, odakle ima svega 500 metara do firme Grudnik, a vozna karta staje svega Din 2, što je svakako vrlo umerena cena.

Mi čestitamo Maloželezničkoj Družbi u Ljubljani zbog otvaranja tih novih, vrlo važnih pruga i želimo njoj mnogo obilnog uspeha.

Mesarske vesti

IZVOZ.

NAŠ IZVOZ I UVOZ STOKE, MESA I KOŽE ZA PRVIH DESET MESECI O. G.

Živa stoka: konji kom. 22.049, dinara 44.020.180; ždrebadi kom. 227.354.300 Din; mazge kom. 166, Din 314.150; magarci kom. 75, Din 80.000; goveda (volovi, bikovi, krave i junad) komada 73.989, Din 172.866.525; telad komada 13.828, Din 9.665.840; svinje komada 198.997, Din 206.009.750; sitna stoka kom. 342.398, Din 51.878.888; pernata živa kg 5.884.014, Din 81.274.872.

Meso: svježe kg 8.870.982; Din 117 milijuna 24.042; preradjevine od mesa kg 320.508, Din 7.136.622.

Mast svinjska: kg 694.773, Din 60 milijuna 942.471.

Životinjski proizvodi: maslo kg 219.291, Din 6.302.767; sir običan kg 78.546, Din 934.640; kaškavalj kg 1.220.982, Din 21 milijun 295.602; jaja kg 24.328.784, dinara 369.842.495.

Kože: govedje kg 670.673, Din 7 milijuna 532.501; teleće kg 362.253, dinara 6.562.658; ovčije kg 136.169, Din 2 milijuna 107.607; kožje kg 18.650, Din 445.158; jagnjeće kg 871.898, Din 19.720.062; jareće kg 194.777, Din 8.828.743; od divljači kg 57.606, Din 9.462.049.

UVOZ.

Kože — domaćih životinja nepreradjene kg 7.664.703, Din 109.212.402; dion i njemu slične kože kg 110.126, Din 4.865.003; kože za obućarsku, sedlarsku i druge potrebe kg 125.864, dinara 19.049. 248; obuća kožna osim opanaka i čizama kg 185.348, Din 34.436.585.

ČEHOSLOVAČKA.

U 44. broju praškog glasila mesara i kobasičara raspravlja se temeljito pitanje velike nevolje, koja je tamo zadelsila mesarsku obrt, i to naročito u unutrašnjosti, gde mesari mnogo trpe na konkurenciji domaćih seljačkih klanja. Pisac napominje, da je poreska opterećenost u primeru sa zaradom suviše velika i zadaje mesarima velike brige. Pisac u listu predlaže, da je potrebno, da svaki novinar, koji hoće otvoriti mesnicu, mora pre položiti majstorski ispit, pa se nada, da će se na taj način ograničiti preveliki dotok u mesarsku obrt. Nadalje poboljšanje prilika očekuje se od

ZA NAŠU GOSPODARSKU SAMOSTALNOST.

Potreba propagande za kupovanje domaće robe.

Donosimo aktualan članak zagrebačkih »Narodnih Novina«, kojeg treba da pažljivo pročita svaki mesar i kobasičar: »Sigurno je, da za nas nema izlaza iz gospodarske krize, ako ne upremo sve sile, da polučimo gospodarsku samostalnost. Gospodarska samostalnost opet nije moguća, ako u tuđini nabavljamo robu, koju izradjujemo kod kuće. U tome je velika važnost pokreta za kupovanje domaće robe. U ovoj teškoj gospodarskoj krizi prihvaćaju se toga sredstva i veliki, gospodarski jaki narodi.

Evo, Velika Britanija takodjer se služi tim sredstvom i upravo je ovih dana u čitavoj Engleskoj u punom jeku pokret za kupovanje domaće robe.

U tom pokretu Englezi vide jednu od glavnih mera za izlaz iz teške gospodarske situacije. I kod nas je ovaj pokret našao na znatan odjek, ali još uvek ne u onolikoj meri, kako bi bilo to potrebno. Još uvek se po načelu: »Kupujmo domaće robu!« ne ravnaju sva naša poduzeća i svi pojedinci. Mnoga naša poduzeća morala su u zadnje vreme ograničiti svoju delatnost zbog toga, što se velike količine robe, koju ta poduzeća proizvode, uvoze iz inostranstva. Brojni radnici iz tih poduzeća otpušteni su, da povećaju broj nezaposlenih. Mnoge vrste robe, koju proizvodimo kod kuće, uvoze se ipak iz inostranstva, a da zato nema nikakove stvarne potrebe. I po kvaliteti i po ceni ova je domaća roba jednaka inostranoj, a gđjekada i bolja i jeftinija od inostrane. Ipak se ta roba uvozi i to samo zato, jer mnogi naši ljudi veruju da je sve ono, što je iz inostranstva, najjeftinije i najbolje. To je stara naša bolest, koja nam donosi ogromnu štetu. Milijuni di-

nara daju se godišnje stranim poduzećima i stranim radnicima, dok naša domaća industrija obustavlja rad, a domaći radnici ostaju bez zarade. Za to bi se mogao navesti čitav niz konkretnih primera, a da još uvek nebi bili nabrojani svi naši gresli. Eto, ima u nas i takvih poduzeća, koji vanredno gorljivo učestvuju u propagandi za kupovanje domaće robe, kad se radi o njihovoj robi. Međutim kad ta poduzeća nabavljaju robu, koja je njima potrebna, onda je narućuju iz — inostranstva, i ako bi je mogli nabaviti kod kuće.

Geslo: »Kupujmo domaće robu!« nije fraza i ne sme postati fraza, već oštra nacionalna zapoved. Svako se mora ravnati po toj zapovedi. Tko se ne ravnava po njoj, protivnik je našoj gospodarskoj samostalnosti, i treba prema njemu postupati kao prema protivniku našega gospodarskoga napretka. Trebalo bi provesti kontrolu nad vršenjem ove nacionalne zapovedi; jer narod treba da zna za one, koji su protiv njegove gospodarske samostalnosti i koji su krivi tome, da su naši ljudi bez posla i zarade.

Situacija na tržištu stokom

GODIŠNJI NIKOLINJSKI SAJAM U ZAGREBU.

Dogon stoke.

Bikova 143 komada: krava 836; junica 282; volova 713; junaca 206; teladi 188; konja i ždrebadi 1446; svinja 1313; odojčadi 260.

Cijene:

Bikovi kg žive vage Din 3—4.50; Krave u mesarske svrhe kg žive vage Din 1—2.25; Junice u mesarske svrhe kg žive vage Din 2.75—3.75; Volovi I. vrsti kg žive vage Din 5—6; Volovi II. vrsti kg žive vage Din 3.25—4; Junci kg žive vage Din 2.75—3.50; Telad živa kg Din 3—5.75.

Svinje tovljene kg žive vage Din 6—8; Svinje netovljene kg žive vage Din 5—6; Odojčad kom Din 50—70.

Konji par Din 800—2.500; Ždrebac komad Din 100—400; Konji za klanje kg Din 0.80—1.

Čakovec, 9. decembra 1931. godine. Danas je održan tjedni sajam, koji je dogonom bio radi lijepog vremena vrlo dobar. Cijene svinjama su poskočile, pa su prodavane od 5—9 Din po kg žive vage.

Banja Luka. Tjedni marveni sajam dogonom i prodajom nadmašio je sve sajmove u posljednja tri meseca. U Banju Luku došao je veliki broj trgovaca iz unutrašnjosti. Naročito je bio veliki dogon svinja i to 1169 komada; od čega je prodano 794 komada uz cijenu od 4—7 Din kg. Konji su prodavani po 300—500 Din. Volova je dotierano 170, a prodano je 36 komada uz cijenu od 1.50—3 Din. Ostale cijene su nepromijenjene.

Koprivnica, 9. dec. Na t. zv. nikolinjskom sajmu u Koprivnici bile su ove cijene: junice 3.50 do 4.50, volovi 4—5, bikovi 3—4, krave 1.50 do 2, telci 3—4, svinje 5—6 Din. Dogon stoke je obilan i trgovina živahna. Kupljeno je za Zagreb jedan vagon telica, a za Italiju 4 vagona bikova i junica i dva vagona telica.

Cijene stoke na stranim i našim tržištima. Prema posljednjim podatcima Zavoda za unapređivanje spolne trgovine, cijene stoke kod nas i u inostranstvu kretale su se ovako:

Volova, Ljubljana I—II kilogram živa vaga po 5 do 4 Din, Koprivnica I—II 5-50 do 4, Subotica II 5.

Braila, ugojeni par 15—15.550 leja, težavi 8—900, Marseille, ekstremni 825 franka 100 kilograma, I—II 750—650, Beč I fabrički 1-55—1-800, I obični 1-40—1-60; II 1-20—1-40 šilinga kilogram. Solun živa vaga oka 9—10 drahmi. Milano, živa vaga I—II—III, 3-10—2-50—1-80 lira, zaklani I—II 6-10—5-25, Barcelona domaći 3-20.

Krave, Ljubljana I—II 2-50—2 Din kilogram živa vaga, Koprivnica I—II 2—1-50, Subotica I 4-50.

Braila, muzare komad 3—4000 leja, Marseille ekstremne 800 fr., I—II 775—650, Beč I, II 0-80—1-20 šil. kilogram Milano žive 2-60—2, zaklane 5-20—4-35 lira kilogram.

Junad, Ljubljana I—II 4-50—4 Din kilogram, Koprivnica, junice I—II 4-50—3.

Braila par 9—10.000 leja, Vičenda zaklana I 4-30—3-70 — II — 4-30.

Telad, Koprivnica zaklana 5 Din, Subotica I 7-50 kilogram.

Tržište kože

SIROVA KOŽA.

U inostranstvu opažamo svugde pogoršano raspoloženje, pa zbog toga na inostranim dražbama cene opadaju.

Dražba zagrebačkog saveza mesara protekla je vrlo dobro, usprkos slabim vestima iz inostranstva. Zbog velike konkurencije kod kupnje su bile postignute cene, koje stoje nad dnevnim cenama. Dražbena roba iznosila je samo 1½ vagona govedjih koža i ½ vagona telećih koža.

Govedje kože postigle su cenu od Din 9.60, a teleće kože 13.35, sve bez soli. Dnevne cene na tržištu ostale su nepromenjene, pa su notacije:

Govedje kože do 30 kg Din 7 do 8, teže od 30 kg Din 8 do 9, srpske 5%, a bosanske 10% niže;

Teleće kože sa glavom, dugih nogu Din

11 do 12, bez glave, kratkih nogu Din 13 do 14.

Konjske kože i nadalje pobudjuju interes, ali su klanja malena, te ne dolazi mnogo robe na tržište.

Sada započinje sezona svinjskih koža, pošto su već započela klanja. Cene još nisu izrazite, ali preporuča se oprez kod kupnje, jer je eksport ovih koža moguć samo uz vrlo niske cene.

Govedje kože u težini od 30 kg 5, a preko 30 kg 6 Din po kg.

Junecé kože bez glave i kratkih nogu 9—10 Din, a teleće takodjer bez glave i kratkih nogu u prosečnoj težini oko 4 kg komad 12 do 13 Din kg. Kože istrešene od soli plaćaju se srazmjerno skuplje. Razume se, da je novčana kriza i nestalnost strane valute, kao i druge otežavajuće okolnosti kriva, da je izvoz sirovih koža vrlo slab.

Trgovci nemaju mnogo robe, jer drže, da je rizično sada imati velika skladišta koža to iz gornjih razloga.

Janjeće kože. Sezonska roba vredi 20—21, a sadanja 15—16 dinara po komadu za uredno sortiranu robu. Kupnja je prilično rezervirana.

Jareće kože. Poslednjih dana prodano je nekoliko većih partija za Francusku na bazi 23—24 dinara po komadu. Domaći zaključci su slabi i u koliko ih ima, prave se na bazi od 20 do 22 dinara po komadu prema kvaliteti.

Kozje kože. Dobra roba vredi oko 15 dinara kilogram i to isključivo za domaču potrebu, dok za izvoz ta roba za sada ne dolazi u obzir.

Ovčije kože. Za kavlake je sezona završena, a ovčije vrede 9 do 10 dinara po kilogramu prema kvalitetu. Inostranstvo se nikako ne interesira, pa su naši kupci vrlo rezervirani.

Sitne kože. Na domaćem tržištu sitnih koža nema nikakvih promena, koje bi vredilo spomenuti. Raspoloženje je mlitavo, a promet skoro nikakav.

Jedino jareće kožice za cipele nalaze kupaca uz vrlo snižene cijene. Zalihe su vrlo male.

Stručna uputstva

Pitanje: Ž. L. iz V. Šaljem Vam 2 uzorka jetrenjače i kobasice sa molbom, da iste pretražite. Mušterija mi je naime kobasice vratila i tvrdi, da iste mirišu na karbol. Pošto neznam, kako to može biti moguće, to Vas molim, da mi stvar razjasnite.

Odgovor: Poslata nam jetrenjača i kobasica imala je zbilja vonj sličan karbolu. Jer se pak isti osjećao najviše na crevu, to je to dokaz, da je taj miris nastao zbog vanjskih uzroka i to baš zbog neodgovarajuće smese za dimljenje. Vlažna, plesniva ili inače nečista piljevina prouzrokuje kod dimljenja kreozotove pare te dobije tako kod kobasičarskih i mesnatih proizvoda neugodan tek i vonj kao kod karbola.

Pitanje: K. R. iz B. Molim pretražite priposlati Vam komad svinjskog mesa, koji kod kuvanja slabo miriše. Šta je uzrok tome?

Odgovor: Kod kuvanja ovog mesa osjetili smo jak duh po vepnu. Uzrok tome treba tražiti u činjenici, da se kod životinje, od koje je to meso, ne radi o čistoj svinji, jer koji put i obični veprovi imaju ovakav vonj.

Pitanje: M. B. iz L. Šaljem Vam jednu probu od šunkarice da istu pretražite pa mi molim javite odakle dolazi to, da se kod rezanja te šunkarice prikazuju kapljice vode.

Odgovor: Pregledali smo poslatu nam šunkaricu i ustanovili smo, da to nisu vodene kapljice, već kapljice od masti. Vi se možete sami o tom uveriti na taj način, ako stavite prerezanu površinu na komadić upijaćeg papira. Ako bi se radilo o vodnim kapljicama to bi upijač bio samo mokar, pa bi se uskoro i posušio. U ovom slučaju pak ostaje na upijačoj hartiji mrlja, koja dokazuje, da se radi o masti. Uzrok ove male greške je u tome, što se za šunkaricu uzela premekana slanina, te je bila kobasica malo pretoplo zadimljena. Opazite kod raznih delova slanina, da je ona na mnogim mestima premasna. U ostalom šunkarica je bez svake druge greške.

Pitanje: V. P. iz L. Šta je uzrok, da priposlata Vam sirova kobasica, koja je izrađena od dobrog govedjeg mesa i dobro rashlađenog svinjskog mesa, nije dobra?

Odgovor: Sirova kobasica je bila iskvarena, i zato i nije više užitna. Krivnja leži najviše na samom sirovom materijalu. Kako je razvidno iz samog materijala kobasice, moralo je meso biti veoma vlažno i sigurno od svinje, koja je bila bremenita ili barem pre klanja veoma uzrujana. Drugi uzrok je taj, što je bila tek napunjena kobasica suviše brzo posušena, što se jasno vidi na crevu i na tvrdjnoj kori. Pošto je bilo isparivanje kobasice već u samom jedru ustavljeno, to je zbog toga bila kobasica potpuno udišena.

SUŠENJE SLANINE U DIMU.

Više puta kod sušenja u dimu slanina poprma neugodan tek. Kako bi tomu pomogli?

U najviše slučajeva poprimala je slanina neugodni tek, ako je za sušenje bila upotrebljena smesa od hrastove i bukove paljevine. Radi toga ova smesa nikako ne sme se upotrebljavati. Kod sagorjevanja smese od hrastove i bukove paljevine stvara se u dimu para od kreozota, što je tekućina neugodnog vonja i oštrog kao plesnivog teka. Kod sušenja u dimu, koji zadržaje kreozotove pare, prodiru ove pare u slaninu i otuda onaj odvratni tek slanine.

Neugodan tek stvara se i onda, kada bude upotrebljeno za dimljenje vlažno ili plesnivo gorivo samo jedne vrsti, dakle bilo samo hrastovo, bilo samo bukovo. Treba dakle pomljivo odabrati materijal za dimljenje. Ako slučajno ima samo vlažan ili plesniv materijal, treba ga sušiti i vjetriti u zravnom prostoru.

Ko će ovaj naputak uvažiti, biće s slanim zadovoljan.

Recepti

Vratnica (Berliner Knackwurst). Uzmi 10 kg govedine i svinjetine dodaj 6 kg svinjske bobice (Flam), sareži po mogućstvu sa njihacim noževima (Wiegenmesser) sasma na sitno, dodaj 500 g soli, 60 g samlenog belog bibera, 5 g kalisalpetra i po volji nekoliko kumina. Sa ovom smesom napuni tanka svinjska creva, ca 100 g komad.

Lovačke kobasice. Za ove se kobasice uzima svinjsko meso bez žilja. Ako je svinjsko meso mnogo masno, onda se dodaje ¼ kg govedjeg mesa bez žilja. Sve se baci pod noževe na panj, u pola isecka, a onda se meće sledeći začim: na 20 kg takvog mesa, 600 g soli, 20 g salitre, 40 g paprike, 60 g belog sitnog bibera, 20 g belog struganog luka, i dalje se secka noževima i okreće, sve dok ne bude sećeno do debljine graška i dobro promešano. Onda se skida sa panja i mete u čist suh sud i ostavi na hladno mesto za 24 sati, pa se onda puni u tanka govedja creva tvrdo. Veže se u krugove ili se ostavi u celo, povese na vazduh 6 sati, onda 12 sati u sasvim hladan dim, nanovo na promaju te se tamo ostavi, dok ne bude gotovo za jelo.

Krakovske salame. Mladje i friško svinjsko meso bez žilja seče se nožem u manje kocke. Na 50 kg tog mesa mete se 1400 g soli, 50 g salitre, 100 g šećera. Dobro se sve izmeša, da upije se i dobro se zabije u suv sud, tako da nema vazduha između mesa. Tako se ostavi 2 dana. Kada se uzima u rad, dodaje se 10 kg jakog prata, 130 g sitnog belog bibera, 12 g tucanog kumina, nekoliko mlevenog korijandera i vrlo malo belog luka. Sve se dobro izmeša i puni u šira govedja creva na duže komade bez vazduha, veže redje popreko i suši se toplom vatrom. Kuva se u vodi od 74 stepeni 2 sata, vrati u pušnicu za 10 minuta, položi na tablu i pokrije suvom krpom, da se ohladi. Onda se povese na vazduh 6—8 sati, seče i prodaje.

IZLOŽBENI PROZORI ZA BOŽIĆ.

Stara je već tradicija, da se izložbeni prozori naših mesara i kobasičara za Božić što lepše i što savesnije doteruju i iskite, da bi privlačili svojom dekoracijom potrošače za onu robu, koju radnja njima može pružiti. U mnogim radnjama za taj posao treba da se stara majstorica, jer su njezine nežne ruke daleko spremnije za vezivanje pantlika, aranžiranje korpica za prezentiranje robe itd. kao grubije majstorove ruke. Premda su sada slabija vremena i oskudeva se u novcu, ipak se nesme štediti sa dekoracijama i dekoriranjem izloga, jer je ovo najpodesnija reklama za svakog obrtnika, naročito za savremenog mesara. Nije dovoljno, da drži mesar svoju robu samo u lokalu, pa makar još tako lepa i ukusna bila, već je potrebno, da ju izloži očima potrošača, kako bi se i oni mogli uvjeriti o sposobnostima radnje. Poznata je iz iskustva činjenica, da se baš kraj slabih po-

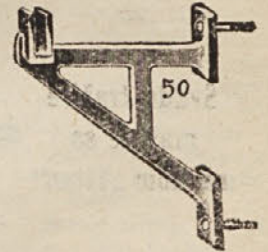
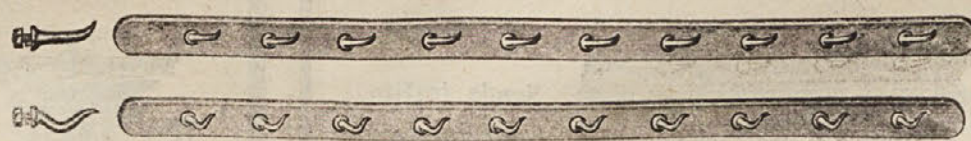
slovnih veza mora sve preduzeti, da se zbog velike konkurencije privlači mušterija u radnju. To treba svakako uraditi baš za Božić, jer je to svakome najdraži praznik i na taj dan kupuje samo najbolju robu. Nesme dakle nikako tužiti onaj mesar ili kobasičar, koji izložbu nije nikako udešavao, da mu je možda izostala koja inače stalna mušterija, jer je sigurno otišla kod konkurenta, koji je umeo baš spretnim i umešnim aranžiranjem svog izloga privući njegove mušterije od mušterije svog konkurenta mora svojom dekoracijom da utiče na mušterije. Predmeti, koji su izloženi u izlogu treba da mušteriju podsećaju na potrebu i da joj olakšaju izbor i tako privеду u radnju da kupi one stvari, koje je u izlogu videla.

Stara je navika, da se za praznike pozivaju prijatelji u goste i svako znađe, kakav je ponos domaćice, ako može goste dobro poslužiti sa raznim finim pečenjima, kobasicama itd. Zato baš za Božić domaćice idu sa osobitom pažnjom na kupovanje i kritičnim okom posmatraju izložbene prozore, da se osvedoče, gde će kupiti najbolje meso i drugu suhomesnatu robu, koja bi odgovarala i gde će biti najbolje poslužene. Istina je doduše, da imade svaka starija radnja svoje stalne mušterije, ali princip savremenog mesara i kobasičara mora da bude, da gleda i da nastoji, da privlači u svoju radnju nove mušterije.

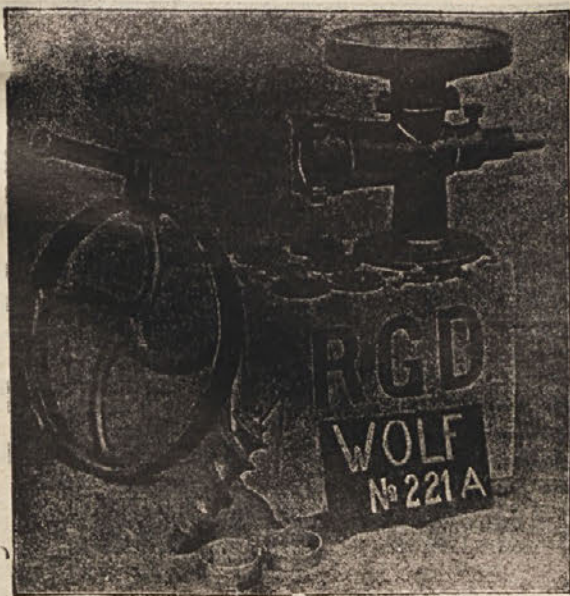
Raspoloženje publike vrlo je promenljivo, i mnogoputa se događa, da koji od mušterija iz bilo kog razloga, koji je sigurno važan i koji sopstvenik radnje ne poznaje, izostaje. Daklem ne samo zbog toga se mora svako starati, da si pridobije uvijek novih zadovoljnih mušterija, pa je onda prijatno videti u svojoj radnji nova lica, koja ranije nisu dolazila, i to u zamjenu za one stare mušterije. I baš za Božić se radi najbolja prilika pokazati potrošačima što se znađe i svako može biti uvjeren, da će mu dobro aranžiran izlog privući mnogo više mušterija, no inače. Pogledajmo, primjera radi, koliko troše velike tvornice za reklamu, samo da privuku što više mušterija za svoje proizvode! Hrdjavu uslugu učinice si mesar ili kobasičar, koji bi zanemario moderni način reklame. Božić je zbog toga najzgodnija prilika, da mesar i kobasičar pokaže, što može sve njegovu radnja mušterijama nuditi. Zar nije možda prijatno za majstoricu ili majstora, koji stoje u mesnici i gledaju, kako se sakuplja čitav niz publike pred njihovim izložbenim prozorom i jedan drugoga upozoravaju na lepo udešen izlog? I već u tom slučaju plaćen je trud, utrošen oko dekorisanja prozora, i još više onda, kad otvore mušterije vrata od mesnice i odlaze zadovoljni iz radnje, jer su uvjereni, da su dobro kupili.

Privlačna dekoracija ne treba da bude skupa ili odviše komplikovana, jer se i sa malim sredstvima može polučiti ukusan i odličan aranžman izloga. Zato ne propustajte prilike, da udešite svi svoje izložbene prozore za Božić, pa ćete biti u prvom redu zadovoljni vi i vaše mušterije!

Najnovije i najbolje reme-vješalice za meso i kobasice su iz „Anticorro“ nehrđavnog materijala. Dobijaju se u svim veličinama i dimenzijama raznih konstrukcija. Kod narudžbe ili upita za cenu, potrebno je, da se pošalju tačni podaci o dužini svake reme, koliko treba da je nosivost pojedine kuke na remama, koliko je potrebno odstojanja od zida, da li treba kuke da su vrlo šiljaste ili tupe. Da li kuke moraju biti ravne, ili svinute na sredini. Vidi sliku kuke gore! Javite, kakvo odstojanje od kuke do kuke je potrebno, šta ćete vješati na reme, pa ćete dobiti na osnovu tih informacija tačan i obavezan proračun. — Cena tih nehrđavih rema je po metru oko 380 do 480 dinara, a onih najjačih oko 600 dinara. Uključene su u tu cenu i konzole i kuke, kao sve potrebno za montiranje. Samo konzole i matice nisu iz nehrđavnog materijala. — Izradjujemo i tkzv. S kuke iz nehrđavnog materijala svugde su skuplje za najmanje 60% od naših Anticorro rema, predstavljaju za više 100% većju vrednost, no sve druge

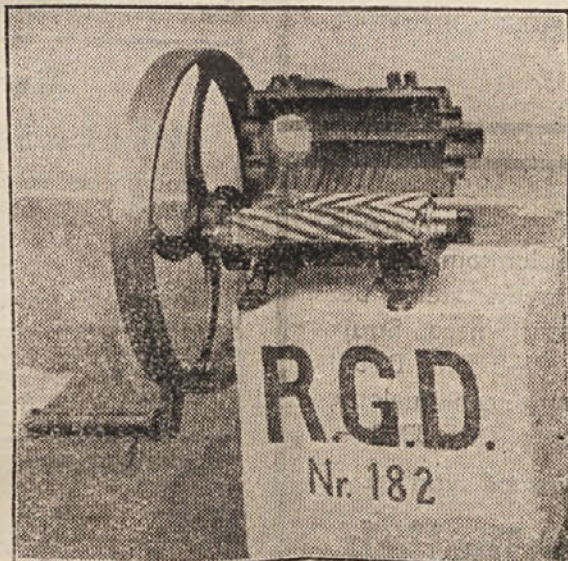


reme kao n. p. emajlirane, poniklovane itd.



Wolf (mesorezni stroj) br. 221, sistema RGD najbolji je Wolf današnjice, naročito onaj baš sada konstruisan sa kruglastim ležištem, pa su se ovom Wolfu sada namestile rebra koso te udesio brzoteraini puž, tako da je zbog tih osobina danas taj Wolf najbolji i najjeftiniji. Promer ploče je 10 cm, te njega upotrebljavaju za manje pa čak i za veće kobasičarske radnje. Pošto je promjer ploče vrlo velik, ipak je cena tog Wolfa vrlo niska, jer stoji samo Din 2800, što je u primeru sa cenama drugih Wolfova zbilja cena bez konkurencije. Taj Wolf se može dobiti na ručni i motorski pogon, kao i samo na motorski. Na želju dobija se i sa stalkom.

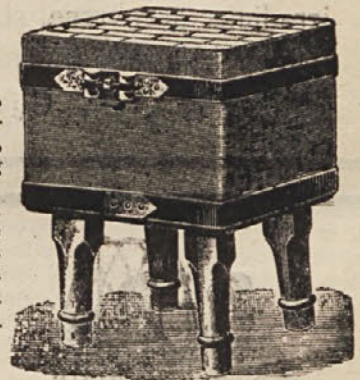
Nabavite si samo ovakav Wolf sa 10 cm promera ploče, jer svi drugi i manji ne odgovaraju Vašim potrebama!



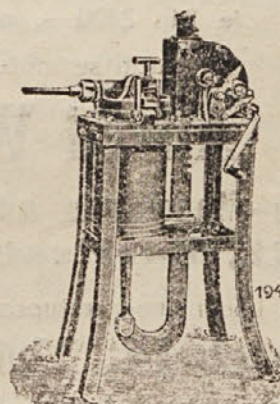
KVEČ sistem RGD 182, potreban je danas svakom mesaru i kobasičaru. Kod narudžbe treba naročito naglasiti, da li se isti želi sa kurbom, ili sa točkom samo na ručni pogon, ili sa točkom na ručni i mehanički pogon. Vrh toga naše kvečmašine (gnječilice) izvana i iznutra svetlo su pokalajane, te je zbog toga kveč najmanje za 50% bolji kao drugi nepokalajsan (nepocinjen).

Zato tražite svuda samo isključivo onaj kveč, koji je pokalajsan i sa markom RGD!

Najbolji, najizdržljiviji, najlepší i najhigijenski panj je danas onaj, izradjen od kuvanog grabovog drveta. Cena ovakvom panju vrlo je niska, te se izradjuje prema narudžbi u svim veličinama, t. j. visini i širini, kao i u najraznolikijim oblikama.



Tražite ponudu!



ŠPRIC, stroj za punjenje kobasica, sistema Wien, kod nas je najbolje poznati i omiljen. Dobija se u veličini od 5, 8, 13 i 20 kg sadržine kazana. Najviše se preporučuje onaj od 8 kg, jer je dosta velik, a nije skup. Cena je Din 3800. — Snizili smo cenu za Din 400 — kod plaćanja odmah, tako da stoji jedva Din 3400. —

Kao sve strojeve, tako damo i taj špric na otplatu za Din 3800 — bez ikakvog poviška.

R. GRUDNIK, Ljubljana · Dravljje TELEFON 2289.

CITO

proizvod
tvornice:

IG. HAUTS HIDAM ROB. DINZL D. D.
WIEN XVI

OSNOVANA 1851 GODINE

Skladište u Zagrebu

Mihanovićeve ulica broj 1
u palači hotela „ESPLANADE“

Skladište u Beogradu

Knez Mihajlova ulica broj 18

Zastupnik:

MESARSKI LIST
Št. Vid nad
Ljubljano

Svaka vaga je snab-
devena napravom
za određivanje tare



Zastupnik:

IVAN KRUTZLER
Zagreb
Smičiklasova 21

Tvornica ima 80 go-
dišnje iskustvo u
fabrikaciji vaga

Na dugoročnu odplatu — Uz gotov novac veliki popust

JE

Znak kvaliteta!

Tvornica

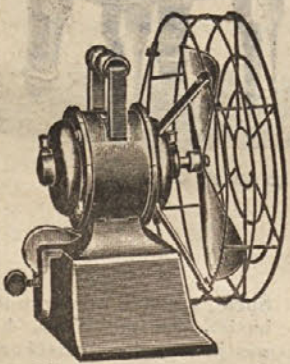
„TITAN“ D. D. u Kamniku
kod Ljubljane

Svuda tražite
mašine sa
markom „Titan“



Svuda tražite
mašine sa
markom „Titan“

izradjuje prvovrsne strojeve za sečenje mesa, dvostruko u
vatri pokalajsane (pocinjene), sa čeličnim pločevima i noževima.
Cijene vrlo umjerene!



Neophodno potreban za svaku mesarsko-
kobasičarsku radnju je „Eisluftkompressor“,
novi ventilator, koji u kratko vreme bez
leda ohladi vazduh, te osuši meso. Struja
se troši na sat samo za 2—3 Din. Dobiti
se može u dvema veličinama: cena malome
je Din 2400.—, a većemu Din 3000.—.

Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

Deutsche Elektro-Maschinen und Apparate-Bau,
BERLIN, S. 42, Moritzstrasse 14-15.,

ili kod njenog zastupstva:

Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje.

Šalje se isključivo samo pouzecom. Kod narudžbe
treba navesti, da li se treba za Gleich-, Wechsel- ili
Drehstrom te kolika je voltaža i kolika perijoda.

Platno

za mesarske kecelje
(pripasnike)

kao i gotove kecelje sa mono-
gramom po zadanoj mjeri kupuje
se najbolje i najjeftinije kod samo-
proizvadžača

ALFRED KUHN,
OSIJEK — NOVIGRAD
DIVALTOVA ULICA 150 — TELEFON 3—95
BRZOJAVI: KUHN OSIJEK NOVIGRAD

Lijepo izradjena kecelja sa monogramom
je najbolji poklon za svaku priliku.

Plutove izolacije

za

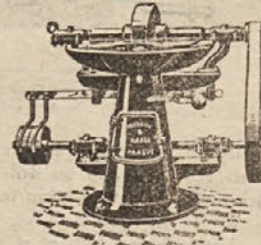
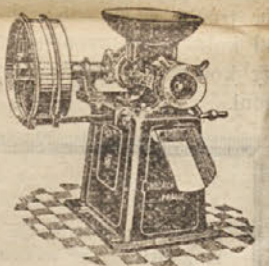
hladione, ledenice, mesarnice itd.

Jelačin & Komp
Ljubljana

FRIEDRICH i HAAGA
ZAGREB TRG BURZE 1



Specialna tvornica stro-
jeva za suhomesnatu
robu, hladionika, ure-
djača za prodavaone.



Najbolje i najjeftinije vrelo za nabavu sve
vrste mesarskih potrepština, alata. I a mi-
rodije, salitre itd. Vlastita radiona za po-
pravke i brusiona.

**Svim
interesentima!**

Prodaje se radiona za izradbu
kobasica i suhomesnate robe,
sa svim potrebnim strojevima
i prodavaonicom, (dućanom).
Dopise slati na upravu našeg lista.

Veležanjarna, FRANC ZALETEL,
Št. Vid nad Ljubljano. — Proizvaja:
vse vrste žganja in likerja. Specijaliteta
„BRINJEVEC“.



**POSLOVNI KAPUTI
ZA MESARE (JANKERI)**

iz najboljeg šnirlbarlhenda
po mjeri i gotovi

Cijena Din 95.—

Bijeli mantli muški i ženski
iz najboljeg materijala po
mjeri i gotovo

Cijena počam od 100 Din

„PANERRON“
izradba svakovrsnih
poslovnih odijela.
Boškovičeva ulica 8.
TELEFON 21-87

Kupujem za vse tvrtke:
debele svinje, mast i slaninu

za bilo koje krajeve

Trgovina stoke i velemesarija

Mita Brašanac, Bingula, z. p. Erdevik
Srem