



# MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.

Uredništvo i uprava p. št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.

Pretplata za čitavu 1931. godinu 30 Dinara.

## Pokret Saveza hrvatskih mesarskih i kobasičarskih obrtnika.

Pod ovim naslovom izašao je 11. I. 1931. god. u zagrebačkom »Jutarnjem listu« slijedeći članak:

Našim članovima!

Nekoliko mjesečnih brojeva našega glasila prošle godine nije moglo izaći iz više razloga. Prošle godine naime poslovne prilike u svim granama našega domaćega obrta tako su se temeljito izmjenile, da su iziskivale potrebu obradivanja u opće svih privrednih prilika. U specijalnom glasilu jedne strukovne obrtničke organizacije naravno da to nije bilo moguće. U koliko bi pako to i bilo moguće, bilo bi to skopčano sa vrlo velikim troškovima, za koje bi bilo teško kodjer vrlo teško namicati sredstva. Nema sumnje, da je štampa u pokretu privrednika važno sredstvo i da bi trebalo potrebna sredstva namicati, ali u današnjim prilikama, gdje mali obrtnik uslijed velike poslovne stagnacije jedva jedvice kraj sa krajem spaja, naš Savez nije mogao odlučiti, da povišuje članse doprinos, kad su njegove potrebe u staleškoj borbi i onako velike.

Medjutim zahvaljujući našoj javnoj štampi naša privreda dovoljno prima informacija o svojim tegobama. U njoj se tretiraju pitanja naše privrede svih grana, što više, ona je tražila od mnogih privredničkih organizacija i mišljenja i predloge o skupoći i o suzbijanju skupeći. Sve to dakako iz razloga svojih rodoljubnih želja da se popravi tegobno stanje tako potrošača, kako i privrednika.

Nu iz toga još uvijek ne slijedi, da obrtničke privredničke organizacije ne trebaju davati svoja specijalna izvješća svojim članovima, pa i samoj javnosti. Prema ranijim prilikama ta su izvješća mogla biti davana jedanput mjesečno mjesečnim saveznim glasilom. Danas pamo, gdje privredni život brzo prolazi i svaki čas donosi za njegove nosioce nešto novo, mjesečno glasilom ne može odgovarati potrebama privrednog života.

U toku naročito prošle godine naš se je Savez osvjedočio, da je uvaženi naš dnevnik »Jutarnji list« zaista posvećivao veliku pažnju prilikama malobrota svih struka sa plemenitom nakanom poboljšanja života i njihova i potrošača. U toj svojoj plemenitoj nakanj redakcija »Jutarnjeg lista« poslala je i datie te nam je eto u svakom svom nedjeljnom broju ustupila pola stranice, koju će naš Savez ispunjavati sa svime, što je potrebno našim članovima saopćivati iz pokreta staleške borbe. Ovim svojim činom je redakcija dakle još snažnije zasvjedočila, da joj je na sreću dobrostanje maloga obrtnika, jer to dobrostanje kao odraz dobrostanja potrošača, u stvari je dobar život svih nas.

Nema sumnje, da tom svojom odlu-

kom redakcija »Jutarnjeg lista« pobudjuje interes svih naših članova, da prate ne samo štivo ove stranice, ustupljene nama za naše specijalne potrebe, već da prate i ostala štiva o našim domaćim i vanjskim privrednim prilikama. To pako se tim sigurnije potizava, što nam je ova stranica ustupljena upravo u nedjeljnom broju, u kojem uvijek ima raznovrsnoga štiva privrednoga karaktera svih ostalih privrednih grana.

Saopćujući ovo našim članovima, upućujemo ih da redovito drže i čitaju uvaženi ovaj dnevnik »Jutarnji list«, jer će se možda često u današnjim prilikama dogoditi, da će morati biti hitno dana koja vijest, sa kojom se ne će moći čekati nedjeljnog broja. Sustretljivošću dakle redakcije moći će članovi u svim mjestima zemlje biti pravodobno obavješćivani o važnim po njih i hitnim pitanjima.

Posve naravno, da će na ovoj stranici Savez donášati i štivo o nekadanjim prilikama u mesarsko-kobasičarskom obrtu, kao i o pitanjima poreznim, komunalnim, zadružnim, te prikazivati tegobe u odvijanju rada i poslovanja, kao i o tom, kako da se te tegobe odstranjuju. U kratko rečeno, ova stranica nedjeljnog broja »Jutarnjeg lista« naše je savezno glasilom sustretljivošću njegove redakcije, na čemu joj se na ovom mjestu zahvaljujemo, te pozivamo sve naše članove i dosadanje pretplatnike, da ga kao takovoga i drže i čitaju.

**PREDSJEDNIŠTVO SAVEZA HRV. MESARSKIH I KOBASIČARSKIH OBRTNIKA U ZAGREBU.**

Iz gornjeg članka slijedi, da Savez hrvatskih mesarskih i kobasičarskih obrtnika u Zagrebu smatra, da jedan stalež kao što je to naš mesarski stalež u Jugoslaviji ne može držati svoj list, već da je prinudjen značajna pitanja iz svoje struke obradivati u političkim novinama, koja mu »svojom sustretljivošću« ustupe ogroman prostor od pola stranice kao njegovo glasilom.

Nameće se pitanje, dali za onaj isti novac, koji mora platiti godišnje svaki mesar u tom slučaju kao pretplatnik »Jutarnjeg lista«, ako se za vijesti svoj Saveza interesuje, ne bi mogli mesari primati svoj stručni dnevnik kao što je ovo slučaj u Njemačkoj. Dalje je pitanje, dali je jedan politički lokalni list dovoljno poznat u svim »mjestima zemlje«, pa da se isti može smatrati kao glasilom staleža, sa kojim stvarno nema nikakva posla.

Ostavljamo ova pitanja otvorena te umoljavamo naše pretplatnike, da nam izvole javiti svoje mišljenje u tom pogledu.

Uredništvo »Mesarskog lista«.

## Gradska uvoznina na meso u Zagrebu.

Iz Zagreba smo primili: Zaključkom gradskog zastupstva u Zagrebu, koji je obnarodovan pod brojem 141.259—II—1929., ustanovljena je uvoznina na meso i na mesne preradjevine sa deset dinara na svakih sto kilograma. Time je gradsko zastupstvo mislilo omogućivati uvoz ove robe i njeno pojeftinjenje. Nu do pojeftinjenja nije došlo. Uvažajući su u ostalom i podigli svoja poduzeća izvan grada Zagreba, da obzirom na mnogo manje režijske troškove uz cijene koje vladaju u Zagrebu, imaju veće koristi. I doista, oni drže stalno one iste cijene, koje drže zagrebački mesarsko-kobasičarski obrtnici, kojih proizvodnja je skopčana sa daleko većim troškovima. Oni su već radi svoje velikobrojnosti i vlastitom svojom utakmicom medju so-

bom snizili cijene na najniže, koliko su u opće mogli. Dakle od velikih koncesija za uvažaće potrošači nisu imali ništa; a općina grada malo ili ništa.

Medjutim u Beogradu, stvaranjem uvozne gradske tarife, išlo se je za tim, da se zaštite beogradski proizvajči mesnate robe. Potrošači ne trpe ništa. Ali općina zato imade znatne koristi. Tamo se na ime uvoznine za meso uslojeno, nadimljeno i osušeno, plaća od 100 kilograma 150, za kobasičarske proizvode i za ma kako priugotovljeno ili pripremljeno meso 200, za mast svinjsku 100, a za mast od gusaka ili pataka 300 dinara. U Zagrebu plaća se za sve vrste 10 dinara za 100 kilograma. A kako je u Zagrebu u godini 1928., 1929. i 1930. ukupno uveženo 3,664.730

kilograma sušenog mesa i kobasica, 466.199 kilograma svježeg mesa i slaninice te 1,854.987 kilograma masti, tako je općina grada Zagreba mogla tu imati prihod od preko 10 milijuna dinara, uzme li se poprečno dva dinara po kilogramu.

Općina grada Zagreba, povisi li ovu tarifu prema beogradskoj, doći će do znatnog prihoda, a da time neće oštetiti potrošače, te će po svojoj dužnosti znatno doprinijeti i za unapredjenje domaćeg zagrebačkog obrta, od kojega će imati i daljnjih većih koristi u svakom pogledu. Bude li im pako povećana prodaja ove robe, može se računati, da će utakmicom izmedju sebe i sadanje cijene sniziti, jer tu se radi o što većoj prodaji uz niske cijene. A pošto će forsira-

njem izgradnje nove klaonice ova doskora biti predana prometu, obzirom na velike gradjevine troškove računa se, da će zagrebački mesari biti pogodjeni sa daleko većim pristojbama, nego li danas u staroj. Nema sumnje, da će te povišene pristojbe padati na teret potrošača. I zato, da se to ne dogodi, grad može kako se vidi povišenjem uvozne tarife doći do dohodaka, koji će omogućiti amortizaciju troškova nove klaonice, a da klaoničke pristojbe ne će trebati povišivati. Imati će dakle korist općina grada, potrošači i mesarsko-kobasičarski obrtnici.

Donosimo gornji dopis bez komentara, jer će naši interesovani čitaoci sami naći dobre i rdjave strane ovakvog povišenja uvozne tarife.

## Tržište kože.

**Domaće.**

**Goveđe kože.** U prošlom izvještaju predvidjeli smo daljnji pad cijena, što je zaista i nastupilo. Tadanja notiranja bila su Din 12 do 13 za sve težine, dok danas gov. kože ne postizavaju više od Din 11 do 12. Srpske kože su 5 posto, bosanske i dalmatinske 10 posto jeftinije.

**Teleće kože.** Daljnje opadanje cijena na njemačkim dražbama dolazi do izražaja i kod nas, te su u prošlom tjednu teleće kože još pojeftinile. Notiraju: teleće kože sa glavom Din 17 do 18, teleće kože bez glave Din 21 do 22.

Prošlo notiranje bilo je za Din 1.—više.

Na tržištu konjskim i svinjskim kožama nema nikakvih promjena.

**Sitne kože.**

**Jagnjeće kože.** Sezona je završena i interesovanje za staru robu je vrlo slabo. Staroj robi nominalne su cijene 22 do 23 dinara po komadu prema kvalitetu i težini. Posljednjih dana otpočelo je klanje novih jaganjaca ali još ne u znatnoj mjeri. Kože su im još dosta sitne, ali izgleda da će kvalitet biti zadovoljavajući. Cijene za sada još nisu određene, a plaćaju se na komad od 12 do 15 dinara prema kvalitetu.

**Jareće kože.** Poslovi su u zastoju. Cijena robi održava se na bazi 27 do 28 dinara po komadu, prema kvalitetu.

**Ovčje kože.** Dobar kvalitet plaća se najviše do 15 dinara kilogram prema kvalitetu.

**Kozlje kože.** Roba dobrog kvaliteta plaća se 22 do 23 dinara kilogram prema kvalitetu.

**INOSTRANA TRŽIŠTA.**

**Njemačka.**

Tržište sirovom kožom počinje se učvršćivati. Još ne možemo prosuditi, da-li je ova pojava prolazna ili stabilna.

Od našeg prošlog izvještaja nazadovale su cijene govedih i telećih koža.

**Tržni izvještaj sa Kölnske burze robom.**

(cijene su uključivo cijene na veliko za La sortimente u RM. Specijalni sortimenti nisu uključeni.)

**Kože velikih goveda.**

Volovi, krave, goveda, bikovi od 30 funti do 49 funti 0.44—0.55; od 50 do 69 funti 0.46—0.63; od 70 funti i teži 0.43—0.58; bikovi od 50—79 funti 0.38—0.44; od 80 funti i teži 0.36—0.40.

Kože od čokladi, soljene, po kvalitetu, porijetlu i klanju 0.50—0.60 po funti svježe težine.

Teleće kože, soljene, po kvalitetu i klanju 0.60—0.80 po funti svježe težine.

Konjske kože, soljene, dužine do

219 cm 6—8, dulje od 220 cm 13—16 po komadu.

Uz označene cijene opažamo živahniji interes za ove vrste robe.

**Austrija.**

Posao sirovim kožama počinje oživljavati uz prilični interes za kupnju. Uslijed toga cijene su čvrste.

Na bečkoj klaonici, isključiv troškove manipulacije, trgovačku dobit itd. notiranja su u šilingima:

Ia bečka zadružna roba: govede kože do 30 kg 1.35—1.40, volujske i kravle kože od 30—50 kg 1.35 do 1.40, teže od 50 kg 1.20—1.25, bikovi od 30—50 kg cca. 0.95, teži od 50 kg cca. 0.75, teleće kože bez glave cca. 2.40 šilinga po kg svježe težine.

**Sitne kože:**

**Njemačka.**

Poslovanje se odvija prilično sporo i teško. Ima doduše potražnje, ali je razlika cijena, koje traže vlasnici koža i koje nudaju strojbari tako velika da ne omogućuje ozdravljenje poslovanja.

**Ovčje kože notiraju,** uz povećanu potražnju, Ia vunaste kože sušene ljeti 0.50 do 0.52 RM, soljene 0.32 do 0.34 RM po funti.

**Kozje kože:** Ia heberlinzi RM 4.80 do 5, Ia kože od bredih životinja cca. RM 4.10 po komadu.

**Austrija.**

Položaj na tržištu je nepromijenjen i miran, tim više što svi inostrani izvještaji donose vijesti o najvećoj suzdržljivosti kod kupnje.

U veleprometu notira Ia, dobro sortirana roba u šilingima: kozje kože cca. 5, heberlinzi cca. 5.50, vunaste ovyce 4 do 4.50, kože golicke 3 do 3.50, janjeće kože bez glave cca. 2 šilinga po kilogramu.

**NAŠA KNJIGA.**

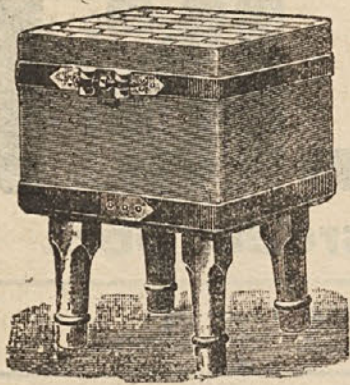
Na sva brojna pitanja, koja primamo glede naše mesarsko-kobasičarske stručne knjige, javljamo, da se na knjiži intenzivno radi te da će ova naša knjiga sadržavati sve što je našim mesarsko-kobasičarskim obrtnicima potrebno za uspješan rad. U početku bila je ova knjiga mišljena samo kao knjiga recepta za mesarsko-kobasičarske proizvode, a naknadno prema savjetu naših najodličnijih stručnjaka odlučili smo, da knjiga izadje kao leksikon za mesarsko-kobasičarsku struku.

Svi oni, koji su na tu knjigu već predbilježenj, primiti će leksikon uz cijenu Din 160, a ostali morat će platiti oko 100 dinara više.

Uprava »Mesarskog lista«.



## Moderen mesarski čok.



Mesar ne more delati brez sekire in noža pa tudi brez mesarskega čoka ne. Pol svojega življenja prežive mnogi mesarski obrtniki za svojim čokom in pridno sekajo in strežejo svojim odjemalcem. Z žalostjo pa opaža vsak mesar, da bo treba čok kmalu zameniti z novim in to ravno takrat, ko se ga je dobro privadil. Čok se vidoma manjša, posamezni kosi se prično kručiti od njega in njegova prej gladka površina postane vsa razsekana in razkopana, tako da se v kljub najsrbnejšemu čiščenju širi od čoka smrad po gnilobi. V tisočerihih zarezah in zasekah gnezdijo milijoni najrazličnejših bakterij, ki razkrajajo ostanke mesa in povzročajo omenjeni neprijetni duh po gnilobi.

Večkrat stopi človek v mesnico, v kateri se na prvi pogled vidi, da gospodar zelo vestno skrbi za temeljito snaženje, vendar pa vlada v mesnici nek neprijeten duh po trohnobi. Po nekoliko natančnejšem pregledu se v vsakem takem slučaju lahko ugotovi, da prihaja neprijetni duh od čoka, ki mogoče stoji v mesnici lepo očiščen in okračen in nikakor ne kaže, da se neprijetni duh širi po mesnici od njega. V vseh zarezah, ki jih ni mogoče odstraniti niti pri najskrbnejšem vsakodnevem čiščenju, gnijejo majhni ostanke mesa, katerih krtača ni mogla spraviti iz zarez in zasek.

Samo po sebi se nam vsili pri pogledu na tak čok vprašanje: Ali res ni v današnjem modernem času mesarskega čoka, ki bi bil vsaj za spoznanje boljši od onih, ki so jih uporabljali že naši pradedje? Vse se je izpopolnilo tako da ustreza zdravstvenim predpisom in drugim zahtevam naše dobe, ali naj samo mesarski čok, kjer se ljudem deli eno izmed glavnih hranil — meso, ostane do sodnjega dneva enak? Res se pri nas doslej nihče ni brigal za to, da bi v mesnice prišli novi čoki, kakršni so vpeljani po drugih državah. Pa tudi tam so bila mnjenja strokovnjakov o dobrem mesarskem čoku dolgo različna, tako da so n. pr. v Ameriki, Angliji in Franciji nekaj časa izdelovali čoke iz gumija in ker so se prilično dobro obnesli, jih je še sedaj mnogo v rabi.

Pri nas so najbolj navadni hrastovi in bukovni čoki, ki pa niso priporočljivi iz zgoraj navedenih vzrokov, poleg tega pa tudi zato, ker vsebuje hrastov les več tvarin, ki jih oddaja na vse stvari, ki pridejo z njim v dotiko, in to posebno takrat, če je les moker. Tudi so

oboji čoki mnogo premeški in zaradi zelo hitre obrabe stalno povzročajo sitnosti.

Nemci so pri preizkušanju lesa za mesarske čoke preizkusili tudi les belega in črnega gabra in kmalu ugotovili, da je beli gaber naš najprimernejši les za mesarske čoke. Ta les ne vsebuje namreč nobenih barv in je izredno vlaknast, tako da se težko kolje in nerad kručši. Poleg tega so čoki iz belega gabra zelo lepe bele barve in vsakdo si lahko sam misli, da napravi na odjemalca mnogo boljši vtis, če vidi, da se meso seka na lepem belem čoku in ne na starem in razkopanem hrastovem delu, kjer se naravna barva od krvavih madežev niti ne loči.

Čprav je beli gaber že v naravnem stanju idealen les za mesarske čoke, vendar so izdelovalci mesarskih potrebščin še nadalje iskali, kako bi se čoki dali še izpopolniti. Posrečilo se jim je napraviti čoke, ki imajo najmanj 100% večjo odpornost kot navaden naraven čok, ki so jih uporabljali v začetku. To izredno odpornost mesarskih čokov iz lesa belega gabra so dosegli s tem, da gabra ne uporabljajo v naravni obliki, temveč zložijo čok iz kockasto narezanega belega gabra tako, da leži ena rast proti drugi. Zaradi te sestave je čok tako trd in odporen, da se ga sekira ne prime in dosedanje poizkušnje so pokazale, da 1 kubični meter takega zloženega čoka odgovarja 20 kubičnim metrom navadnega hrastovega čoka.

Ker so sestavljeni čoki napravljeni umetno, se lahko izdelujejo v vseh poljubnih velikostih in oblikah. Ti čoki se lahko vdelaajo v pul in so pravi okras mesnice. Z okusnim pobarvanjem se njihova lepota še poveča. Navadno so taki sestavljeni čoki belo emažirani ali naravno politirani.

Zaradi visoke zaščitne carine na lesne izdelke so bili ti čoki pri nas doslej zelo dragi, ker doma nismo imeli nikogar ki bi se bil specializiral na izdelavo teh čokov. Šele v zadnjem času se je na izdelavo teh čokov pričela specializirati vsakemu mesarju dobro znana tvrdka: I. jugoslovanska tvrdnica mesarskih potrebščin, Rudolf Grudnik, Ljubljana—Dravljje, in po dosedanjih izdelkih se mora priznati, da ti čoki prav nič ne zaostajajo za dragimi inozemskimi čoki. Za svoje zložene čoke daje tvrdka 10 letno garancijo in je zato gotovo, da si bo v slučaju potrebe vsak mesar nabavil tak sestavljen čok.

Posebnost te tvrdke je, da je pričela k tem čokom potrebne obroče izdelovati iz jekla, ki ne rjavijo. Ti obroči so zelo lepo svetlo polirani in nikdar ne počrne ali zarjavijo. Za te obroče daje tvrdka 30 letno jamstvo, kar mora vsakogar prepričati o solidni izdelavi. Razlika v ceni za obroče iz navadnega železa in iz tega patentiranega jekla znaša le 300 do 400 Din, kar je odvisno od velikosti naročenega čoka.

Kdor bo v svojo mesnico postavil nov čok, naj si nabavi zložen čok iz lesa belega gabra in prepričani smo, da nam bo za naš nasvet hvaležen.

## Oporezovanje mesarskih obrtnika.

Savez hrvatskih mesarskih i kobasičarskih obrtnika obračao se je više puta na nadležna mjesta i putem komore za trgovinu, obrt i industriju u Zagrebu radi toga, što poreske vlasti mesarske obrtnike sve bez razlike oporezivaju prema prvoj grupi člana 42. Zakona o neposrednim porezima, dakle sa 10% tečevine od procijenjenoga prihoda. Povodom toga je Ministarstvo financija donijelo riješenje, koje je okružnicom saopćilo svim poreskim vlastima te komorama. To riješenje datira od 27. novembra 1930., broj 73.990 i doslovce glasi:

»Svim poreskim vlastima! Pojedini interesenti počeli su se u posljednje vrijeme obračati ovom odličenju sa predstavkama, kojima traže, da se obveznici mesarske struke izuzmu iz I. grupe čl. 42. Zakona o neposrednim porezima i svrstaju u II. a i II. b grupu istog člana prema opsegu svoga poslovanja.

Povodom ove predstavke daje se sljedeće objašnjenje:

Obveznici mesarske struke mogu se svrstati u prvu grupu čl. 42. Zakona o

neposrednim porezima samo u onome slučaju, ako se osim prodaje mesa i mesnih produkata vlastite proizvodnje bave još i prodajom nabavljene gotove robe kao: živog blaga, kosti, sirovih koža, mesnih proizvoda tudje produkcije i slično, ili rade u tolikom opsegu, da se njihovo preduzeće može smatrati industrijskim.

Inače se mesarski zanatlije imadu smatrati obveznicima grupe IIa, odnosno IIb čl. 42. Zakona o neposrednim porezima.

Prema tome dakle mesarskim obrtnicima se prema opsegu njihovog poslovanja može od procijenjene čiste dobiti odmjerivati tečevina sa 8%, odnosno sa 6%.

**Izvoz stoke u Italiju.** Komora za trgovinu, obrt i industriju u Zagrebu javlja da neke trgovine stokom u Milanu žele proširiti svoje poslovne veze sa našom zemljom. Adrese ovih poduzeća mogu interesirani domaći izvoznici saznati u uredima trgovačkih komora.

## Najbolje reme današnjice.

Najbolje, najljepše i najizdržljivije danas poznate reme su one od nehrđavnog čelika marke RS. Ovaj čelik nikad ne hrdja ili pocrni, već stalno ostaje svetao, pa se iz toga razloga i zove nehrđjavni čelik. Odmah nakon pronadjenja ovog odličnog čelika počele su sve tvrtke, koje se bave sa izradjivanjem mesarsko-kobasičarskih potrepština, izradjivati važnije predmete od ovog nedostiživog materijala. Osobito dobro može se taj materijal upotrebiti za izradu rema i mesarskih kuka, budući da kod njega otpada svako čišćenje, te je uz to vanredno tvrdi i jak, tako da se od njega izradjene reme i kuke ne će više trebati zamjeniti novim remama i kukama. Kod izrade ove se kuke i reme dobro poliraju, a onda stalno ostaju svetle. Uz to ove su kuke i reme s obzirom na njihovu nosivost najmanje za 100% jače od kojih god drugih rema.

Stjenski nosioci (konzole) za ove reme ne izradjuju se od istog materijala, jer bi došli odviše skupi. Izradjuju se nosioci dakle od običnog gvozdja te se onda poniklaju, bronziraju ili pocinkaju, a mogu se prevući i belim lakom. Oblik je ovih nosioca ličan, kao što se to može viditi na slici br. 50.

Kuke za ove reme mogu se dobiti u obliku i veličini po želji, a tako isto izradjuju se reme u svima običnim dimenzijama. Za svaki metar reme uključeno je kod lakih rema po 9, a kod težih rema 4—6 kuka. Dalje šalje se za svaki metar reme potrebni broj stenskih nosioca i zidnih zavrtnja.

Za sve kuke i reme od ovog nehrđavnog čelika važi 30 godišnja garancija protiv zahrđanja. U kratko rečeno ove su reme najviše preporučljive za svakog mesarsko-kobasičarskog obrtnika, a poradi svojih osobina ujedno i najjeftinije.

Reme od običnog gvozdja treba stalno čistiti, a usprkos toga nikada ne će biti reme od običnog gvozdja dovoljno svetle i čiste. Stoga se ove reme ne preporučuju.

Pocinkovane reme u toku jedne godine postaju crne i onda su neprilike kod njih iste kao kod rema od običnog

gvozdja. Stoga se pocinkovane reme ne mogu preporučiti.

Poniklovane reme ostaju svetle samo 2—3 godine, a onda postaju žute, a polako počima tanki sloj bakra i nikla otpadati i nastaje potreba, da se reme ponovo poniklaju. Stoga se poniklovane reme kao vrlo kratkotrajne ne preporučuju.

Ima dalje i rema od običnog gvozdja, koja je prevučena porculanom. I ove se reme ne preporučuju, jer kod svakog udara ova porculanska glazura puca i otpada te su uslijed toga ove reme kratka vijeka.

Rema od aluminijuma i od novog srebra pokazale su se do sada još kao najbolje, jedino je njihova mana, što materijal nije dovoljno tvrd, a uz to su ove reme poradi velike carine vrlo skupe. Stoga se i ove reme ne preporučuju.

Sve gore nabrojene mane kod nehrđavnog čelika otpadaju, pa se prema tome očekuje, da će za nekoliko godina sve mesarske kuke i reme biti od ovog odličnog materijala.

U nekim većim inostranim gradovima ovakve su reme već komisijski propisane te će do toga možda i kod nas doći. Upozoravamo dakle naročito sve one mesarsko-kobasičarske obrtnike, koji grade nove mesnice i renoviraju stare, da si za iste nabave reme i kuke od nehrđavnog čelika.

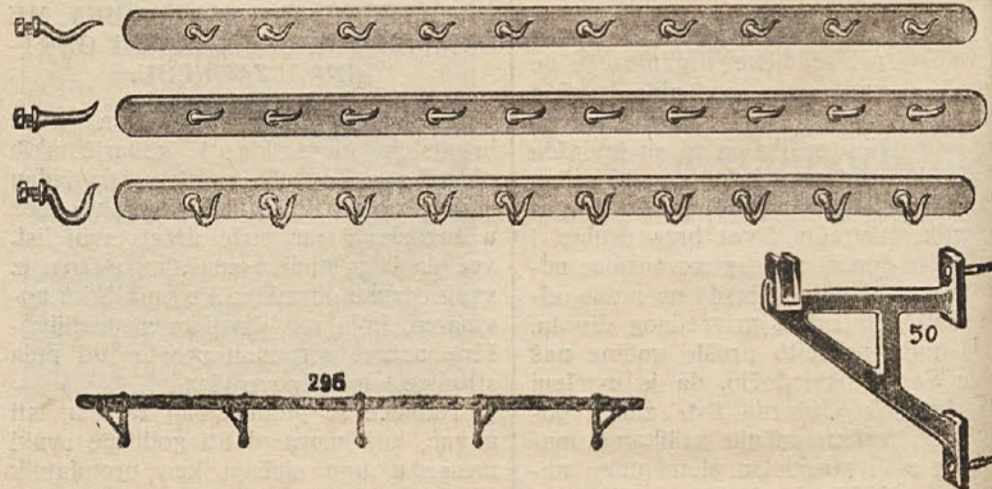
Cijene su ovih rema s obzirom na gore pomenute osobine vrlo niske te su n. pr. kod uprave našeg lista sledeće:

Jačina reme:  
35×6 40×7 50×8 60×9 70×10 mm  
250 340 440 500 600 Din

Cene razumevaju se za kompletan metar reme sa stenskim nosiocima i potrebnim zavrtnjima, a naravno i sa odgovarajućim brojem kuka.

Pretplatnici »Mesarskog lista« primaju na gornje cene 5% pretplatničkog popusta.

Pošaljite upravi našeg lista škuicu Vašeg lokala i tražite ponudu za reme od nehrđavnog čelika. Uprava će Vam besplatno staviti najnižu ponudu i ujedno izraditi nacrt za najmoderniji uređaj Vaše mesnice.



### ZA PODIZANJE IZVOZA SVINJA.

Izvoznici svinja održali su konferenciju u Subotici, sa koje su uputili predstavku ministru poljoprivrede moleći, da se sklopi povoljniji trgovački ugovor s Austrijom, jer će inače sasvim zapeti naš izvoz svinja. U predstavci se spominje, da 70 procenata naše izvežene robe ne predstavlja nikakvu bolju vrstu, pa zato se naše svinje moraju prodavati ispod svake cijene. Poljska je toliko okupirala bečko tržište, da je tu nemoguća svaka konkurencija, jer Poljska tjedno baca na bečko tržište 11.000 komada. A od početka februara je i Madžarska povećala svoj izvoz, pa kako je naša roba lošije kvalitete, dakako da mi ne možemo imati uspjeha u toj utakmici. Povrh svega toga pobiija nas i američka svinjska mast, koja je znatno jeftinija. Zato naši izvoznici u svojoj predstavci stavljaju sljedeće predloge: Izvoz svinja treba organizovati te osnovati u tom cilju sindikat, na sličnoj bazi kao što postoji za izvoz poljoprivrednih produkata. Taj bi sindikat morao dobivati potporu, da može davati predujmove na robu, koja će se izvoziti. Isto tako bi trebalo davati kredite za tovljenje svinja te zavesti državne premije na izveženu robu. Madžarska n. pr. za svaki izveženi kilogram zaklane živine daje 16 filira premije, a za svaki izveženi živi komad 6 penga.

### CIJENE MESA I MESNIH PROIZVODA NA MALO U LJUBLJANI.

Ljubljana, 1. marta 1931. — **Govedjina:** U mesnicama prvorazredna Din 18—20, drugorazredna Din 14—18. Na pijaci prvorazredna 16—20, drugorazredna Din 14—18, trećerazredna Din 10—12. Govedji jezici 20—22, škembčići Din 10—12, pluća Din 6—8, jetra Din 16—20, bubrezi 18—24, moždžani Din 25—30, loj 8—10 Din.

**Teleće meso:** 1 kilogram telećeg mesa Din 23 za prvorazredno i Din 18 za drugorazredno meso. Teleća jetra Din 25—30, pluća Din 20.

**Svinjsko meso:** Prvorazredno svinjsko meso kilogram Din 20—23, drugorazredno Din 16—18, pluća Din 10, jetra Din 18—20, bubrezi Din 25, glave Din 8—10, slanina riba i salo Din 16, slanina mješovite Din 15—16, slanina na veliko Din 15, mast Din 16—18, šunka (butine) Din 28, sušeno meso prvorazredno Din 28, drugorazredno Din 20—22, sušena glava Din 10, sušeni jezici Din 28.

**Salame i kobasice:** Krakovska salama Din 35—40 za kilogram, debrecinske kobasice Din 40 za kilogram, hrenovice Din 30—32 za kilogram, safalade Din 30—32 za kg, posebna (Extrawurst) Din 32 za kg. Svježe kranjske kobasice Din 5.50 po komadu, suhe kranjske kobasice Din 40 za kilogram, sušena slanina Din 19—20 za kilogram.



**Dopis iz Siska.**

Prema pravilniku i pristojbeniku o klaoničkim i veterinarskim pristojbama, te prema propisima općinske potrošarine i cijenika taracovinske uvoznine, mesarski obrtnici u gradu Sisku zaista su preopterećeni. Općina grada Siska po tim propisima od tamošnjih mesarskih obrtnika ubire, uzimimo samo govedjinu, od jednog kilograma po 20 para na ime potrošarine, po 30 para na ime klaoničkih pristojba, po jedan Dinar na svakih sto kilograma opet na ime potrošarine i po Din 10 na ime veterinarske pristojbe. Neka je jedno blašće teško oko 300 kilograma u zaklanom stanju, lako je zamisliti si, koliki su to silni troškovi koji se moraju prebaciti na konzumenta. Dakako da ovi troškovi su veći priračunanjem općinskog nameta i državnih poreza i prizeza. U javnosti je poznato od prije nekoliko godina, da je upravo gradsko poglavarstvo u Sisku i te kako postupalo protiv mesarskih obrtnika radi cejena mesa, te da je dapače protiv njih izrečena i osuda kod suda. Tada je bilo to gradsko poglavarstvo samo odredilo cijene i osuda je pala stoga, jer se mesarski obrtnici tih cijena nisu mogli držati. Gesta tadanje gradske uprave, prema potrošačima doduše dobra, ali prema mesarskim obrtnicima nije bilo susretljivosti, da bi im se rečene gradske pristojbe snizile. Od nove uprave kod grada očekuju sisački mesarski obrtni-

ci da će im u tom pogledu donijeti odluke, koje će biti u skladu sa današnjim teškim privrednim prilikama.

**Pretršci teladi.**

Od nekog vremena trguje se po gradskim klaonicama sa teladi u klanom stanju. Tu trgovinu tjeraju ljudi, koji obilaze kuće po selima i kupuju telad, često i na sajmove dane, te ih dovoze u gradske klaonice, daju na klanje i prodavaju mesarskim obrtnicima. Posljedice toga za potrošače, kao ni za mesare nisu ni malo pohvalne. Na sajmove dovaža se vrlo malo teladi i naravno, da im cijena ne može biti zadovoljavajuća. U klaonici sa teladi u klanom stanju nije ni malo bolje, jer oni koji su ih po selima skupili znadu, da ih se drugdje ne može dobiti, pa drže cijene. Tu se dakle radi o pretrščima stoke. Ti pretršci stoke doduše so si podigli obrtnice, ali one glase za kupovnje stoke na sajmove dane, na sajmišnim prostorijama i u dozvoljeno vrijeme, te za prodavanje tako kupljene stoke na drugim sajmovima i u živom stanju. Prema tome ovi ljudi uopće ne bi smjeli dovažati telad na klaonicu, najmanje davati ih na klanje i u klanom stanju prodavati ih u klaonici. Opisano stanje je dakle na račun obrta i potrošnje. Mesarski obrtnici neka u svakom takvom slučaju traže od gradskih vlasti, da se takovim ljudima zabrani uvažati živu stoku na klaonicu i tamo s njome

trgovati. Jer je jasno, da je teška spekulacija sa stokom u živom stanju, jer ju treba hraniti, tako samo po sebi dolazi i do padanja cijena takovoj stoci. Posrednici i pretršci u opće jedino čine, da se roba vrlo poskupi, pa je prema tome zarada znatno manja, a potrošač deset puta u ruci okrene dinar prije nego što će ga izdati za robu koja mu se čini skupa. Krajnje je vrijeme, da se mesari oslobode ovih izlišnih posrednika te kupuju stoku isključivo samo direktno od stočara.

**IZ TRŽNICE U ZAGREBU.**

Nedavno je gradsko zastupstvo snizilo najamninu za boksove, koje u najmu drže mesari, koji se bave prodajom telečega mesa. Međutim i slaninari, koji prodavaju svinjsko meso i slaninu u boksovima, zaslužuju jednaku pažnju. I njihovi su poslovi znatno pali, te je najamnina od mjesečnih 800 dinara za jedan boks zaista prevelika. Dok su bili na Kaptolu, na ime mjestovine plaćali su mjesečno oko 300 dinara. Za ovu razliku trebala bi im poslovanja biti bolja, a ona su gora. Mesari očekuju, da će gradsko zastupstvo i prema njima biti barem u jednakoj mjeri susretljivo. Međutim kako gradsko načelstvo pokušava podizati poslovanja mesara u malim boksovima, postavljajući prodavače sa zelenjem i mliječnim proizvodima između njihovih boksova, tako bi pravednosti radi bilo potrebno odrediti, da

svakoga dana budu ti prodavači okrenuti prema drugoj strani. Jasno je naime, da se donekle poboljšaju poslovi samo u onim boksovima, prema kojima su ti prodavači okrenuti. Osim toga, bilo bi potrebno tržnička vrata otvarati dnevno i ona u sredini i ona na istočnoj strani, a ne da budu otvorena samo jedna na zapadnoj strani.

**TJEDNI SAJAM U ZAGREBU. održan dne 25. febr. 1931.**

**a) Dogon i prodaja stoke:**

Vrst: (dotjerano): bikova 8 komada; krava 254, junica 35, volova 197, junaca 12, teladi 201, bivola 2, konja i ždrebadi 549, svinja 603, odojčadi 166.

**b) Cijene:**

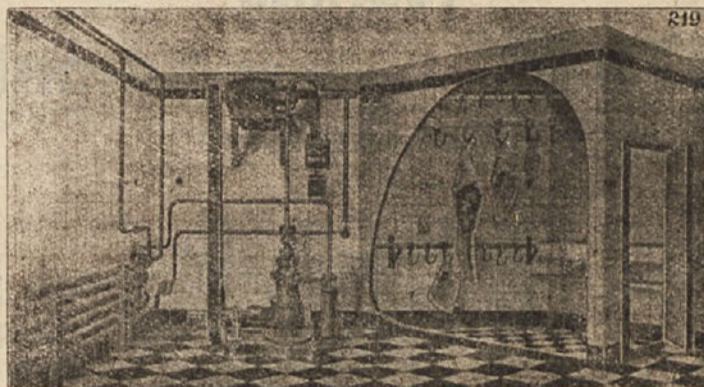
Vrst: bikovi kg Din 7.25—8; krave u mesarske svrhe kg žive vage Din 3.75 do 6.25; krave muzare komad Din 3000—4000. Junice u mesarske svrhe kg žive vage Din 8—8.50; junice u rasplodne svrhe komad Din 2000—2500; volovi II. vrsti kg žive vage Din 7.50—8.50; volovi bosanski kg žive vage Din 6.50—7.25; junci kg žive vage Din 7.50—8.50; svinje tovljene kg žive vage Din 10.50—11; netovljene kg žive vage Din 8.50—9; odojčad komad Din 90—180; konji par 3000—12.000 Din; ždrebac komad 1500—3000; konji za klanje kg Din 1.50—2; svinje sremske zaklane kg Din 11.50—12; telad živa vaga kg Din 11—11.50; telad zaklana kg Din 13 do 14.

**Hladionice u mesarskom obrtu.**

Svakodnevno primamo upite glede hladionih naprava od naših čitatelja, koji ove godine svojih ledenica nisu mogli napuniti ledom. Kako bi se izbjegla dugotrajna korespondencija u ovakvim slučajevima, donosimo danas »Upitnu listinu«, koju neka svaki interesant za

hladionu napravu tačno popuni i u tvorenom kuvertu pošalje na upravu našeg lista. Na osnovi ovih podataka primit će u toku nekoliko dana od naše uprave odgovarajuću ponudu za hladionu napravu.

Uprava »Mesarskog lista«.



**ODREŽII**

**Upravi »Mesarskog lista«, Št. Vid nad Ljubljano.**

Šaljem ispunjenu upitnu listinu, te Vas molim, da mi na osnovi donjih podataka stavite svoju najnižu ponudu za napravu hladionu.

**Upitna listina.**

1. Jeli Vam potrebna jedna ili više hladionih prostorija?	visina	dužina	Mere u metrima!
2. Kako velikih?	širina		
3. Imate li već potrebne prostorije, ili treba, da se tek naprave? U prizemlju — u podzemlju?			
4. Od kakvog materijala je patos	stene	strop	
5. Koliko i koju robu hoćete hladiti?			
6. Želite li proizvodjati veštački led i koliko dnevno?			
7. Raspolažete li već sa kakvom pogonskom snagom?			
Kakvu si želite nabaviti?		Bencinski motor:	
Motor na sirovo ulje:		Elektro-motor:	
Kakva je struja kod Vas?		Kakva voltaža?	
Želite li ovu pogonsku snagu upotrebiti i još za koje druge strojeve?			
8. Odakle ćete upotrebljavati vodu — iz bunara ili vodovoda?			
Kakva je temperatura vode leti?			
9. Možete si nabaviti i manju hladionu, za koju Vam ne treba imati nikakve mehaničke pogonske snage, jer obratuju vatrom. Vi želite imati hladionu napravu na ugljen, drva, zeitin, petroleum, gas,			
10. Želite, da Vam prostoriju, u kojoj ćete hladiti izoliramo mi, ili ćete ju izolirati sami?			
11. Do kada želite imati hladionicu već u obratu?			
12. Hoćete li hladionu platiti odmah ili na odplatu?			
13. Dali se interesujete ozbiljno, te je li je posjet našeg stručnog inženera ili zastupnika potreban? Ovaj posjet je potpunoma besplatan i za interesenta neobavezan. Tako su i svi naši proračuni besplatni!			
14. Koji od Vaših drugova se još interesuju za nabavu hladionu? Njihov naslov:			
15. Koje su Vaše naročite želje?			

Tačna adresa (štambili) odpošiljača:

Ime i prezime .....

Mesto .....

broj .....

banovina .....

.....



Samostalan mesarski pomoćnik traži nameštenja. Ponudbe na upravu lista.

Makulatur papir, s jedne strane čist s druge štampan. Vel. 15x20 cm Din 1.— za kg. Vel. 31x32, 21x44, 31x49 cm, sort. Din 2.— za kg. Ražašilje pouzecem Papirnica M. Tišljer, Virje.

Тко жели наш илустровани каталог, нека се јави са дописницом Управи „Месарског листа“, Шт. Вид над Љубљано.

Uprava »Mesarskog lista« prodaje uz vrlo povoljne cijene polunove mašine kako slijedi: 1. Blitz, 75 litara, Din 13.000. 1. Wolf, 150 mm, Din 6000. 1. kvečmašina, 19 noža Din 6000. 1. mlin na mehan. pogon za mlirodije Din 1000. 1. mali Wolf 90 mm na stojalu na ručni i mehanični pogon Din 1500. 1. šprica na drvenom stojalu, ležeca, 35 litara sadržine, Din 1500. Mašine su u najboljem stanju te vrlo malo upotrebljavane. Točne informacije daje uprava »Mesarskog lista«.

Proda se 1 stroj za rezanje mesa (Wiegemaschine od Fridrich in Haaga) z devetimi noži. 1 stroj za polnjenje salam. 1 stroj za polnjenje klobas, vse v dobrem stanju. Poizve se: v upravi „Mesarski list“.

Upozoravam svoju cij. gg. mušterije, da gosp. Ignac Dolenc nije više moj zastupnik, te prema tome nije više ovlašten da preuzimlje narudžbe u moje ime.

**IVAN KRUTZLER**  
trgovina mesarskih strojeva i potrepština  
Zagreb, Smičiklasova ul. 21.

**OBAVEST.**  
Ovim upozoravam sve moje cijenjene mušterije, da je gg. agentima Havala, Kamnikar, Drobniča, Kovčin, Dolenc i Simić zabranjeno sklapati porudžbe za moju firmu. Gg. mesare i kobasičare upozoravam, da se nesme ni jednome mome agentu platiti kapara, rate, račune ili kojigod novac. Jer ovake uplate ne bi ja nikako priznao. — Grudnik.

Prodaje se kompletni inventar za suhomesnatu robu ili buffet na prometnom mestu, dobro uveden. Upitati: Zagreb, Mantičeva 19.

Imam mesečno 100 kg čistog loja, po najnižoj dnevnoj ceni. — Upitati: **J. SEČEN, Jastrebarsko.**

**POZOR mesari i kobasičari!**  
Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda Vam nudi najjeftinije tvrdka **G. KOVAČ, Ljubljana, Gajeva ul. 2.**  
Zahtevajte uzorke i cijene!

**DICK**

Osnovano godine 1778.  
Nr. 144

**Streicher, Messer, Sägen, Spalter**

Nr. 230  
Nr. 45

Masati Noževi Sjekire Pile za kosti

Po cijelom svijetu poznata tvornička marka:

**F. DICK**  
Allein echt mit der weltbekanntesten Fabrikmarke.

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

Gegründet vor 150 Jahren im Jahre 1778.

152 153 154 155 156

221 182 183

Tražite cijenik!  
**RUDOLF GRUDNIK, Ljubljana-Dravlie**

**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!

**Plutove izolacije za hladione, ledenice, mesarnice itd.**

**Jelačin & Komp Ljubljana**

Najnoviji i najsavršeniji model električne mašine za kosaње sa ogradjenim motorom, veoma prikladan za mesare i kobasičare.

Informacije i pojedinosti daje **Ivan Krutzler**  
trgovina mesarskih strojeva i potrepština kao i hladionika  
**ZAGREB, Smičiklasova ul. 21**

**„Bizerba“**

auto mat ka brzovaga je najnoviji model automatskih brzovaga, koji je na svim međunarodnim izložbama nagradjen prvim nagradama. Budući da je cijena ove vage vanredno niska, to je svakome omogućeno, da si istu nabavi. Cijena vage je na otplatu Din 720.— a uz plaćanje oprimtu Din 5000.—.

U našoj Kraljevini prodava ove vage tvrtka:  
**Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravlie**

**Hladione, lednjake i ledenice izolirajte samo sa prvovrstnim izolacijskim materijalom!**

Ako želite imati zaista prvovrsne hladione, mašine za preradu mesa i ostali mesarski pribor izbornog kvaliteta onda tražite ponudeni cenik od

**Ing. D. RAUBERGER, Koseze vila Tönnies, — LJUBLJANA VII.**