



# 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.

## Mesari i suzbijanje skupoće.

Skoro u svima gradovima postoje već odbori za suzbijanje skupoće, koji treba da nastojavaju, da cene životnim namirnicama prilagode današnjem teškom stanju i da pomognu stanovništvu da dodje do jeftinijih cena kod one robe, koju neophodno potrebuje za život.

Mi sa zadovoljstvom konstatujemo činjenicu, da su baš mesari bili oni, koji su prvi dali primer ostalim obrtnicima, snižavajući cene mesu i mesnim proizvodima onako nisko, da je morao svako priznati, da je njihov postupak za svaku pohvalu. Mesari su imali u vidu dejstvo, da su cene stoci pale, pa su prema padu cena sukcesivno i snižavali cene svojim proizvodima. Nije nam potrebno istaći odluke karlovačkih, sušačkih, zagrebačkih i osiječkih mesarskih obrtnika, koji su, ne čekajući odluke odbora za suzbijanje skupoće, sami pristupili snižavanju cena.

Ali, mesari i kobasičari očekivali su, da će njihovom primeru slediti i drugi obrtnici, koji su svakako u boljem položaju prodavati robu jeftinije, jer je baš kod njih razlika između nabavne i prodajne cene suviše velika. U tome i leži uzrok krize, jer industrijska, obrtna i druga preduzeća traže mnogo više i veće cene, nego u normalno doba. Mesarski obrtnici uvideli su, da nije velika skupoća pogodila samo konzumenta, već i producenta, osobito seljaka. Jednako kao što je morao konzument, a osobito seljak, da ograniči svoje potrebe na najnužnije, tako isto treba da učine i drugi obrtnici, a ne samo da se to traži samo od mesara. Mesari danas stoje na stanovištu, da mora da važi načelo, zadovoljiti se sa malim prihodima, raditi i štediti. Ovaj princip treba da vredi za sve, a ne samo za mesarskog obrtnika, za kojeg mnogi drže, da radi sa Bog zna kakvom zaradom. Ali onaj, koji je barem malo upućen u mesarsku obrt, videće ubrzo, kako velika je nepravda time mesarima učinjena. Vlasti traže, da zarada mesarskih obrtnika nesmiđe biti veća od 25%. Na osnovu te odmere, odboru za suzbijanje skupoće maksimalne su cene mesa i mesnih proizvoda. Vidimo dakle, da vlasti dozvoljavaju, da može mesarski obrtnik imati 25% zarade kod svojih proizvoda. Ali, sada nastaje pitanje, da li imaju zbilja mesari onoliko zarade, koliko to njima vlasti dozvoljavaju, i to na osnovu maksimaliranih cena. Mi možemo mirne duše tvrditi, da nema ni jedan mesarski obrtnik ni u najboljem slučaju 25% zarade kod svežeg mesa. Taj stepen zarade, a možda i više, postizavaju velike radne suhomesnate robe, kod nekih vrsta mesnih proizvoda, kao n. pr. kod hrenovki i drugih sličnih vrsta kobasica, koje se izrađuju isključivo od prata. A kod kobasica lošije kvalitete, ne postizava kobasičar ni polovinu one zarade, koja je njemu dozvoljena.

Ali je vrlo važno pitanje baš za veleradnje mesnih proizvoda, koje gore spomenusmo zbog ev. zarade, koja bi prevazišla dozvoljenih 25%, baš pitanje investicije za uređaj svojih strojeva za obradivanje mesa, hladionih naprava, te ostalog uređaja i alata, čija je cena u najboljem slučaju već odmah više od 50, 100 i više stotinu hiljada dinara. A kad računamo, da se ovakvi strojevi brzo istroše, te treba iste brzo nadomestiti, onda može već svaki laik uvideti, da od cele dozvoljene zarade skoro ništa i ne ostaje. I baš taj fakat odbori za suzbijanje skupoće do sada još nikad nisu uzeli u obzir.

Pada svima u oči baš fakat, da su se gradski odbori za suzbijanje skupoće ograničili samo za suzbijanje cene kod

mesara i kobasičara, a do sada još nisu pristupili poslu, da bi to i drugim obrtnicima učinili.

Zar je pravo, da mora mesarski obrtnik platiti za par cipela Din 250, kad je cena kože skoro nikakva? Treba dati kožu vola, pa da dobije za to par cipela. Evo, vidimo, da bi trebala baš kožarska i cipelarska industrija znatno smanjiti cene svojim proizvodima, a u prvom redu su to dužne učiniti tvornice za izradu kože, koji dobijaju kožu danas po Din 5 kg, i čak i jeftinije, a svi znamo po kako visokim se cenama izrađena koža prodaje. Tu bi imali gradski odbori za suzbijanje skupoće pune ruke posla, a mesari, kao i svi ostali građani bili bi mnogo zahvalni, kad bi se u tom pogledu zbilja nešto učinilo. A to bi bila svakako dužnost tih odbora. Jer, kad su pale cene stoci, mesari su bili prinudjeni, da snize cene mesu i mesnim proizvodima. Cena kože je još više pala no cene mesu, ali izrađena koža još uvijek je tako skupa, pa čak i skuplja no ranije, pa možemo otvoreno pitati, zašto to?

Isti taj slučaj vidimo i kod ostalih grana naše industrije. Cene sirovinama stalno padaju, a cene proizvodima ostaju uvijek iste, pa čak i rastu. Mesari plaćaju još i danas iste cene za najamninu svojih lokala, kao i onda, kad su cene mesu bile mnogo veće. Kućevlasnici svakako bi trebali sniziti cene stanarini, jer su danas prilike u kojima

živimo drugče, kao one pre 10 godina. Treba jednom da prestane čežnja za prekomjernim profitom, pa mesari smatraju, da treba uvesti princip snižavanja cene i kod slobodnih zvanja, kao n. pr. kod advokata, apotekara, bankira itd. Mogli bismo navesti skoro svako slobodno zvanje, jer svugde je potrebno snižavanje cene. Medikamente i advokatske pristojbe plaćamo danas isto onako visoko, kao onda, kad je imao svaki puno para.

Mi to ne navodimo zbog toga, što su možda ti gradski odbori za suzbijanje skupoće nasrnuli baš na mesarske obrtnike. Ne! Mi to činimo s punim pravom baš iz razloga, jer su mesari, kao što već rekosmo, bili prvi, koji su dali primer snižavanju cena ostalima, a na žalost ostalo je samo kod tog njihovog koraka i snižavanju cena, jer se niko drugi nije ugledao na njih, a gradski odbori za suzbijanje skupoće pokazali su zahvalnost na taj način, da su mesarima i dalje — reducirali cene.

Sa punim pravom očekujemo, da gradski odbori za suzbijanje skupoće već jednom pristupe izvođenju svojih zadataka, pa da temeljito suzbiju skupoću tamo, gde se to do sada još nije učinilo, a gde je od preke potrebe to uraditi.

Neka se ugledaju drugi obrtnici i slobodna zvanja na mesare, pa neka sami, ne čekajući poziv za to, snize cene, pa će time pomoći, da se barem donekle ublaži ta kriza i pomognuto će biti svima nama.

## Naš I. Jugoslovenski mesarsko-kobasičarski kongres.

Pošto šaljemo današnji broj našeg lista svima mesarima i kobasičarima u državi besplatno, to odlučismo ovom prilikom, skrenuti pažnju svima na poziv mesarima i kobasičarima u brojevima 9 i 10 našeg lista, a koji glasi: »Pošto radi odbor za pripremu kongresa svih mesara i kobasičara u Jugoslaviju punom parom, to molimo sve, koji bi imali kakvih predloga u tom smislu, da iste što pre dostave našoj redakciji, ili g. Savi Markoviću u Smederevu, kako bi se blagovremeno mogli uzeti u obzir.

Pošto je cilj kongresa u današnjoj privrednoj krizi i više nego važan, ponova se umoljavaju svi zainteresovani, da stvar shvate najozbiljnije, kako bi kongres mogao da postigne željeni cilj. Mislimo, da je svakom jasno, pogotovo danas kad se organizuju najraznornije profesije, da je nesporno potrebno, da se čim pre formira jedinstven front svih mesara i kobasičara u Jugoslaviji, kako bi kao kompaktna celina uspele, da se što odlučnije bore za svoje zajedničke vitalne interese. Nemojte zaboraviti, da je naša snaga u našoj slozi, pa zato prionite svi poslu i stavite se odlučno na branik naših zajedničkih interesa!

Sa zadovoljstvom moramo konstatovati, da su se pozivu odazvali mnogi napredni i svesni mesari i kobasičari, koji su uvideli, da je baš u ovo kritično doba od preke potrebe, da smo svi za jednoga i jedan za sve, ako hoćemo da postignemo svoje ciljeve za kojima žudimo. Svima je jasno, da se osjeća potreba kod svih, da već jednom kompaktno nastupimo i da putem jedne jakke, zajedničke organizacije branimo svoje interese, poradeći na taj način na poboljšanju naših prilika, koje su sve pre, samo ne onakve, kakve bi trebale biti i kako si mi to želimo, da bi bile. A to postići ne bi bilo teško, kad bi svi radili ono, što odbor za pripremu kongresa od nas traži.

Zato je potrebno, da svi mesari i kobasičari pomognu odboru za pripremu kongresa svih mesara i kobasičara, koji ima u vidu sve najbolje za procvat našeg mesarskog staleža. Stara je poslovića: »Ako hoćeš, da ti je pomognuto, pomози si sam«. To je istina, jer ko će nama mesarima i kobasičarima pomoći, ako ne mi sami. Svi staleži danas organizovani su u svojim udruženjima, pa kad zatreba, njihovi glavni savezi uvijek brane interese svojih članova onako, kako je to u njihovoj zajedničkoj koristi. Samo mi mesari i kobasičari, koji bi baš najviše trebali kompaktne organizacije, do danas još nismo uspele, to stvoriti.

Nećemo ovde raspravljati o uzrocima tog žalostnog dejstva, jer smatramo to kao suvišno i nepotrebno, jer sada je glavno to, da su se našli napredni i svesni mesarsko-kobasičarski obrtnici iz sviju banovina naše države, koji osnovaše pripremi odbor za saziv zemaljskog kongresa svih mesarsko-kobasičarskih obrtnika, računajući kod toga opravdanu na saradnju svih svojih staleških drugova.

Kao što već spomenusmo, odziv od strane drugova do sada je bio još dosta dobar, ali odbor ipak očekuje, da će biti još veći. Zbog toga rešio je zamoliti redakciju našeg lista, da se taj broj uputi svima mesarima i kobasičarima u zemlji besplatno, kako bi bili svi o tome radu odbora obavješteni, i da se na taj način omogućuje svima zainteresovanima, javiti odboru svoje želje i primedbe.

Zato prionite svi poslu, radi se o dobrobitu našeg celokupnog staleža. Nemojte se pouzdavati na druge i oslanjati se na tuđi rad, jer nije pravo, da bi morali baš drugi raditi za sve, a da se posle koriste dobrinama postignutih pomoću drugih oni, koji ne doprinesoše za postignuće zajedničkih ciljeva ništa, pa ni dobre volje. Zato je dužnost svakog našeg staleškog druga, da odmah

javi odboru svoje primedbe i želje, a na osnovu tih pristupiće se konačnom sredjivanju materijala.

Privremena pravila budućeg saveza rađe se od strane naročite sekcije pripremnog odbora, pa je potrebno, da baš kod tog najvažnijeg posla pomazemo svoje drugove. Pokrajinska udruženja, mesarske zadruge itd., koje već postoje, blagovremeno će biti obavještene o tim radovima i pozvate, da na vreme podnesu svoje primedbe, jer će se u tu svrhu svima tim već postojećim odborima dostaviti elaborat pripremnog odbora. Za sada pak, odbor rešio je, da prikupi nezavisno od postojećih udruženja i zadruga podatke o željama svojih staleških drugova, smatrajući to za dužnost, kako bih odbor za pripremu kongresa imao što jasniju, nezavisnu i slobodniju sliku o onome, što mesari i kobasičari za sebe žele.

Pozivamo zato sve napredne mesare i kobasičare, da se odazovu pozivu pripremnog odbora za saziv I. Jugoslovenskog kongresa mesara i kobasičara, na kojem će se rešavati vitalna pitanja svih mesara i kobasičara u našoj državi, pa da pošalju odboru sve svoje predloge i želje, koje će odbor svestrano uzeti u pretres.

Dopise treba slati redakciji našeg lista, sa primedbom na naslovnoj strani, za »Kongresni odbor«.

## Iz naše uprave.

Izveštavamo sve naše dopisnike, koji nam šalju stalne izveštaje o stanju i prodji stočnih sajnova, da se u buduću u hitnim slučajevima i to naročito od 15. do 20. svakog meseca, obrate isključivo samo telefonom na našu redakciju, kako bi ti izveštaji mogli biti na vreme štampani. Broj našeg telefona je 22-89. Legitimacije za govore po novinarskoj taksi poslaćemo svima, kojima smo to već javili.

Našim dopisnicima iz raznih krajeva najlepše zahvaljujemo na dosadašnjim izveštajima i savjetima, te ih umoljavamo, da nam i u buduću javljaju sve važnije događaje i sve svoje želje u pogledu našeg lista, kao i želje svojih drugova mesara i kobasičara. Naravno, da ćemo sve želje po mogućstvu uzeti u obzir.

Sve naše pretplatnike molimo, da nama javе svako neuredno dostavljanje našeg lista od strane pošte, jer smo u poslednje vreme od naših pretplatnika dobili više ovakvih tužbi da list ne primaju, ma da mi list redovno šaljemo.

Ovom prilikom skrećemo pažnju svima našim pretplatnicima, da mogu poručiti kod naše uprave sve mesarsko-kobasičarske strojeve, sav mesarski alat, boje i mirodije, hartiju itd. Uprava lista dozvoljava svima pretplatnicima 5% popusta kod svih stvari. Zato kupujte strojeve za obradivanje mesa i mesarski alat isključivo samo kod uprave našeg lista, jer imade uvijek na stovarištu samo najbolje strojeve i alat, a na želju šaljemo ilustrovani katalog svima besplatno.

Uprava lista rešila je, da će i početkom iduće godine prirediti nagradno vučenje, pa će ovog puta biti, obzirom na veći broj pretplatnika, dobitci podvostručeni. Pravo na učestvovanje u nagradnog vučenja imaju samo oni pretplatnici našeg lista, koji su platili pretplatu za 1932 godinu, i to najkasnije do 1. februara iduće godine. Daklem samo ti imaju pravo učestvovanja. Zato pozivamo sve mesare, da na vreme regulišu svoje obaveze spram listu, kako bi imali pravo učestvovanja kod vučenja bogatih zgoditaka. O tom nagradnom vučenju javićemo opširnije u idućem broju našeg lista.

Uprava »Mesarskog lista«.

## Mesarske vesti

### POLJSKA.

#### Novi zakon za mesarsko-kobasičarske obrtnike.

1. novembra o. g. stupa u Poljskoj na snagu zakon Ministarstva trgovine i industrije, kojim se zabranjuje prodavanje suhomesnate robe kako i kobasica mesarima. Prema ovom zakonu treba da budu odvojeni lokali, u kojima se prodaje sveže meso, a opet za sebe mora da budu prostorije, u kojima se prodavaju kobasičarske izradjevine i suhomesnata roba. Osim toga taj zakon propisuje, da moraju zidovi tih lokala biti bojani sa uljnatim bojama, a patos treba da bude nepromočiv. Kupcima je strogo zabranjeno dirati u robu, a poslugi, koja posluhuje mušterije robom, nije dozvoljeno od kupaca kasirati novac za robu, već to mora vršiti naročito lice, koje ne prodaje robu. Daklem traži se, da ima svaki lokal blagajnika.

Glavni odbor zemaljskog mesarsko-kobasičarskog saveza sazvaio je odmah vanrednu sednicu, na kojoj se raspravljalo isključivo samo o novom zakonu i u vezi s tim o predlozima, koje treba uputiti vladi. Jasna je tendencija vlade, koja hoće ovim zakonom stvoriti dve potpuno odvojene obrti i to tako, da bi mesari pretstavljali jednu, a kobasičari drugu obrt. Jasno je, da svi mesari, koji su do sada bili i kobasičari neće biti u stanju, da si na novo urede za svoje kobasičarske izradjevine naročito odvojene lokale, jer je to skop-

čano sa velikim troškovima, pošto treba nabaviti nov uređaj, a vrhu toga treba zaposliti, ma i u najmanjem lokalu dva lica, i to jedno za prodaju robe, u drugo u svojstvu blagajnika.

Interesantno je to, da po novom zakonu imaju trgovine živežnih namirnica pravo prodavati sve kobasičarske izradjevine, dok je to mesarima zabranjeno i to pravo nemaju, u koliko ne bi za te stvari otvorili novu prodavaonicu.

Na sednici Saveza mesarsko-kobasičarskih udruženja u Poljskoj doneta je bila rezolucija, koja je odmah i upućena vladi u Varšavi, u kojoj se vladi iznosi štetnost izvođenja takvog zakona i moli se vlada, da odustane od primene ovog novog zakona, koji bi onemogućio rad skoro svima mesarima u Poljskoj.

### ČEHOSLOVAČKA.

**Svinje na električnom stolcu.** Ovih dana izvođeni su na klaonici u čehoslovačkom gradu Olomucu pokusi, da se svinje ubijaju s pomoću elektrike. Dosada je na ovoj klaonici vladao običaj, da se svinje najprije s nekoliko udaraca po glavi onesvijeste, pre nego što se zakolju. Sada su izvedeni pokusi, da se ovo ubijanje vrši jednim naročitim električnim aparatom iz Njemačke, koji svinju za nekoliko sekunda potpuno onesvesti sa strujom od 50 volta. Pokusi su ispali povoljno, pa će odsada klanje svinja biti mnogo humanije.

## Vesti.

#### Otvaranje nove telefonske linije redakcije »Mes. lista«.

Prilikom otvaranja nove telefonske linije »Mesarskog lista« priredio je konzorcij lista u prostorijama redakcije 24. o. m. svečanost, na koju su bili pozvani svi oni, kojih zaslugom je došlo do ostvarenja telefonske linije i koji su se istakli i uzeli vidnog učesća u tim radovima.

Između zvanica bili su prisutni pretstavnici Dravske direkcije p. t.: gg. Perko Anton, Markelj Polde i Rems Makso; šef gradske t. t. sekcije g. ing. Eržen Rafael; zastupnik susedne III. t. t. sekcije g. Lenassi Milan; vlasnik I. Jugosl. tvornice mesarskih potrepština gosp. R. Grudnik; potpredsjednik opštine g. Izidor Florijančič i nadzornik t. pruga g. Franc Zajec.

G. urednik »Mesarskog lista« g. St. Zorko poželeo je gostima dobrodošlicu i u svome govoru naglasio je važnost i značenje nove tel. linije za »Mesarski list«, koja omogućuje stalnu vezu sa svima dopisnicima lista u zemlji. Nadalje se zahvalio prisutnima na njihovom trudu, kojeg su uložili, da je bilo moguće prugu u tako kratkom vremenu predati saobraćaju, a g. R. Grudniku za njegove materijalne žrtve, koje su omogućile uvodjenje tel. linije.

G. Markelj Polde u ime prisutnih zahvalio je »Mesarskom listu« dobar napredak, a kako je on inače i stručnjak za mesarska i stočna pitanja, to je drugi deo njegovog govora, u kome se donetkao tih pitanja, bio od naročito značaja. Nakon toga je gostima bila priredjena zakuska, pa su održali zdravice potpredsjednik g. Florijančič i fabrikant g. Grudnik.

#### Nadzor nad stokom za vreme prevoza željeznicom.

Kako se često događa, da su pojedini komadi stoke uginuli za vreme vožnje zbog nedovoljnog pristupa zraka, prenatrpanosti kola ili nedovoljnog nadzora, izdala je Generalna direkcija drž. željeznica u tom pogledu sledeću naredbu: Nadzirati stoku za vreme vožnje je u prvom redu dužnost pratioca, jer međunarodna konvencija o prevozu robe kao i željezničko-saobraćajna uredba propisuje, da pošiljke stoke moraju biti praćene. — Od pratnje može se odustati samo u lokalnom saobraćaju za udaljenost do 150 km. Budući pak što je dokazano, da pratioci stoke usput često uopće izostaju i da se voze na pojedinim prugama putničkim vlakovima mjesto da prate povjereni im stoku na celom putu, sve željezničke stanice su upućene, da tovarjenju stoke, davanju pratioca, nadzoru stoke za vreme vožnje kao i nadzoru pratioca stoke posvećuju veću pažnju na taj način, da se željezničko osoblje u svakom slučaju uvijek osvjedoči još na polaznoj stanici, da li se pratioci nalaze kod vlakova. U slučaju da se pratioci ne nalaze kod dotičnog vlaka kojim se prevozi stoka, dužnost

zom od 122.000 kvintala u istom vremenu 1929 godine. Isti je slučaj i sa govedjim mesom, čiji je uvoz u toku ove godine porasao na 319.422 kvintala prema 62.174 kvintala u istom vremenu 1929. godine. Uvoz masla iznosi 139.000 kvintala za 1931. godinu, a u 1929. godini uvezeno je masla 32.000 kvintala. Prema izveštaju francuskog ministarstva trgovine i industrije važnost ove proizvodnje za francusko seljaka i za nacionalnu privredu je tako velika, da se može smatrati, da su u pitanju vitalni interesi. Usled toga je ministarstvo izuzetno i privremeno kontingentalo uvoz ovih kategorija robe. Određeni kontingenti su tako niski, da za ovu godinu uopće nije moguće računati na izvoz stoke svinja raznog mesa i masla za Francusku.

#### IZRADA KLAONICE U KOS. MITROVICI.

Tehnički odeljak u Peći održaće 27. novembra o. g. prvu ofertalnu licitaciju za izradu klaonice u Kosovskoj Mitrovici. Predračunska suma je 240.498.87 Din.

#### IZBORI I ODGODA STOČNIH SAJMOVA.

Na dan izbora, 8. novembra o. g. neće se nigde održavati sajmovi stoke, već se isti imaju odložiti na prvu nedelju koja sledi.

Toliko na znanje našim čitaocima, da ne budu pravili nepotrebnih puteva.

#### Nema pristojbi za veterinarski pregled stoke.

Uprava Dunavske banovine javlja, da je saznavši, kako pojedini kupci stoke odbijaju od cijene 10 dinara po komadu kupljene stoke, navodno za veterinarski pregled. Kako ne postoje nikakve pristojbe za veterinarski pregled stoke, to je ovaj odbitak od 10 dinara po komadu neopravdan i biće u buduće strogo kažnjavan.

#### NAŠ IZVOZ

u mjesecu septembru 1931. godine.

**Živa stoka:** konji kom. 1747, dinara 3.757.080; ždrebad kom. 44, Din 59.000; mazge kom. 26, Din 48.250; magarci kom. 4, Din 5700; govoda (volovi, bikovi, krave i junad) kom. 8974, Din 21.934.225; telad komada 1298, Din 956.100; svinja kom. 27.741, Dinara 27.826.580; sitna stoka koma. 92.141, Din 14.250.380; pernata živina kg 699.642, Din 10.527.630.

**Meso:** svježe kg 1.118.203, Din 13 milijuna 782.327; preradjevine od mesa kg 23.730, Din 674.062.

**Mast svinjska:** kg 33.418, Din 421.530. **Kože:** govedje kg 121.655, Din 1.316.656; teleće kg 51.093, Din 670.396; ovčije kg 23.363, Din 326.600; kozije kg 1335, Dinara 32.000; jagnjeće kg 120.896, Din 2.785.160; jareće kg 67.685, Din 2.915.480; od divljači kg 196, Din 34.350.

#### BROJ STOKE U NAŠOJ ZEMLJI.

Prema podacima koje je Statističko odjeljenje Ministarstva poljoprivrede dostavilo Međunarodnom poljoprivrednom institutu u Rimu, brojčano stanje stoke kod poljoprivrednika u našoj zemlji iznosilo je konja 1.161.235; magaraca 106.944; mazga 15.843; govoda, govoda 3.812.172; bivola 37.487; svinja 2.923.862; ovaca 7.953.139; koza i milijun 731.430; i živine 18.821.601 komada. Iz ovih statističkih podataka proizlazi da je za posljednjih pet godina brojčano stanje svih vrsta stoke u znatnom porastu. Taj porast od 1926. godine do konca 1930. god. iznosi: Promjena prema predprošlogoj godini (1929.), osim koza, kojih ima manje za 72.144 kom. (4 posto), pokazuje povećanje svih ostalih vrsta stoke i košnica i to peradi za 1.305.624 (7,45 posto) svinja za 249.062 (9,31 posto) ovaca za 217.182 (2,81 posto); govoda za 84.134 (2,26 posto) konja za 20.892 (1,83 posto); magaraca za 827 (7,77 posto); mazgi za 374 (2,42 posto); bivola za 241 (0,65 posto); košnica za 79.205 (13,70 posto). Prema stanju u 1926. god. u 1930. godini broj svih vrsta stoke i košnica povećao se, i to: konja za 44.377 (3,97 posto); magaraca za 10.646 (11,06 posto); mazgi i mula za 1292 (8,88 posto); govoda za 106.153 (2,86 posto); bivola za 5968 (19,93 posto); svinja za 117.680 (4,19 posto); ovaca za 20.294 (0,26 posto); koza za 10.167 (0,59 posto); živine za 2.561.993 (15,76 posto); košnica za 53.023 (8,75 posto).

#### Naš izvoz stoke, mesa i kože u prvih osam meseci ove godine.

Stoka: konji komada 2919, dinara 5 milijuna 258.500 hiljada; ždrebad kom. 16, Din 12.600; mazge kom. 24, Din 38.600; magarci kom. 13, Din 11.800; govoda (volovi, bikovi, krave i junad) kom. 7179, Din 18.378.490; telad kom. 2026, Din 1.404.810; svinje kom. 33.156, Din 34.150.000; sitna stoka komada 70.681, Din 11.306.840; pernata živina kg 719.378 Din 10.705.020.

Meso: svježe kg 1.090.117, Din 13 milijuna 892.431; preradjevine od mesa kg 6523, Din 172.460.

Mast svinjska kg 15.981, Din 205.603. Kože: govedje kg 170.204, Din 1.818.687; teleće kg 26.277, Din 520.620; ovčije kg 10.135, Din 148.382; kozije kg 3041, Din 59.620; jagnjeće kg 95.883, Din 1.973.616; jareće kg 62.842 Din 3.013.150; od divljači kg 206 Din 43.880.

#### NAŠA STRUČNA KNJIGA.

Receptni deo naše stručne knjige gotov je. Pošto materijal stručne knjige, koji je ogroman, još nije sasvim sredjen, to se uprava našeg lista odlučila, da štampa za sada receptnu knjigu, koja će biti najkasnije januara meseca

poslata svima pretplatnicima stručne knjige. Pošto je baš receptni deo najvažniji za mesare i kobasičare, to smo se odlučili, da receptnu knjigu već sada izdamo. Knjiga će imati bogat izbor svih mogućih recepata, koji dolaze za mesarsko-kobasičarsku struku u obzir.

Knjigu recepata dobiće svaki pretplatnik stručne knjige s tim, da ima platiti Din 160.—, a stručnu knjigu dobiće docnije kad izidje iz štampe, besplatno.

Pozivamo sve mesare i kobasičare, da se pretplate na I. Jug. mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu, jer će biti naklada samo onolika, koliko bude javljenih pretplatnika, pa neće docnije niko više moći dobiti knjige, koji nije bio na nju pretplaćen. Novac ne treba slati u napred, dovoljno je samo prijava, jer ćemo knjigu poslati svima pouzdom. Cena od Din 160.— za knjigu važi samo za one, koji su se već prijavili i koji će se još prijaviti do 1. febr. 1932. Nakon ovog vremena povisuje se za ostale cena na Din 320.—.

Uvereni smo, da će se svaki napredan mesar i kobasičar prijaviti za knjigu, bez koje je nemoguće raditi i to tim pre, jer je ova knjiga prva te vrste u Jugoslaviji.

Prijave za knjigu treba slati upravi »Mesarskog lista«, Št. Vid nad Ljubljano.

Uprava »Mesarskog lista«.

#### MESARI! SREĆA VAS TRAZI!

Bankovno Komanditno društvo A. Rein i Drug, koje je poznato po svojoj strogo solidnoj i brznoj usluzi širem naše države, prilazi u današnjem broju svoje dopisnice, pomoću kojih treba odmah naručiti srečke I. klase XIII. kola Drž. klasne lutrije, koje počinje 19. novembra o. g. Zgodici ovog kola ogromni su. Zato ne propustajte nikako prilike, pa si naručite odmah samo kod firme A. Rein i Drug srečke, jer kod njih dobićete najbogatiji izbor srečaka, od kojih mora svaka druga biti izvučena.

## Stručna uputstva

**Pitanje: I. P. iz J. Molim da mi javite, kako bih mogao spremiti dobru mortadelu, koja bi bila ukusna?**

**Odgovor:** Donosimo Vam nekoliko recepta za mortadelu, pa se nadamo, da će koji odgovarati Vašem traženju.

**Mortadela četvrtasta.** Svinjsko i mlado teleće meso, (belo) krupno na rešetku 14 mm mlveno, usoli se, malo salitre i malo šećera, promeša se lako, da se ne razbije i metne se u sud, pokrije i ostavi jedan dan. Doda se jak govedji prat, sitan beli biber, vrlo malo belog luka i struganog morskog oraha. Sve se lepo izmeša i puni slabije u srednje govedje kulare u dužini od 25 cm. Vežu se samo krajevi i postavje se u četvrtaste plehane forme, za to pripremljene. Nakon toga se metne kapak i baci se u kazan da se kuva u vodi od 74 stepeni i to 4—5 sati. Ostavi se da se potpuno ohladi pod formom bar 12 sati. Izvadi i veže uzduž i popreko. Povesi se u hladan dim 48 sati bez plamena. Onda se mete na vazduh 10—12 sati, seče i prodaje.

**Mortadela sitna, okrugla.** Odvoji se sveže svinjsko meso, koje treba da je posnije i crveno, i seče se nožem, metne, Ištota i govedje meso, ali samo polovina od količine svinjskog mesa, sve bez žilja, i to se iseče nožem manje. Doda se po potrebi so i salitre, dobro se izmeša i lepo se nabije u sud, u kojem se ostavi dva dana. Posle 2 dana, govedje meso se pusti dva puta kroz gnečilicu (kvećmašinu), pa se samelje svinjsko i govedje na mesoreznom stroju kroz rešetku 2 mm. Samleveno jedno i drugo dobro se izmeša zajedno i dodaje se k tome trećina jakog prata. Sa malo prata se izmeša i slana slanina na krupne kocke sečena, i sve skupa se izmeša sa malo belog sitnog bibera, jedna manja šaka belog bibera u zrnu, malo morskog oraha i cimta, pa i 3—4 češnja, tucanog belog luka. Sve izmešana puni se u pre jedan dan pokvašene govedje manje bešike. Puni se tvrdo bez vazduha, lepo veže, uzduž i popreko stegne. Suše se slabom vatrom i dimom do svetlo smeđe boje i kuvaju se u vodi od 80 stepeni 3, a veći 4 sati. Izvade se na tezgju i pokriju, da se pod krpom malo ohlade i povesi na vazduh. **Talijanske mortadele.** Sveže posnije svinjsko meso od buta samelje se na rešetku 2 mm. Na 10 kg takvog mesa metne se 280 grama soli, 20 grama salitre, 30 grama šećera, 2 češnja tucanog belog luka, komad struganog mor-

skog oraha, 35 grama sitnog belog bibera, 25 gr belog bibera u zrnju. Izmeša se dobro sa 3 1/2 kg jakog prata ili hladnog govedjeg sitnog i posnog mesa, a doda se 1 1/2 kg u veće kocke sečene tvrde slanine. Sve se lepo izmeša i puni u manje teleće bešike ili uže kulare, dobro veže i stegne (puni se bez vazduha) i ostavi tako 2 dana na hladno. Onda se povese u pušnicu nad slabu vatru, dok ne dobije lepu žutu boju. Posle toga se pusti sve jača vatra 2 sata i to pažljivo, da ne kaplja. Izvadi se i povese na pro-maju 10 dana, onda se prodaje.

**Pitanje: D. J. iz B. Molim Vas, da mi javite, kako se pravi gušćija pašeta i gde mogu dobiti stručnu mesarsko-kobasičarsku knjigu?**

**Odgovor:** Uputu za pravljenje gušćije pašete objavili smo u broju 10 našeg lista i to u rubrici »stručna uputstva«. Uprava našeg lista izdaće posle Božića receptnu knjigu, koju dobiju svi oni koji su predbeleženi za stručnu knjigu, a štampaće se tek iduće godine zbog opširnog materijala.

## Situacija na tržištu stokom

### TJEDNI SAJAM U ZAGREBU.

Unatoč nepovoljnog vremena bio je prošli tjedni sajam u Zagrebu dosta dobar, osobito u dogonu stoke. Cene boljoj vrsti stoke porasle su za 0.50 Din po kg žive vage pošto je za Trst kupljeno par vagona stoke u mesarske svrhe. Cijene svinjama kao i teladi ostaju čvrste i nepromenjene.

**Dogon i prodaja stoke:** Bikova 31, krava 303, junica 56, volova 208, junaca 44, teladi 134, konja i ždrebadi 195, koza 1, svinja 485, odojčadi 312.

**Cene:** bikovi kg 3—3.25, krave u mesarske svrhe 1.50—2.50, krave muzare kom. 1.700—2.300, junice u mesarske svrhe 4—4.50, volovi I. vrsti 6.50—7 volovi II vrsti 5—5.50, junci 4—4.25, svinje tovljene 10—11, svinje netovljene 6.50—7.50, odojčad komad 40—100, konji za klanje kg 1—1.25, svinje srem-ske zaklane kg 11—13, telad živa 5.50—7, telad zaklana 7.50—8.50.

**Banjaluka.** 21. o. mj. bio je u dogonu slab radi zapalag snega. Kupovali su samo domaći trgovci, dok za inozemstvo nije ovaj puta ništa prodano. Cene su bile slabije no obično. Dotjerano je bilo stoke (u zagradi broj prodanih komada) volova 109 (25), krava 118 (47), junica 38 (16), teladi 14 (5), ovnova 90 (28), ovaca 263 (88), jaraca 14 (2), koza 17 (2), jarniaca 187 (110), jaradi 11 (1), krmaka 449 (389). — Trgovalo se uz ove cene: volovi 1.75—3.50; krave 1.50—3; junci 1.50—3; telad 3.75—7; ovnovi i ovce 2.50—3.50; jarci i koze 2; janjci 30—100, jarad 20—60, krmci 4 do 7 dinara kg žive vage.

**Bosanska Gradiska.** 23. oktobra. Tjedni sajam bio je dobro posjećen a i dogon blaga bio je obilan. Prodano je 520 komada svinja, 45 krava, 26 volova, 30 junaca, 10 konja i 25 ovaca. Cene svinjama su porasle te su mesnate svinje plaćane po 5 dinara. Inače kod cena ostaloj stoci nema promjena.

**Bjelovar.** 25. oktobra. Godišnji sajam, zvan Terezijanski, bio je prilično velik. Cijene su bile ove: junice 5 do 5.50, telad 4 do 5, bikovi 3 do 4, krave 2 do 4, svinje za meso 6 do 7, svinje za mast 8 do 9 dinara kg žive vage. Izvozeno je ukupno 16 vagona stoke, i to 10 u inozemstvo, a 6 u tuzemstvo.

**Križevci.** Veliki godišnji sajam u Križevcima bio je dobar po dogonu i prodaji. Dotjerano je bilo 2026 komada. Prodano volova 69, kg 3—4 Din; krava 416, kg 2—3.50 Din; junadi 48, kg 3.50—4 Din; junica 65, kg 3—4.50 Din; bikova 143, kg 3.50—4.50 Din; teladi 495, kg 3—4 Din. Bikovi i junice prodani su za Italiju, dok sve ostalo za Jugoslaviju. — Svinjski vašar bio je dobar, tek je cena još uvijek ista. Dotjerano je bilo 1213 komada svinja, a prodano 716. Cena po kg kretala se između 6—7.50 Din. Odojci su poskupili. Ispod 30 Din odojčadi nije bilo.

**Karlovac.** Na sajam bilo je dotjerano 186 krava, a prodano 81 po ceni od 2.50. Volova 745, prodano 289 po 6—8, junadi 62, prodano 55, po 5—7, teladi 442, prodano 144, po ceni od 3—4, bikova 17, prodano 13, od 3—6 dinara po kg žive vage. Sitne stoke, ovaca i koza dotjerano je 396 kom., a prodano 73 uz cjenu od 8—140 Din po komadu. Svinja je bilo dotjerano 2097. Cene su bile nešto više nego prošloga tjedna.

**Osiijek.** Ovogodišnji sajam bio je vrlo slab zbog nevremena. Od rogatog blaga dognane su većim delom krave muzare s teladima i to 35 komada krava s 35 komada teladi. Svinja je većim delom dognano za tovljenje, a prodavao se komad od Din 500—1000, ili žive vage Din 7—8. Bilo je nešto stranih trgovaca Grka i Talijana, ali za njih nije bilo robe na izbor. Svega je prodano 14 krava, 11 junica, 13 teladi, 1 bik, 4 vola, 11 komada krmaca, 122 prasaca i 4 ovce. Cena blagu bila je sledeća: telad 7—8, krave I. kl. 4—4.50, krave II. i III. kl. 2 do 3.50, junice i junci 4—4.50, bikovi 3—4 volovi 4—4.50, krave s teletom poprečna cijena Din 1500—2500. Debele svinje preko 100 kg 8—8.50, ispod 100 kg 7—7.50, ovce 3—3.50 Din.

**Ogulin.** Na tjednom sajmu 22. o. mj. bio je dogon marve zbog lošeg vremena slabiji nego obično radi kiše. Prodavane su krave po 1.50—3, volovi 4, telci 6, svinje 6 dinara za kg. Krava se mogla dobiti za 150. Blago je prodano većinom u Primorje i na Rijeku.

**Ptuj.** Na posljednjem sajmu u Ptuj do-gnano je 239 krava, 161 teladi, 163 vola, 51 bik, 75 konja i 250 komada svinja. Cene su bile: krave 2 do 4.50 Din po kg žive vage, telad 3—6 Din; volovi 4—6 Din; bikovi 3—5; svinje 5—8.50 Din za kg žive vage. Cene konjima bile su 1200—3000 po komadu.

**Sarajevo.** Dogon na marvenom sajmištu dobar. Goveda: I. vrste 4—4.50, II. vrste 3 do 4, telad: I. vrste 8—9, II. vrste 5—7, junad 2—3, janjad 50—120 ovce 70—150, ovnovi 150—250, svinje: mesnate 7—8, debele 9 do 10 Din po kg.

**Sisak.** Na takozv. »terezijskim« godišnjim sajmom bio je dogon rogatae marve skoro nikakav. Dogon svinja bio je priličan, i cene su im — po prilici — bile ove: svinje tovljene 8—9 dinara žive vage po kilogramu; srednje za odgoj i tovljene od 300 do 800 dinara po komadu; sitni krmci od 40—100 dinara po komadu.

**Subotica.** Tjedni sajam 23. o. mj. bio je po dogonu slabiji nego poslednji. Cene su ostale nepromenjene. Prodano je nešto debelih svinja za izvoz uz cenu od 10—10.50 po kg, inače se sve sprema za veliki godišnji sajam, koji se održa 25. i 26. o. mj.

**Varaždin.** Na tjedni sajam 23. o. mj. dotjerano je 776 svinja, od čega su prodana 553 komada i to u Svajcarsku 153, u Zagreb 142, u Varaždin 105, u Sestveti i Maribor po 50, te nešto u ostala mesta. Mršavim svinjama je cena bila 7—8, mesnatim 5—7, a tovljenim 9—11 Dinara.

## Strana tržišta stokom

### BEČKO TRŽIŠTE SVINJAMA.

Dogon 19.149 komada svinja i to 10.786 mesnatih i 8363 tovljenih svinja. Po provenijenciji bilo je 3978 komada iz Austrije, 2909 iz Mađarske 3344 iz Rumunjske, 5225 iz Jugoslavije, 4549 iz Poljske, 144 iz Njemačke.

Notirale su sljedeće cijene. Tovljene svinje prima 1.62 do 1.67 šilinga, engleske križane 1.45 do 1.75, seljačke svinje 1.50 do 1.65, stare svinje 1.45 do 1.50, seljačke svinje 1.20 do 1.65 i lagane mesnate svinje 1.80 po kg prema kvaliteti. Tovljene svinje nazadovale su u cijeni za 20 do 25 groša, a mesnate za 20 groša po kg.

## Tržište kože

### SIROVA KOŽA.

Beogradski izvještaj.

Govedje kože mahom svajcarske rase sa rogovima prvobitna mjera do 30 kilograma po komadu notiraju 5, a preko 30 kilograma 6 dinara po kilogramu.

Junječ bez glave i kratkih nogu 8 dinara i teleće također bez glave i kratkih nogu u prosječnoj težini oko 4 kilograma po komadu 11 dinara kilogram.

Pomenute vrste koža istrešene od soli plaćaju se srazmjerno skuplje.

Cijene se podrazumijevaju za engros za-ključke franko ovd. klanica.

Robe nema mnogo i za izvoz slabo dolazi u obzir.

### SITNE KOŽE.

**Jagnjeće kože.** — Situacija za kože od sitne stoke usled finansijske krize u Engleskoj još se više pogoršava, a naročito za teške jagnjeće kože, jer je Engleska glavni kupac za preradienu tešku robu, koja gotovo redovno kupuje od Čehoslovačke. Što se tiče lakih jagnječih kože od 50—70 kilograma 100 komada vrše se s vremena na vreme manje prodaje. Sezonske robe u nutrašnjosti skoro više nema, a roba koja sada pada slabijeg je kvaliteta i ne dolazi u obzir za izvoz, već samo za domaću potrebu.

Dobra sezonska roba vredi 21—22 dinara, a sadanja od 100—105 kilograma 100 komada koja je po kvalitetu slabija 16—17 dinara po komadu za uredno sortiranu robu.

**Ovčje kože.** — Kavlaci variraju od 12 do 13, a ovčje 9—10 dinara po kilogramu prema kvalitetu.

**Jareče kože.** — Tražnja je sasvim slaba. Cijena im varira od 15—20 dinara komad prema kvalitetu.

**Kozje kože.** — Za izvoz nema nikakovo interesovanje, a za domaću upotrebu plaćaju se 15—16 dinara kilogram.

### SIROVE KOŽE.

#### Njemačka.

Njemačko tržište sirovim kožama je čvrsto i to iz specijalnih razloga. Prije svega industrija mora kupovati u zemlji, jer ne dobiva devize, a postoji i neki strah pred inflacijom, te odatle i povećano kupovanje robe. Osim toga približava se i zima; ovo su svi razlozi za oživljenje tržišta.

#### Austrija.

Sirove kože pobudjuju živahan interes, i općenito se u poslovanju opaža živahnost, dizanje cijena i neki polet. Ne znamo nije li ova pojava potpuno ili djelomično upli-visana od nestabilnosti šilinga i zbrke s devizama.

Gore spomenuto vrijedi za govedje i teleće kože.

Na bečkoj klanici notiraju otopr. ove cijene, isključivo manipulacionih troškova, trg. dobili itd.: Ia. bečka zadružna roba: kože od 30 kg cca 0.80, volovi i krave od

### Cene stoke na stranim tržištima.

Prema izvještajima Zavoda za unapređivanje spoljne trgovine, cene stoke na stranim tržištima bile su sledeće: Volovi. Bratisla živo po 8.70 dinara kilogram; Milano I živo 9.55, II 7.82, I zaklani 19.40, II 16.21 dinara kilogram; Beč I fabrički 11.12—12.71, I obični 9.53—10.72, II obični 7.94 9.13 dinara kilogram. Krave. Braila, muzare komad 1005—1340 dinara, Barcelona domaće 15.25, Milano I živo 8.40, II živo 6.95, I zaklano 16.79, II zaklano 6.95; Beč živo 6.35—7.94 dinara kilogram. Svinje. Prag, jugoslovenske 13—14.76, Barcelona domaće 17.29, Milano živo 11, zaklano 12.60, Beč I mongolce 13.10—13.90, II mongolice 12.71 do 13.10, jugoslovenske ukrštene 13.10 dinara kilogram. Dovož 10. o. mj. u Beču bilo je 1092 komada volova i krava, 3.434 teladi i 4941 komad svinja mesnatih.

## Tržište mesa.

### POTROŠNJA MESA U TREĆEM TRO-MESEČJU U ZAGREBU.

Donosimo pregled prometa mesa tržnice

Dolac.	Meso	Dopremljeno mjeseca		
	vrsta	jula	avgusta	septembra
	govedina	32.000	34.500	122.000 kg
	svinjatina	80.000	67.000	109.000 »
	teletina	148.000	122.000	86.000 »
	suhom. roba	35.000	39.500	32.000 »
	mast	21.000	19.500	16.000 »
	odojčad	1.400	1.100	3.300 kom.
	janjad	450	155	220 »
	zečevi	—	—	300 »
	gnjetli	—	—	120 »
	srne	—	—	2 »

vrst živežne namirnice	godina	pad cijena za %
I.a govedina prednji dio	18—22	12—14 33—36.3%
I.a govedina stražnji dio	22—26	14—18 30—36.3%
II.a govedina prednji dio	14—20	6—10 50—57%
III. govedina stražnji dio	20—24	10—14 41—50%
teletina prednji dio	16—22	8—14 36—50%
teletina stražnji dio	22—26	12—18 45—69.2%
Svježa svinjetina:		
meso	15—24	12—20 16—20%
slanina	16—17	14—15 11—12.5%
salo	18—20	16—18 10—11%
mast	20—22	16—18 18—20%

## Početak proizvodnje trajne robe.

Pošto je sada početak sezone za proizvodnju trajne robe, to je potrebno, da si svaki kobasičar odgovori na pitanje, dali su njegove mašine, koje će upotrebljavati za proizvodnju potpuno ispravne, ako dobro seču i dali rade posve bespikorno. Jasno je svakome, da neće ni od najboljeg materijala izaći valjan proizvod ako se meso preradjuje na lošim mašinama. Skoro ne bi trebalo ni da napominjemo, da ista mašina koja kod proizvodnje preradjevina od kuvanog mesa radi odlično može sasvim otkazati, kada se počne sa njom preradjevati meso za trajnu robu i to naročito onda, kada se želi dobiti najfinija smjesa za kobasice. Više puta već je bilo konstati-rano, da su od najboljeg mesa i ostalog odličnog preradjenog materijala izašli loši proizvodi, ako mašine nisu dobro radile. Naravno, da mora sav rezači pribor bezuslovno biti novo oštren kod specijalne brusione. To važi sve za one kobasičare, koji već raspolazu sa dovoljnim i potrebnim strojevima.

Za one kobasičarske obrtnike pak, koji strojeve još nemaju, pa si žele iste u doglednom vremenu nabaviti, važi sledeće:

Potreba današnjeg doba traži naime, da se svaka mesarska radnja pretvori u mesarsko-kobasičarsko preduzeće, koje može unovčiti svaki, pa i najnezatniji deo zaklane životinje. Danas je skoro nemoguće voditi mesarsku radnju bez kobasičarstva, jer svakako da samo prodaja svežeg mesa nikako ne može biti rentabilna. Zbog toga je potrebno, da si svaki mesar nabavi bar najpotrebnije kobasičarske strojeve.

Opća privredna kriza i velika konkurencija prinudila je i tvorničare mesarsko-kobasičarskih mašina i alata, da su počeli sa prodavanjem svojih proizvoda na otplatu, i to uz tako povoljne uslove, da si može svaka najmanja radnja nabaviti te potrebne strojeve. Ovakve uslove, koje danas stavlja n. pr. I. Jugoslov. tvornica mesarskih potrepština R. Grudnik, Ljubljana-Dravje, može svatko prihvatiti te na taj način dodje do garniture strojeva tako, da se isplata potrebne sume ni ne osjeti.

Da pak onima, koji još nemaju mašine bude jasno, kakvo veličinu mora imati Wolf, da odgovara za proizvodnju trajne robe, donosimo i to obrazloženje.

Najmanji model Wolfa, koji može i smije da se u modernom kobasičarskom preduzeću upotrebljava za proizvodnju trajne robe, mora imati promjer ploča 98 mm što znači oko 10 cm. Svi manji modeli naime ogrijevaju i gnječe meso, tako da se na njima izradjeni prat redovito skratu. Iz tih su razloga gotovo sve inozemne tvornice odustale od proizvodnje Wolfova sa promjerom ploča: 80, 82, 90, 95 mm, jer ni jedan kobasičar više neće da kupi ovakvu mašinu, jer se svi stručni listovi slažu u tome, da je najmanji, za kobasičara upotrebljivi Wolf onaj sa 98 mm promjera ploča. U interesu je dakle svakog preduzetnika, koji kupuje nove mašine, da traži kao najmanji Wolf onaj sa 98 mm ili oko 10 cm. Svakako je potrebno da tražite Wolf sa kuglastim ležištem (Kugellager), jer je pogon ovakvih Wolfova mnogo lakši, no bez tog ležišta sa stranskim pritiskom, jer to kuglično ležište ima da snosi celi pritisak zaključnog obruča, te na taj način onemogućuje teško pokretanje. Ovakva mašina, skupljiva je samo za sitnicu, i to kod malih Wolfova za Din 200.—, a kod većih do 1000 dinara.

Ova razlika je mala, kad se ima u vidu, da svaki mesar, koji obratuje sa ma-kvym pogonskom silom, taj iznos vrlo brzo uštedjuje na struji, bencinu itd. Mi smo se o istini gornjih navoda uvjerili na taj način, što smo izvršili probu. Uzeli smo dva Wolfa, i to jednog bez, a drugog sa kuglastim ležištem. Dobili smo sledeći rezultat: Na svakom stroju izrezali smo istu količinu mesa, pa je strujomer pokazivao 29% razlike. Vrhu toga je i mašina sa kuglastim ležištem mnogo ranije isekla meso.

Zbog toga, mesari i kobasičari pazite na to, da bude Wolf, kojeg kupujete, opremljen svakako sa kuglastim ležištem, pa nemojte, da vas ko pokuša uvama pregovoriti, naročito putnici, da uzmete Wolf, koji ne bi bio opremljen, kako gore navedeno, jer je stara stvar, da hoće putnik prodati samo ono, što ima, pa zbog toga i samo ovakve mašine bez kuglastog ležišta preporučuje. Kod narudžbe tražite, da se vama pošalje isključivo samo Wolf sa tkzv. Druck-Kugellagerom. Ko će se ravnati po našim savetima prilikom narudžbe, biće veoma zadovoljan.

Oglas u današnjem izdanju pokazuje Wolf broj 221 A, kao i Wolf 209. Obadva stroja u poslednje vreme sasvim su rekonstruisani i snabdeveni sa tim neophodno potrebnim kuglastim ležištima. Svi oni, koji bi te Wolfove već imali, mogu iste poslati tvornici R. Grudnik u montažu, da se to ležište namjesti, jer stroj, ma kako malen bio, suviše je teško bez tog ležišta okretati, pa iz tog razloga i suviše spor.

Kod Wolfa i kvečmašine, koji se kupuje na ručni pogon biće najbolje da se uzimaju one mašine, koje su opremljene sa kombiniranim točkom za ručni ili motorski pogon. Ove se mašine preporučuju iz razloga, što se docnije, kada se promet proširuje, mogu odmah upotrebiti i za motorski pogon te nije potrebno, da bi se ponovo moralo izdavati novaca. Ovakvu jednu garnituru prikazuju slike u oglasnom delu današnjeg izdanja. Ove se mašine mogu lako prodati i kad su stare, ako ko napusti radnju, ili ako si želi nabaviti veću mašinu.

Tko će se naših uputa pridržavati, poručice kod fabrikacije trajne robe valjan proizvod, te će biti pošteniji od svakog gubitka.

30 do 40 kg cca 0.90, od 40—50 kg cca 1.10, teže kože od 50 kg cca 1.—, bikovi od 30 do 50 kg cca 0.75, težu od 50 kg cca 0.65, mađarske kože sviju vrsta su za 20—30 groša jeftinije, teleće bez glave, ridje 1.70 do 1.80, crne 40 groša manje, šilinga po kg svježe kože. Konjske kože u veleprometu, dulje od 220 cm 12.— šilinga po kom.

### Čehoslovačka.

Na svim dražbama prodane su sve kože uz povišene cijene, koje zadovoljavaju. Plasirano je djelomično dražbenim putem, a djelomično u slobodnom prometu. Većim dijelom je roba kupljena za eksport. Premda situacija izgleda povoljnijom, ne znamo radi li se o prolaznom valu, te toga radi preporučujemo oprez.

### Mađarska.

Nedvojbeno je, da postoji potreba na robu, jer na tržištu sirovim kožama vidimo povećan promet. Potrebe tvorničari pokrivaju, uslijed otežanog prometa novcem, unutar države, te je nastala upravo nestašica na sirovim kožama. I klanja su malena.

Notacije su u veleprometu u Pengö: transdanubijske kože 1.05, Dunav-Tisa kože 1.—, Tisa kože 0.90—0.95 P. Teleće kože, kratkih nogu stoje na klanici u Budimpešti i u tržnicama do 6.65 kg 1.20, teže kože 1.10 P. po kg. Konjske kože pobudjuju živahan interes, trg. roba dulja od 220 cm stoji 9 do 10 P.

### Rumunjska.

Poslovanje sve više oživljuje. Potražnja je koncentrirana na teške govedje kože. Cijene su nešto povišene. Teške govedje kože 25, junci 27, kože mladih goveda 26, teleće kože 28, bivolske teleće kože 18, bivolski junci 16, bivoli teški 12 lea po kg.

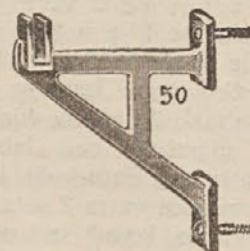
## Novine i časopisi.

U Beču izlazi dva puta u tjednu zvanično glasilo austrijskih mesarskih i kobasičarskih udruženja Oesterreichische Fleischhauer- u, Fleischselcher Zeitung, pod redakcijom gen. sekretara g. F. Rippel-a.

Sadržaj lista je uvijek bogat člancima o mesarskoj-kobasičarskoj struci, a služi i za zvanična objavljivanja udruženja, učlanjenih u glavnom savezu. Odfikuje se po svojim vrlo aktuelnim člancima za svoje članove, a za pomoćnike i šegrte ima mesečnu prilogu sa raznim pravnim savetima.

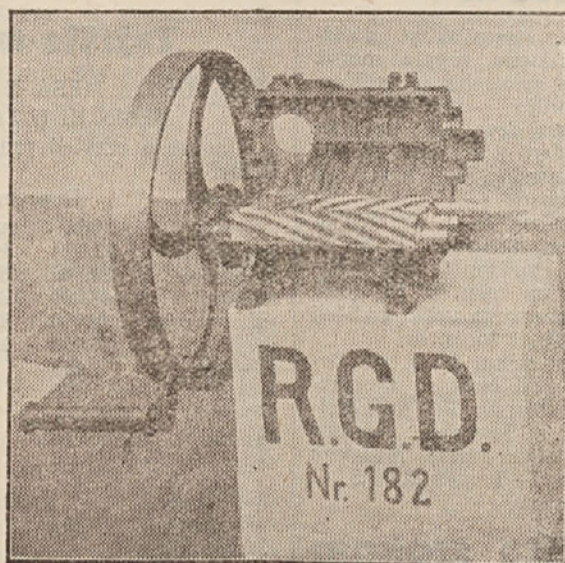
Ko želi da se pretplati na taj list, neka piše na upravu lista Wien III., Schützengasse 27-29. Pretplata za čitavu godinu iznosi 16 šilinga za inostranstvo. Poručiti se može i kod uprave našeg lista.

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 cene, 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 cjenju i konzole i kuke, kao sve potrebno za montiranje. Samo konzole i matice nisu iz nehrđavnog materijala — Izradjujemo i tzv. S kuke iz nehrđavnog materijala. Cena prema veličinama od Din 12 do 30 — — Reme iz nehrđavnog materijala svugde su skuplje za najmanje 60% od naših Anticorro reme, 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 brzoteretni 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.

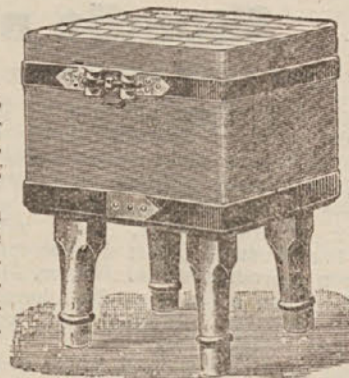
Nabavite si samo ovakav Wolf sa 10 cm promera ploče, jer svi drugi i manji ne odgovaraju Vašim potrebama!



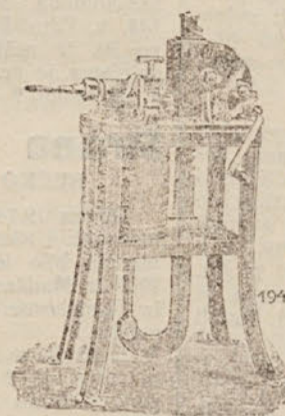
**KVEČ** sistem RGD 182, potreban je danas svakom mesaru i kobasičaru. Kod narudžbe treba naročito naglasiti, da li se isti želi sa kurblo, ili sa točkom samo na ručni pogon, ili sa točkom na ručni i mehanički pogon. Vrh toga naše kvečmašine (gaječilice) izvana i iznutra svetlo su pokalajsane, te je 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 kovanog 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 oblicima.



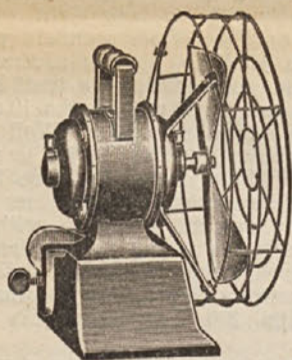
Tražite ponudu!



Špic, stroj za punjenje kobasica, sistema Wien, kod nas je najbolje poznat 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 špic na otplatu za Din 3800 — bez ikakvog poviška.

**R. GRUDNIK, Ljubljana - Dravljje** TELEFON 2 2 8 9.



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 monogramom po zadanoj mjeri kupuje se najbolje i najjeftinije kod samoprodukcija

**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

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!

**OGLAŠUJTE V MESARSKEM LISTU!**

**POZOR!**

**Mesari i kobasičari!**

Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda Vam nudi najjeftinije tvrdka

**G. KOVAČ, Ljubljana,**  
Gajeva ul. št. 2.

Zahtevajte uzorke i cijene!

**MESARI I KOBASIČARI!**  
Čuvajte svoje, kao i svojih mušterija zdravlje!

Ni u jednoj mesnici nesme biti patos bez drvene podnožnjače, koja je vrlo jeftina a poručuje se kod uprave našeg lista!

Javite širinu i dužinu patosa, gde treba da dodje podnožnjača, i tražite da se Vama odmah pošalje.

Uprava MESARSKOG LISTA  
Št. Vid nad Ljubljano