

# MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski i kobasičarski obrt.

Izdava: Konzorcij Mesarski List, Št. Vid nad Ljubljano. — Predstavnik i odgovorni urednik Grudnik Rudolf, Dravlje 103 (Tel. 22-89). Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani. Predstavnik Albert Kolman, Ljubljana, Celovška cesta 61.

Izlazi mjesečno. — Uprava Dravlje 103, p. Št. Vid nad Ljubljano. Tel. 22-89. Oglasi po cjeniku. — Pretplata za čitavu godinu 30 Din.

## Zadružno osiguranje stoke.

Početkom septembra počelo se ponovo osiguranjem stoke u Zagrebu. Osnova osiguranja je uzajamnost. Time će naši stočari imati jeftin način osiguranja stoke i domaćim kapitalom, jer u svakom selu sastavljati će 15 seljaka zadrugu za osiguranje. Platiti će svako za osiguranje najviše 3% od vrednosti grla i ako mu ono uginu, primiti će otštetu, kojom će si moći nabaviti drugo grlo.

Od velike je važnosti ovo osiguranje za svakog seljaka kao i za nas, jer biće time mnogo lakši i sigurniji promet stokom pak i njena vrednost biće veća. Nije u interesu nikoga da ne bi platio ovo malo osiguranje te bio svesan uspeha. U Nemačkoj ovo osiguranje sprovedeno je tako daleko, da se retko može dogoditi da bi oštećeni ostao u slučaju, da je kupio bolesno grlo, bez otštete. Morao bi biti vrlo nespretan. Kod nas toga nema. Pa ipak dobar je i početak. Zašto bi radila razna privatna osiguravajuća društva na osiguranju kad su stočari sami pozvani da ovo rade te u slučaju vlastitog upravljanja imaju i veće poverenje u zadrugu.

Značaj solidnosti ove zadruge jest i činjenica, što novac uvek ostaje u kraju osiguranja a još bolja je i činjenica, jer osiguranje stoji pod nadzorom Banske Uprave Savske banovine. Nije zavisno od toga, gde se pokrenula misao osiguranja, već je od veće važnosti da se uopće pokrenula. Kod nas dapače nije prevoz stoke vezan sa velikim udaljenjima kao u državama, gde se stoka ne gaji kao proizvod. Ipak pak procentualno uzeto stoji nekog našeg stočara zbog njegovog malog interesiranja odnosno osiguranja putem zavoda, koji mu nisu tako bliski da bi od njih mogao svagda biti podučan, na vrlo niskom stepenu. Njegova sigurnost za stoku nije skoro nikakva. Kad pak on vodi računa o osiguranju, nije mu stalo samo do toga, da je osiguran, nego će biti i očuvan pred malobrižnim gazdama i volja za odgoj stoke predje mu u uspešima ka pouzdanju u samoga sebe, zadružno pak u nadzor i upućivanje nemarnih do uspeha sa donošenjem dokaza dobiti.

Da ne raspravljamo samo o dobiti za seljaka ili stočara, napomenuti moramo, od kolike je važnosti ovaj pokret i za mesare. Nitko neće sumnjati da je kupio dobro blago od onoga, koji vodi brigu za njega. U Nemačkoj imaju ovo osiguranje sprovedeno do ovolike zavidne visine, da ne ostaje skoro slučaj, gde se bezbrižnost ne bi kaznila. Zbog toga neka se društva zainteresuju i sami, da vide, do kud se ovim osiguranjem već stiglo i da sami porade kao kupci na njemu.

## Svima mesarima i kobasičarima.

dijem cijelog područja osječke zanatske komore i susjedne Baranje:

GOSPODO KOLEGE!

Vaše kolege mesari i kobasičari su se odlučili u nevolji svojoj, koja ih tišti stostruko u današnjim teškim prilikama sa sve novijim i težijim teretima, te su dana 22. januara 1933. god. osnovali svoju »Mesarsku i suvičarsku zadrugu« za Osijek i okolicu, dijem područja osječke zanatske komore i Ba-

ranje, koja je odlukom sudbenog stola br. 2788 od 9. februara 1933 uvedena u trgovački registar.

Zadruga već danas broji 50 članova, a vodstvo je povjerenom odboru na čelu sa g. Dragutinom Grubićem. Odbor si je uzeo za najsvetiju zadaću da nepokolebivom i tvrdom voljom i poštenjem vodi zadrugu k napredku i procvatu tražeći spas u zajedničkom radu.

Ne dajmo posredniku našu muku! Nego izkoristimo što više naše proizvode zajednički preko naše zadruge. Već za ovo kratko vrijeme od mjesec dana zajedničkog rada pokazao se plod u boljem iskorišćivanju konjunktura.

Po Vašoj želji ćemo Vam priposlati naša pravila s pozivom da stupite i Vi u naše kolo za spas i jakost svakog pojedinca naše struke — naše, Tvoje — i moje zadruge —, jer je ona stup i vlasništvo svakog pojedinog člana zadrugara. — Zadruhom svojom ćete osvjettiti lice svoje. — Ona će nam biti ponos i spas u današnjoj krizi — nama svima i svakom pojedinom kolegi, jer je ona osnovana na strogo altruističkom jednakopravnom temelju.

Za pravila molim 5 dinara u markama priposlati nakon čega ćemo Vam ih poštom poslati.

Osijek, 4. marta 1933.

Mijo Patarić.

tajnik mesarske i suvičarske zadruge u Osijeku.

## Obaveštenje o stoci i kvalitetu stoke, sravnena sa stokom u Vojvodini.

Jedan vrlo interesantan članak, koji je donio »Zanatlija« u svojem 9. broju ove godine i kojeg mi objavljujemo zbog njegove velike važnosti.

Zagrebačka klanica je podignuta zajedno sa stočnom pijacom i svima zgradama potrebnim za izlog i smeštaj stoke. — staja na pijacama i u klanici, klanicama za goveda, svinje, telad, konje, pa onda odelenje za klanje zarazne stoke, fabrikom leda, ledenicom, hladnjačom, zgradama za administraciju, stanom za upravnika restorana, kako moderna nauka, bilo higijena bilo trgovačka nauka zahteva, i u tome pogledu može se reći, da se može po uređenju ubrajati u prve svetske klanice i da služi za ugled i čini čast gradu Zagrebu. Klanica je stala i veliku sumu od 73 milijuna dinara. Kapacitet je u slučaju rata do 2000 govedi i do 2000 svinja, kada bi radili dan i noć. Sada se kolje dnevno 70—100 govedi, 200—250 teladi, 350—400 svinja koje lakših koje teških. Ovaća kao jagnjadi i jaradi se kolje malo. U Zagrebu se jede srazmerno više meso nego u Beogradu.

Svako goveće zaklano u Zagrebu daje prosečno 40 kg kože, i to koža od buše je 25 kg a 60—70—100 kg od velikih bikova. Običan procent je na 100 kg mesa 16—17—20% kože. Što je deblje goveće to je manji procentat kože. Što je krava ili vo mršaviji, to je procentat kože veći na 100 kg mesa. Od debelog starog vola se meso zgrči kuvano i kuva se 4 sata, a od mladog vola se meso iskuva za jedan sat i nabubri i duplo naraste. Od matorog vola je čorba žuta. Da bi se ušte-

dila vatra pri skupim drvima, radije se kupuje meso od mladog vola.

Najbolja goveda daje pijaca belovarska. Dobre krave od 600 kg žive vage daju 50 % mesa, i izglednele 55—60 % mesa.

Krave belovarske se kolju za potrebu vojske i kobasičare, izmužene od 10—12—15—18 godina klane u jesen daju 45 do 50 % mesa, a u proleće 38 do 44 % mesa, jer su u proleće mršavije i daju 16—20 % kože na 100 kg mesa. Od ovih belovarskih krava je dobra koža i plaća se sada po 2 dinara skuplje na kg nego od drugih goveda. Talijani jako traže volove do 5 godina, koji nisu hvatani u jaram, jer daju belo meso. Dobre junice, mlade belovarske daju 55 % do 65 % mesa. Dobre belovarske junice od 2—2½ godine i težine 500 kg, bez da su primile bika, daju 55—65 % kg prima mesa i 16—17 % kože na 100 kg mesa.

Mladi junci belovarski uštrojeni od 6 nedelja sa težinom od 600—800—900 kg i stari 2½—4 godine daju 55—65 % prima mesa. Ovi junci nisu hvatani na rad nikada i daju procenat kože 16—17 % na 100 kg mesa.

Mladi volovi daju manje loja, jer su mesnati, jedri i daju 10—20 kg loja, oko bubrega, a sa bubrežima 30 kg.

Zreli volovi daju 20 kg loja oko dva bubrega i 30—40 kg ostalog loja bez bubrega.

Najbolja stoka u Vojvodini je iz okoline Sombora, Subotice, Temerina, Debeljače, Bačke Topole i Stare Pazove.

Zelena stoka (madžarska), volovi, meri par 1800—1900 kg i to je najbolja iz Mitrovice, Rume i Vinkovaca.

Somborski volovi, zreli daju loja više, ali mesa daju 55 do 65 %, obično 58 do 62 % mesa. Somborci prodaju volove od 6—10 godina starosti. Kože daju 16—17—18 % od 100 kg mesa. Somborski volovi (madžarskog soja) su bili u ceni u martu i aprilu 1932 godine od 5—6 dinara žive mere. Somborci su jedini imali u proleće debele volove. U to vreme iz Srbije i Bosne nije bilo debelih volova. Iz cele zemlje su mesari, osim Slovenije, kupovali u proleće 1932 godine debele volove. Tako visoku cenu u oktobru 1932 godine somborski volovi ne bi dobili. Somborci kupuju u jesen mršave volove i goje do proleća i prodaju u proleće. 1931. godine su kupovali u jesen Somborci junce u Belovaru i prodavali ugojene u proleće.

U proleće 1932 godine bilo je malo belovarskih volova i prodavani su po 5—6 dinara žive mere, a ponekad i po 7 dinara žive mere kg.

Iz Belovara, Grubišnog Polja i Rače bikovi od dve godine su teški 600 do 700 kg komad, bikovi od 1—2 godine ugojeni 500—700 kg komad, a od 3—4 godine 700—1000 kg. Junice od 1½—3 godine mere 500—700 kg a od 3—4 godine 700 kg, dve godine 500—550 kg a od 2—4 godine do 700 kg.

Iz Nove Gradiške i Novske goveda imaju kratke i debele noge i mere bikovi do 700 kg, do 4 godine stari.

Velika Gorica na vašaru ima krave od 250—400 kg, a bilo ih je sa 500—600 kg. Krave su buše, žute i fugave.

U Varaždinu i Čakovcu je krupna stoka gotovo kao u Belovaru. U Novoj Gradiški ne rade sa volovima. Mahom rade sa kravama i konjima. U Zagrebu se prodaje prima belo meso govedje 12—14 dinara kg a meso od buše 6—8—10 dinara.

U Hrvatskoj su čuveni vašari: belovarski, račanski, koprivnički, popovački i djurdjevački iz rejonu čuvene simentalske stoke.

Najbolja je stoka iz Belovara, Rače, Sv. Ivana, Žabna, Djurdjevaca, Koprivnice i Grubišnog Polja. Tu ima volova par 1600—2200 kg pa do 2400 kg. Koprivnica ima junice od 500 do 600 kg, uzimaju ih Talijani. Mršave junce i junice belovarske timočki trgovci prodaju svojim seljacima za gojenje, a debele mesarima za klanje. Talijani traže šarene volove da mu

je rog na više crn, od 1000—1100 kg par za rad, pa ih daju na gojenje na pola do jedne godine te ih onda kolju.

U Belovaru štroje mušku telad, a u Srbiji mu jaja utucaju pa je vo bolji za rad, ali ima crno meso. U vola štrojena je meso u butini, a u Srbiji je snaga vola u vratu, a guzovi su zašiljeni. Kada se junci u Srbiji tuču ne utuče ga dobro, onda je vo subik ili rikač bikovit i meso mu je crno ma koje rase pa bili i simentalci. Ovaki bikoviti volovi skaču na krave. O rikača je koža treće klase jer ide u vrat. Vo, koji ima 8 godina i nije mnogo radio, nego je dobro jarmom gojen, ima belo meso i beli loj i ide u prvu klasu.

Najbolje je meso od mlade junice do 5 godina, koja nije bila pod bikom i mladog bika, koji nije skakao na krave. Meso je osobito lepo belo i loj istoovako. U Belovaru su junice 5.25—6 dinara kg žive mere utovljene. Takve junice Čupriji su 3.5—4 dinara kg, buše 3.25 dinara kg žive mere. Užičke junice 2.5—3 dinara kg žive mere. To su cene bile u septembru 1932. godine. Volovi buše mogu da budu, ako se dalje ugoje, od 450—600 kg komad. Loja mogu da dadu bez bubrega 20—30 kg, a sa bubrežima 40 kg loja. Stari vo daju više loja i suvo meso, a mlađi daje više sočnijeg mesa i manje loja.

**Skupni porez na poslovni promet za klanje stoke na klaonici.** Za stoku, koja se kolje na klaonici, imade se plaćati skupni porez na poslovni promet prema rešenju ministarstva finansija broj 98.334/III. 1932, bez obzira na to, da li se stoka kolje za domaću potrebu ili za izvoz u inozemstvo. Oni pak poduzetnici, koji kolju stoku za izvoz u inozemstvo, prema tom rešenju moraju dakle takodjer platiti na klaonici skupni porez na poslovni promet, ali prema odredbama § 12 zakona o skupnom porezu na poslovni promet mogu podneti molbu uz priklop nužnih dokaza o izvozu zaklanog blaga, pa će im se plaćeni skupni prometni porez na povratu doznačiti i isplaćiti.

## TRŽIŠTE CRIJEVA.

Suha tanka govedja creva (Bandldarm) Din 0.65—0.75; soljena ravna debela creva (šajndarm), široka Din 2.25—2.50; soljena ravna debela creva (šajndarm), srednja Din 1.25 do 1.50; solj. ravna deb. creva (šajndarm), uska Din 0.50—0.75; svinjska creva original uža Din 0.40—0.50; svinjska creva sortirana uska Din 0.60—0.65; svinj. creva sortirana srednja Din 0.50; konjska creva ekstra šir. Din 6 do 6, konjska creva šir. Din 4—5; konjska creva srednja Din 2; konjska creva uska Din 0.75; ovči saitling 18/20 Din 6—7; ovči saitling 20/22 Din 9—10; ovči saitling preko 22, Din 15.

Tržište nepromenjeno. Sada se na tržištima robe i to svake opaža neka ustaljenost.

## I. Jugoslovenska mesarsko-kobasičarska stručna knjiga

je za jedanput još kod naše uprave na zalih. Ko ju želi, nek ju odmah naruči, jer danas je knjiga jedini verni prijatelj u veku. Novca za razne zabave i razonodu itd. danas manje. Pak si čovek kupi za sitni novac njemu potrebnu knjigu i njom nadje njemu potrebne stvari za napredak i obuku u njegovoj struci. Istovremeno pak je knjiga takodje dobra duhovna hrana i ova kao stručna za mesarske i kobasičarske zanatlije, pomoćnike te šegrtne neophodno potrebna zbog toga, što u njom nadješ sve, što trebaš ceo red godina i života.

Naruči ju još danas dopisnicom kod Uprave »Mesarsko-kobasičarske« i odmah ju dobiješ i to broširanu za Din 120, a u platno vezanu za Din 160 pouzećem franko, pošta naručnika.

**"Dick"-Stahl-meine Wahl!**



Der Name „DICK-STAH“ ist ein Qualitätsbegriff die Marke **F. DICK** eine Vertrauensmarke! Sie allein verbürgt den echten „DICK“-Stahl. **PAUL F. DICK - Esslingen A. N. - Überall erhältlich!**

Najčuvjeniji masati i noževi su samo oni, sa poznatom svetskom markom **F. DICK**! Zato tražite svuda samo Dickove masate i noževe, jer su najbolji samo oni, sa markom strelice Dick!

**POZOR!**

**Mesari i kobasičari!**

Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda nudi Vam najjeftinije tvrdka

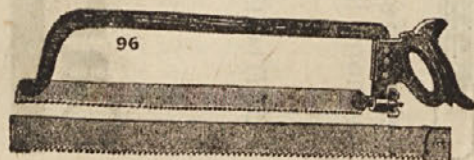
**BITENC-OVA**

Ljubljana, Sv. Petra 33.

**HERMAN ITTER, CRONENBERG**  
**NEMAČKA**

Specijalna tvornica mesarskih testera (pila)  
Izradjujemo mesarske testere svih veličina naj-  
boljeg kvaliteta, obične, poniklane kao i nehrdja-  
juće.

**TRAŽITE CENIK!**



97

**Najidealnije**

adhezijsko kao i sredstvo  
za konzerviranje gonilnog  
remenja (kaiša) jeste i ostaje

» **MOLOT** «

**ulje za remenje 17**

Skladište:

**SCHENKER & CO.**  
**MARIBOR**

**OEHME & BAIER, LEIPZIG N 22**  
**DEUTSCHLAND**

1932

1882

Izradjuje već 50 godina  
uspješno bezotrovne boje za hraniva  
**TRAŽITE PONUDE UZORAKA!**



Termometre za kotlove u drvenom ili žičnom okviru.



Mere za salamuru, sa termometrom i bez njega u drvenoj ili papirnoj kutiji.

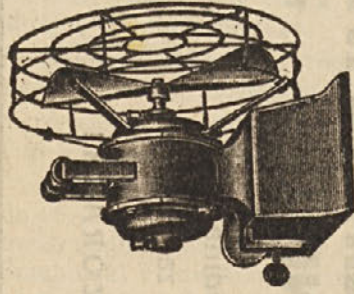
Termometre za šunke i staklene cijevi.

**Izradjuje i dobavlja:**

**Carl Mittelbach & Co.**

**Thermometerfabrik  
Langewiesen / Th.**

**Tražite posebni cijenik broj 10.**



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. Cena je Din 2400.—.

Poručiti se može izravna od tvornice

**Alfred Wunderlich,**

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

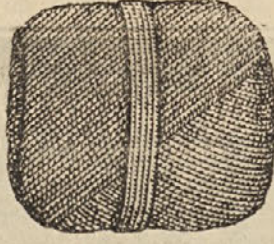
ili kod uprave

»**MESARSKOG LISTA**« 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.

**Štedi novac!**

**Kupuj direktno  
u tvornici, kada ti je moguće!**



**Špagu** specijalnu za mesare i kobasičare možeš dobiti direktno u tvornici:

**Tovarna motvoza, Grosuplje, Slovenija**

uz vrlo jeftine cene. Samo 75 para stoji Vas dopisnica, sa kojom izvolite odmah pisati po uzorke i cenovnik, što dobijete badava i franko. Šalje se i manje količine od 3 kg dalje. Vi nećete ni verovati, kako jeftino će Vam tvornica ponuditi. Dakle pišite na adresu: **Tovarna motvoza, Grosuplje, Slovenija.**