



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarsku, kobasičarsku i srodnu obrt.

Izlazi četiri puta godišnje, prema potrebi i više puta.

Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po tarifi.

Naručnina za čitavu god. 1929. 10 Din. Pojedini broj Dinara 2:50.

Raspis nagrada za naše preplatnike.

Mesarskom staležu u našoj državi bezuslovno je potreban jedan stručni list, da mu bude vodić u današnjim teškim prilikama i da zastupa njegove interese kako u tu tako i u inostranstvu. U naše doba treba svaki zanatlija i poduzetnik da ima pred praktičkog i teoretsko znanje u svojoj struci, ako hoće da njegovo poduzeće prospjeva. Teoretsko znanje dobro može se crpiti iz stručnih knjiga, koje obično izlaze uporedno sa napretkom u pojedinim strukama, najbolje ali može se danas svaka nova tječovina jedne struke obraditi u redovito izlazećim novinama i to stručnim novinama. Svi izdavači novina nastojaju na tome, da svojim čitaocima uvijek pružaju najnovije a poradi toga i najinteresantnije novosti, stručne novine treba pored toga da nudjaju i razne stručne naputke i upozoravaju na najnovije tječovine inostranstva, koje bi mogle da budu primjenjene u domaćoj zemlji. Pored svega napred pomenutog daje stručni list svojim čitaocima savjete kako podići prodju, kako pojeftiniti obrtanje, kako se očuvati od raznih gubitaka (od nenadanog padanja cijena, od kvarenja robe, od premale reklame itd.) te stalno vodi brige, da stalež koji on zastupa, u ničemu ne zastane za drugim staležima. Uvažiti treba i to, da za čitanje jedne knjige

zanatlija obično ne raspolaže sa dovoljno vremena, međutim za pročitanje jednog članka u listu treba mu tek četvrt ili pola sata te pored toga u novinama nadje stvar, za koju se interesuje u kratkim riječima. Stručnim novinama dalje može svatko da se obrati raznim upitim, na koje će uvijek u interesu samih novina primiti najpodesniji odgovor obziroma naputak.

Sve gore nabrojeno uzeo si je za zadaču naš list. Po izdanju nekoliko brojeva ustanovili smo, da ćemo svoju zadaču moći rješiti tek onda, ako list počne izlaziti redovito i to barem mjesечно ako ne svakih 14 dana ili i više puta. Jer su i od naših preplatnika stalno dolazili dopisi, u kojima su nama izrazivali želju, da izdajemo list barem kao mjesecnik, odlučio je konzorcij našeg lista, da sa 1. januarom 1930. godine počne sa redovitim mjesечnim izdavanjem »Mesarskog lista«. List će dakle u budućoj godini izlaziti svakog 1. u mjesecu, a naručnina iznosit će 30 dinara.

Za uzdržavanje ovakvog lista potrebno je sudjelovanje svih naših mesara, radi čega ovim umoljavamo sve naše preplatnike i prijatelje, da naš list preporučuju kod svih svojih drugova, koji lista još ne primaju ili

nama saopće adrese tih mesara, koje mi nismo mogli dobiti.

Kako bi sve mesare zainteresovala za svoj stručni list raspisuje uprava »Mesarskog lista« za svoje preplatnike 100 nagrada u vrijednosti 19.700 dinara. Ove nagrade bit će izdrebane u godini 1930, i to, kada će broj naših preplatnika postići 4000. Kod razašiljanja 1. broja u godini 1930 primit će svaki mesar, kojem ćemo list pripisati, broj pod kojim je u našem spisku zabilježen. Pod istim brojem će se za njega izvršiti ždrebanje, kada će naših preplatnika sa uplaćenom preplatom biti 4000. Pravilnog razumijevanja radi podudaramo: Ždrebanje izvršit će se u godini 1930, kada će »Mesarski list« imati 4000 preplatnika s uplaćenom preplatom. Pravo do ždrebanja imadu naravski samo preplatnici sa uplaćenom preplatom.

Nagrade, koje se ovim raspisuju, su slijedeće:

I. nagrada: Garnitura poniklovačnih rema za kompletan mesarnicu (vrijednost 5000 dinara).

II. nagrada: 1 stolna kvečmašina (vrijednost 2600 dinara).

III. nagrada: 1 stolna Wolf-mašina (vrijednost 1800 dinara).

IV. nagrada: 1 mašina za punjenje kobasica (vrijednost 1200 dinara).

V. nagrada: 1 preša za čvarke (vrijednost 700 dinara).

Ovo su glavne nagrade. Slijedi 15 nagrada, koje predstavljaju vrijednost 3750 dinara. To su: opasač sa masatom (štrajherom), razne sjekire, banjice za meso itd. svaka nagrada 250 dinara.

Dalje 25 nagrada u vrijednosti Din 2500 svaka 100 Din, i to razni štrajheri, noževi i drugo mesarsko oruđe.

25 nagrada u vrijednosti 1250 dinara; svaka nagrada 50 dinara i to razno mesarsko oruđe.

30 nagrada u vrijednosti 900 Din; svaka nagrada 30 dinara.

Vrijednost svih nagrada iznosi 19.700 dinara. Ždrebanje izvršit će se u prisustvu 3 člana ljubljanske mesarske zadruge pod gore označenim uslovima.

Ovaj broj našeg lista šaljemo svima mesarima i kobasičarima, kojih adrese su nam poznate. Nagradu može primiti svaki naš preplatnik, ako do dana ždrebanja uplati cijelu preplatu za godinu 1930. Ako nekonu možda nešto kod toga raspisa nije jasno, neka se obrati upravi našeg lista, koja će na sve upite rado odgovarati.

Rezultat ždrebanja objavit ćemo u »Mesarskom listu«.

Radite za »Mesarski list!«

Od naravnog leda do stroja za hladjenje.

Do polovine prošlog stoljeća bio je u ledenicama sahranjeni led jedino sredstvo za hladjenje. Upotrebljavanje naravnog leda postalo je u ono doba jednom velikom industrijom, koja je oko godine 1870. postigla svoj vrhunac. Led bježa skupljan u velikim kolicinama i razasijan u daljne zemlje. Naročito u Sjevernoj Americi i Norveškoj postala je trgovina naravnim ledom jednom velikom panogom privrede. U sredini prošlog stoljeća počimaju prvi pokušaji proizvodnje hladnoće pomoću mašina.

Prvi historički ovjereni stroj za hladjenje izradio je Engles Perkins, koji je 1834. g. dao patentirati jedan stroj, koji je bazirao na isparivanju tekućina. Upotrebljavao je tekućine sa niskom točkom ključanja. Perkins izabrao je za tu svrhu etil-alkohol. Njegov stroj istina bio je vrlo primitivan, ali je njegova zamisao dala podstrek drugim izumjevcima, pa je 1856. g. uspijelo engleskom konstruktoru Harrisonu stroj usavršiti do takve mjere, da je sa njime bilo moguće proizvoditi led. Ova mašina bila je točnija kompresiona mašina. Nešto docnije izbila je misao izbjegći kompresione cilindre i pumpe, pa je nastala apsorpčiona mašina za hladjenje, koju je istom prvi izradio jedan Engles i koja jest od tadašnje književnosti opisivana kao naročito pouzdana i ekonomijska. Drugi princip, rastezanje vazduha, doveo je do mašina sa vazdušnim hladnjem. 1845. g. bila je sastavljena prva ovakva mašina, a 1873. g. sagradio je Francuz Griffard jednu ovakvu mašinu sa vrlo dobrom dejstvovanjem. To su najstariji počeci strojeva za hladjenje do prilike 1875. godine. Ako pogledamo taj prvi period strojeva za hladjenje možemo kratko reći, da je za njihovu konstrukciju bila potrebna vanredna umjetnost, ma da njihovo praktičko značenje nije bilo veliko. Ove mašine naiome nisu bile dovoljno pouzdane u obrtovanju, neekonomijske, te je potrebno toga za njihovu poslugu bilo potrošeno toliko vremena i goriva, da o kak-

voj konkurenциji sa naravnim ledom ne može biti ni govora, a naročito u zemljama sa pogodnom zimom. Tek u nekoj kolonijama bile su ove mašine upotrebljavane s uspjehom.

Nagloni razvoju strojeva za hladjenje mnogo su doprinjela dva dogadjaja. Prvi impulz bio je posve spoliašnji, naiome jedna veća privredna potreba, koja je dovela do jakog razvoja nekih strojeva za hladjenje. Oko 1880. godine nastupila je naime u Engleskoj velika oskudica mesa, dok je u prekomorskim zemljama istodobno bila velika nadprodukcija mesa, čiji je izvoz do onog vremena bio moguć samo u soljenom stanju. Sada počelo se razmišljati o tome, kako bi se meso iz prekomorskih zemalja uvozilo u mrznulom stanju. Prve uspjele pokuse organizovao je Francuz Tenier, koji je uvozio meso iz Argentine. Ali su mašine za hladjenje onda bile još toliko neusavršene, da je meso većinom stiglo pokvareno. U Englesku protiv mesu je bilo uvezeno potpuno uspjehom. Godine 1878. došlo je prvi 40 tona mrznulih ovaca iz Australije u London. Iz toga prvog uvoza razvio se je import mesa u jednu veliku panagu trgovine.

Engleski inženjeri morali su za ove transportske izabrati jednu od već postojećih vrsti strojeva za hladjenje ili izumiti nov stroj. Pošto su ovi stari strojevi bili neusavršeni te njihovo hladjenje nije bilo zadovoljavajuće, to je bilo potrebno skonstruirati nov stroj za hladjenje. Budući da su engleski inženjeri isključili strojeve, koji rade sa kemikalijama, otpale su kako kompresione tako i apsorpčione mašine pa su ostale tek mašine sa vazdušnim hladnjem, koje su onda bile najmanje usavršene. Ovdje sada treba podudariti, da su baš engleski inženjeri sagradili u istini upotrebljive mašine sa vazdušnim hladnjem, koje su desetke godina bile upotrebljavane kod uvoza mesa. Ne samo na transportnim parobrodovima, nego i u prekomorskim stovarištim te

u zemljama, koje su uvozile meso, bilo je postavljeno mnoštvo ovih mašina, koje su prilično dobro radile. Ovaj sistem zadržan je još dugo, pa i onda, kada se je uvidjelo, da zauzima mnogo prostora te povrh toga radi vrlo neekonomski. Kod ovako unosne trgovine kao što je bio uvoz mesa, bila je potrošnja ugljena kod ovih mašina u ono doba bez značenja. Zanimljiva je činjenica, da su engleski uvozniki mesa tek posle 1890. godine odustali od upotrebljavanja ovih mašina, koje su bile montirane po svima hladionim zgradama u Londonu. U Viktoria-doku n. pr. radila je jedna mašina sa 700 HP. Tek kada je bio sagradjen Nelson-dok, bila je montirana jedna američka mašina, koja je sav posao hladjenja obavljala sa 35 HP. Koliko su imali povjerenja u ovu mašinu, najbolje svedoči činjenica, da je posred ove male mašine kao rezerva stajala jedna velika mašina, koja ali nikada nije bila upotrebljavana.

Drugi jaki impulz za nagli razvoj strojeva za hladjenje bio je posve unutarnji. Bilo je to nastojanje nekoliko genialnih izumjevac, koji su na stvari radili samo u želji, da mašine usavrše, što su i učinili, tako da danas ima besprijekornih strojeva i automata i za mesarsku poduzeća, i to posve pouzdanih i jednostrukih, tako da svaki šegrt može njima da upravlja.

U najnovije doba su elektrotehničke tvrtke donesle na trg tobožne punoautomatike za hladione strojeve. To su sprave, koje omogućavaju, da se stroj obustavi, kada je postignuta željena temperatura i sam se pokrene, ako se je temperatura podigla preko neke određene mjere.

Kod ovako usavršenih strojeva za hladjenje, a budući da hladjenje sa običnim ledom ni iz zdravstvenih razloga nije preporučljivo, preporučamo svima mesarima i kobasičarima nabavku modernih hladionih naprava.

Firma R. Grudnik Ljubljana-Dravje

upozorava sve mesare i kobasičare na svoju bogatu izlogu na VII. jesenskom velesajmu u Osijeku od 31. augusta do 8. septembra 1929.

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

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

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

Očekujući mnogobrojan posjet preporučuje se

R. Grudnik, Ljubljana-Dravje 103.

Tržište kože.

Domaće:

Posljednji izveštaji o berlinskoj i lajpsičkoj aukciji javljaju o nešto labavijem raspoloženju. I pariške viesti glase slično, pa su na taj način cijene u inostranstvu nešto nazadovale.

Ta mjerodavna tržišta uplivu narušili su na opće raspoloženje u Evropi. Bečka, kao i budimpeštanska pijaca smješta su reagirale na to oslabljeno raspoloženje. Nasuprot kod nas, bar dosada tendencija nije ni malo oslabila. Uzrok tome ležat će vjerojatno u našim lokalnim prilikama. Kapacitet naših tvornica udešen je poglavito na domaću potrebu, a budući da se naši trgovci na veliko sada snabdevaju za jesensku kampanju, upotpunjivajući svoje zalihe, to je naša domaća industrija toliko zaposlena, da je u stanju, da nakupuje glatko sve zalihe sirovih koža, štogod ih u zemlji ima, plaćajući pune dosadašnje cijene.

Prema tome dakle cijene govedjim kožama u nas nisu nazadovale, a sve znatnije zalihe govedjih koža odilaze u fabrike i kožarnice.

Cijena govedjim kožama bez soli svih težina varira od 13 do 14 dinara, bosanska, dalmatinska i srpska roba razmjerne jeftinije.

Telećim su kožama cijene u inostranstvu takodjer nešto oborene tako u Leipzigu do 5 po sto, ali sve štogod pada, glatko se prodaje. Teleće kože bez glave i kratkih nogu notiraju 24 do 25, s glavom i dugih nogu 19 do 20 Din.

Inostrana tržišta:

Njemačka:

Raspoloženje na tržištu govedjih koža je mirno; jedino na tržištu telećim kožama vlada živahnost. U glavnom suzdržava se industrija od većih kupnja. Bilježe se slijedeće cijene u njemačkim markama po funti:

Lake govedje kože do 39 funti (osim kravljih) 0.62 do 0.63, kože junica od 40 do 49 funti do 0.62, iste kože od 50 funti i više do 0.52, volujske kože od 40 do 49 funti do 0.55, to isto od 50 funti i više do 0.52, bikovlje kože od 40 do 49 funti do 0.52, to isto od 50 do 59 funti do 0.45, iste kože od 60 do 79 funti 0.38 do 0.40, iste kože od 80 funti i više 0.33 do 0.34, kravljie kože sve težine od 0.50 do 0.52.

Teleće kože do 15 funti prvobitne težine 0.83 do 0.85.

Austrija:

Na tržištu sirovih koža zavladala je posvemašnja stagnacija. Cijene opadaju. Na bečkoj klaonici bilježe se otprilike slijedeće cijene (bez inih troškova) za najbolju zadugarsku robu:

Kože do 30 kg 1.55 do 1.60; volujske i kravljie od 30 do 50 kg 1.55 do 1.60; preko 50 kg 1.30 do 1.35; bikovlje od 30 do 50 kg 1.15 do 1.20; preko 50 kg 1 do 1.05 šilinga po kilogramu.

Teleće kože bez glave 3.40 do 3.50 šilinga po kilogramu prvobitne težine.

Italija:

Govedje kože ponovno su u punoj stagnaciji pa prodaje opet potpunoma zapinju. Domaća industrija kupila je nekoliko lakih koža, teške kože ali potpunoma su zanemarivane, jer je Amerika prestala biti kupcem. Nominelne cijene su slijedeće:

Lake kože od junica i krava te volova do 29½ kg s repom 5.40 do 5.50 lira, osrednje teške od krava i volova težina s repom 30 do 50 kg 5 do 5.20 lira, teškima, pretežno od volova, težina s repom veća od 50 kg 4.90 do 5 lira po kg težine s repom.

Teleće kože: Takodjer teleće kože zahvatila je labava tendencija. Sabirači duduše neće da prodavaju po cijenama, koje im nudaju tvorničari, tako da do sada nije moglo da dodje do nikakvih transakcija.

Nominelno bilježe se slijedeće cijene: Kože sa glavom i dugih nogu teške 3 do 8 kg, prosječne težine od 6 kg 8.75 do 9 lira, kože bez glave i dugih nogu teške 3 do 8 kg, prosječne težine oko 5½—6 kg 9.75 do 10 lira, okrugle bez glave i bez nogu od 3 do 8 kg, prosjekom teške nekih 5 kg 10.75 do 11 lira po kilogramu, mjereno bez soli.

Čehoslovačka:

Premda su na prekomorskim tržištima cijene nazadovale uspjelo je zadru-

gama Jungbunzlau i Karlove Vary da prodaju svoju robu putem aukcija uz običajne cijene. Uzrok je tome oskudica na domaćim sirovinama, s kojeg razloga je industrija primorana da nadopunjava svoje zalihe za jesen. U drugu ruku pak se javlja, da se na aukcijama u Brnu, Znajmu i Iglavi sve kože povuklo.

Mađarska:

Poslovanje nešto je oživljelo a i inostranstvo je kupovalo. Cijene se unatoč oživljaju na tržišta nijesu promjenile.

Rumunija:

Tendencija je mlijata. Bilježi se u lejima: govedje kože 29 do 33, juneće do 12 kg 48, teleće kože 53 do 56, bikovlje kože 20 do 22, kože mlade bivoljadi 34 do 36. Bivolje kože 22, bivolji junci 28, bikovlje kože 20; kože oštećene od štrkove ličinke 15 po sto jeftinije. Ove su cijene zabilježene u Sedmogradskoj. Sa sedmogradskim telećim kožama nije bilo prometa.

Sitne kože:

Domaće tržište:

Jagnjeće kože: Cijena za laku robu varira od 25—27 dinara, a za tešku od 30—32 dinara po komadu za uredno sortiranu robu.

Ovčje kože: Bez važnijih promjena. Zaostala roba prodaje se po kilogramu oko 20 dinara. Nove ovčje kože, zvane kavljaci, padaju u vrlo malim kolicinama i plaćaju se od 25—26 dinara po kilogramu.

Jareće kože: Cijena robi varira od 45—50 dinara prema kakvoći i težini, a za dobro sortiranu i čistu robu.

Kozje kože: Dobar kvalitet plaća se 26—28 dinara, a škart 23—25 dinara po kilogramu.

Njemačka:

Poslovanje bez života; ponuda kao i tražnja neznatna. Jedino sa jarećim kožicama je posao nešto življii. Ovo su cijene u trgovini na veliko za prvo vrsne sortirane kože u državnim markama po komadu:

Ovčje kože suhe do 1·05, soljene do 0·65; jareće kože do 1·40; kože odraslih koza prvo vrsne do 5, drugovrsne 4, kože mlađih koza do 2. Jareće kožice krznarijske do 1·50.

Čehoslovačka:

Za prvo vrsnu razvrštenu robu bilježe se otprilike slijedeće cijene u poslovanju na veliko (u češkim krunama):

Ovčje kože finog runa 12 do 12·50, gruboga runa 20 do 22. Kozje kože 32 do 38; jareće kožice prvo vrsne 19 do 20; jareće kožice od jarancadi za obuću 28 do 30.

Austrija:

Tržište je slabo živahno. Bilježe se u šilingima slijedeće cijene: Kozje kože, zimska roba 7—8, ljetne kože i posezonska roba 5. Druge vrsti jeftinije po komadu.

Jareće kožice, lake 2·70 do 2·80, teške od 3·60 do 4·60. Za slabije vrste uobičajeni odbitak.

Janeće kože, bijele, glatke 3·80 do 4, crne 3 do 3·20, šarene gruboga runa 2·50 do 2·70.

Ovčje kože sa runom 6—6·50, bez runa 5—5·50, mrtvo šišane kao drugovrsne.

Otvorite oči!

Usprkos najveće pažljivosti i uvažavanja sviju naputaka ipak još se često dešava, da od dobrog materijala i kod pravilnog postupanja izadju loši kobasičarski proizvodi, koji su lako kvarljivi, ne zadržavaju boju u prozoru itd. Gdje leži uzrok ovih neuspjeha?

Ako se u veće posle svršenog rada pregledaju poslovne prostorije jednog mesarskog poduzeća, više puta će se naći mnoge stvari, koje jednom stručnjaku uzbudjavaju pomisli. Ovdje na primjer stoji sto, na kome se radi; mokar je, nedovoljno opran, u pokotinama i rupicama ostali su tek vidljivi tragovi od masnoće. Sjutra će na taj sto doći friško meso, pa će na nju od onih masnih ostašaka preći klice, koje prouzrokuju rastvaranje, pa ako se ovo meso upotrebi za pravljenje salama, dodju te klice u prat i u salamu, gdje nastavljaju s svojim radom i — evo jedan od uzroka za neuspjeli proizvod.

Ili: pored kazana leži zgužvana i mokra utirača, koja je upravo eldorado za rastvarajuće klice. Sjutra će možda s ovom utiračom nepažljiv pomoćnik izbrisati Wolf te u njemu ostaviti nekoliko klica, koje će iz mašine preći u prat i kobase.

Kroz prozor sija večerno sunce u radionicu a na okvirima griju se muhe. Zašto se prozor nije prevukao sa plavetnom krečnom bojom? Onda ne bi se u radionici zadržavale muhe, a povrh toga radionica bila bi hladnija. Isto važi za shraniste, gdje vidimo i da vise butine nezaštitene; zašto ne primenjujete zaštitnih džakčića?

U jednom kutu stoji posuda od drveta, u kojoj se vodne razne mesni odresci za upotrebu idućeg dana. Na taj se način troše bjelančevina i krvno bojadilo, koji prelaze u vodu. Zašto ne bi se ovi odresci metnuli u limenu posudu, gdje treba da se vodne 10 minuta, na što se jedanput operu u čistoj vodi sa nekoliko vodikovog superoksida i lako osole; na taj se način i meso zaštititi od rastvaranja. Neugodni tek od rastvarajućeg se mesa može da poprimi i drvena posuda, što će naravski biti vrlo nezgodno, ako će sjutra pomoćnik posudu upotrebiti za pravljenje rasolne rastopine (Laake).

Da pogledamo još u hladioniku! Cijevi kako su obložene sa snijegom. Odalekle dolazi vлага? Ovdje stoje kante sa krvljom; ondje leži friško i vlažno meso. Bolje bi bilo da se sve ovo sahranjuje u predhладioni. Uopće treba da se obrati najveća pažnja dobrom sahranjuvanju i obešanju u hladionici za preradjivanje određenog mesa. Površnost, nečistoća i nered u hladionici često dovode do neuspjelih fabrikata. Poradi sigurnosti bit će najbolje povjeriti brigu oko upravljanja hladionice najpozudnijem pomoćniku. Bez njegovog znanja treba da je ulaz svakome zabranjen. Iz svega navedenog potiče za kobasičara opomena, da stalno gleda na najveću čistoću. Bezvrijednosno je, uzimati u obzir sve propise za kobasičarske proizvode, ako zbog gore nabrojenih, često puta neznatnih površnosti i nepažnje, nastaje šteta, koja više ne može da se nadoknadi. Poduzeće nikad ne može da bude dovoljno kontrolisano. Toliko vremena treba majstor uvijek da ima, jer štetu koncem konca mora da nosi on sam.

Radi toga smatramo, da je potrebno da priviknemo svima mesarima i kobasičarima: Otvorite oči!

Gradska klaonica u Zagrebu.

21. o. m. održana je u Zagrebu konferencija zastupnika grada Zagreba, na kojoj se je raspravljalo o nastavljanju gradnje zagrebačke klaonice a naročito o načinu, gdje naći potrebna sredstva. U toku debate bio je iznešen i prijedlog, da se gradnja klaonice povjeri jednom privatnom poduzeću, koji ali je bio odbijen. Načelnik grada bio je ovlašten najmiti i milijun dolara za klaoničke potrebe. Gradska opština ima za ovaj zajam već više ponuda, ali se imena za sada drže još tajno.

Ovlašujte!

Pažnje vrijedna akcija

Kao i kod nas se je u Madžarskoj postupalo upravo neoprostivo lakoumno kod skidanja kože. Na taj se način vrijednost govedjih i telečih koža silno umanjuje, jer se one kod skidanja oštete. Prema nije manjkalo pobuda ni savjeta, nije se do danas još pristupilo uklanjanju tih nedostataka zbog one nama sopstvene klonulosti u privrednom životu. Pri iztrebljivanju rdjavih navika može da pomaže dobar primjer. Madžarska, koja je kao i mi mnogo štete pretrpjela zbog pogrešnog skidanja kože, prednjači nam sada dobrim primjerm. Mjere, koje su protiv pogrešnog skidanja kože preduzete u Madžarskoj, dobre su i mi treba da se za njima povodimo na korist naše privrede.

Madžarske novine javljaju:

Povodom ovdašnje kupnje neke pariške tvrtke sirovim kožama izvjestili smo o poteškoćama, koje su nastupile. Pariska je tvrtka kod preuzimanja prošla, da su kože previše razrezuckane, da je s toga razloga prigovorila gotovo svim partijama. To ovdašnjim tvorničima koža i trgovcima sirovim kožama nije nikakova novost, jer su oni nažalost već dugo primorani, da računaju s tom neprilikom, na koju su već nebrojeno mnogo puta svratili pozornost zvanih faktora. Ministarstvo poljoprivrede uzele je u obzir podastre mu pritužbe te je izdalo mnoge naredbe, koje su bile i afiširane na klaonicama.

Tih naredaba nitko nije ozbiljno shvaćao. Morala je da dodje pariška tvrtka sirovim kožama, da bi se konačno pristupilo uklanjanju te rak-rane madžarske trgovine sirovim kožama. Pariski je trgovac naime prigodom svog ovdašnjeg boravka održao pravo pravcate predavanje o madžarskim sirovim kožama, koje bi bile po njegovom mišljenju jedne od najboljih na kontinentu, da niso oštećene kod skidanja. Tim veća je zbog toga šteta za privredu, da se kože upravo sistematski uništavaju i kvaraju.

U vezi s time održali su trgovci sirovim kožama improviziranu konferenciju u zajednici sa tvorničarima, na kojoj se dogovoriše, koje će se sve mere poduzeti, da bi se u budućnosti kože bolje skidale. Odlučiše, da se kože s kakovom pogreškom imadu razvrstiti u dva razreda, pa da će se prema tome preuzimati. Nadalje odlučili su, da se i mesari imadu pozvati na vijeće, koju su odluku priveli u život upravo zapnjujućom brzinom. Sastadoše se na konferenciju u prostorijama klaonice. Toj konferenciji prisustvao je osim zastupnika trgovaca sirovim kožama i tvorničara koža, koji na klaonici kupuju, i prezidij (predstojništvo) budimpe-

šanske mesarsko-obrtničke korporacije.

Nakon duge debate izjavili su tvorničari, da više ne plaćaju onih 8 filira »Spalgelta«, čime se svojedobno išlo za tim, da se dade podstrek, da se kože što bolje skidaju. Ovu su svotici kasnije plačali bez obzira na skidanje. Namjesto toga platit će oni 50 filira »Spalgelta« po komadu, ali samo za kože bez ikakvih rezova. Preuzimanje vršit će se po sortimanima, pa će se kod jako razrezuckanih kože (otraga 10–12 rezova, u sredini 2 reza) odbijati 10 po sto od cijene sirovim kožama. Manje razrezuckane kože (na stražnjem dijelu manje rezova, u sredini najviše 1 urez), 5 po sto jeftinije.

Obzirom nato, da svrha svega nije klasifikacija i odbitak, nego da se popravi kakvoća kože, odlučeno je na onoj sjednici, da se osnuje leteća komisija, u kojoj će biti zastupani sa po jednim članom uprava klaonice, tvorničari koža, trgovci sirovim kožama, mesari kao i radnički sindikat. Ta će leteća komisija svakog utorka i petka na temelju knjiga kontrolirati preuzimanje i pri svakom će trgovcu preispitati kod pojedinih stavaka, da li je obraćen s mesarima izvršen na propisani način.

Kod onih mesara, koji će i nadalje producirati pretežno razrezuckane kože, opomenut će se zato odgovorni radnik, a ako to ne bi pomoglo, zabranit će mu se eventualno i sam pristup u klaonici.

U drugu ruku pak svalit će mesari gubitke, koji oni pretrpljuju lošim skidanjem kože t. j. utvrđenih 5 odnosno 10 po sto na radnike, odbivši im to od njihove plaće, pa da ih na taj način potiču na pravilno skidanje i manipulaciju sa kožama.

Uprava mesarskog udruženja preuzela je također na se, da to utanačenje bude primljeno od radničkog sindikata. Tvorničari i budimpeštanski trgovci sirovim kožama odlučiše, da ta utanačenja privede u život i u pokrajini, na što upozoravamo trgovce sirovim kožama iz pokrajine, da bi se obzirom na to sporazumjeli s tamošnjim mesarima i dobavljačima sirovih koža.

Gorašnji članak priopćavamo, jer će se sigurno i naši trgovci sirovom kožom povoditi za ovim madžarskim primerom, pa i zbog toga, da bi i naši mesari producirali neoštećene kože, koje imadu glatku prodju.

Upozoravamo na članak »Novi aparat za skidanje kože«.

Novi aparat za skidanje koža.

»Magyar Börparej javlja: Dne 9. lipnja jedan je talijanski inženjer demonstrirao na ujpestskoj klaonici novi aparat za skidanje kože, što je u stručnim krugovima naišlo na živahno zanimanje. Kod tog ispitivanja bili su zastupani ministarstvo trgovine i poljoprivrede, zemaljski veterinarski inspektorat, gradsko poglavarstvo Ujpesta, veterinarski glavni inspektorat peštanske županije, udruženje budimpeštanskih trgovaca kožom na veliko, zemaljski savez madžarskih trgovaca izradionem kožom, zemaljski savez trgovaca sirovina i budimpeštansko udruženje mesara.

Skidanje kože pomoći toga aparata slijedio je uspjelo. Pokus je izvršen na nekom jačem volu i slabijem bivolu. Zastupnici vlasti kao i stručnjaci bili su složni u sudu, da je skidanje kože pomoći demonstriranog aparata zadovoljilo potpunoma, budući da se na kožama nije zapažao nikakav rez. Kako čujemo izdat će vlasti naredjenje, da se taj aparat za skidanje kože imade obligatno da upotrebi na svim klaonicama u zemlji.

U isto vreme demonstrirao je jedan njemački mesarski majstor aparat za skidanje kože te su pokusi slijedio uspjeli.

Uprava »Mesarskog lista« zamolila je za prospekt ovih aparata te će u slučaju povoljnog odgovora te aparate stručno ispitati a posle toga našim čitaocima saopćiti u listu, da li je ovaj aparat upotrebljiv i preporučljiv ili ne. Iako bi slučajno netko već imao zastupstvo za našu državu te Vam po svojim putnicima nudio i preporučao ovakve aparate, nemojte ih kupovati, dok Vas mi u našem listu ne izvestimo o uspjehu naših pokušaja te Vam na osnovu istih toga aparata ne preporučimo.

Poresko opterećenje u Evropi.

Rat i njegove posledice naturili su na ledja evropskih naroda ogromne terete, koji u formi raznih poreza i taksa teško pritisiku privredni život evropskih zemalja. Manje više u svima evropskim zemljama privreda vapije za smanjenjem fiksalnih tereta i u tome gleda jedan od osnovnih preduslova za izlazak iz krize i za uspjeh u sve oštiroj borbi na svjetskim tržištima. Postepeno, u koliko to dozvoljava stanje državnih finansijskih, t. j. u koliko se one stabiliziraju, vlade u pojedinim zemljama hitaju, da to želji privrede što pre i udovolje. U svim većim evropskim državama na dnevnom redu su fiksalna rasterećenja. U Francuskoj već je ostvareno smanjenje poreskih tereta za iz-

nos od čitave milijarde franaka. U Belgiji za iznos od milijarde i dvesta milijuna. Italijanska vlast također predviđa smanjenja fiksalnog opterećenja. Ipak i poslije toga fiksni tereti u evropskim zemljama ostaju vrlo visoki i teški. U Francuskoj oni iznose oko 50 milijardi franaka, prema nacionalnom dohotku, koji se cijeni na 130 do 150 milijardi. To znači, da apsorbiraju dvije petine, ili najmanje jednu trećinu dohotka. U Engleskoj iznose oko 900 milijuna funti, na dohotak, koji se cijeni da dostiže skoro 4 milijarde. To znači, da fiks apsorbuje preko jedne četvrtine nacionalnog dohotka. U Belgiji fiksno opterećenje apsorbuje oko 20 od sto dohotka; u Njemačkoj preko četvrtine; u Austriji isto toliko; u Madžarskoj nešto manje. U Čehoslovačkoj se cijeni da apsorbuje četvrtinu ili petinu; u Poljskoj skoro trećinu. U zemljama, koje su za vreme rata ostale neutralne, fiksno opterećenje je, razumije se manje. U Švajcarskoj n. pr. ono ne prelazi 10 od sto nacionalnog dohotka. U najpovoljnijem položaju su Sjedinjene Države. Tamo državni budžet iznosi 3 i po milijarde, dok se nacionalni dohotak cijeni na iznos preko 100 milijardi dolara. Uz to treba uzeti u obzir, da od 3 i po milijarde državnih rashoda skoro jedna milijarda otpada na otplate državnog duga, čiji se iznos naglo smanjuje, kao i to, da Sjedinjene Države primaju godišnje oko 400 milijuna dolara od evropskih država na ime anuiteta ratnih dugova. Sama ta okolnost, i da se ne uzme u obzir bogatstvo u kapitalima i savršena tehnička oprema američke industrije, daje ovoj ogromnoj prednosti pred evropskom industrijom u konkurenčkoj borbi na svjetskom tržištu.

Tko vlasti svjetskim prometom s kožama? — Trgovački ured Sjedinjenih Država Amerike izdao je zanimljiv izveštaj, koji prikazuje međunarodno stanje prometa s kožama. Prema tome gospoduje internacionallim prometom s kožama najmanje do 80 po sto: Njemačka, Sjedinjene države, Engleska i Francuska. Te su četiri zemlje izvezle u prošloj godini kože u ukupnoj vrijednosti od 189 milijuna dolara, dok je izvoz ostalih zemalja iznosio u svemu 36 milijuna dolara.

Od onih 189 milijuna dolara otpada na: Njemačku 61,960.750, na Sjedinjene Države 55,165.390, na Englesku 37 milijuna 712.054 i Francusku 34,145.709 dolara.

Koliko mesa treba jedno velemesto? Bečlje pojeli su u godini 1928 116.000 goveda, 24.000 teleta, 288.000 svinja, 11.377 ovaca i 30.000 konja

»Progres« k. d. u Zagrebu, Friedrich & Haaga, Zagreb, I. jugoslavenska tvrtka mesarskih potrebovin, Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravlje.

Kako bi preplatnicima našeg lista pružali mogućnost, da si uz najpovoljnije uvjete nabave ove vase, preuzela je uprava našeg lista podzastupstvo za ove vase, koje će našim čitaocima dobavljati uz iste cijene i uvjete kao sve gore spomenute firme, samo će za onu proviziju, što ji kao podzastupnici pripada, mesarima i kobasičarima pridodavati po želji dole nabrojene predmete.

Za cijenu dinara 8.000 odnosno na otplate po 500 dinara mjesečno 8.500 dinara, dat će uprava »Mesarskog lista« mesarima pored »Dayton« vase još: 1 pilu za kosti, 20 S kuka, 2 ručna noža, 1 masat (Streicher), 1 strugač za panj, 1 strugač za svinje. Kobasičari mogu na želju dobiti umesto gore nabrojenih predmeta 1 držalo za šunku sa marmor pločom, 1 masat i 1 nož.

Uprava našeg lista odstupa dakle ono, što druge firme kod prodavanja ovih vase zarade, našim preplatnicima, da im na taj način dokaže, da uvjeti radi u njihovu korist. Širite dakle »Mesarski list«, a on će svom snagom nastojati, da štititi Vaše interese tako u zasebnom kao i u javnom životu.

Za naručbu na automatsku brzovagu »Dayton« dovoljno je, da nam se posalje dopisnica sa saopštenjem: »Naručujem »Dayton« vase« i točnom adresom naručioca, našto će uprava odmah s Vama stupiti u vezu te Vam za najkraće vreme dobiti ovakvu vase.

Automatska brzovaga „Dayton“

(Naročite pogodnosti za naše preplatnike.)



Na opetovana pitanja, koja su dozala našoj upravi, uprava je preuzeala da ispitivanjem ugotovi, koja od mnogobrojnih novih automatskih vase je najbolja. Rezultat tih ispitivanja izkazuje, da je od sviju dobrih vase najbolja, najpouzdanija, najpraktičnija, najizdržljivija i najlepša, a pored toga najjeftinija, takorečavši bezkonkurenčnu u svim pogledima automatsku brzovagu »Dayton«, proizvod tvornice Dayton-Scale Company, Dayton, Ohio (Amerika).

Preporučuje ove vase već činjenica, da ih danas ima više od 1,500,000 u prometu, koji broj ne postizava nijedna

Automatska brzovaga »Dayton« je

firma od konkurenčije. Na žalost su ove Dayton automatske brzovage baš u našoj državi slabo uvedene ili uopće nepoznate.

Kod automatske brzovage »Dayton« mogu trgovac i mušterija vidjeti točnu težinu vagane robe. Vaga pruža sigurnost, da se bez ikakvog gubitka na vremenu može težina vagane robe najčešće ustanoviti, pa na taj način od mušterije ubrati protuvrijednost svakog grama izručene robe. Kod zastarjeлиh sistema raznih vase točno vaganje ili uopće nije bilo moguće ili se to moglo postići samo dugotrajnim, opetovanim izjednačivanjem robe i utege, dakle samo trudom i gubitkom vremena. Pored toga dešavalo se ipak vrlo često, da mušterija nije imala poverenje i sigurnost, da je zaista primila točnu količinu robe, a uza sav trud ni trgovac sam nije bio siguran, da kod vaganja nije nadoplatio. Sve ovo je kod automatske brzovage »Dayton« isključeno, pa se uporabom iste postizavaju dano-mice vidljive prednosti i siguran uspjeh.

Nabava automat. brzovage »Dayton« od koristi je za svakog mesara i kobasičara, a izdatak za vase potpuno mu se nadoknadjuje već nakon nekoliko mjeseci upotrebe, jer uslijed usavršene i garantovane točnosti vase ne gubi ni najmanju količinu robe. Povrh toga može kod ovih vase jednim pogledom na skazaljku vase vlasnik kontrolirati točnost podvorbe svojih pomoćnika.

zbog svojeg lijepog oblika i krasne izradbe ures vase trovne. Pošto ona učvršćava povjerenje mušterija u točnost i solidnost trgovine, privlačuje kupce i doprinaša tome, da se promet trgovine znatno povećava. Zdjelice za vase mogu se dobiti u obliku prema izboru.

Automatska brzovaga »Dayton« je proizvodnja najveće i najstarije specijalne tvornice svijeta, koja može da pruža garanciju za valjanost vase na temelju svojih najdalekosežnijih i dugogodišnjih iskustava.

Naročita prednost automatske brzovage »Dayton« naprava drugim sličnim vremenama leži u tome, što imade kočnicu (bremzu) na ulje specijalne vrsti, koje ulje odoljeva i najvećim promjenama temperature, te je isključeno svaku zaprašenje ili zamazanje mehanizma, kao što je to slučaj kod vase sa zračnom bremzem. Prema tome osigurano je besprekorno funkcioniranje automatske brzovage »Dayton« na desetke godina.

Prednosti automatske brzovage »Dayton« dakle jesu: Točno vaganje, prištednja na vremenu, porast povjerenja mušterija, zajamčena čistoća, uslijed porasta povjerenja, porast broja mušterija — dakle porast prometa u poslu.

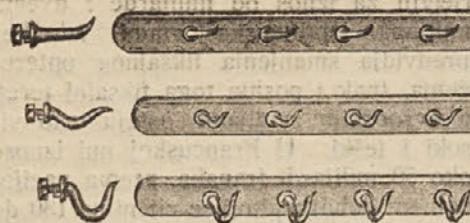
Vase dobivaju se u bijeloj, brončanoj i crvenoj boji.

Cijena je ovim vase 8.000 dinara,

a na otplaćivanje od po 500 dinara

mjesečno 8.500 dinara. »Dayton« vase

drže na stovarištu slijedeće tvrtke:



Nr. 326

Nr. 330

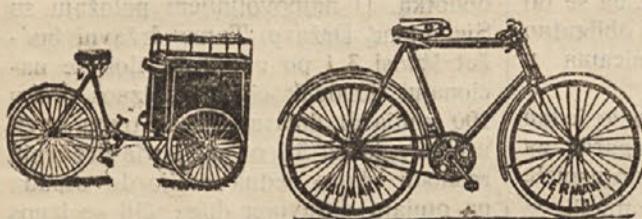
Nr. 334

U najnovije doba uspjelo je nekim izumjevcima sastaviti nekoliko kovina, koje nikada ne zahrdaju. Pošto su tvornice za izradu mesarskih potrebovina već dugo tražile kovine s ovakvim osobinama, naravno su odmah počele s izradnjem reme i nekih inih predmeta od ovih novih kovina. Tako je sada moguće dobiti reme u slijedećim dobrim izradbama:

JAC. BRÖCKER,

Sve ove reme su zaštitene protiv rđe, najbolje ali su reme od najnovije kovine, koju su njezini izumjevci nazvali „stalno svijetlo“ (Immerblank). Ta nova kovina danas se preporučuje od zdravstvenih ureda, a u nekim gradovima uredi već i propisuju reme od te nove kovine. Očekuje se, da će naskoro po svima gradovima biti ovakve reme propisane, zbog toga neka svaki mesar, koji gradi novu mesarnicu ili renovira staru, istu opremi sa higijenski besprikornim remama, dakle od: nehrđajnog čelika, od gvožđa, prevučenog sa porculanom, od aluminiuma, od novog srebra, a najbolje i najlepše od „stalno svijetlog“. Ovakve reme izrađuju tvrdka JAC. BRÖCKER, ELBERFELD, koje ju goslavenski zastupnik je Rudolf Grudnik, Dravlje. — Tražite ponude i cjenovnik ili posjet agentu! — Bacite stare rđavе gvožđene reme.

Sve mesarske potrepštine **najbolje poniklja**
VID ABERŠEK Karlovska c. 2, Ljubljana



Mesari i kobasičari!

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

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



Hladionice za mesare

(ormari za led)
automatički i bez leda najugodnije kod

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

Širite
„Mesarski
list“

Den Importeuren und Exporteuren empfiehlt sich für die Besorgung der Zollabfertigung der Ein- und Ausfuhrwaren die Zolivermittlung

Just Piščanec, Ljubljana

Gegründet 1921. - Miklošičeva c. 36. - Telef. 2723. - Postsparkassak. 13637. - Postfach 196

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

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

A. FREUNDLICH, DUESSELDORF NJEMAČKA

Eis- u. Kühlwanlagenfabrik, Grosskühlwanlagen für kommunale Schlachthöfe, Grosselcher und Salamifabriken, kompl. Eisfabriken etc.

Verlangen Sie kostenlose Offerte oder Ing.-Besuch.

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

Tražite besplatne ponude ili posjet stručnog inžinira!

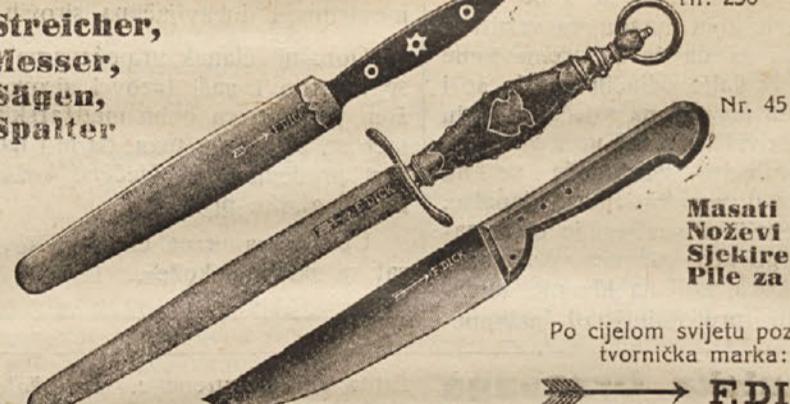
DICK

Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter

Nr. 144

Osnovano
godine 1778.

Nr. 230



Masati
Noževi
Sjekire
Pile za kosti

Po cijelom svijetu poznata
tvornička marka:

F.DICK

Allein echt mit der weltbekannten Fabrikmarke.

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

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.

Specijalno poduzeće za projektovanje i izvedenje većih i manjih hladionih naprava, naprava za proizvodnju leda, klaonica, mesarskih mašinskih radionica, mesarnica, delikatesnih radnja i t d.

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

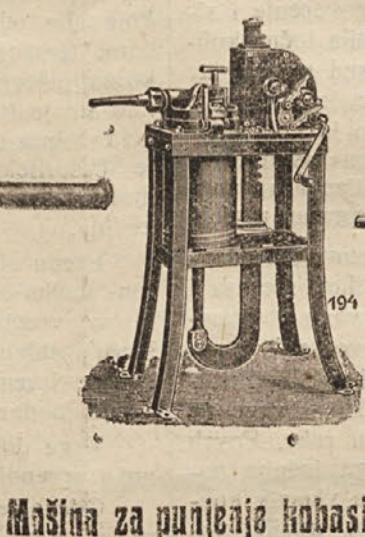
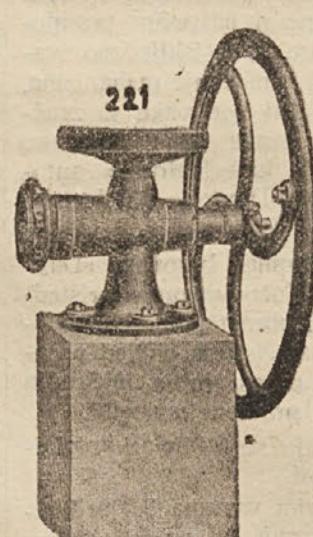
Tražite
cjenik!

RUDOLF GRUDNIK

Tražite
cjenik!

Wolfmašina

br. 221. je najbolji i najpraktičniji Wolf za svakog kako malog tako i većeg mesara i kobasičara. Dobija se taj Wolf u 2 veličine; i to manji sa premerom ploča 80 mm uz cijenu Din 1800.—, a veći sa premerom ploča 98 mm uz cijenu Din 2000.—. — Ovaj Wolf ima sljedeće dobre osobine: Je vrlo praktičan za montažu, zauzima malo prostora, je vanredno laki za pogon, jer ima samo jedno ležište i nema nikakvih zubčastih točkova, za koji je okretanje ide kod teranja 30 po sto snage. Neke se mašine podmazuju sa zelitnom, koji prodire od mesu od čega kobasicice primaju neugodan tek, ali ovaj Wolf podmazuje se svakih 15—30 dana sa vezolinom, koji ne može doći do mesa. Konstrukcija puža ovog Wolfa je najnovija te kod njega nema ogrijavanja mesa, što je od velikog značenja. Puž je brzoteralne konstrukcije te ima zbog toga kod sečenja veoma jako dejstvo. Tanjur (ijevak) kod ovog Wolfa je od aluminiuma i glatko ostružen zbog čega je čišćenje vrlo lako i on nikada ne pocri ili zahrdja. Od sviju manjih Wolfa je ovaj najbolji i potrebitno je, da si istog nabavi svaki manji ili srednji mesar i kobasičar.



Mašina za punjenje kobasica

MAŠINA ZA PUNJENJE KOBASICA (SPRICA) br. 194 je bečkog i budimpeštanskog sistema. Dobija se u 3 veličine i to: Sadržaj litara 5 8 13

Cijena u dinarima 2800, 3200, 5.800

Ove sprice su zbog svoje odlične konstrukcije vrlo praktične i preporučljive, te su kako u cijenama tako i u kvalitetu konkurenčne, o čemu se izvolete uvjeriti.

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