



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.

Uredništvo i uprava p. št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.

Pretplata za čitavu 1930. godinu 30 Dinara.

Odjeljenje za soljenje lieti.

Ljeti je soljenje u mnogim manjim radnjama veoma otežano i često puta vodi do velikih gubitaka, što se mora da pripiše nepravilnom postupanju sa zaklanom stokom s jedne, a nedostacima na uređaju s druge strane.

Hoćemo li ljeti izbjeći gubitke pri soljenju, to je pre svega potrebno paziti pri kupovanju stoke. Bezuslovno treba kupovati isključivo samo zrelije, tvrde i posnije, ne premlade svinje, koje moraju prije klanja najmanje 24 sati odmarati. Klanje treba izvršiti brzo i u najvećoj čistoći. Svinjske se polutke smiju povjesiti u hladionu ili ledenicu tek onda kada su izgubile unutarnju toplinu mesa. U hladionu treba da se polutke bezuslovno potpuno ohlade u temperaturi od 4—6°C. Kada budu ovi važni preduvjeti ispunjeni, onda treba od polutaka odijeliti one djelove, koji su određeni za soljenje, te ih odmah usoliti. Stariji, već sluzavi komadi ni u kom slučaju ne smiju se upotrebiti za soljenu robu, jer kod njih uvijek ima opasnosti iskvarenja.

Soljenje samo traži ljeti mnogo pažljiviji rad negoli zimi. Čistoća potrebnih sudova i sprava za soljenje, čist vazduh, razmjerna temperatura odjeljenja i salamure su prethodni uslovi za dobre proizvode.

Za spravljanje salamure neka se upotrebljava čista voda, koja se prethodno prekuva, da se očisti od sitnoživ (bakterija). Prije upotrebljavanja naravno mora salamura da se potpuno ohladi. Takva salamura ima mnogo više sposobnosti za otpor te ne postaje brzo kisela. Uz to ima prekuvana voda i tu prednost, da je mekana, radi čega se sol u njoj mnogo lakše rastvara, pa se na taj način ubrzava proces soljenja. Ovu prednost treba ljeti svakako uzeti u obzir. Sečer neka se ljeti salamuri ne dodaje.

Temperatura u odjeljenju za soljenje neka se kreće između +8 i +10°C. U odjeljenju za brzo soljenje može temperatura iznositi i +12°C. Ovdje opet treba paziti, da se štrcaljkom za salamuru ne štrcaju dijelovi mesa, čija je temperatura veoma niska (oko 2°C), jer se na taj način proces soljenja veoma osporava, a nakon svega izaći će loš proizvod. Da bi se svagda dobila prava temperatura i jačina salamure, treba upotrebljavati mjerilo za salamuru, koje ima termometer (dobija se kod firme R. Grudnik, Ljubljana—Dravje, uz cijenu Din 110— u drvenoj kutiji, a 90— Din u papirnoj kutiji). Kod običnog soljenja neka se upotrebljava 18" jaka salamura. Za br-

zo soljenje uzima se za štrcanje 12", a za prelivanje mesa 16" jaka salamura. Za spravljanje salamure treba spremati smjesu od 25 kg soli i 125 grama najbolje kalisalitre, od koje se smjese uzima potrebna količina pri spravljanju salamure. I svaka jača salamura može da se razrijedi na 12—14", ako se želi i dalje upotrebljavati. Jedino se u tom slučaju razrijedjenoj salamuri ne smije dodati salitra, budući da dodavanje salitre u tom slučaju prouzrokuje baš protivno od toga, što se je želilo postići, soljno meso postaje naime u preozu plavo a njegov tek je jednak. Ako se upotrebljava salamura, koja je bila spremljena od gore spomenute smjese i od prekuwane vode, onda neće soljeno meso nikada gubiti boju i postati sivasto, ako je bilo s njime prethodno pravilno postupljeno. Najpreporučljiviji su za ljetno soljenje drveni sudovi. Kada budu komadi mesa već dovoljno rasoljeni, ostavljaju se, da leže suhi još nekoliko dana, od čega meso dobija znatnu čvrstoću.

Sačuvanje slane trbušne i hrptne slanine.

koja ljeti ima veoma slabu prodju, čini u manjim radnjama velike nepravilike. Poznato je, da ova slanina uslijed uskladištenja na neprikladnom mjestu postaje mazava, žuta i žarka. Iskvarena ove robe izvire od čestog mijenjanja temperature u dotičnom odjeljenju. U hladionu i ledenici, u koje se više puta unosi friško meso, uopće ne bi smijela da se smještava ovakva slanina. Ako nema drugog prostora, onda treba slaninu ostaviti u sudove, dobro presovati kamenom i preliti sa 18" jakom salamuricom. Bez pomisli može se međutim slana slanina smjestiti u hladionicu, koja služi samo ovoj svrsi, koja je stalno tamna te ima stalnu temperaturu oko 0 do +2°C. Nestručno uskladištenje ove robe dakle svom sigurnošću dovodi do iskvarenja robe. Ovo se iskvarenje naročito ispolji onda, kada roba dodje u dim. Na taj se način svake godine gube velike sume novaca u ljetu i u jesenje doba, kada opet počima sezona za slaninu. Najsigurnije dakle sačuva se soljena slanina u manjim radnjama u 18" jakoj salamuri. Kada se komadi slanine izvade iz salamure, dobro se operu u vodi, te se onda stavljaju u tekuću vodu za 24 sati ili se voda za to vrijeme najmanje 8 puta mijenja.

Roba, kojom će biti postupljeno ovako, ostat će zdrava i bezprije-korna.

Dužnosti naučnika.

(Nastavak.)

Istinoljubivost.

U svima, i u najtežim prilikama govori uvijek istinu. Tko naime jednom slaže, tomu se više neće vjerovati iako govori istinu. Ustvrditi neistinite činjenice dovodi uvijek do protivnog cilja, nego se je htjelo postići. Čovjek, koji laže, brzo će zalutati u protuslovja te se sam kazniti svojim lagarijama. Pamti dakle, mladi prijatelju: Uvijek treba kazati istinu iako će to više puta biti teško.

Ako si nešto polupao ili izgubio, kaži uvijek pravo. Nijedna se činjenica ne doimi majstora ili poslodavca nepogodnije, nego ako se nešto polupa — može i da je čuo udar — a

kad zapita: Ko je to učinio? naučnici gledaju jedan drugoga, a nijedan neće o tome imati ni pojma! Ovo je bojazljivost! Nijedan jugoslovenski mladić ne smije da je plašljiv, već mora imati srčanost, da i u najtežim prilikama kaže istinu.

Savjesnost.

Budi savjestan kod svakog posla, koji se ti daje. Nijedan posao ne smije da ti se čini premalahan, da ne bi bio obavljen najvećom brigom i pažnjom. Rad nikada ne smije da ti bude teretom već veseljem. Dobro obavljeni posao mora da ti je u ponos, budući da ovakve radnje poka-

zuju tvoje znanje i napredak u tvoje zanimanju.

Vjerska odanost.

Vjeru, u kojoj si bio rođen čuvaj u svome srcu kao svetinju. Pa i svaku drugu vjeru ili konfesiju treba štovati, budući da je vjera moralna osnovica za svakog čovjeka sa valjanim naravnstvenim osjećanjem. Ne sjećaj se na molitvu samo onda, ako si u nuždi ili brigama, već treba molitvu obavljati svakodnevno kao što si se naučio kod kuće.

Umjerenost.

Pri jelu i piću budi uvijek smjeran, tako da će tvoj duh vladati tijelom. Zašto u ponedjeljak mnogi ljudi rade umorni, bez volje i sa teškim glavama? Zbog čega se nesreće kod strojeva najčešće dešavaju u ponedjeljak? Budući da mnogi u nedjelju nisu poznali umjerenosti. Čovjek ne živi, da jede i pije, već pije i jede, da živi. Čuvaj se i oblapornosti, koja muškarcu ne pristaje.

Urednost.

Urednost i čistmenost su dvije tijesno sklopljene vrline. Prisvojiti si ove dvije vrline te ih sačuvati kroz čitavi život, znači osnovicu blagostanja. Zbog toga treba, da si i kod najmanjih sitnica uredan. Stavljaj svako orudje na određeno mjesto. Ako nadješ neki predmet, koji se ne nalazi na određenom mjestu, metni ga odmah tamo, gdje mora da stoji. Tvoje vlastito orudje i uopće sve stvari moraš naći i u noći. Ako leži metla ili nešto drugo na patosu, a ti prodješ pored toga predmeta te ga ne podigneš, onda nisi uredan. Ured-

nost ne samo olakšava rad, već ga i ubrzava.

Udvorost.

Kod primanja naloga i iznošenja mesa po kućama naučnik dolazi u dodir sa mušterijama. Pri tome može si naučnik steći blagovoljnost mušterija jedino svojim udvornim vladanjem. Pri ulazu u kuću i izlazu neka naučnik udvorno pozdravi. Pozdrav treba da naučnik umije udesiti prema staleškom položaju mušterije te onda i sa respektom pozdraviti. On mora pri ophodjenju sa mušterijama znati, kako treba da nazove jednu gospodju, ako ga nešto zapita ili mu nešto naloži. Naučnik mora se starati, da u kratko vrijeme umije sa svakom mušterijom udvorno ophoditi.

Naučnikova udvornost mora da se ispoljuje i u tome, da pri susretanju svakog poznatog majstora ili pomoćnika udvorno pozdravi. U Njemačkoj ima lijepa stara navika, da naučnici pozdravljaju majstore i pomoćnike skidanjem kape.

Vladanje pri jelu.

Svako jelo, koje se donese, mora naučnik da jede, iako nije baš za nj i ne smije da misli: ovo mi ne prija. Tko je marljivo i savjesno radio, taj će doći na ručak sa dobrim tijekom i tomu će prijati svako jelo. Naučnik neka kod stola šutji te odgovara samo na pitanja. Nož i viljuške neka upotrebljava onako, kako je to obično među naobraženim ljudima. Nož neka služi za rasecanje, a ne da se pomoću njega nosi jelo u usta. Viljuške upotrebljavaju se za nošenje jela u usta, a ne kao čačkalica.

(Nastavit će se.)

Beograd će dobiti novu klaonicu.

Pitanje podizanja prestoničke moderne klaonice došlo je posle godinu dana ponovo na dnevni red. Predsednik Udruženja mesara i kobasičara, g. Živojin D. Živković, povodom toga podnio je predstniku beogradske opštine dužu predstavku. Mesari i kobasičari mole, da u interesu života i zdravlja građana opština što prije podigne novu, modernim zahtjevima odgovarajuću klaonicu. O potrebi podizanja nove klaonice izjavio je g. Živković slijedeće:

»Mi mesari i kobasičari iz Beograda pokrećući ponovo ovo pitanje ne mislimo ovim aktom niti koga pravdati, a još manje tužiti. Svačije delo izaći će na videlo. Ali danas, kad sadašnja uprava, kao retko koja prije nje, ulaže tolike napore, da sva komunalna pitanja dovede u sklad sa potrebama stanovništva prestonice, ne gubeći iz vida ni finansijsku moć same opštine, onda treba očekivati, da će i pitanje podizanja nove klaonice uzeti u najhitniji pretres i rešenje.

Današnja klaonica u istini je za služila, da se zatvori. Nedovoljna i nesavremena, podignuta onda kada Beograd nije brojao ni punih deset hiljada stanovnika, ona je danas još

manje zadovoljavajuća. Kolika je šteta od toga, mislim nije potrebno naročito podvlačiti i isticati. Klaonica je dotrajala. Bez dovoljno vode, vruće i hladne, za spiranje otpadaka, sa hladnjačama minimalnog kapaciteta, nehigijenska i nečista, ona može postati leglom najopasnijih zaraza. Još, ona ne može zabilježiti u svoju aktivnu nijednu dobru osobinu savremene klaonice.

Eto, sa tih razloga, rukovodjeni najčistijim pobudama, kako interesima beogradske opštine i njenih građana, tako i punog rascvata mesarsko-kobasičarskog zanata, koji u budućem razvoju ekonomsko-privrednom ima da odigra važnu ulogu, mi molimo da se ovo pitanje što prije likvidira.

Podizanjem nove klaonice beogradska opština ne rješava samo jedan socijalno zdravstveni problem, već dobija i nov izvor prihoda, koji ne bi bio na odmet ni mnogo većim opštinama.

Predsednik beogradske opštine, g. Nešić izjavio je, da će se podizanju klaonice pristupiti odmah, pošto za to sada ima para a i planovi su gotovi.

Šta je „Eislucht-Kompressor“?

Ovo je ventilator naročite konstrukcije, koji ne služi samo kao obični ventilator, već potiskuje vazduh tolikom snagom, da će biti dovoljno, ako ljeti radi u mesnici ¼—½ sata, pa će se temperatura dovoljno sniziti tako da će roba uvijek ostati sveža. Naročito za preporučiti je ovaj kompresorski ventilator onim mesa-

rima, koji imaju mesnice izložene suncu, ili imaju drveni krov ili prodavaju u baraki itd., budući da upravo u ovakvim mesnicama vlada najveća vrućina. Dalje preporučuje se ovaj kompresor za one radnje, gdje ima mnogo muva, mušica itd. Ovim se naime kompresorom vazduh toli-

ko ohladi, da je insektima nemoguće ostati u lokalu.

Poradi svojeg načina hlađenja preporučuje se ovaj ventilator za osušenje mesa a ujedno naravno i za ohlađenje. Ventilator namještava se nekoliko metara ispred mesa i to najbolje tako da struja vazduha ide ne upravo na meso, već pored njega, jer se na taj način ljepše osuši. Kod sušenje mesa ovim kompresorskim ventilatorom treba biti toliko oprezan, da se pravodobno prestaje sa sušenjem, jer od predugotrajnog rada ventilatora može meso da ocrni, što prouzrokuje, da se meso mušterijama čini sumnjivo i ako nije iskvareno. Pa i u mesnicama bit će najbolje, upraviti ventilator tako da struja vazduha ide pored mesa prema izlazu ili prozoru. I u ledenicama neka se ventilator upotrebljava na taj način. Upotreba u ledenicama naročito je preporučljiva, jer kako rekosmo ovaj ventilator vazduh u vrlo jakoj mjeri osuši. Jedino u klaonicama može se ventilator upotrebljavati tako, da struja vazduha ide upravo na meso.

Ovaj ventilator može se prenositi i namjestiti, gdje god je potrebno

(vidi oglas na zadnjoj strani današnjeg broja lista) te može na vrlo jednostavan način da se priključi na električni vod u kući pomoću tako zvanog kombiniranog okova, koji se na želju pošalje ujedno sa ventilatorom.

Primećujemo još i to, da će se ovaj ventilator sa naročitim uspjehom upotrebljavati u proljetno i jesenje doba, kada poradi velikih kiša meso postane sluzavo. Ovo može posvema da se sprečava pomoću ovog kompresorskog ventilatora.

Dobija se ovaj ventilator u 2 veličine i to sa 30 i 40 cm dugačkim propelerom. Cijena je prve veličine Din 3200 a druge 2600 Din. Rašalija se jedino pouzecom cijelog iznosa. Pored ventilatora pošaljemo naručitelju i jednu pilu za kosti ili jedan masat (štrajher) ili 20 većih odnosno 30 manjih kuka. Ovo dajemo našim pretplatnicima od provizije, koju dobijamo kod ventilatora.

Poručite pravodobno za Vašu radnju vrlo potrebni kompresorski ventilator kod uprave »Mesarskog lista«, p. Št. Vid nad Ljubljano. Kod naručbe pošaljite i 500 Din kapare.

Recepti.

Niže donosimo recepte za tri različite vrste mortadela. Recepti su iz naše nove mesarsko-kobasičarske stručne knjige, koju je sastavio g. Sava Marković, kobasičar iz Smedereva. Za knjigu primili smo već veliki broj predbilježbi, a tko od naših čitaoca na knjigu nije još predbilježen, neka iz današnjeg broja iseče poručenicu te nam je pripošalje u zatvorenom kuvertu, jer će uz cijenu 106 Din primiti knjigu isključivo samo oni, koji se predbilježe. Sigurno nema nijednog mesarsko-kobasičarskog obrtnika, koji ne bi uvidjao veliku potrebu po jednoj ovakvoj knjizi, pa se prema tome nadamo, da neće biti među našim čitaocima nijednog neprijatelja svojeg posla, već da će svaki poručiti ovu od naših najboljih stručnjaka sastavljenu knjigu.

1. Mortadela, četvrtasta.

Svinjsko i mlado teleće bijelo meso, krupno mleveno na rešetku 14 mm, usoli se sa soli, malo salitre i malo šećera, promiješa se lako da se ne razbije i meće se u sud, pokrije i ostavi 1 dan. Doda se jak govedji prat, sitan bijeli biber, vrlo malo bijelog luka i struganog morskog oraha. Sve se lijepo izmješa i puni u srednje govedje kulare u dužini od 25 cm. Vežu se samo krajevi, a onda se kobase stavljaju u četvrtaste plehane forme, za to pripremljene. Meće se kapak, stegne se jakim kanapom i baci u kazan, da se kuva u vodi od 74° 4—5 sati. Ostavi se, da se potpuno ohladi pod formom bar 12 sati. Izvadi se iz forme, veže uzduž i popreko i povjesi se na hladan dim 48 sati bez plamena. Nakon toga vremena izvadi se iz dima i povjesi na vazduh 10—12 sati, onda se seče i prodaje.

2. Mortadela, okrugla, sitna.

Odvoji se svježe svinjsko, posnije crveno meso te se iseče nožem u manje komade; istotako iseče se i govedje meso (samo polovina od svinjskog mesa) u manje komade. Sve meso mora biti bez žilja. Doda se po potrebi so i malo salitre, dobro se izmješa i nabije u sud, gdje se ostavi dva dana. Poslije dva dana govedje se pusti 2 puta kroz gnječilicu (kvečmašinu), a samelje se svinjsko i govedje na mesoreznom stroju kroz rešetku 2 mm. Samleveno jedno i drugo dobro se izmješa zajedno i dodaje se k tome trećina jakog prata. Sa malo prata izmješa se i na krupne kocke sečena slana slanina. Onda se sve skupa dobro izmješa sa malo bijelog sitnog bibera, jednom malom šakom bijelog bibera u zrnju, malo morskog oraha i cimta i 3—4 češnja tucanog bijelog luka. Sve izmješano puni se u prije jedan dan pokvašene govedje manje bešike. Puni se tvrdo bez vazduha, lepo veže na krajevima, uzduž i popreko. Suše se slabom vatrom i dimom do

svijetlo smedje boje i kuvaju se u vodi od 80 stepeni tri a veće i 4 sati. Izvade se na tegu i pokriju da se pod krpom malo ohlade. Onda se povjese na vazduh, seku i prodaju.

3. Mortadela, talijanske.

Svježe svinjsko, posnije meso od buta samelje se na rešetku 2 mm. Na 10 kilograma takvog mesa mete se 280 grama soli, 20 grama salitre, 30 grama šećera, 2 češnja tucanog bijelog luka, komad struganog morskog oraha, 35 grama sitnog bijelog bibera, 25 grama bijelog bibera u zrnju. Izmješa se dobro sa 3½ kilograma jakog prata ili hladnog, posnog i sitno mlevenog govedjeg mesa, a dodaje se 1½ kilograma u veće kocke sečene tvrde slanine. Sve se lijepo izmješa i puni u manje teleće bešike ili uže kulare, dobro se veže na krajevima uzduž i popreko, onda se ostavi na hladno za 2 dana. Puni treba bez vazduha. Onda se povjesi u pušnicu na slabu vatru, dok ne dobija lijepu žutu boju, onda se pusti sve jača vatra 2 sata i to pažljivo, jer ne smije da kaplja. Izvadi se i povjesi na promaju 10 dana, onda se prodaje.

Naš izvoz u junu.

Po zvaničnim podacima pokazuje naš izvoz u mjesecu junu ove godine u odnosu prema prošlogodišnjem neznatno smanjenje, kako po težini tako i po vrijednosti. Po podacima, koje niže diomično donosimo, iznijela je težina našeg izvoza u junu 1930. god. 413.592 tone, prema 459.076 tona u junu 1929; vrijednost izvoza dostigla je 508 milijuna 025.080 dinara (46.356.882 dinara u zlatu), prema 530.234.507 Din (48.383.475 Din u zlatu) u godini 1929. Težina se smanjila dakle za 45.124 tone, ili za 9.83 od sto, a vrijednost za 22.209.428 Din ili za 4.19 od sto.

Ipak ukupni rezultati našeg izvoza u prvom polugodju 1930. bolji su od onih iz prvog polugodja 1929. Pokazuju povećanje i u težini i u vrijednosti. Za prvih šest mjeseci tekuće godine iznio je izvoz iz naše zemlje 2.432.797 tona u vrijednosti od 3.362 milijuna 364.732 dinara (306.813.093 Din u zlatu). U prošloj godini za isti period izvezeno je 2.196.401 tona robe u vrijednosti 2.989.072.997 dinara (272.758.759 dinara u zlatu). Prema tome izvezeno je u prvom polugodju tekuće godine za 236.396 tona, odnosno za 373.291.735 dinara više nego u istom razmaku vremena u prošloj godini. Po težini je dakle bio za 10.76 od sto, a po vrijednosti za 12.49 od sto veći.

Niže donosimo izvadak iz zvaničnih podataka i to za one predmete, koji će interesovati naše čitaoce. Izvezeno je:

Živa stoka: Konji 2.502 komada u vrijednosti 5.170.200 dinara; mazge 35 komada u vrijednosti Din 63.000; magarci 4 komada u vrijednosti 3.900 dinara, goveda (volovi, bikovi, krave i junad) 8200 komada u vrijednosti Din 19.720.000; teladi 2349 komada u vrijednosti 1.651.355 dinara; svinje 18.779 komada u vrijednosti 19.271.900 dinara; sitna stoka 72.995 u vrijednosti 19.155.680 dinara; pernata živina 501.257 kg u vrijednosti 6 milijuna 129.360 dinara.

Meso: svježe 687.037 kilograma u vrijednosti 8.914.343 Din; preradjevine od mesa 10.048 kg u vrijednosti 216.191 dinara. Mast svinjska 47 kilograma u vrijednosti 1.175 Din.

Kože: govedje 125.237 kg u vrijednosti 1.379.165 dinara, teleće 52.891 kg u vrijednosti 1.144.530 Din, ovčije 15.309 kilograma 374.970 Din, kozije kg 1.656 u vrijednosti 39.936 Din, janjeće 158.637 kg u vrijednosti 4.770.237 Din, jareće 32.479 kilograma u vrijednosti 1.687.285 Din.

O poboljšanju kvalitete sirovih koža.

Izveštaj međunarodnog kožarskog udruženja u Londonu o sirovim kožama za godinu 1930. U slijedećim člancima donijeti ćemo vrlo interesantne i pažnje vrijedne izvještaje, podnešene od različitih nacionalnih saveza, koji se nalaze u sklopu međunarodnog udruženja. Oni se bave kvalitetom sirovih koža u različitim zemljama, opisujući nastojanje oko njihova poboljšanja.

Sjedinjene države američke.

Kao rezultat mnogih predstavlja američke kožarske industrije osnovan je već pred nekoliko godina stručni odbor američkog poljoprivrednog i trgovačkog departmana, koji je imao da obradi sva pitanja, koja se tiču kvalitete sirovih koža. Ustrojeni su pododbori, koji se među inim bave problemom tamanjenja štrkove ličinke i drugim od insekata počinjenim štetama, klasičiranjem i iskorišćavanjem, bolestima sirovih koža, štetama od krpelja, usijanim željezom utisnutim znakovima itd., kao i klanjem i konzerviranjem. Tečajem godine 1929 bili su ovi pododbori intenzivno zaposleni rješavanjem mnogobrojnih povjerenih im zadataka. O radu svih ovih pododborova objelodanio je dr. Veitch, činovnik američkog poljoprivrednog departmana, iscrpljiv izvještaj.

Odbor za ispitivanje šteta prouzročenih od insekata nastojao je da istraživanjima i pokusima pronadje zadovaljavajuću metodu za rješavanje problema štrkove ličinke. U jednom kotaru, gdje štrk još nije raširen, vrše se pokusi, da se pronadje djelotvorna metoda za kontrolu štrkove ličinke. Iskusa se također primjena različitih protivirusredstava na ledjima životinja.

Tržište kože.

Domaće:

Krupne kože. Na beogradskoj klaonici kod govedjih koža sa rogovima, bez obzira na težinu, cijena je 11 Din po kilogramu, a istrešene od soli prodaju se i oko 13 Din po kilogramu.

Kože iz unutrašnjosti notiraju prema kvalitetu, težini i podvozu između 9 i 10 dinara po kilogramu.

Teleće kože od švajcarske rase, bez glave i kratkih nogu, plaćaju se 27 dinara, a istrešene od soli 32—32.50, a juneće 17 dinara i juneće istrešene od soli oko 21—22 dinara po kilogramu.

Klanja je vrlo malo, pa i tražnja nije velika, tako da se odmah prodaje sva roba, koja dolazi na tržište.

Nesigurnost situacije na pijaci jako se osjeća, jer kupci ne znaju, dali neće biti roba, koju danas kupuju sutra jeftinija kao što je bilo od početka godine pa do sada.

I u Zagrebu je situacija mirna i nema znatnijih promjena. Na posljednjoj aukciji polučeno je za govedje kože Din 13.75 vagano bez soli, a za teleće kože Din 22.—

Sitne kože. U janječim kožicama poslovi su u posljednje vreme dosta ograničenog obima iz nedostatka materijala za rad. Partije, koje su bile zrele za prodaju, prešle su u ruke kupaca, a druge partije, koje se drže za špekulaciju, nisu mogle da se prodaju jer se za njih traže veće cijene nego su tržne.

Cijene se nisu promijenile te su slijedeće: Kože od 70 kilograma 100 komada variraju od 20—27 dinara, od 80—85 kilograma 100 komada 27—28 dinara i od 90—100 kilograma 100 komada 30—31 dinara. Ove se cijene razumijevaju po komadu za uredno sortiranu robu prema kvalitetu.

Klanje je jaganjaca veoma slabo. Posljednjih dana opet je nastupio pad cijena vuni, što će nepovoljno djelovati na cijene jagnječih koža.

Za jareće kožice situacija posljednjih dana znatno se pogoršala. Strani kupci su se povukli i sada ne plaćaju više ni onih cijena, kojima su do sada htjeli da kupuju. Najbolje jareće kožice danas ne vrijede više od 47—48 dinara, a slabije vrste 44—45 dinara po komadu. Nije isključeno, da će cijene kod ovih koža još nekoliko popustiti.

Odbor za istraživanje klasičiranja i iskorišćavanja bavi se standardizacijom sirovih koža. Predbežni popis prodajnih razreda podastri je pojedinim trgovačkim odjelima na odobrenje.

Da se provede standardizacija na valjanom osnovi, izvršeno je nekih 700 pokusa na najrazličitijim kožarnicama, da bi se pronašla relacija između kvalitete sirovih koža i gotove kože. Osim toga pokušalo se da se pribave tačnije informacije o produkciji sirovih koža.

Pododbor za bolesti i druge mane, koje nastupaju na živoj životinji, bavio se poglavito sa šugom. Izvedeni su pokusi, da se utvrdi pojava šuge u pojedinim dijelovima države. U zaraženim krajevima obavješteni su posjednici marve o znacima i načinu, kako će da prepoznaju ovu pošast, da se time omoguću izoliranje bolesnih životinja i kontrola o raširenosti šuge.

Polučeni su neki uspjesi posljednjih godine glede suzbijanja krpelja, koji opravdavaju nadu, da će sva stoka, koja se nalazi na teritoriju Sjedinjenih država sjeveroameričkih u dogledno vreme biti potpuno prosta od svih šteta.

Poljoprivredni departman Udruženih država sistematski je potpomagao odbijanje rogova marvi, pa možemo očekivati, da će postotak rogova providijene stoke u Sjedinjenim državama stalno da opada, a prema tome i štete počinjene na koži udarcima rogova.

Nadalje proteže se djelovanje odbora na znakove utisnute usijanim željezom, na štete počinjene bodljivom žicom i konačno na nemilu pojavu, da se teleće kože oštećuju upotrebom češagija.

(Nastavit će se).

Tržište stoke.

Ljubljana, 6. augusta 1930. — Na današnji sajam dogon je bio slijedeći: 266 konja, 63 volova, 91 krava, 32 teleta, 44 odojaka. Od toga je prodano: 30 konja, 46 volova, 55 krava, 18 teleta, 39 odojaka. Sajam bio je manje živahan; na bolju su potražnju našla goveda. Cijene ostale su nepromijenjene. Notacije su slijedeće: Volovi I. Din 10, II. Din 9, III. Din 8; krave pitome 5—7 Din, krave za kobasičare 4—5 Din, telad 14—15 Din po kilogramu žive težine.

Strana tržišta.

Krupne kože.

Mađarska:

Situacija na tržištu sirovom kožom nije se nimalo promijenila. Tvorničari snabdjevaju se potrebnom robom u inostranstvu, iskorišćujući izvanredno niske cijene.

U tuzemstvu promeću se samo neznatno količine. Zabilježene su slijedeće cijene u pengima:

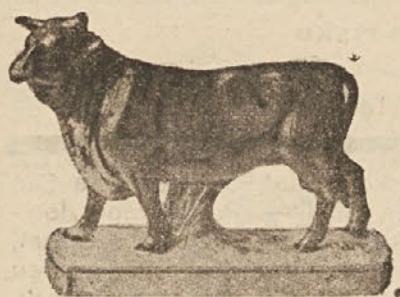
Transdanubijske kože 1.30—1.35, Dunav-Tisa 1.20—1.30, potiske 1.15—1.20. Teleće kože, s glavom i dugih nogu 2.30—2.40. Konjske kože, dulje od 220 cm 15—16.

Rumunjska:

Notacije su slijedeće: Banatske govedje kože 38—40 leja po kilogramu vagane bez soli. Loše skidane i od štrkove ličinke oštećene kože 2—5 leja manje. Teleće kože 320—330 leja komad, konjske kože otprilike 500 leja komad, janjeće kože »Stogos« 80 leja po komadu. Kozije kože 90—100 leja po komadu.

Kosti.

Kao što smo saznali iz krugova industrije, koja se bavi preradom kostiju, bile su tvornice prinudjene nešto sniziti cijene kostima. I to iz razloga, jer su popustile cijene nekih proizvoda, što se dobivaju kod prerade kostiju (mast i vještačko gnojivo). Međutim cijene su kostima u svima državama popustile u mnogo većem opsegu, negoli kod nas, tako da se našim mesarima još uvijek dobro isplati, ako kosti skupljaju i prodaju.



Slika br. 256: Vol od porculana u naravnoj boji glaziran, oko 25 cm dug. Din 380.—



Slika br. 251: Svinjče od porculana u naravnoj boji glazirano, sa električnim svjetlom za svaku voltažu, oko 20 cm dugačko Din 360.—; sa automatskim električnim sklapalom (5 sek. svjetlo, 2 sek. tamno) Din 175.— više. Isto veće, oko 28 cm dugačko i 15 cm visoko, sa elekt. svjetlom. Din 450.— Svinjče ima sa strane rupicu za barjake s raznim napisima, kao n. pr. »Svježe hrenovke«, »Svježa šunka« itd.



Slika br. 256 d: Bik od porculana u naravnoj boji, dužina oko 20 cm. Din 160.—



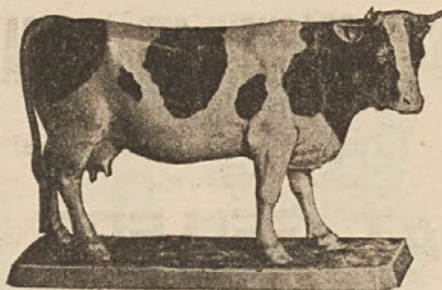
Slika br. 255: Vol od porculana u naravnoj boji glaziran, sa električnim svjetlom za svaku voltažu, oko 25 cm dugačak. Din 480.—
Automatsko električno sklapalo (5 sek. svjetlo, 2 sek. tamno) dobija se za svaku voltažu uz cijenu. Din 175.—
Vrlo efektna reklama, koja privlači pasante k izlogu.



Slika br. 250: Ležeće svinjče od porculana u naravnoj boji, desno ili levo Din 160.—, dužina oko 20 cm.



Slika br. 256 e: Bik od porculana, bronžiran, dužina oko 25 cm. Din 300.—



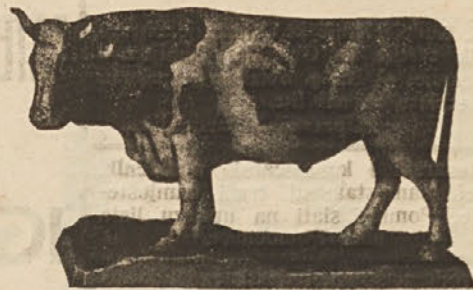
Slika br. 256 b: Krava od porculana u naravnoj boji, oko 43 cm dugačka i 26 cm visoka. Din 670.—
Ista veća, oko 48 cm dugačka i 30 cm visoka. Din 850.—



Slika br. 254: Sedeće svinjče od porculana u naravnoj boji, desno ili levo, dužina oko 20 cm. Din 180.—



Slika br. 268: Model za hladetinu, mast ili loj, pomoću kojeg se dobije svinjče od hladetina, masti ili loja kao vrlo dobra reklama za izlog, a uz to ovakva se svinjčeta vrlo lahko mogu prodati. Cijena je modela od 30 cm dužine Din 130.—, a većeg Din 160.—. Mogu se dobiti i modeli od zeca, kokoške, labuda i jagnjeta. Cijena je ovih modela za 50.— Din skuplja.



Slika br. 256 a: Vol od porculana u naravnoj boji, oko 44 cm dugačak i 26 cm visok. Din 670.—
Isti veći oko 48 cm dugačak i 30 cm visok. Din 850.—



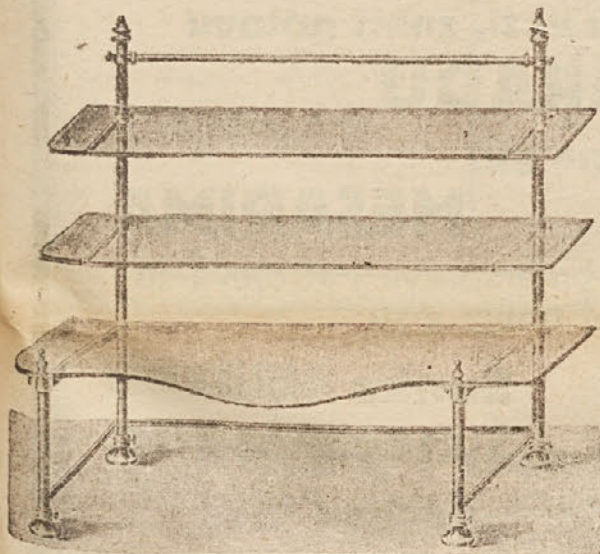
Slika br. 252: Svinja sa mladima od porculana u naravnoj boji, oko 20 cm dugačka. Din 300.—



Slika br. 260: Zdjela za narezak, 2 veličine (30 cm dugačka 22 cm široka i 35 cm dugačka i 25 cm široka); cijena 70 i 90 D.



Slika br. 253: Svinjske glave za naticanje na kobase, promjer rupe u vratu: 26 mm Din 12.—, 45 mm Din 16.—, 55 mm Din 18.—



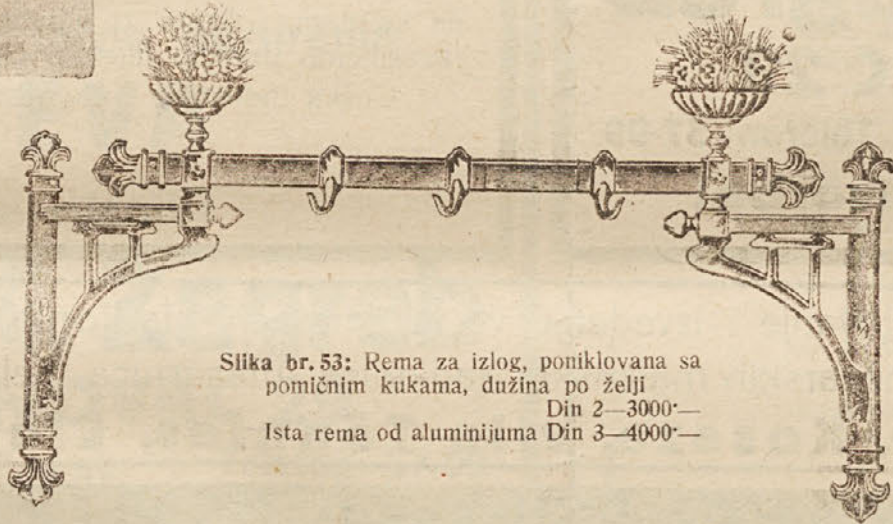
Slika br. 257: Etažera za izlog sa 3 stupnja, poniklovana i sa brušenim staklom. Veličina: visoka oko 70 cm, široka oko 80 cm, duboka oko 30 cm, Din 2800.—; visoka oko 1 m, široka oko 1.10 m i duboka 40 cm, Din 3800.—. Može se dobiti i u svakoj drugoj veličini po želji.



Slika br. 56: Nosilac za izložnu remu od okrugle cijevi. Garnitura od 2 nosioca, 1 cijevi i potrebnih kuka stoji po metru Din 600.—



Slika br. 57: Poniklovana rema za izlog, stojeća ili viseća, široka oko 120 cm, Din 1600.—. Može se upotrebiti i kao pultna rema. Od prvog metra dalje stoji svaki metar Din 800.—



Slika br. 53: Rema za izlog, poniklovana sa pomičnim kukama, dužina po želji Din 2—3000.—
Ista rema od aluminijuma Din 3—4000.—



Slika br. 259: Etažera za izlog sa 1 stupnjem, poniklovana i sa brušenim staklom, visoka oko 30 cm, široka oko 55 cm, duboka oko 28 cm, Din 620.—. Može se dobiti i u svakoj drugoj veličini po želji.



Slika br. 65: Pomična kuka, vrlo praktična za na izložbenu remu. — Pocinkovana Din 14—20, od aluminija Din 28.—



Slika br. 48, 55: Jednostavna rema za izlog, koja se učvrsti u stenski nosilac, dužina i kuke po želji, cijena po m Din 600.—



55

Pregledajte gornje slike te izaberite ono, što smatrate kao najbolje sredstvo za Vaš izlog, da će privlačiti mušterije. Kod predmeta sa električnim osvetljenjem treba prilikom naručbe tačno označiti voltažu struje, kod izložbenih rema tučan premjer izložbenog prozora, nosivost, koju treba imati rema te naznačiti oblik kuka.

Gornji predmeti su diomično proizvod tvornice Rudolf Grudnik, Dravlje, a diomično proizvod

Jac. Bröcker, Elberfeld, koju tvornicu zastupa:
Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravlje 103.

Predbilježite se odmah na

I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu sa donjom poručbenicom

Ovdje odreži!

Poručbenica

Upravi „Mesarskog lista“, Št. Vid nad Ljubljano.

Izvolite me predbilježiti na I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku knjigu, te mi je priposlati odmah čim izadje poštanskim pouzecom uz cijenu Din 160.—.

Ime i prezime:

Mjesto:

Ulica i broj kuće:

Banovina:

G. Rudolf Krnić iz Osijeka je zastupnik tvrtke R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje. — Isti g. ovlašten je primati pretplatu za naš list.
Uprava »Mesarski list«.

Mesarski i kobasičarski pomoćnik, vešt samostalnosti, traži namještnje. Ponude slati na upravu lista pod »Pomoćnik«.

Prodam samo bolesti radi dobro iduću mesnicu i kobasičarsku radnju sa svim inventarom, sigurna eksistencija. Uputstva kod uprave lista.

PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavni!
Ne treba nikakve posluget
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,
Wien III, Kezelsasse 27

Reprezentanca za Jugoslaviju u Ljubljani, Dunajska c. 31.

Automatsku

brzovagu „Dayton“

dobijete kod uprave »Mesarskog lista« na otplatu à Din 500— mjesečno uz cijenu Din 8.500—. Pored vage dobijete i 1 pilu za kosti, 20 S kuka, 2 ručna noža, 1 masat, 1 strugač za panj i 1 strugač za svinje. Kobasičari mogu dobiti 1 klijesta za šunku na ploči od mermera, 1 masat i 1 nož.

„Dayton“ vaga ima preko 2.000.000 u prometu.

Najbolja svjetska marka!

Najbolja svjetska marka!

DICK

Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter



Osnovano
godine 1778.
Nr. 144

Nr. 230

Nr. 45

Masati
Noževi
Sjekire
Pile za kosti

Po cijelom svijetu poznata
tvornička marka:

→ F. DICK
Allein echt mit der welt-
bekannten Fabrikmarke.

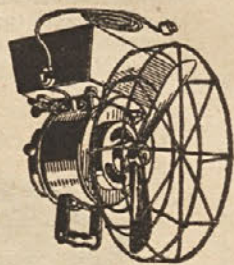
Paul F. Dick, Esslingen a. N., (Deutschland)

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.

Erzeugnisse in allen Fachgeschäften erhältlich.

Kupujte kod naših oglašivača!

Radite za svoj
stručni glasnik!



Neophodno potrebnu novost za mesarsko - kobasičarske radnje predstavlja „Eisluft-Kompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh te ga i osuši. Ako ventilator radi 3 puta dnevno po ½ do 1 sata, ostat će Vam roba stalno dobra i svježa. Legla od muva isključena. Trošak 1-2 Din za sat. Nikakve montaže! Odmah spreman za rad! Cijene: II. veličina Din 2600—, I. veličina Din 3200— Kod naručbe naznačiti vrst i voltažu struje. Točna uputstva kod:

R. & M. ZALOKER
dr. s o. j., Ljubljana — Vič

MESARI!

KOBASIČARI!

Novaca i vremena štedite,
ako kupujete tačno sortiranih

CREVA

Tražite cijenik!

M. SERTIĆ, Zagreb
JORDANOVAC 29

Telegrami: EMSERTIĆ Zagreb. — Telefon: 57-99

Brza i solidna podvorba!

Biti s nama u vezi, znači gotovu
ZARADU

Preporučamo stoga gg.

MESARIMA

koji nemaju potrebnih sprava i strojeva za
izradu boljih vrsti

Salame
Kobasica

Šunke
Suhog mesa itd.

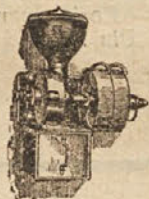
da se nama obrate za cijene i ponude. Naše proizvode
razašiljemo dnevno dijelom cijele države.

Češka industrija suhomesnate robe i mesnih konzerva

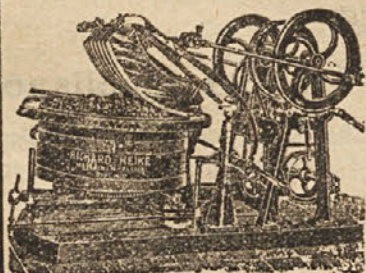
Braća Nedela
Sl. Požega

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.

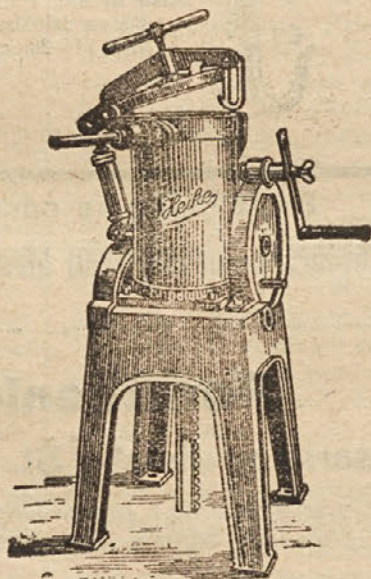
Ing. Rauberger, Koseze, vila Tönnies, Ljubljana VII.



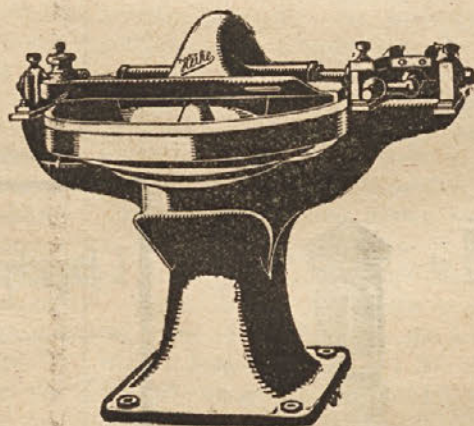
Mlin za mirotije
na
mehanični pogon.



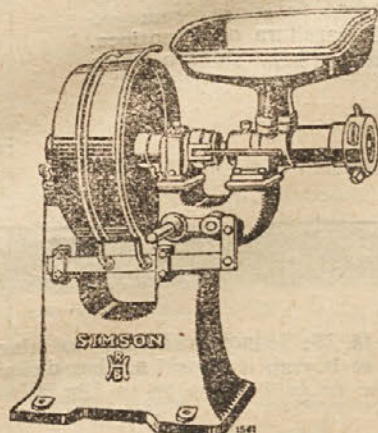
Automatski njhači noževi



Šprica 15—25 litra.



Blitz 30 litara



Wolf 100 mm

HEIKE

mesarsko - kobasičarske
strojeve prodava
R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje 103