



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.

Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.

Pretplata za čitavu 1931. godinu 30 Dinara.

Ljubljanska klavnica

Ljubljanska klavnica spada med najstarejše javne sanitarne zgradbe v dravski banovini. Klanje živali je bilo že pred l. 1880. v Ljubljani skoncentrirano. Tako se je morala klati vsa goveja živina v skupni klavnici, ki je stala na koleh v strugi Ljubljanice tam, kjer se sedaj nahaja prisilna delavnica, drobnico in prašiče se je pa smelo klati le na par večjih oblastno dovoljenih dvo-riščih, n. pr. pri »Straželnu« in pa pri Novaku na Rimski cesti. Leta 1881. pa so se odprla vrata nove skupne, javne klavnice ob Poljanski cesti, v kateri se je moralo odslej klati vse živali, kakor govedo, teleta, prašiče in drobnico. Letos poteka ravno 50. leto, odkar obstoji v Ljubljani skupna javna klavnica, vse-kakor dogodek, ki ga drugod, zlasti po Nemčiji praznujejo po navadi zelo slovesno.

Vendar pa sedanja klavnica ni več ona, kakršna je bila po letu 1881., temveč je bila v letih 1925 do 1927 popolnoma preurejena in spopolnjena v takem obsegu, da bi jo starejši mesariji ne spoznali več.

Pomanjkanje hladilnih naprav in zastarelost in nepraktičnost notranje opreme klavnic sta silila k temeljiti preuredbi.

Z razvojem mesta je postajal konsum mesa vedno večji. Statistika klanja kaže od leta 1881. pa do 1930. 250 % narastek. Klavnica ni več zmagovala tega prometa. Ker je bila izvedba gradbenega načrta klavnice in hladilnice zvezana s precejšnjimi kreditnimi operacijami, se je sklenilo cel projekt zgraditi postopoma. Klavnica in hladilnica sta sedaj v celoti dogotovljeni in že štiri leta v obratu, manjka le še kontumačni oddelek in pa upravno poslopje.

Investirani kapital klavnica z lahkoto amortizira, krije vso svojo ostalo režijo in že sedaj donša občini letno lep čisti dohodek.

Cel kompleks zgradb se deli nekako v štiri dele:

1. v klavne prostore s pripadajočimi hlevi, čistilnicami in drugimi prizidki,
2. hladilnico s petimi oddelki in ledeno,
3. strojni oddelek in
4. trgovske hleve s pripadajočo klančino in dovlačilnico.

Goveja klavnica vsebuje prostor za klanje telet in drobnice ter prostor za klanje goved s 24 stojišči in dvigali, kjer se lahko istočasno kolje 24 goved. Če računamo, da se za izdelavo enega vola rabi eno uro, se lahko v tej klavnici pokolje dnevno najmanj do 200 glav goved. To je kaj lahko izvedljivo, ker je klavnica opremljena z vrhnimi visečimi tiri, po katerih se zaklana živina lahko sproti odvaža. V oddelku za drobnico se lahko pokolje dnevno do 500 telet in drobnice.

Za ubijanje goved se je uvedel poseben aparat, ki učinkuje absolutno sigurno; zadeta žival se brez bolečin apoplektično zgrudi.

V klavnici za prašiče se nahajata dva kotla za mavžanje in pa poseben prostor za devanje iz kože. Topla voda za parjenje se pripravlja s paro, ki je uvedena v vsak parni kotel.

Vsakega prašiča se pred zakolom omoti z električno pripravo, ki se je zelo dobro obnesla. Prašič je namah omočen, tako, da se ga lahko z lahkoto brez bolečin za žival in brez zoprnega cviljenja zakolje. Tega načina omamljanja prašičev se dosedaj poslužujemo v vsej južni Evropi edino le v Ljubljani in brez dvoma je, da si bodo tudi druga mesta prav kmalu omislila slično.

Tik ob klavnici se nahaja čistilnica za čreva. Vsi prostori so 2-10 m visoko obloženi s trpežnimi, belimi emajliranimi ploščicami, tlak v klavnicah in čistilnicah je pa iz bazaltoida, ki se je izkazal od vseh dosedanjih tlakov kot najboljši.

Vsi klavni prostori so bogato preskrbljeni z razsvetljavo in vodo. Opremljeni so vsi z visečimi tiri, po katerih se odvaža meso v hladilnico. V teh tirih so pred vsakim prostorom vdelane avtomatične tehtnice, ki tehtajo in registrirajo težo zaklane živali, tako da odpade vsako prenašanje in odnašanje blaga na tehtnico, ampak se vse izvrši tako rekoč mimogrede.

Klavnica razpolaga tudi z modernim sterilizatorjem, v katerem se sterilizira pogojno užitno meso, ki se potem prodaja strankam po znatno nižjih cenah. Dokler nismo imeli sterilizatorja, smo morali vso pogojno užitno meso uničiti.

Navpično na opisane klavne prostore se nahaja prostorna, 12 m široka in 58 m dolga prometna veža.

Ob veži nasproti klavnim prostorom je nameščena hladilnica, ki obstoji iz pet oddelkov: predhladilnice, hladilnice, nasoljevalnice, zmrzovalnice in oddelka za hlajenje slanine. Vsako meso mora takoj po zakolu v predhladilnico, ki je 320 kvadratnih metrov velika in ima temperaturo 4 do 6 stopinj Celzija. Tu se blago odteče in ohladi. Od tu preide meso v 600 kvadratnih metrov veliko hladilnico, ki je razdeljena v 94 različno velikih celic, ki so med seboj spojene z dovolj širokimi hodniki. V tem prostoru vlada temperatura 1 do 3 stopinj Celzija in meso se tu drži tudi do štiri tedne v najhujši letni vročini.

Za konserviranje mesa, ki ga mesariji ne marajo kmalu odprodati, pa klavnica razpolaga z zmrzovalnico s 5 do 7 stopinj Celzija pod ničlo. Pod hladilnico se nahaja kotletni prostor 350 kvadratnih metrov velika nasoljevalnica, ki je razdeljena na 40 celic za soljenje mesa.

Ker obstoji v Ljubljani za debele prašiče prav poseben način klanja v tem, da se jih deva iz kože in slanina posebej odvzema, ima hladilnica poseben oddelek za hlajenje slanine, ki ima isto temperaturo kakor hladilnica in je 300 kvadratnih metrov velik. Slanina se tu polaga na posebne dvoetažne mize.

Vsi navedeni prostori so hlajeni z ozonom pomešanim čistim zrakom, ki se neprestano dovaja odnosno odvaja iz zračnih hladilcev, ki so nameščeni nad južnim delom hladilnice.

V strojnem oddelku se nahajajo vsi za obrat in hlajenje potrebni stroji in aparati: parni kotli, parni stroj, kompresor za 500.000 kalorij, električni generator, vodnjak s črpalkami, kondenzator, razni motorji, ventilatorji, električna naprava za ozonizacijo zraka itd.

Trgovski del klavnice obstoji iz novih hlevov za govedo in prašiče, ki so spojeni s posebnimi dogonskimi hodniki preko viseče tehtnice z moderno, železobetonsko klančino, kjer se raztovarja z vlakom v klavnico prispela klavna, odnosno trgovska živina.

V najkrajšem času se bo zgradilo novo upravno poslopje in pa poseben kontumačni oddelek za sumljivo živino, s čimer bo celoten klavniški projekt dovršen.

Z zgradbo hladilnice in modernizacijo klavnih prostorov je ljubljanska občina dala spodbudo večini večjih mest v Jugoslaviji, ki sedaj preurejajo svoje klavnice, odnosno jih grade nanovo po našem vzorcu.

Medjunarodni kongres mesara i kobasičara u Parizu

Od 18. do 23. o. m. održao se u Parizu medjunarodni kongres mesara i kobasičara iz sviju država. Za predsjednika kongresa bio je izabran prezident »Federation de la Charcuterie Française« g. E. Jumin iz Pariza.

Delegata bilo je mnogo iz sviju država, a i Jugoslavija bila je zastupana na tom kongresu. Dnevni red kongresa bio je vrlo opširan, te su se rešavala na sednicama kongresa vrlo važna pitanja po mesarski stalež. Svi gosti i učesnici bili su 20. maja gosti francuskog ministra trgovine, koji je bio na čast gostima priredio sjajan banket i u svom pozdravnom govoru izrazio zadovoljstvo, što vidi na okupu u sloznom radu mesare sa sviju strana. Sa učesnicima iz naše države razgovarao se duže vremena, raspihtavao se o stanju mesarskog staleža kod nas i kazao je, da je radosan, što vidi u svojoj sredini mesare iz Jugoslavije. Na kraju želeo je svima što prijatniji boravak u Parizu.

Sutradan provezli su se svi delegati automobilima, kao gosti svojih francuskih kolega kroz Pariz, te razgledali između ostalog sve znamenitije palate u Parizu. Na čuvenoj kolonijalnoj izložbi

u Parizu, priredio je delegatima ručak u ime francuskog mesarskog Saveza g. Jumin, te su nakon toga svi zajedno pošli u Versailles. 22. uveče bila je za sve mesare-učesnike gala predstava u pozorištu Champs Elysées.

Uprava našeg lista primila je od trojice naših mesara, učesnika tog medjunarodnog kongresa, telegrafske pozdrave za sve čitaoce »Mesarskog lista«.

Nas mnogo raduje, što je i naša država bila zastupana na tom velikom kongresu i jer su i naši mesari shvatili ozbiljnost i važnost takvog kongresa, pa se nadamo, da će biti našim mesarima učesnicima posjeta raznih fabrika za proizvode od mesa i upoznavanje tamošnjih mesarskih ustanova od velike koristi.

U vezi s time, pitamo sve naše mesare, da li ne bi bilo potrebno, da se sazove kod nas kongres svih jugoslovenskih mesara i kobasičara, jer bi se imalo rešavati mnogo važnih pitanja po naš stalež, pa molimo sve naše čitaoce, da nama izvole javiti, šta o tome misle, a mi ćemo sa svoje strane poduzeti korake, da se ta zamisao realizira.

Sajmovi i izložbe

LJUBLJANSKI VELESAJAM.

velika privredna manifestacija održaje se od 30. maja do 8. juna priredbom XI. velesajma uzoraka pod pokroviteljstvom Nj. Vel. Kralja i počasnim predsjedništvom Ministra trgovine i industrije. Izgleda, da će biti ovo najveći od do sada priredjenih velesajmova. Na sajmištu, koje obuhvata 40.000 kvadratnih metara mjesta, postavljeno je 10 velikih izložbenih zgrada, koje imaju pod svojim krovom oko 800 izlagača iz države i inostranstva. Zastupane su industrije svih branša i posjetnik će imati ovdje veliki izbor najrazličitije prvovrsne robe po tvorničkim cijenama. Napose skrećemo pažnju na specijalna odjeljenja, kao što su tekstilije, kože, papir i ljepenka, pokućstvo, strojevi i kovine, strojevi za poljoprivredu, moderna higijena, kuniči, umjetnička izložba i radio.

Naročito bogato zastupane su ove godine firme, koje trguju sa mesarskim i kobasičarskim strojevima i orudjem, i to ne samo naše domaće, već i mnoge strane firme. Pozivamo sve naše čitaoce koji će doći u Ljubljano, da posjete izloge svih dole navedenih firmi, jer će imati priliku, da vide najmodernije i najbolje stvari, koje dolaze u obzir za mesare i kobasičare.

Kao svake godine, tako je i ove na prvome mjestu I. Jugoslovenska tvornica mesarskih potrepština R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje 103. Držimo, da nije potrebno ovu firmu posebice preporučivati, jer su skoro svi mesari u toku od 9 godina imali prilike, uveriti se o velikoj solidnosti i odličnoj kakvoći proizvoda tvornice. Vrh toga drži tvrtka Grudnik zastupstvo najvećih njemačkih tvornica, te može svakome interesentu nabavljati najmodernije i najbolje inozemske strojeve po najnižjoj cijeni, u koliko iste ne izradjuje sama. Potrebno je i smatramo za svoju dužnost, da skrećemo pažnju svima interesentima, da je firma R. Grudnik zavela jednu važnu novinu, i to izradjivanje reme od »Anticorro-čelika«, t. j. nehrđjavog čelika. Pošto ovaj čelik nikad ne hrdja ili pocrni, već stalno ostaje čist i svetao, to je takvo reme zbilja najbolje reme današnjice i potpuno odgovara higijenskim i sanitarnim propisima, pa ga zbog toga najtoplije preporučujemo, jer je

tvornica otpremila već više takvih rema u Madjarsku, Italiju i Rumuniju, što je dovoljno svedočanstvo za odličnu kvalitetu robe.

Specijalna trgovina mesarskih strojeva Ivan Krutzler iz Zagreba, izložiće svoje strojeve na mjestu broj 198, pa će svi zainteresenti naći bogat izbor svakovrsnih mesarskih strojeva i potrepština. Jer drži firma I. Krutzler na stovarištu samo prvoklasnu i jeftinu robu, neka posjetioци nikako ne zaborave svratiti kod g. Krutzlera, koji će svima biti dragevolje na raspoloženju za sve upite.

Hladione, ledenjake i ledenice kao i mašine za preradu mesa izložiće g. nading. D. Rauberger, Koseze-Ljubljana VII. Pošto je naša uprava u posljednje vreme dobila mnogo upita od naših čitaoца za nabavku ledenjaka i hladiona, to pozivamo sve te interesente, neka posjete izložbu g. nading. D. Raubergera, gde će dobiti sva potrebna obavještenja.

Plutove izolacije za hladione, ledenice, mesarnice itd. dobićete najjeftinije kod firme Jelačin & Komp.

Ko hoće savršeno hladienje sa minimalnim troškovima, neka posjeti izložbeni prostor »Jugotehne«, koja ima pravo na isključivu prodaju »Frigidaire« za Jugoslaviju. Stalna izložba: Gledališka 8.

Mesarske prsluke i kecelje, u svima veličinama, obične i prima kvalitete dobivaju se kod poznate velefirme Novak, Kongresni trg 15 (preko puta Nunske crkve) po najjeftinijim cijenama, pa tvrtku Novak preporučamo svim mesarima i kobasičarima.

Zbog velike važnosti ovogodišnjeg sajma, savjetujemo svima našim čitaoциma, da posjete sigurno XI. Ljubljanski medjunarodni velesajam. Gde legitimacije ne bi mogli dobiti, stoje iste svakome u našoj upravi, za cijenu od 30 Din na raspolaganje, te imaju vlasnici tih legitimacija pravo na polovičnu vožnju na željeznicama i pogodbu na parobrodima.

Uprava »Mesarskog lista« kliče svima svojim poštovanim čitaoциma, koji će doći tom zgodom u Ljubljano: »Dobro došli!«

IZLOŽBA I SAJAM STOKE U KULI.

Ministar trgovine i ministar poljoprivrede primili su pokroviteljstvo izložbe u Kuli kot Subotice, koja se otvara dne 31. maja o. g. Kao svake, tako je i ove godine izložba spojena sa sajmom stoke, kojeg uvijek posjećuju mesari iz bližnjih krajeva u velikome broju. Za izložbu čine se velike pripreme i iz cijele dunavske banovine će sudjelovati razne tvornice, zatim peradarske i stočarske zadruge.

GODIŠNJI SAJAM U SUBOTICI.

Dne 10. i 11. o. mj. održavao se godišnji sajam u Subotici, koji je uvijek jedan od najboljih u sjevernoj Bačkoj. Uslijed velike kiše dogon blaga nije bio onakav kakav bi morao biti i kako se očekivalo. Došlo je mnogo trgovaca iz inozemstva i oni su napravili

nekoliko zaključaka, ali kupovali su samo prvorazredna goveda. Što je svakako iznenadilo, to je, da je jedna partija debelih goveda bila plaćena po 9 Din kg žive vage, a jedan par već starih konja, ali vrlo debelih, za Italiju plaćen je 9000 Din. Cijena debelim svinjama za izvoz ostala je 9 Din. Drugih zaključaka nije bilo.

ZAKLJUČEN OSJEČKI VELESAJAM.

Ovu proljetnu izložbu posjetilo je oko 55.000 osoba, a ukupni promet iznosi oko 10 milijuna. Sajam prošle jeseni pokazao je 15 milijuna. Prihodi su takodjer nešto manji zbog snižene mjestarine sa 30%. Priredjivački odbor je međutim ipak sa uspjehom zadovoljan i već su počeli radovi za jesenski sajam, koji će trajati od 20. augusta do 7. septembra.

Opterećenje uvoza proizvoda od mesa iz unutrašnjosti za Beograd

Savez industrijalaca za preradu mesa i ranije je u više mahova činio korake, da se olakša dovoz mesnih preradjevina u Beograd i time pojeftini ishrana prestoničkog stanovništva. Povodom nove trošarinske tarife savez je ovih dana ponovo uputio nadležnom Ministarstvu jednu predstavku po tome pitanju ističući, da Beogradska opština svojim opterećenjem prosto onemogućuje uvoz proizvoda od mesa iz unutrašnjosti. U svojoj predstavi savez iznosi sledeće podatke kao dokaz za navedenu tezu:

Po novoj trošarinskoj uredbi za kobasičarske preradjevine naplaćuje se pri uvozu u Beograd 200 Din na 100 kilograma, a na ime klaničke takse za sveže meso teleće 150 Din, ovčje 100 Din i svinjsko 70 Din bez obzira, da li se prestonička klanica upotrebljava ili ne. Iako ove dve takse i suviše zaštićuju lokalnu radinost u Beogradu i znatno otežavaju trgovinu između prestonice i unutrašnjosti zemlje, Beogradska je opština uvoz onemogućila zavodjenjem

treće, pijačne takse, koja iznosi za svinjsku mast 70 Din, za čvarke, kavurmu, srpske kobasice i slično 70 Din, za slaninu i druge preradjevine 140 Din na 100 kg pored dosadašnje pijačne takse od 30 Din. Najveći deo mesnih preradjevina je prema tome opterećen na ime trošarine sa 200, pijačne takse 170, veterinarske 20, merine i prijave 5, ukupno 395 Din na 100 kg, što s obzirom na cijenu od 10 do 12 Din kod običnih kobasica na primer iznosi 3-95 Dinara po kilogramu ili 30%. U Zagrebu i Ljubljani pak sve te dažbine iznose svega 30 para za kilogram.

Objašnjavajući dejstvo tih opštinskih taksa u Beogradu, savez na kraju svoje predstavke moli nadležne, da porade na njihovom ublaživanju.

Ovo donosimo zbog toga, da skrenemo pažnju svima našim pretplatnicima koji trguju sa proizvodima od mesa upravljanja radi, a o uspjehu gornje predstavke izvestićemo sve zainteresovane, čim dobijemo potrebno obaveštenje, koje smo već na nadležnom mjestu zatražili.

Mesarske vesti sa strane

NJEMAČKA.

1. maja bilo je u Njemačkoj 21.299 mesarskih pomoćnika bez posla. Od tog broja dobivalo je državnu pomoć za bezposličare 13.828, dok je ostalim pomoćnicima pomoć bila uskraćena.

Propaganda protiv stranih proizvoda od mesa.

U Berlinu održao se 30. aprila zbor mesara i kobasičara, na kome je bilo zaključeno, da će svi mesari i kobasičari u Berlinu prodavati svoju robu kroz sedam dana po tako niskim cijenama, da će pokriti samo režijske troškove i da narod upoznaju sa jeftinom i dobrom domaćom robom, koja po njihovom kaživanju, ni malo ne zaostaje za stranim proizvodima, koji su u posljednje vreme počeli opasno konkurirati domaćoj radinosti. U vezi s time održao je u velikoj dvorani državnog obrtnog saveza tajni savjetnik dr. Juckenack predavanje, u kome je istakao odličnu kvalitetu domaćih mesarskih proizvoda i pozvao stanovništvo Berlina, neka kupuje samo domaće proizvode. Za vreme predava-

nja, na kome je bilo preko 2000 slušalaca, prodavali su mesari svoje mesne proizvode prisutnima po tako niskim cijenama, da su, kako javlja glavni organ mesara i kobasičara u Berlinu, svi vrlo zadovoljni i nadaju se, da će uspjeti, da potpunoma suzbiju stranu konkurenciju.

FRANCUSKA.

«Journal du Syndikat de la Boucherie» donosi u svome posljednjem broju članak o utiscima sa putovanja 96 francuskih mesara i kobasičara po Njemačkoj i ističe, kako su bili od svojih starih drugova u Njemačkoj odlično dočekani i prijateljski primljeni i savjetuje na kraju svojim članovima, da preduzmu takve ekskurzije, koje su od velike koristi, i u druge države zbog upoznavanja prilika.

AUSTRIJA.

U Beču je boravio ovih dana veliki njemački mesarski pjevački zbor iz Saksone od 200 pjevača, koji je imao velikog uspjeha, te je austrijska štampa vrlo pohvalno pisala i istakla, da je bilo pjevanje na koncertu na primernoj umjetničkoj visini.

ČLANOVIMA KONZORCIJA

»MESARSKOG LISTA«.

Za sjednicu konzorcija, koja će se održati u smislu zaključaka prošle sjednice, na dan 4. juna 1931 god. u Ljubljani, poslali smo svima članovima konzorcija pozive sa dnevnim redom. Članovima u unutrašnjosti priložili smo i legitimacije za XI. Ljubljanski Velesajam, koji će se održati od 30. o. mj. do 8. juna t. g., i na osnovu koje će dobiti 50% popusta na drž. željeznicama i pogodovnu na parobrodima. Pošto će se rešavati vrlo važna pitanja, to očekujemo, da neće niko izostati. Pruža Vam se nadalje prilika, da posjetite Velesajam, na kome je naročito naša struka bogato zastupana. Poslije sjednice izlet na Bled i Bohinjsko jezero.

Konzorcij »Mesarskog lista«.

Širite »Mesarski list«!

Uzroci slabih cijena kože

Slabo poslovanje izradjenom kožom loše utječe na tržište sirovim kožama, a i inostrani izvještaji sa dražbi prilično su nepovoljni. Da budu i našim čitaocima poznati uzroci slabih cijena sirovih koža, donosimo slijedeće objašnjenje:

Posao izradjenom kožom, koji na čitavom svijetu proživljuje tešku krizu i kod nas je u takvoj depresiji, premda kod nas prilike nisu ni izdaleka tako očajne kao kod naših susjeda i u najudaljenijem inostranstvu. —

Ne tješi nas ovo, jer gora je duga bolest od smrti. Proces propadanja trgovine izradjenom kožom logična je posljedica tehničkog napretka izradbe cipela. Obrt se preživio, budućnost pripada industriji. Posredna trgovina izradjenom kožom oslanja se na obrtnike, postolare i opančare, njihova je sudbina zajednička; čim obrt gubi mogućnost egzistencije, propada i trgovina izradjenom kožom.

Trebalo bi, da nas tješi činjenica, da polaganiji tempo tehničkog razvika i industrijalizacije na Balkanu, a napose kod nas dozvoljava postepenu redukciju i to redukciju bez trvenja postolarskog obrta i trgovine izradjenom kožom. Taj proces prošao bi bez kriza, da dumping-u čehoslovačke industrije cipela nisu bila širom otvorena vrata. Zaštitne carine nisu dostajale obzirom na veliku sposobnost za rad češke industrije cipela i na merkantilne metode moćnog Bate. Naravno, da bi i bez Bate došlo do redukcije trgovine gotovom kožom, ali bi tempo, kako rekossmo, bio pola-

gani i normalniji. Ni domaća industrija ne će zaostati za Batom, kopira njegove prodajne sisteme, te se tako jugoslavenski postolarski guši između inostrane i domaće industrije cipela.

K jednom zlu, dolazi drugo zlo: nestašica novca. Seljak nema ni ove godine novaca, što više ni u najplodnijim krajevima. Nisu samo zemaljske plodine duboko spale u cijeni, već i za vola, kojeg je lani seljak prodao za 8000 Din, ove godine postizava samo 4000 Din. Čak i u industrijskom području, gdje je uslijed krize drvne branše i produkcije ugljena velik dio pučanstva nezaposlen, na pr. u Sloveniji je postolarski obrt došao u tešku situaciju, jer glavni konzumenti teških cipela, šumski radnici i radnici u ugljenokopima otpadaju kao potrošači.

Budući da se konačno ne izvode javni radovi (gradnje cesta i željezničkih pruga), nije moguće opskrbiti seljake a ni radnike artiklima, da se donekle zaposli obrtnike i trgovinu izradjenom kožom.

Uz takve prilike velika je stagnacija u trgovini kožom, narudžbe ni iz daleka ne zadovoljavaju. Čak i mušterije, koje su do sada rado uzimale robu na kredit, postaju suzdržljive kod kupnje. Rok za plaćanje računa izmiče brže, nego li trgovac proda robu. — Teško je uz takve prilike izvestiti o cijenama. Cijene su elastične. I nepovoljna situacija na tržištu sirovim kožama mnogo utječe na ovo tržište. Inkaso je loš, a danomice dolazi kod a conto plaćanja do prolongacija.

Sa sjednice konzorcija »Mesarskog lista«

Redovna sjednica konzorcija »Mesarskog lista« održala se 10. o. mj. — Raspravljalo se o vrlo važnim pitanjima, te je između ostalog bilo na dnevnom redu i pitanje reorganizacije i organizacije mesarskih i kobasičarskih pokrajinskih udruženja obzirom na novu podjelu naše države na banovine. Izabran je bio odbor od 4 lica sa zadatkom da na osnovu raznih topoglednih prijedloga na sjednici izrade nacrt za to organizovanje do 4. juna t. g. Pošto je bilo u vezi s tim zaključeno, da se sondira teren za saziv kongresa svih mesara i kobasičara kraljevine Jugoslavije, to se konzorcij nada i raduje, što će već jednom doći do stvaranja »pravog« udruženja jugoslovanskih mesarskih i kobasičarskih organizacija.

Pošto je vlasnik I. Jugosl. tvornice mesarskih potrepština g. R. Grudnik još 15. novembra p. g. dao motivisanu ostavku na položaj člana konzorcija, koju onda članovi konzorcija nisu htjeli uvažiti, nadajući se, da će istu povući, to je ovog puta na ponovnu urgenciju od strane g. Grudnika bilo sa žaljenjem zaključeno, da se ostavka uvaži. Uzimajući u obzir velike zasluge koje je stekao g. Grudnik na polju mesarskog pokreta i napretka »Mesarskog lista«, to je bilo zaključeno, da se njemu uputi zahvalno pismo za njegov svestrani i nesebični rad sa molbom, da ostane i u buduće kao tehnički stručnjak sarad-

nik »Mesarskog lista« za sva mesarsko-kobasičarska tehnična pitanja, što je 20. o. mj. i pismeno obećao.

Vrlo važna tačka dnevnog reda bilo je pitanje saziva pripremnog odbora za osnivanje kolektivnog i produktivnog udruženja za mesarske potrepštine u vidu dioničarskog društva, da se na taj način omogući svim mesarima i kobasičarima, da mogu nabaviti sve mesarske potrepštine iz prve ruke po najnižim cijenama. Oko ovog pitanja vodila se živa diskusija, nakon koje je bio jednoglasno usvojen, sa nekoliko promjena nacrt pravila, onako, kako je istog predložio izvjestioc, Donijeto je bilo riješeno, da se o tome definitivno odluči na narednoj sjednici, a referat po ovoj stvari povjeren je mesaru-stručnjaku g. S. Markoviću iz Smedereva.

Dosadašnja uprava konzorcija promijenila se u toliko, što je na ovoj sjednici bio izabran za pretstavnika konzorcija »Mesarskog lista« g. Stanko Zorko. Odlučeno je bilo, da se list štampa dva puta mesečno, da se može na taj način posvijetiti naročita pažnja mesarima i kobasičarima u pojedinim banovinama, kao i svim ostalim stručnim pitanjima, u koliko se to do sada zbog oskudice mjesta nije moglo učiniti.

Iduća sjednica zakazana je za 4. juna t. g.

Konzorcij »Mesarskog lista«.

Tržište kože.

SIROVA KOŽA.

Govedje kože. Situacija je općenito mlitava. Domaća industrija je vrlo suzdržljiva, te je samo nešto robe prodano u inostranstvu. Sada plaćaju za govedje kože bez soli, sviju težina 10 Din; srpske kože su 10 posto, a bosanske i dalmatinske su 20 posto jeftinije. — Unatoč slabje prodje, nisu zalihne znatne, jer se roba djelomično eksportira, a ni klanja nisu velika.

Teleće kože. Naša notiranja su: teleće kože bez soli sa glavom, dugih nogu 16 Din i to srednja težina od 3 do 7 kg. Naprotiv tome plaćaju za kože lakše od 3 kg i teže od 7 kg 10 posto manje. Teleće kože bez glave, kratkih nogu bez soli stoje 19 do 20 dinara.

SITNE KOŽE.

(Beograd, 26. maj.)

Janjeće kože. Kišovito vrijeme ometalo je sušenje koža, uslijed čega su poslovi bili u osjetnijem zastoju. Klanje nije mnogo veliko, a cijene kožama se drže dosta čvrsto. Da li će inostranstvo na osnovu tih cijena moći da kupuje još je u pitanju. Ako bi cijene bile stranim fabrikantima skupe, vjerovatno će nastati zastoj u poslovima. Nije sad vrijeme da se kože drže za špekulaciju jer posao špekulativni tek sad počinje.

Cijene su slijedeće:

Kože slabijeg kvaliteta plaćaju se 16 do 18 Din, srednjeg 18 do 20 Din i prvoklasnog iz najboljih provincija 22 do 23 Din po komadu za dobro sortiranu robu.

Jareće kože. Iako su izvještaji iz inostranstva dosta nepovoljni, kod nas je cijena posljednjih dana istjerana bez nužde, te se plaćaju jareće kože 32 do 33 Din, a u nekim mjestima i do 35 Din komad. Ove su cijene svakojako pretjerane i ne odgovaraju današnjoj pijačnoj vrijednosti. Da li će jareće kože kasnije da vrijede, još je u pitanju. Trebalo bi svakojako cijene sniziti u kupovini, jer je inače sadanja kupovina špekulativne prirode a špekulaciji danas nema mjesta.

Najbolje jareće kože danas ne bi trebalo da se kupuju preko 30 Din za dobro sortiranu robu.

Ovčije kože. Važnije promjene ne zapažaju se, a dobroj robi cijena se održava na bazi 14 do 15 Din kilogram prema kvalitetu. Poslovi su u priličnom zastoju.

Kozije kože. Dobra roba plaća se 19 do 21 Din.

(Zagreb, 26. maja.)

Janjeće kože. Kože prvog klanja u težinama od 50 do 55 kg stoje cca 10 Din po 100 kom.; teže kože plaćaju po 12 Din.

Jareće kožice. Kako ove godine vlada malen interes za ove kože, računaju sniženjem cijena za 30. do 40 posto od lanijskih cijena. Do sada nije došlo mnogo robe na tržište, te ni cijene još nisu stalne.

Ovčijih i kozjih koža imaju većih količina na skladištima, koje nisu našle kupaca.

(Sarajevo 25. maja.)

Janjeće kože. Potražnja je prilična, a kupovna se cijena kreće između 12 do 15 dinara, prema pokrajini iz koje dolaze ove kože.

Jareće kožice za rukavice. Premda cijene nazaduju, ipak tržište treba priličnih količina ove robe.

Jareće kožice za cipele. Kod kupnje plaćaju cca 20 Din po kom. Preporučujemo oprez, jer treba računati sa sniženjem cijena od 30 do 40%.

Kozje kože. Domaće male i velike industrije kupovale su tokom čitave sezone ovu robu, dok je inostranstvo, kao glavni kupac, slabo kupovalo. Naši sakupljači posjeduju još većih količina robe na skladištima, premda je domaća industrija, poradi niskih cijena, kupovala više nego li inače.

TJEDNI SAJAM U ZAGREBU.

Ovotjedni sajam u Zagrebu osim u dogonu, volova bio je vrlo dobar, naročito svinja, odojčadi i teladi.

Cijene su rogatke marva čvrste, a konja, teladi i netovljenih svinja su u opadaju. Ujedno su i odojčad u daljem većem popuštanju cijena.

Za inozemstvo kupovana je stoka od talijanskih trgovaca i to junad i bikovi u mesnate i rasplodne svrhe, a ujedno su kupovali i konje za klanje.

Dogon i prodaja stoke:

Bikova 15, krava 246, junica 35, volova 156, junaca 30, teladi 302, konja i ždrebadi 293, svinja 685, odojčadi 873.

Cijene:

Bikovi kg žive vage 5.50, krave u mesarske svrhe kg žive vage 3.50—5, krave muzare komad 3.000—3.500, junice u mesarske svrhe kg žive vage 6.50—7.50, junice u rasplodne svrhe komad 2.000—3.000, volovi I. razredni kg žive vage 8, volovi II.

razredni 7—7.50, junci —, svinje tovljene 9—9.50, svinje netovljene 6.50—7.50, odojčad komad 60—120, konji par 2.600—8.500, konji za klanje kg 1.50—2, svinje sremke zaklane kg 11—11.50, telad živa kg 7—9, telad zaklana kg 10—11.50, telad slaba kg 9—10.

Recepti.

Danas donosimo nekoliko recepta za kobasičare. Ko bi želeo ma kakav recept u kobasičarskoj struci, neka piše našoj upravi, pa će dobiti odmah zatražene recepte.

KAKO SE U LETO IZRADJUJU KOBASICE OD KRVI?

Ako se hoće i u leto izradjivati kobasice od krvi, a da se ne ukvare, onda se od sviježe krvi, ili takve, koja je ležala 24 sati u ledenjači, prave krvavice. Kobasice treba dobro ukuvati, a to ne znači, da mora voda vrijeti. Tanje kobasice od krvi drže se u vodi 1½ do 2 sata od 70 stepeni. Deblje i šire kobasice ostavi se u vodi 4 do 5 sati, a temperatura neka bude 64 do 70 stepeni. Nakon toga se izvade, i vriejelom (nikako hladnom) vodom polijevaju i ostave da se ohlade u led ili ledenjaču. Obese se onda na vazduh ili sasvim ladan dim za 24 sati, te tako mogu da stoje dugo.

Zimske imitirane salame (koje se i lijeti rade). — Sveže svinjsko meso, manje masno, bez žilja, secka se na panju sa noževima što sitnije. Nakon toga skida se sa panja i meče na začini i to: po potrebi i količini jakog prata, bijelog tucanog bibera, malo bijelog luka, vrlo malo salitre i šećera kao i vrlo malo sitnog cimeta ili kardamona, lijepo se promiješa, ne riba, već štopuje i okreće. Puni se tvrdo u duže crijevo, lijepo veže

i baci se kuvati sat i po, u od prilike 70 stepeni jaku vodu. Izvade se i razvese, da se ohlade i povešaju visoko na hladan dim 2 do 3 dana, onda se sjeku i prodaju.

Hrenovke. — Svinjsko sviježe ili slano meso, vrat, trbušina ili okroj od šunke ostavi se 1 dan (ako nije slano, posoli se) i samelje se na rešetku 2 mm, isto i slabiji prat, koji se dobro izriba i po malo dodaje svinjsko. Uzima se jednaka količina svinjskog i prata, dodaje se beo biber, isijot, malo korijandra i vrlo malo aleve paprike, lepo se sve promiješa, puni u ovčiji srednji sajting i paru po potrebi u veće ili manje parove. Suše se, malo se kuvaju, kratko hlade i prodaju.

Otoberške. — Ova je roba prostija i jeftinija. Kad nam ostaju ostaci od ma koje robe u šprici ili volfu, svi takvi ostaci, i ako ima samo žile (solčstos) polomljeno, što je izgubilo lice, poblijedelo, izbrčkano, a naravno ne sme biti kiselo i kvarno, već samo ono, što je bez lica. Svi ti ostaci samelju se na rešetku 2 ili 3 mm, doda se malo prata, a može i brašno, malo crnoga bibera i pune se u šire crijevo (pandldarm), a veže se nešto veće od safalada. Suši se i kuva, a onda prodaje jeftino.

Auksburške. — Za ove se kobase uzima mljeveno svinjsko meso od trbušine, te (kroz ploču 2 mm 1 put) ista

količina prata. Doda se crni biber, malo Neugewürza, paprike i vrlo malo majorana, promiješa se, doda malo krumpirovog brašna i vode, soli, ako nije svinjsko slano, sve lijepo izriba i puni u crijeva za safalade. Može se dodati i šaka slanina, koja treba da je na sitne kocke siječena. Kobase kuvaju se u vodi 20 do 70 minuta, izvade se i bace u hladnu vodu, da se ohlade i da bi ostale bijele. Preko njih se u vodi mete krpa, da ne bi gornji deo ostao suh. Za jelo se seku uzduž na pola, crijevo se skine i prže se na masti.

Štrasburške. — Svinjski i goveđji jezici iz salamure, kuvani, sijeku se u lepe srednje kocke. Dalje se uzima isto toliko i tako siječene slane, barene slanine i isto toliko sviježeg, neslanog kuvanog svinjskog mesa sa glavicom crnog luka sitno mljevenog i 2 šake kuvane, mljevene kožure. Sve se to pomiješa, doda soli, crni biber, Neugewürz, korijander, te vrlo malo majorana sa malo juhe od istog. Izmiješ se i puni u svinjske kesice ne tvrdo, već mekano i kuva se u ne mnogo jakoj vodi, od prilike 70 stepeni, 1 sat, a veče, treba sat i po. Onda se ohlade, presuju i prodaju.

Hamburške za mazanje na hleb. — Kuvan svinjski jezik iz salamure, siječen u sasvim sitne kocke, sviježa mlada svinjska crna džigerica sa glavicom crnog luka, sitno mljevena 2 do 3 puta na Wolfu kroz 2 mm rešetku. Džigerica se zasebno dobro izriba da pobijeli, i doda se trećina kuvanog, neslanog svinjskog vrata, isto sitno samljevanog. Sve se to sastavi, doda bijeli sitan biber, soli, isijot, malo korijandra, lijepo se izmiješ se i puni u svinjske bešike. Veže i kuva se u 70 stepeni jakoj vodi 2 sata. Za jelo maže se na hleb.

XI. VELESEJEM V LJUBLJANI 30. maja do 8. junija.



Najveća tovrstna prireditelj v državi. — 40.000 m² površine, 10 razstavnih zgradb, preko 750 razstavljalcev iz tu- in inozemstva. — Tovarniške cene vseh vrst blaga. Špeciijalni oddelki: vsakovrstni stroji za obrtnike, poljedelski stroji, pohišstvo, automobili, tekstil, usnje, papir.

Stanovanja preskrbljena. — Obsežno zabavišče. — 50% popust na železnicah. Legitimacije po Din 30 — prodajajo denarni zavodi, železniške postaje, trgovske in obrtniške organizacije, velesejski urad in uprava „MESARSKEGA LISTA“. Posetite velesejem!

Izplača se Vam!

Pažnja!

Pažnja!

MESARI I KOBASIČARI!

Mesarske prsluke i kecelje u svima veličinama obične i I. kvalitete po meri, liferuje za sve mesare i kobasičare u državi, po najjeftinijim cijenama, tvrtka

NOVAK, Ljubljana

Kongresni trg 15. (Preko puta Nunske crkve.)

Pišite još danas!

Ne propustajte priliku!

Zbog tačne mere treba meriti prsluk ovako: Dužina: a, od vrata do poljubne dužine; ledja: d-e, od jednog ramenskog šiva do drugog; obim: b, meri se preko najšireg dela prsiju; mera pasa: meri se na najužem delu nad bokovima oko cijelog tjela; dužina rukava meri se od e-f i od f-g, te treba ruku držati kako prikazuje slika. Sve mere razumevajo se u centimetrima.



Uzmite meru, poručite odmah prsluk, kakvog po kvaliteti i izradi još niste imali!

POZOR!

Mesari i kobasičari!

Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda Vam nudi najjeftinije tvrdka

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

Zahtevajte uzorke i cijene!

Tražim

sa nastupom odmah ili od 1. VI. neoženjenog perfektnog samostalnog kobasičara uz dobru plaću i opskrbu.

Tražim

prvorazrednog sjekača, starog 20 do 30 godina, trijeznog i ugodne vanjštine.
KOLOMAN PÜSPÖK, mesar i kobasičar
OSIJEK I., Dubrovačka 54.

Delniška družba pivovarne »UNION«, Ljubljana

Pivovarna in sladarna

Tovarna za špirit in kvas, Ljubljana I., poštini preda 45.

Priporoča svoje izborne izdelke in sicer:

svetlo in črno pivo v sodih in steklenicah
pekovski kvas, čisti rafinirani in denaturirani špirit.

Podružna pivovarna v Mariboru

Telefon:

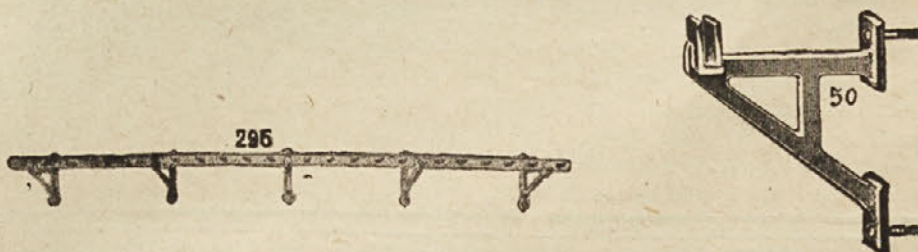
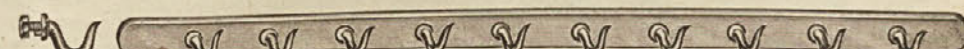
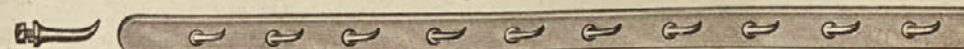
Ljubljana 23-10 in 23-11 — Maribor 20-23

Brzjaviti:

Pivovarna „UNION“, Ljubljana — Maribor

„Anticorro-reme“ nikad ne hrdjavaju, te ostaju uvijek svjetle, vrlo su uporne, a mnogo jeftine. Dajemo garanciju za te reme za 30 godina i više! — Ne bacajte novac za gvoždjene, pocinkane, poniklovane ili emajlirane reme, već si nabavite isključivo samo „Anticorro-reme“, koje liferujemo u Madjarsku, Italiju i Rumuniju u velikim količinama. — Tražite ponude!

RUDOLF GRUDNIK, Ljubljana-Dravlie.



Pažnja kobasičarima!

Imamo na stovarištu sve vrste izvršnih svinjskih, ovčjih, konjskih i govedskih crijeva, strogo sortirane po širinama i druge kvalitete. Dobrim firmama šaljemo franko na otvoren račun za 30-60 dana, i to po bezkonkurenčnim cijenama. Imamo odjeljenje za sve kobasičarske strojeve i potrepštine. Promet sa Manurhin, Mulhouse.

Tražite oferte!

BRAUN & CO., Darindustrie, Budapest, IX. Ranolder ucca 27 a.

oglašuje v
"Mesarskem
listu"!

Savršeno hladjenje mesa sa neverovatno niskim troškovima!

Zašto da trošite velike novce za led i sô, kad Vam električno-automatsko hladjenje prouzrokuje samo neznatne troškove? — Vaša zaliha zadržava svoju boju i svežinu gotovo neograničeno, kad ju držite u suhoj, svežoj i hladnoj atmosferi **Frigidaire-a**. Gubitci su svedeni na minimum. — **Frigidaire** ne zahteva nikakve posluže. Tu ne treba unositi leda, ne treba se brinuti za mašineriju. **Frigidaire** se uključuje i isključuje sam, i temperatura ostaje jednaka iz dana u dan, iz godine u godinu. — Pitajte kojeg god mesara, koji ima **Frigidaire** i uporedite njegove troškove hladjenja sa Vašim sopstvenim troškovima. Onda izvolite posetiti jednu od naših radnja i informirajte se o instalacijama koje odgovaraju Vašem poslu.

FRIGIDAIRE električno-automatsko hladjenje

Proizvod General Motors

Isključiva prodaja za Jugoslaviju:

JUGOTEHNA društvo s. o. j., LJUBLJANA

Gospodstvska 3, telefon 20-80. Stalna izložba: Gledališka 8, telefon 29-18.

Beograd

Kralja Milana 21, tel. 59-84

Zagreb

Gundulićeva 7, tel. 68-71

Split

Sinjska 2

Posetite nas na Ljubljanskom velesajmu od 30. V. do 8. 6. 1931
Paviljon G, koja 178 — 182

Plutove izolacije

za

hladione, ledenice, mesarnice itd.

Jelačin & Komp

Ljubljana

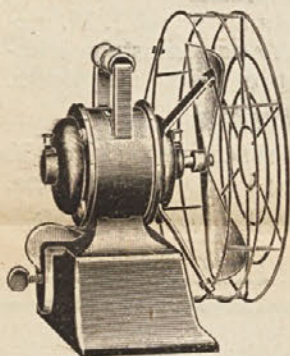


Hladione, lednjake i ledenice

izolirajte samo sa
prvovrstnim izolacijskim
materijalom!

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

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



Neophodno potreban za svaku mesarsko-kobasičarsku radnju je „Eisluftkompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh, te osuši meso. Struja se troši na sat samo za 2—3 Din. Dobiti se može u dvema veličinama: cena malome je Din 2400—, a većemu Din 3000—.

Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

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

ili kod njenog zastupstva:

Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje.

Šalje se isključivo samo pouzecom. Kod narudžbe treba navesti, da li se treba za Gleich- Wechsel- ili Drehstrom te kolika je voltaža i kolika perijoda.

Tvornica

„TITAN“ D. D. u Kamniku kod Ljubljane

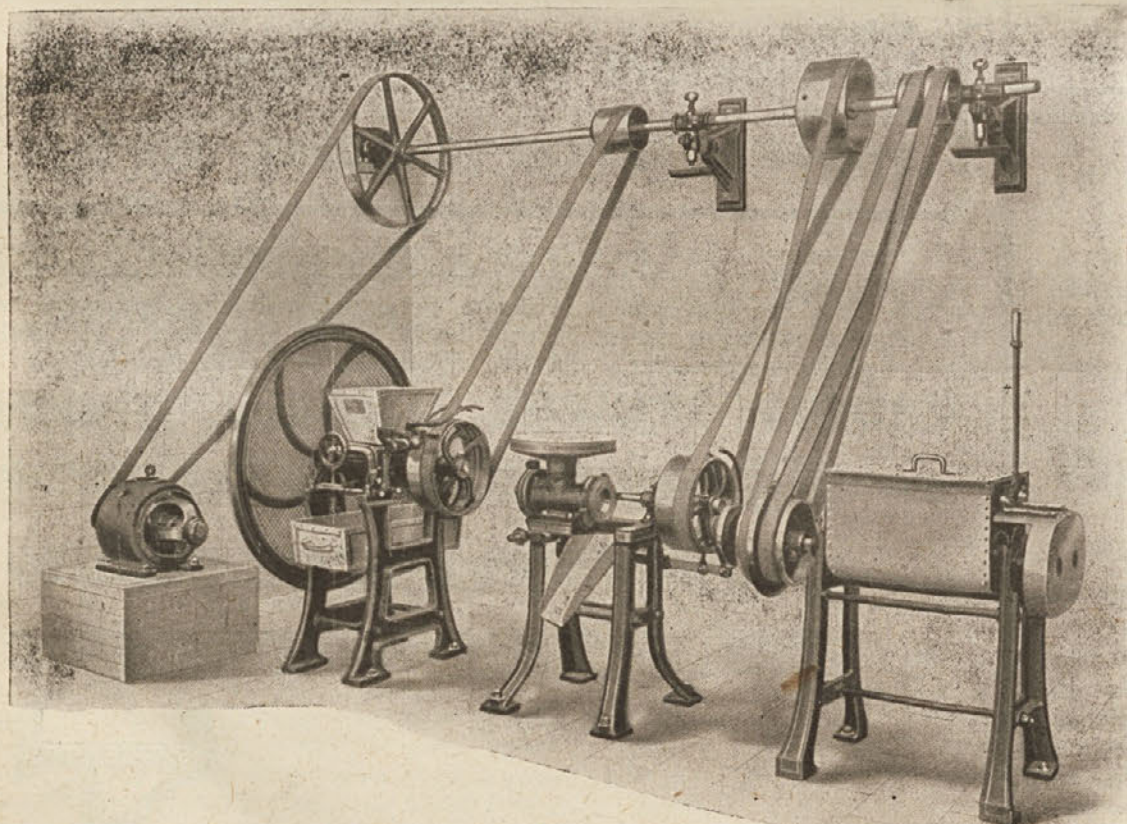
Svuda tražite
mašine sa
markom „Titan“



Svuda tražite
mašine sa
markom „Titan“

izrađuje prvovrsne strojeve za sečenje mesa, dvostruko u vatri pokalajsane (pocinjene), sa čeličnim pločevima i noževima.

Cijene vrlo umjerene!



Preporučujem svoje bogato skladište svakovrsnih mesarskih strojeva i potrepština. — Prije nego li što strojeve nabavite izvolite zatražiti ponudu, koju ću Vam odmah staviti uz najpovoljnije uvjete.

Izvolite me posjetiti na
Ljubljanskom sajmu
(mjesto broj 198.)

Ivan Krutzler

specijalna trgovina mesarskih
strojeva

Zagreb
Smičiklasova ulica 21.