



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi četiri puta godišnje, prema potrebi i više puta.
Uredništvo i uprava p. št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po tarifi.
Pretplata za čitavu 1930. godinu 30 Dinara.

Sretnu i uspjeha punu Novu godinu želimo svim našim čitaocima, pretplatnicima i oglašivačima.

Uredništvo i uprava.

Iz naše uprave

Današnji broj šalje svima, koji su do sada primali naš list, bez obzira na to, dali su nam pretplatu već doznali ili ne.

Miljenja smo, da će nam svaki prijatelj svojeg zanata priposlati malenu sumu 30 dinara do 15. ovog mjeseca.

Prinudjeni smo obustaviti list svima, koji nam do ovog dana ne doznače pretplatu.

Naredni broj primit će isključivo samo oni, koji će imati pretplatu uplaćenu!

Uredjenje savremene mesare

(Dopis iz Beograda.)

Ekonomski, socijalni, higijenski, kao i svi ostali uslovi današnjice, dospeli su neverovatnim tempom razvoju svega, što bi uprostilo, pojednostavilo i lakšim učinilo savremeni život. Poratni čovjek, izmoren decenijem paklene borbe i muka, odahnuvši nakon teške svjetske tragedije požurio je, da što brže, bolje i ugodnije iskoristi sve poratne tje-kovine, kako bi što najljepše proveo ostatak života, koji je do jučer kolebao među dva strašila: gladi i smrti. Logičan rezultat toga bilo je povećanje prohtijeva, istančanost ukusa i životnih potreba na jednoj strani, i povećanje raznovrsne produkcije i fabrikata, koji su omogućili takav život, na drugoj strani.

Sve struke zanata, produkcije i trgovine morale su da se preporode brzim tempom i da prime te novine, kako bi mogle da ih pruže svojim potrošačima.

Mušterija pak ne prilazi više kupnji na stari način, t. j. način uverenja da mu se pruža i dobro i vrijedno za njegov novac, nego s mnogo više zahtjeva, u kojim se na prvom mjestu ističu ukus, čistoća i estetska forma.

Rekosmo, sve branže, pa i mesarska, doživjele su ovaj preporod, morajući poći u korak s ostalima, kako bi naročito danas u doba stagnacije svojom jakom garancijom i ubjeđenjem u dobar kvalitet i čistoću mogla privući kupca. Stvarno je malo struka, kojim je taj preporod bio potrebniji no mesarskoj struci, gdje je do jučer vladao žalostni primitivizam: zakolji i raseci! Kupac je ulazio sa zahtjevom, da mu se da je ulazilo sa zahtjevom, a mesar je smatrao za svoju dužnost, da tu količinu odseče, izmjeri i naplati, a sve ostalo bilo je nepotrebno i suvišno.

Običan panj, hrastova daska, zahrdale kuke, noževi i ostali alat, radjeni k tome još i od najslabijih kvaliteta, bila su stvarna rekvizita gotovo svake mesare. Higijenski uslovi su bili podređeni volji mesara, koji su smatrali cijenu kao uslov zarade. No na pijacu dolazi nov čovjek, koji se je odrekao dojučerašnjice, strešavši sa sebe sve staro, tražeći za svoj novac dobro i lijepo, ukusno,

čisto i higijenski bespriekorno. Panjevima, zahrdalim kukama, prljavim zidovima i podovima nabijenim zemljom po mesarama više nema mjesta. Mesar više nije i nesme da bude nabusiti debeljko, uokviren prljavom i masnom keceljom, već čovjek savremen, sa lijepom riječi u ustima, sred radnje, koja sja bjelinom, čistoćom i praktičnom primjenom novog orudja.

Iz mesare više ne čujete potunu lupu sjekire i lom kostiju; mesarski se zanat preporodio, a mesarski radnik dobiva pomoćne sprave, koje mu omogućuju jednostavniji, brži i čistiji posao, a s mnogo manje utroška fizičke snage. Zidovi su obloženi keramičnim pločama, teške mermerom, pod je betoniran, alat je od najboljeg čelika, a vaga specijalna, koja već svojom formom ulijeva povjerenje u tačnost. Tu su i druge razne sprave za mehaničko sečenje, topljenje, cedjenje, izradu kobasica i ostalih mesnih produkata, a sve podčinjeno ukusu, čistoći i higijeni.

Takva je današnja mesara, daleko od onih starih prljavih budžaka, punih roja muva, mjavka mačaka i podvinutih pasijih repova.

Ovakvo izgleda današnja mesara, no na žalost to svuda nije slučaj, iako se sa ovakvim uredjenjem postiže nedogledna korist.

Jedna od gotovo najtežih stvari je u mesarama bilo održavanje čistoće. Ovo će biti posve razumljivo, ako se samo sjetimo onog, što je unapred rečeno o spravama i alatu, koji je po mesarama bio upotrebljavan. Medjutim danas pod ovakvim uslovima to je učinjeno lako izvedljivim, nevezano za utrošak vremena i radne snage. Zid obložen keramičnim pločama, ili teške mermerom lako je i oprati i očistiti, a da se ne ostave tragovi. Čim se postigne to, radnja dobija sasvim drugi izgled, u očima kupca se stvara pojam čistoće, povjerenje raste, a dobijena je mušterija! Održavanjem čistoće omogućeno je zadržavanje muva i insekata, kojim je u glavnom hrana poprskana krv po tegama, podu i zidovima. Od kakve je to važnosti po zdravstvenu bezpriekornost robe ne treba ni naročito da podudarimo. Raznim hladilicama, ormari-ma obloženim rešetastim limom ili žicom, postiže se isto kao i održavanje svježine mesa, što je po rentabilitet jedne mesare neophodno. Metalne sprave i alat takodje je lako održavati u čistoći, no naročito sprave, one se rentiraju još na jedan način, o kom svaki mesar mora povećati računa.

Uzmimo u obzir na primer spravu za topljenje ili cedjenje čvaraka, stroj za mlevenje mesa sa električnim pogonom, stroj za punjenje kobasica, pomnjivo to sve razgledajmo i upoznajmo se sa njihovom upotrebom, pak će odmah biti jasno, koliko se tu svodi utrošak fizičke snage na minimum. Sem toga sve su te stvari radjene i za ostale potrebe, na primer za izolaciju od prašine, nečisti, kvareža i ostalog, što bi mesarskom produktu moglo oboriti cijenu ili ga učiniti neupotrebljivim.

Ovakvo instalisanom radnjom lako je rukovati, lako steći i održati mušteriju, a i mnogo lakše postići i osigurati prosperitet, što je ipak kona-

čni cilj svakog poduzetnika. Mesari se tuže, da su cijene velike, da je teško kupiti čak i pojedini dio tih instalacija i sprava, a nikada se ne upuštaju u račun, koji će ih brzo dovesti do uverenja, da će im se mnogo brže isplatiti savremeni uredjaj mesare negoli kapital, koji je uložen u manje vrijedne sprave, koje se gdje-kada jošte prodavaju od bezdušnih agenata inostranskih tvrtka. A ne samo da se isplati moderno uredjenje mesarne, već ono će brzo pripomoći poduzetniku do nekog izvjesnog blagostanja, koje je bilo cilj osnivanju radnje.

U tom pogledu treba svakako da se povodimo za primjerom država, koje danas prednjače svijetu, gdje je to uverenje već odavno pobijedilo, a zato nije potrebno, da kupujemo od raznih agenata škart inostranih tvornica, već da podupremo domaću industriju, koja je u stanju pružati za daleko manju cijenu sve ono, što nekoji misle naći samo u inostranstvu (upozoravamo na I. jugoslav. tvornicu mesarskih potrepština, R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje. Primj. ur.).

Pišući ovo ne mislimo samo pro-ditu ovih produkata, nego iskrenu obojestrannu korist, a u prvom redu, da i u tom pogledu udjemo u red prvih država.

Bakterije u mesu i mesnim proizvodima

Kod mikroskopskih pretraživanja mesa i mesnih proizvoda došlo se u najnovije doba do mnogih zaključaka, koji će bez sumnje odstraniti mnoge zastarjele nazore o brzom rastvaranju mesa, koje prouzrokuju bakterije. Primećujemo, da se ne slažemo posve sa izvodima jednog njemačkog ljekara, koji je napisao naredni članak, u kome će naši čitaoci bez sumnje naći mnoge interesantne stvari.

Ljekar izvadja:

Često puta čuje se mnijenje, da u kobasicama ima bakterija u masama. Toga prema mojim istraživanjima danas više nema. Ulazom mašina u kobasičarne dana je mogućnost, da se meso preradjuje u najvećoj čistoći. Jasno je, da mašine mogu raditi u tom pogledu bezpriekorno jedino onda, ako su one same čiste. U posjedu jednog kobasičara, kome je čistoća nepoznata stvar, naravno je mašina čak i mnogo manje higijenska, negoli ručno obrtovanje. Na drugoj strani opet može da bude ručno obrtovanje kod savjesnih ljudi u higijenskom pogledu posve jednakovrijedno i najčistijim mašinskim radnjama.

Kobasice iz prvoklasnih radnji pokazuju kod točnog pretraživanja tek pojedine bakterije, odnosno njihova gnijezda. To svakako i mora da bude, budući da se je kod svakog svježeg mesa, sa kojim se je pažljivo postupalo, ustanovilo, da ne sadrži nikakvih klica, kod brižljivog postupka prilikom preradjivanja mesa pak opet nije dana mogućnost bitnog onečišćenja mesa.

Razvitak jedne bakterije u gnijezdo bakterija prilikom udjenja (sušenja u dimu) medju 30 i 40 st. Celsijusa

sa mogućće biti tek onda, ako roba pruža pogodno tlo po taj razvitak, t. j. ako sadrži dovoljnu količinu vode i malu količinu masti. Vrlo često nalazimo takva gnijezda u srednjetrodim kobasicama (n. pr. Zervelat), koje sadrže na jednoj strani malo masti, a na drugoj strani imaju pri početku sušenja u dimu još prilično mnogo vode. Gotovo nikada ne nalazimo na ovakve tvorbe gnijezda u kobasicama kod jetrenjače, koja poradi velike sadržine masnoće nepogodno utiče na razvoj bakterija.

Veliki komadi mesa polagaju se u krajevima, gdje nema klaonica, direktno na naravni led, čime su kako je već poznato dani najpogodniji uslovi za razvoj bakterija, odnosno za njihov prelaz sa leda na meso. Po nekim, većinom malenim radnjama, gdje se tek svake nedjelje čine kobasice, meće se meso, koje je određeno za kobasice i salame, u veoma sumnjiv rasol, gdje je ono izloženo velikoj opasnosti, da se u njemu nasele bakterije, koje se ne može da poništi.

Kod preradjivanja bezpriekornog mesa po nečistim radnjama mogu bakterije doći u meso na slijedeće načine: od prljavih ruku i odjela, od nedovoljno očišćenog alata, mašina, tegi, od vode, koja sadrži klice i od loše očišćenih crijeva.

Bakterije, koje od prljavih ruku i odjela dodju u kobasice ili druge mesne proizvode, u najviše će slučajeva stvoriti gnijezda tek onda, ako su u velikim količinama došle u meso te ako su zato imale prilike kod sušenja ili ako je zbog stručnog neznanja roba duže vrijeme držana neudjena. Bez tvorbe gnijezda te bakterije neće biti toliko gusto naseljene, da bi moglo biti riječi o rastvaranju mesa usljed bakterija.

Od nedovoljno očišćenih sprava i mašina dolaze često puta u kobasice stari već gotovo rastvoreni komadići mesa, koji onda tvore polazne tačke bakterija, koje odmah počinju svojim radom — naravno ne na korist kobasičara i njegovog proizvoda.

Od vode, koja sadržaje bakterije, mogu one na razne načine doći u kobasice i to prema tome, dali je voda bila upotrebljena za čišćenje sprava ili mašina ili za prat. Kod nebržljivog očišćenja mašina i sprava može ovakva voda veoma pospješiti razvitak bakterija kod onih komadića mesa, koji su ostali na njima, budući da vlaga već po sebi ubrzava razvoj bakterija, stvarajući im pogodno tlo, a k tome dodju i bakterije iz nečiste vode. Kod obarenja jetara, mesa itd. u vodi s velikim brojem bakterija, često puta mnoge bakterije nisu ni poništene, budući da su neke medju njima veoma otporne protiv vrućine, pa onda mogu doći u kobasice, gdje one mogu nanijeti veliku štetu.

U nedovoljno očišćenim crijevima obično zadržavaju se mnoštva raznih bakterija medju njima i klice rastvaranja, koje će od svojih gnijezda na crijevu brzo prodrati u sredinu kobasice, što nikako neće podići vrijednost kobasičarskog produkta.

Rentabilitet gajenja svinja

Neki listovi donose članke, u kojima se ističe, da se gajenje svinja više ne isplati poradi preniskih cijena, uz koje može uzgajati da proda svinje i poradi odviše velikih cijena svinjske hrane. A naročito se ta činjenica podudara za iduću godinu, u kojoj se prema vijestima ovih listova gojenje svinja uopće neće rentirati. Jasno je, da se pri tome radi o povišanju prodajnih cijena, što će u prvom redu osjećati mesari, a naročito jer im će biti gotovo nemoguće srazmjerno sa povišicom cijena svinja povišiti cijenu mesa i mesnih proizvoda, koje su prema istim listovima već sada odviše velike.

U tom pogledu obratila se je uprava zagrebačkih Novosti za mišljenje poznatom uzgajaju i izvozniku svinja i stoke, veleposjedniku g. Predoviću, koji je upravi izjavio:

Ne može se reći, da je dosada vladala povoljna konjunktura za uzgoj svinja. Naprotiv, svi koji su u zadnje dvije godine hranili svinje, nadoplatili su, jer je kukuruz bio preskup. Lanjske godine cijena kukuruza bila je oko 300 dinara, a još početkom ove godine, u veljači i ožujku kukuruz je stajao oko 285 dinara. Kod ovih cijena nema rentabiliteta, kako to pokazuje slijedeći račun: Mršava svinja teži oko 70 kilograma, cijena je lane bila oko 15 dinara, svinja dakle stoji 1050 dinara. Da se ishrani na 170 kilograma, treba oko 500 kilograma kukuruza, koji košta 1500 Din. (500 puta 3). Prama tomu stoji ishranena svinja 2550 dinara, a cijena joj je 170 puta 15, dakle opet 2550 dinara. Dobiti dakle nema nikakve, a uzmemo li u obzir i mogućnost pošasti, posao, kamate itd. to je rad svakako svršio gubitkom.

Medjutim sada stvari izgledaju mnogo povoljnije. Kukuruz stoji oko 110 dinara, a svinje oko 13 dinara. Mršava svinja od 70 kilograma stoji dakle oko 910 dinara, 500 kilograma kukuruza 550 dinara, dakle nas tovljena svinja od 170 kilograma stoji 1460 dinara. Tu svinju možemo prodati za 2210 dinara, dakle je zarada 750 dinara po komadu. Uzmimo, da će cijene svinjama pasti na 10 dinara, to ćemo još uvijek dobiti za svinju 1700 dinara, a zarada će iznositi 240 dinara po komadu. Tek kad bi cijena padla ispod 9 dinara, onda bismo bili tamo, gdje smo bili lanjske godine. Prama tome izgledi za rentabilitet danas su znatno bolji nego lanjske godine, jer će cijena sigurno ostati bar 11 do 12 dinara.

Sada notiraju debele svinje u Bačkoj 12 do 13 dinara, mesnate u Križevcima 13 do 13.50 dinara, u Zagrebu 12 do 14 dinara. Iskorištenje iznosi kod zimske ishrane 18 do 22 odstotaka prirasta, dakle poprečno oko 20 odstotaka, dakle za 500 kg kukuruza 100 kilograma prirasta na težini.

Uzmemo li osim toga u obzir, da se novac za svinju dobiva već za 5 do 7 mjeseci, dok na žito treba čekati godinu dana, to se odatle vidi, da svinja uz živad daje najbrži novac od svih poljoprivrednih investicija. Mi bismo dakle uz današnje prilike preporučili svakomu, bio on gospodar ili trgovac, da se što više posveti gajenju svinja.

Iz gornjeg bit će jasno, da je cilj pisanja nekih listova isključivo povišak cijena svinjama ili da to pišu ljudi, koji svinje poznaju jedino iz prirodoopisnih knjiga.

Od prilike isto kao g. Predović ističe i jedan vojvodinski list, koji piše: Svi strani stručnjaci i strana stručna državna nadležstva, koja to naročito izučavaju, slažu se u tome, da će se u drugoj polovini 1930. godine gajenje svinja slabije rentirati, pa biti gdje gdje i štetno. Ovo će, vele, biti naročito slučaj u jesen 1930. godine. Ovo dolazi otuda, što je ove godine bila vrlo povoljna konjunktura za svinje, te su proizvođači i tovarači svinja imali lijepe zarade. Zato je nastala nadprodukcija svinja, koja će iduće godine dovesti do nepovolj-

ne konjunktura za ove poslove i do pada cijena svinjama.

Mi bi sa svoje strane mogli da našim proizvođačima kažemo ovo: Neka svinje gaje u dovoljnoj mjeri ko i dosad, pazeći, razumije se na sve okolnosti, koji im rentabilnost uslovljavaju (ishrana, staja, kvalitet, zdravlje itd.) Neka bez obzira na to da li će rentabilnost biti veća ili manja, poljoprivrednik koji ima svoju hranu, svoj obor, svoju radnu snagu, proizvodi svinje. Kod njega je renta u broju svinja, koji odgovara njegovom gazdinstvu, uvijek osigurana. On svoj kukuruz, svoj rad i rad svojih zadržara preko svinjčeta svakako bolje inovči, nego da je prodao sam kukuruz i da je vrijeme utrošeno oko njega svinja prodangubio. Razumije se, da je drugo pitanje, ako on gaji više svinja nego što upravo može, te mora da se upusti upravo u špekulaciju: da zajmi novac, da dokupuje hranu itd.

Vidimo dakle, da nema ni govora o nerentiranju gajenja svinja, a ovaj smo članak pripočeli u mnijenju, da će se naši čitaoci moći dobro služiti njime, ako bi netko slučajno tvrdio suprotno.

Interesantna novost u kobasičarskom obrtu

Tvornica suhomesnate robe i mesnih konzerva Braća Nedela, Slavonska Požega, donijela je nedavno na tržište jednu vrst umjetnih crijeva. Iz cirkulara, koji nam je ova tvornica priposlala, ponatiskujemo:

Češka industrija suhomesnate robe i konzerva, Slavonska Požega, u svojem poduzeću ne upotrebljava više crijeva od životinja (goveda, konja, svinja, ovaca) koja u najviše slučajeva u higijenskom pogledu nijesu bila posve bezpriekorna, nego je uvela kod svih vrsta salama jedino higijenska veštačka crijeva, koja su izrađena od jedne vrste umjetne svile. Pošto se kod ovog artikla radi o stanovitoj vrsti tkanine, koja se izrađuje pod strogim liječničkim nadzorom, to je taj artikl sa zdravstvene strane upravo idealan.

Druga vrlo važna prednost ovih umjetnih crijeva je činjenica, da svaki naručioc u napred znađe, koliko centimetara je pojedina vrst salame debela i dugačka. Bez sumnje će biti mnogo lakše steći mušteriju, ako kupac u prodajnoj prostoriji vidi, gdje su svi komadi ravni i svi jednako dugački, ta slika jako utiče na dekoraciju lokala i diže visinu potrošnje.

Sve vrste salame su jednako dugačke, dok je debljina pojedinih vrsti slijedeća: Lovačka salama 50 mm, ljetna salama 55 mm, krakovska salama 60 mm, turistovska i Veronesa salama 70 mm, šunkova salama 80 milimetara.

Preporučujemo našim čitaocima, da obave jednu pokusnu naručbu kod ove firme, da se uvjere o upotrebljivosti ovih crijeva. Ako će se ova novost pokazati kao praktična, ako će imati primjerenu cijenu i ako će biti upotrebljiva za sve vrste salame, to se može ovoj češkoj industriji na ovom artiklu samo čestitati.

Ne bacaj odpadke!

Ako smjestiš rogove (govedje, ovčije i kozje), kosti i papke u kakav ugao šupe, neće ti to napraviti nikakve smetnje, a osobito sada na zimskom vremenu ne treba da se bojiš truljenja ili zaudaranja. Ako bi bilo potrebno, posipaj sa slabo razredjenim krečnim mliječkom.

U svakom većem mjestu postoji trgovac, koji kupuje sve vrste otpadaka. Javi mu, da želiš prodati svoje zalihe, bilo to 50 ili 500 kila, i on će ti platiti dobru cijenu. Za količine od preko 5000 kg obrati se direktno a. d. za kemijsku industriju, Ljubljana.

Širite „Mesarski list“

Mesar i kobasičar

(Dopis iz Ljubljane.)

Sve više se u naše doba ispoljava potreba, da svaki mesar bude ujedno i kobasičar, ako hoće, da njegova radnja prosperira. Medjutim do nedavna to nije bilo potrebno te su ta dva obrta bila svaki za sebe samostalno. Poradi velike srodnosti mesarskog i kobasičarskog obrta pomalo počeli su se mesari baviti sa kobasičarstvom. Najlijepše može taj prelaz da se vidi iz toga, da danas gotovo svaki bolji mesar već ima kobasičarske mašine i da u mesarskim izlozima pored svježeg mesa vise i razne salame i kobasice.

A pored ovih mesara, koji su znali poći u korak sa novodobnim potrebama, ima i takvih, koji u svojim zastarjelim nazorima tvrde, da mesar ne smije da bude ništa drugo nego mesar. Predstavimo si sada naučnika, koji kao pomoćnik izadje iz radnje ovakvog mesara. Siromak nema ni pojma o mesnim proizvodima i ako dodje u neku kuću, koja se specijalizira na te proizvode, nema šta da radi, a naravno će i primati platu prema svojim sposobnostima, ako će uopće moći ostati u ovakvoj radnji.

Potrebno je dakle svakako da bi svaki majstor, koji se bavi isključivo sa mesarstvom ili kobasičarstvom poslao svojeg naučnika recimo za 2 mjeseca u radnju svojeg druga, koji se bavi s drugim obrtom nego on, kako bi naučnik znao barem najglavnije stvari srodnog obrta te da bi tako mogao kao pomoćnik stupiti u bilo mesarsku bilo kobasičarsku radnju. A drug, koji bi tog naučnika primio u svoju radnju, naravno isto bi morao da pošalje jednog svojeg naučnika u radnju prvog majstora, kako bi se i njegov naučnik upoznao sa srodnim obrtom. Tako bi svakom pomoćniku, koji bi želio da se osamosvoji, bila dana mogućnost, da se sa svakim od ovih obrta bavi u tolikoj mjeri, koliko bi to tražile prilike u kraju, gdje bi otvorio radnju. Isto onda ne bi imalo pomoćnika ili čak i majstora, koji nema pojma o mašinama, kakva je njihova upotreba i kakvoj svrsi služe, ili ne ume ni da zakolje svinju itd.

Mnjenja sam, da bi tu stvar najlakše forsirale mesarske udruge. Drugovi, promislite nekoliko ove moje riječi!

(Umoljavamo čitaoce, da nam jave svoje mišljenje u toj stvari, koje mišljenje ćemo rado pripočeti u našem listu. — Uredništvo.)

Potreba organizacije

(Dopis iz Osijeka.)

Pogledamo li u neke susjedne države kako naš mesarski i kobasičarski obrt evate i napreduje, dok kod nas dan za danom nazaduje, čudno nam je i pitamo se, kako je to moguće. Pogledamo li točno, to ćemo vidjeti, da so oni to postigli organizacijom, koja bi i kod nas bila veoma potrebna, a to naročito iz slijedećih razloga:

1. Radi silnog broja amatera, kojih iz dana u dan biva sve više i više;
2. radi podjednake odmjere poreza;
3. radi prevelikih gradskih daća i klaoničkih pristojbi.

Što se tiče amatera, oni rade slobodno naš zanat bez obrtnice i ne plaćaju nikakva poreza. Hoteli, koji danas po njihovoj potrebi kolju nedjeljno 2—3 teleta i 3—4 komada svinja pod izlikom »za vlastitu upotrebu« su medju prvima. Dali je to »vlastita upotreba«, ako se od toga prodaje 100—300 obroka za objed i za večeru, o tom je svaki razumni čovjek na čistu!

Da bi se takovim i sličnim pojavama stalo na put, potrebna je organizacija u tom smjeru, koja će ščititi interese mesarskog obrta, a to naročito u Osijeku.

Recepti

Kranjska kobasica.

Jedan od najpoznatijih mesnih proizvoda bez sumnje je kranjska kobasica i to ne samo u našoj, nego i u stranim državama. Podudariti treba, da ovaj proizvod nije čuven toliko zbog načina izrade koliko zbog mesa, koje daju svinje one pasmine, koja se gaji na teritoriji bivše oblasti slovenačke ili sada dravske banovine. Prethodni uvjet za dobru kranjsku kobasicu naime je pusto meso, koje u našoj državi daju isključivo pomenute svinje.

Dalje treba poudariti, da se meso za ove kobasice po selima reže sa ručnim noževima na primjerene kocke, kako bi zapravo moralo svuda da se radi. Kolikogod ima kobasičarskih mašina, najpodesniji su za proizvodnju ovih kobasica njihajući noževi (Wiegemeser). Medjutim u dravskoj banovini proizvode se kobasice sada ponajviše pomoću Wolfa. Skrećemo pažnju svima, koji će se služiti našim receptom, da meso za ove kobasice nikad ne smije da bude zgnječeno, nego treba da ostaje u komadićima, koji neka po mogućnosti imaju izgled, da su sarezani sa ručnim nožem, istotakva treba da bude i slanina. Zbog toga kod mlevenja mesa za ove kobasice nikad ne smiju da budu u Wolfu 2 noža i 2 ploče, nego uvijek samo 1 nož i 1 ploča, i to po mogućnosti dvokrilni nož (Flachsenreisser) i ploča sa četvrtastim rupicama od 10 do 12 milimetara promjera.

Uvodno rekomo, da je za kranjske kobasice najbolje pusto meso. I zbila neće od mesa onih svinja, koje se gaje po Vojvodini, Srijemu itd. nikad izaći proizvod, koji bi mogao da se stavi u isti red s onim od kranjskih svinja. U pokrajinama, gdje se ove svinje ne gaje, naravno bit će nemoguće proizvoditi kobasice od drugih nego domaćih svinja, a svakako je potrebno, da se od ovih svinja uzima isključivo samo najpustije meso, iz kojeg treba posve odstraniti mast, a onda treba prema donjem receptu pridodati na kocke sarezanu slaninu i to tvrdu od vrata ili hrpta.

Recept:

Za 20 kg ovih kobasica uzima se 17 kilograma pustog svinjskog mesa, koje se sareže na Wolfu kroz ploču sa četvrtastim rupicama od 10 do 12 mm promjera i po mogućnosti sa dvokrilnim nožem. Na ovu se količinu mesa uzima 3 kg tvrde, jedrovte slanine, koja se sareže na Wolfu kroz istu ploču.

Kada meso i slanina budu u kadi valjano smješeni, treba posuti smjesu sa 700 grama morske soli i 50 grama crnog izmeljenog bibera: preporučuje se, da bude biber grubo mleven. Povrh soli izlije se oko ¼ litra vode, u kojoj so se kvasile 2 glavice sasma sitno sarezanog česna. Druge mirodije se ne pridodavaju. Posle toga sva masa iznova se valjano izmjesi u kadi, a onda napuni se u tanke svinjsko crijevo. Kobasice načine se pretinjene i oko 100 grama teške.

Kobasice, koje su određene za odmahnju potrošnju, ude se u brzi dim, a one koje se uživaju nekuhanu, u slabi dim i to 3—4 dana, dok ne dobijaju lijepu žutu boju. Onda treba ih objesiti u zračnoj prostoriji, da se osuše od zraka.

Ove imaju kobasice veoma dobru prodaju a prodavaju se obično pored kiselog kupusa. Ovo treba kobasičar da zna, kako bi mogao svojim potrošačima (naročito gostionama i restoranima) reći i najbolji način prodavanja.

Podudaramo, iznova, da će jedino onda izaći valjan proizvod, ako se radi prema naputcima, koje smo uvodno naveli, a naročito važi to za one kobasičare, koji su prinudjeni upotrebljavati meso srijemskih i vojvodinskih svinja.

Tržište kože

Na njemačkim i českim aukcijama prošlo je prijetnije raspoloženje. No ovo raspoloženje još nije moglo kod nas doći do izražaja, jer se tome protivio rezerviranost naših tvorničara, koji imaju običaj, da se na koncu godine suzdržavaju od većih dispozicija. Ustraje li ova prijetna značajka inozemskih aukcija, mi ćemo taj upliv na domaće tržište zapaziti tek nakon dve nedjelje.

Treba još naglasiti, da je klanje goveda jako skućeno i budući da jedan dio koža služi za izvoz, to nije moglo doći do nagomilavanja većih zaliha.

Na beogradskoj su klaonici govedje kože sa rogovima lake 11, a teže 12 dinara kilogram.

Teladi se malo kolje. Od toga treba jedan dio koža za domaće potrebe, a drugi dio ide u inozemstvo, uslijed čega nema za sada nikakvih zaliha. Bilježe se slijedeće cijene: sa glavom i drugih nogu dinara 23, bez glave i kratkih nogu dinara 29 bez soli.

Svinjske kože. Dok klanje goveda i teladi rapidno opada, to se klanje svinja od dana u dan povećava. Sada je vrijeme, da se u našem izveštaju malo opširnije taknemo ovog područja tržišta sirovim kožama. Izveštaji iz inozemstva nesumnjivo javljaju o labavoj tendenci. Jedan dio inozemnih tvorničara ima još velike zalihe robe od prošlogodišnje sezone i postupa vrlo oprezno pri preradbi novih partija. Drži se, da će se ove godine tvorničari tako dugo sustegnuti od kupovanja, dokle god ih neće na to prinuditi znatnije redukcije cijena. Premda su ovogodišnje cijene sabirača niže nego lanijske, to se ipak smatra, da su još uvijek odviše visoke. Inozemni interesi izjavljuju, da se o rašim ponudama ne može razgovarati, jer su odviše skupe i ne daju osnovice za protuponude. Pod ovim okolnostima bit će valjda potrebno, da se cijene za kupovanje još i više snize i bit će primjerene cijene od dinara 13—14 za štajerske i kranjske svinjske kože, a za banatsku pasminu dinara 4—5, obe vrste bez prasadi i veprova prigodom kupovanja.

Sitne kože:

Jagnjeće kože: Sadržaj robe je lošeg kvaliteta, što je najzad i prirodna pojava. Zbog ovakve situacije cijena im je nešto labavija. Roba od sadanjeg klanja u težini od 110 do 130 kilograma 100 komada varira od 30 do 32 dinara po komadu za uredno sortirano robu.

Ovčije kože. U posljednje vrijeme zapaža se, da je klanje ovaca dosta živo, a sljedstveno tome pojavljuju se i veće ponude u kožama od ovaca. Interesovanje inozemstva je slabo, a također i od domaćih fabrikanta. Cijena je robi malo popustila i vunate kože ne vrijede više od 21 do 22 dinara po kilogramu prema težini i kvalitetu za dobru suhu robu.

Jareće kože: Za jareće kože nema nikakvih važnih promjena. Roba se kupuje na bazi od 40—42 dinara po komadu za robu dobrog kvaliteta.

Kozije kože: Roba dobrog kvaliteta od 130—135 kilograma 100 komada plaća se od 30—32 dinara, a škart od 25—26 dinara po kilogramu prema kvalitetu i kvantitetu.

Strana tržišta:

Njemačka.

Opazila se, da je na tržištu kožom nastupilo znatno prijetnije raspoloženje. Koža od velike stoke još nije imala naročitu prodju, dok su naprotiv teleće kože uživale znatan interes i ponudjene količine bez daljnje ga su prodane. Konjske su kože još i nadalje zanemarene.

Notiraju u RM po funti, govedje kože do 39 feniga izuzev krave. Kravlje kože sviju težina do 0.43, volovske kože sviju težina do 0.48, bikovlje kože od 0.40 do 0.49. Teleće kože od mesara la do 0.82. Teleće kože suhe do 1.70, konjske kože iznad 220 cm 17—19 RM komad.

Austrija.

Na svaki način može se ustanoviti, da je na tržištu sirovom kožom nastupilo poboljšanje, poglavito što se tiče raspoloženja, dok se naprotiv što se efektivnih zaključaka tiče, još uvijek opaža prilična rezerviranost. Svakako se prosudjuje situacija sa nešto više nade.

Cijene se još nijesu osobito promijenile. Bilježi se u šilingima za dobro sortirano robu pri kupovanju bez solarine, bez troškova za manipulaciju i bez zarade preprodavalaca: la bečka zadržana roba, govedje kože do 49 i pol kilograma 1.50 do 1.65; od 50 kilograma na više 1.25 do 1.35; bikovi do 49 i pol kilograma 1.15 do 1.25, 50 do 59 i pol kilograma 0.95 do 1, od 60 kilograma na više 0.85 do 0.95; konjske kože od 220 cm na više 20 do 22; teleće kože bez glave 3.25 do 3.45, a s glavom 2.70 do 2.80.

Čehoslovačka.

Cijene na slovačkom tržištu sirovih koža idu uporedo sa cijenama postignutim na aukcijama češkomoravskih zadruga. Ma da se raspoloženje u inozemstvu posljednjih dana nešto popravilo, domaće se cijene nisu promijenile, pa se zapaža stanovitost ustaljenost, koja će vjerovatno potrajati još nekoliko vremena. Budući da cijene sirovim kožama u Slovačkoj stoje ispod svjetskog pariteta, ne možemo nikako računati s tim, da bi sirove kože pojeftinile.

Kupovne je volje bilo izvanredno malo, jer oprezni tvorničari koža preradjuju sirovine još uvijek u ograničenom opsegu.

Tendencija za ovčije kože s finom vunom jest labava, dok su lake kože s grubom vunom imale priličnu prodju. Poslovanje sa svim ostalim vrstama sitnih koža veoma je mirno.

Notiraju se slijedeće cijene u krunama: Kože od junica do 24 i pol kilograma 10.65 do 10.75, do 29 i pol kg 10.60, do 39 i pol kg 10.20 do 10.25, do 49 i pol kg 9.40 do 9.50. Volovi: do 29 i pol 9.20, do 39 i pol kilograma 9.30, do 49 i pol kg 9.35 do 9.45, do 59 i pol kg 9.15, preko 60 kg 8.70 do 9.10. Krave: do 29.50 kg 9.60 do 10, do 39.50 kg 9.40 do 9.60, do 49.50 kg 9.20. Bikovi: do 29.50 kg 8.15, do 39.50 kg 7.90 do 7.95, do 49.50 kg 7 do 7.10, do 59.50 kg 6.40, više od 60 kg 5.60. Teleće kože: bez glave do 2.50 kg 25.10, do 3.50 kg 24.—, do 4.50 kg 25.20 do 25.55, do 5.50 kg 23.80 do 24.

Mađarska.

Po mišljenju stručnjaka trgovina je sirovom kožama prekoračila svoje najniže stanje cijena i čini se, da dobiva opet neki stabilitet. Unatoč ove prognoze kupuje se tek neznatne količine, a budući da kupac snizuje cijenu, a trgovac kožom prema tendenci pokazuje malo volje za popuštanje, to se poslovi obavljaju tek u veoma skromnoj mjeri. Bilježi se: Šarene govedje kože, soljene 1.65 do 1.70 pengő, roba iz pokrajine znatno jeftinija. Teleće kože na klaonici sa glavom, dugih nogu 2.25 do 2.70 pengő, svježe vage; konjske kože preko 220 cm pengő 17.

Italija.

Teleće kože.

Unatoč slabijoj situaciji cijene su samo neznatno nazadovale. Velike vodeće njemačke tvornice interesiraju se živahno za sve teleće kože, kolikogod ih ima na skladištu, pa je stoga uspelo prodati gotovo svu količinu telećih koža, koje su bile na prodaju a cijene su im bile prihvatljive. Na taj način bio je promet prilično živahan, ma da je tržišno stanje inače bilo slabo. Za zadrugarsku robu iz gornje Italije polučene su slijedeće cijene:

Kože bez glave, kratkih nogu od 3 do 7 kg, prosjekom 4 i pol kg težine u svježem stanju 10.75 do 11 lira, bez glave i kratkih nogu prosječne težine od 5.50 kg u svježem stanju 9.50 do 9.75 lira. Merkantilna roba iz gornje Italije notira: bez glave i kratkih nogu od 3 do 7 kg, mjereno bez soli 11 do 11.20 lira, bez glave i kratkih nogu od 3 do 8 kg, bez soli, 10.25 do 10.50 lira; bez glave i dugih nogu od 3 do 8 kg, mjereno bez soli 9.75 do

10 lira, s glavom i dugih nogu od 3 do 8 kg, bez soli 8.60 do 8.70.

Govedje kože:

Raspoloženje za govedje je izrazito labavo, ali uza sve to bio je promet u ovom mjesecu u čitavoj državi vrlo znatan. Među drugim i domaća se industrija snabdjevala s momentano vrlo jeftinim domaćim kožama, poimence s lakim i osrednje teškim kožama do 40 kg, dok je teža roba imala živahnu prodju u inozemstvo. Od lakih koža do 30 kg naročito iz naših krajeva ima još nekoliko partija, koje za sada nisu još prodane.

Volujske kože od 30 do 40 kilograma u svježem stanju notiraju 5 do 5.10 lira, volujske kože preko 40 kg u svježem stanju 4.75 do 4.90, kravlje kože do 30 kg u svježem stanju 5.20 do 5.30, kravlje kože od 30 do 40 kg u svježem stanju 4.90 do 5. Junice do 25 kg u svježem stanju 5.75 do 6 lira. Junice od 25 do 40 kg u svježem stanju 5.30 do 5.50 po kilogramu.

Merkantilna je roba iz gornje Italije 5 do 10 posto jeftinija.

Sitne kože.

Austrija.

Tržišno je stanje tmurno i bez raspoloženja. Bilježe se slijedeće cijene u šilingima:

Ovčije kože, vunate 6 do 6.20, bez vune 5 do 5.20.

Kozje kože i heberlingi, zimski roba 6 do 7, ljetne kože la 4.50 do 5, sekunda 3.50 do 4, škart 2.50.

Jareće kožice, lake 2.60 do 2.70, teže od 3.50 do 3.60.

Janjeće kože bijele, glatke 3, crne 3 do 3.20, šarene s grubom vunom 2.50 do 2.60, bijele kovrčaste trguju se kao šarene janjeće kože.

Italija.

Ovčije kože: Raspoloženje je veoma slabo i jedino uz veoma jeftine cijene može se naći kupce. Naročito teško se prodaju sada grčki i macedonski kavraci.

Notiraju se slijedeće cijene: Grčke kože, prošlogodišnji kavraci, 98 do 106 lira po tucetu. Domaći kavraci i poluvunaste ovčije kože 150 do 180 kg 11 do 11.25 lira, domaće runaste ovčije kože 180 do 200 kg 10.50 do 11, jugoslavenske polurunaste i runaste ovčije kože 200 do 220 dolar-skih centi 50 do 55 po kilogramu.

Janjeće kože: Mjesec studeni prošao je veoma mirno za trgovinu janječom kožom. Bilo je malo potražnje, uslijed čega je promet bio neznatan. Dok su još do prošlog mjeseca bile lake i srednje teške kože vrlo tražene, postoji sad i za ove vrste sa strane kupaca slabi interes.

Tržišni je položaj stoga za sada prilično nepregledan i budući da se nalazimo u početku nove godine, možemo očekivati razbistrenje situacije tek za drugu polovicu siječnja. Sa strane stručnih krugova čuje se, da će se moći nekako smjestiti teške janjeće kože, ako će nastupiti oštra zima, a u protivnom slučaju treba računati na to, da će ovaj artikl puno gubiti na cijeni.

S druge strane opet treba konstatirati, da neki vlasnici sirove kože počinaju polako uvidjati, da se dosadašnje kotacije ne mogu provesti i da je odvijanje poslova moguće jedino uz sniženje cijena. Dakako da opća svjetska gospodarska kriza koči poslovanje i jedva da se može računati na živahni tok poslova prije ublaženja sadašnje konzumne krize.

Približne su kotacije: Za domaće bijele runaste janjeće kože traži se: Glatke toskanske kože 47 do 48 kg, ca 20 lira po komadu, Merinos sviju težina od 40 do 100 kg 40 po kilogramu. Za orijentalne bijele, glatke janjeće kože traži se: Macedonske 56 do 60 kg 7.50 dolara do 9 dolara po tucetu. Teške crne orijentalne runaste kože može se prodati samo na bazi dolarcenti 80 do 82 po kg u dobrih sortimanima.

Kozije kože: Ovaj je artikl u zadnje vrijeme zanemaren i pošto se vlasnici i kupci odviše razilaze, što se pitanja cijena tiče, to nije bilo većih transakcija o kojima bi bilo vrijedno izvještiti.

Budućnost našeg izvoza mesa

Medju našom izvoznom robom zauzima gotovo najvažnije mjesto meso. Naš izvoz usmjeren je u glavnom u Italiju, Njemačku, Franciju i Englesku. Posljednja dolazila je do sada u račun jedino indirektno, budući da naša mornarica ne posedjuje dovoljni broj parobroda sa hladionim napravama.

Engleska treba svake nedjelje oko 700.000 komada zaklanih svinja, jer je u toj zemlji potrošnja svinjskog mesa neobično velika. Poznato bit će, da Englez bez slanine ni ne doručkuje.

Prema najnovijim razgovorima s engleskim tvrtkama ustanovilo se je, da bi naša država mogla da uvozi redovito nedjeljno do 10.000 komada zaklanih svinja u Englesku uz veoma pogodne cijene.

Kao stalni potrošači dolaze u obzir i Aleksandrija i Kairo u Egiptu.

U tu svrhu već su otpočeti pregovori sa njemačkim parobrodskim društvima, koja raspolazu sa dovoljno parobroda, snabdevenim sa hladionicama. Koliko se to danas može predviđati, to možemo reći, da će ovi pregovori zaključiti s uspjehom, budući da je to i želja njemačkih parobrodskih društava, koja nisu dovoljno uposlena. Nadamo se, da će se i naše parobrodstvo naskoro toliko usavršiti u tom pogledu, da će moći udovoljiti svim potrebama naših eksportera.

Uveličani redoviti izvoz svinja naročito je potreban za Srijem i Vojvodinu, jer je svinjogojstvo tamo najviše razvijeno. Nema sumnje, da će uveličanje izvoza naših svinja i svih mesnih proizvoda uopće pogodno utjecati po našu privredu.

Sredstvo protiv zamrzavanja izloga

Dolazi vrijeme kad se dućanski izlozi opet prekriju sa slojem leda, tako da se izloženi predmeti ne mogu vidjeti. Sredstva, koje bi sasama sprečilo zamrzavanje stakla kod raznih temperatura na unutarnjoj i vanjskoj strani prozora, nema. Preporučuju pak se osim električnih peći za izloge i obični električni ventilatori za stolove, koji se mogu upotrebiti kao vrlo dobro sredstvo za odstranjenje leda sa stakla na izlozima. Ventilator proizvodi naime stalnu zračnu struju, koja za kratko vrijeme odstrani sloj leda sa stakla, jer je zrak na površini stakla u neprestanom gibanju. Najbolji su oni ventilatori, koji se kreću lijevo i desno, jer samo ona struja dopira na svako mjesto stakla. Upotrebiti mogu se i ventilatori za strop, čija se krila moraju tako postaviti, da tjeraju zrak prama dolje. Ovi se ventilatori laganije kreću, pa su zato i dobar objekt za reklamu, jer privlače pažnju gledalaca.

Cijene mesa i mesnih proizvoda u Ljubljani

Govedjina: U mesarnicama meso la 22, la 20 dinara. Na stojnicama la 18—20, la 16—18, trećevrsno 12 do 16, jezik 17—20, pluća 6—8, bubrezi 18—24, moždani 20—25, loj 5 do 10 dinara po kilogramu.

Teletina: 1 kg telećeg mesa prvovrsnog 24—25, drugovrsnog 20—22, jetara 25—30, pluća 20—22 dinara. Svinjetina: 1 kg prvovrsnog svinjskog mesa 25, drugovrsnog 22—24, pluća 10, jetara 15—20, bubreza 25—30, glave 8—10, nožica 6, trbušne slanin 22, sala 24—26, slanin domaćih svinja 22—24, slanin mješovite 23—24, slanin na veliko 24, masti 28, šunke 30—35, sušenog mesa prvovrsnog 30—32.50, drugovrsnog 25 do 27.50, sušenih nožica 8—10, sušene glave 10—12, sušenog jezika 35.

Drobnjad: Ovčetina 18—20, jaretna 23 dinara po kg.

Kobasice: 1 kg krakovskih 40, debrecinskih 40, kobasičica 30—32, safalada 28 do 32, posebni 32, svježih kranjskih 35, polusuhih 50, sušene slanin 25—30.

Sretnu Novu godinu

želi svima mesarima i kobasičarima I. jugoslavenska tvornica
mesarskih potrebitina

Rudolf Grudnik, Ljubljana - Dravljje

Prodajam
nijače noževe sa 5
noža i sa panjem.

Ručni pogon.

Upitati: Osijek III. Vrazova 9.

Prodajem
elektromotor

22 HP, 150 Volt.

Upitati: Josip Nebl, Sombor

Pozor, kobasičari!

Prodajem u dobrom stanju
„Fettrührmaschine“ za ručni
pogon. Sadržaj 300 kg.
Johan Kohr, Vajska (Bačka)

Prodajam kompletnu
kobasičarsku radnju

(dućan) sa modernim inventa-
rom, na prometnom mestu,
kao i kuću sa kompletnom ra-
dionicom. Upitati: St. Valek,
mesar i kobasičar, Skoplje.

Prodajam moju
kobasičarsku radnju
sa laboratorijom
(dućan napose).

Dobro mesto bez konkurencije.
Upustva u upravi ovog lista.

G. Rudolf Krnić, agent, Osijek, ovlašćen je primiti
pretplatu za naš list, i to čitavi iznos od Din 30.—

Sretnu Novu godinu

želimo svima našim mušterijama te ujedno javljamo,
da smo otvorili reprezentancu za Jugo-
slaviju u Ljubljani, Dunajska cesta 31.

Svi zainteresirani izvolite se punim povjerenjem obratiti
istoj. Tvornica hladionih naprava

Ignatz Gellert, Wien



U najnovije doba uspelo je nekim izumjercima sastaviti nekoliko kovina, koje nikada ne zadržaju. Pošto su tvornice za izradu me-
sarskih potrebitina već dugo tražile kovine s ovakvim osobinama, naravno su odmah počele s izradjivanjem rema i nekih inih predmeta od
ovih novih kovina. Tako je sada moguće dobiti reme u slijedećim dobrim izradbama:

JAC. BRÖCKER,

Sve ove reme su zaštićene protiv rdje, najbolje ali su reme od najnovije kovine, koju su njezini izumjeri 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 uskoro po svima gradovima biti ovakve reme propisane, zbog toga neka svaki mesar, koji gradi novu mesarnicu
ili renovira staru, istu opremi sa higijenski bespikornim remama, dakle od: nehrđavnog čelika, od gvoždja, prevučenog sa porculanom, od
aluminijuma, od novog srebra, a najbolje i najljepše od „stalno svijetlog“. Ovakve reme izradjuje tvrdka JAC. BRÖCKER, ELBERFELD, koje ju
goslavenski zastupnik je Rudolf Grudnik, Dravljje. — Tražite ponude i cjenovnik ili posjet agenta! — Bacite stare rdjave gvoždjene reme.

Od gvoždja, prevučenog sa porculanom;
od nehrđavnog čelika;
od gvoždja, prevučenog sa aluminijumom;
od gvoždja, prevučenog sa novim srebrom (Neusilber)

Elberfeld, (Njemačka)

Zaklinjemo se



da su mesorezni strojevi (Wolf)

HEIKE najbolji:

Budući da Kutter „Cäsar“

radi bez donjeg kaiša, imade najnovija patentovana valjčna ležišta zbog čega je
veoma laki za pogon te troši vrlo malo snage; površ toga se i meso u istini
racionalno obradi;

Budući da Wolf „Simson“

nema zubčastih točkova, radi potpuno mirno i troši vanredno malo snage;

Budući da stroj za punjenje kobasica

nikada ne propušta ni kod bata ni kod poklopca, nema dakle nikakvog gubitka
mesa. Poklopac dalje nikada ne može da se polupa, jer imade automatsku kočnicu.

Ovi su strojevi proizvod svemu svijetu poznate firme:

Richard Heike, Berlin-Hohenschönhausen

Zastupnik za Jugoslaviju:

Rudolf Grudnik, Dravljje.

Tražite cjenovnik i ponude!

Tražite cjenovnik i ponude!

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.

DICK

Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter



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)
Erzeugnisse in allen Fachgeschäften erhältlich.

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.

U vašem je inte-
resu da i Vaše
osoblje čita naš
list, zbog toga sa
izvolite odmah
pretplatiti za go-
dinu 1930.

Akcijaska družba za kemičnu industriju kupuje sve vrste
životinjskih otpadaka.



Masat br. 1359 c. dobiješ kod Uprave „Mesarskog
lista“ za 66.— Din. Omot i poštarina 14.— Din.

Sve mesarske potrebitine najbolje poniklja

VID ABERŠEK Karlovska c. 2, Ljubljana

Mesarske i kobasičarske mašine

najbolje, najjeftinije i najbrže opravlja ili renovira

I. jugoslovenska tvornica mesarskih

potrebitina R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje

(željeznička stanica: Št. Vid-Vižmarje)