



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.

Nj. Vel. Kralj Aleksandar I.

Prije deset godina, na dan 16. augusta, zaklopio je za uvijek oči najslavniji velikan naše nacije, Kralj Petar I. Veliki Oslobođioc, 16. o. m. bila je deseta godišnjica dana, kada je naslijedio svoga velikoga Oca, uzeo kraljevsku vlast u ruke Njegovo Veličanstvo Kralj Aleksandar I., dostojan baštini i čuvar visokih tradicija doma Karadjordjević.

Breme kraljevske vlasti nosio je On već prije kao Kraljević-Namjesnik u sudbonosno doba svjetskoga rata, kada se odlučivalo o našoj narodnoj slobodi i budućnosti. Prošavši veliku i tešku školu života, proživio je najljepšu mladost na strašnoj ratnoj pozornici i na čelu svoje slavi i mučeništvom ovjenčane vojske, ne odvajajući se ni u najtežim danima od nje, vodio divovsku borbu za naše narodno oslobođenje i ujedinjenje. Iz te borbe ušao je kao pobjednik u oslobođenu otadžbinu.

Primivši kraljevsku vlast, Njegovo Veličanstvo Kralj ostavio je ustavnim parlamentarnim silama da uređuju državu. Život je pošao stranputicom, otrovao se mržnjom i strašću. Kada je nesretna stranačka borba dovela do tragedije u Skupštini i zaprijetila rasulom našem ujedinjenju, Njegovo Veličanstvo Kralj uzeo je radi spasa države na sebe veliku historijsku odgovornost i značajan manifestom od 6. januara 1929. učinio kraj zlokožnom razdoru i državu poveo putem mirnog sredjivanja. Od toga dana svršen je golem rad za napredak države. Velika reforma djela zakonodavna i upravna, proglašenje Jugoslavije zakonom od 3. septembra 1929. kada je nova država napokon dobila Jugoslavensku državnu i nacionalnu misao, osiguranje potpune vjerske slobode i ravnopravnosti, riješenje agrarnoga pitanja i mnoga druga djela, udarila su čvrste temelje izgradnji ujedinjene otadžbine.

Kao što je Kralj Petar kao pretstavnik naše velike nacionalne romantike bio dalekovidan, tako je i naš Kralj dalekovidan kao pretstavnik onog nacionalnog realizma, koji je konstruktivan i najbolje čuva ono što je teško stečeno na taj način, da sve prilagodi duhu vremena. Dalekovidnost je bila prije, a još više danas karakteristika samo velikih ljudi i vladara.

Medjutim naš Kralj s odlučnošću i energijom svojstvenom Njegovoj borbenoj generaciji i s obzirom, koji se u državnom vodstvu moraju imati na umu, neumorno je prosljedio putem, koji mu je diktirala historijska zadaća u sadašnjem razvoju države i naroda.

Prava jugoslovenska orijentacija i u skladu s njom udešene dalekovidne koncepcije narodne i državne politike, djelotvorna ljubav prema narodu, ekonomsko socijalni smisao, muževna odlučnost i smionost, sredjivnost u životu, mislima i djelima, svijest o historijskoj odgovornosti — eto, to su lične karakteristike našega Kralja i njegovoga vladanja.

To vidi narod, i zato s radošću i oduševljenjem slavi desetu godišnjicu vladanja svoga Kralja, koji je najbolji i najveći uzor svakom građaninu Jugoslavije, a naročito onima, koji su od njega pozvani da ravnaju državnim poslovima na bilo kojem mjestu i u bilo kojem zvanju. U ovom općem oduševljenju i zahvalnosti naroda, učestvujemo i mi, koji smo uvijek i dosljedno nastojali da djelujemo u smislu inicijativa Njegovog Veličanstva Kralja i u skladu sa potrebama, koje su diktirali duh vremena i interesi Naroda, Države i Dinastije.

ŽIVILO NJEGOVO VELIČANSTVO
KRALJ ALEKSANDAR I.

Prednost domaćih preduzeća kod državnih licitacija.

Centrala industrijskih korporacija u zajednici sa drugim privrednim organizacijama nastojala je u više mahova da se tačnije stane provoditi član 85. zakona o državnom računovodstvu, koji ograničuje prve licitacije kod državnih nabavki na domaće proizvođače i domaću radnju. G. ministar trgovine i industrije usvojio je to stanovište, pa je na osnovu člana 85 b. zakona o državnom računovodstvu svima ministarstvima a naročito ministarstvu saobraćaja te ministarstvu vojske i mornarice, kr. banskim upravama, upravi državnih monopoliteta itd. uputio raspis u kome kaže medju ostalim: Pokazalo se, da se prilikom licitacija za državne nabavke uvriježila praksa, koja je protivna zakonu o računovodstvu i da se na svim licitacijama dozvoljava i sudelovanje i stranih ponudjaca kraj domaćih. Time se šteti domaćoj radinosti koja je često u nemogućnosti da konkurira protiv stranih firmi. Zakon o državnom računovodstvu a naročito § 85. propisuje da

se u svim slučajevima, gde se predmeti i materijal mogu nabaviti u zemlji, moraju prvenstveno uzeti u obzir samo domaće firme. Jedino u slučaju ako se predmeti ili materijal ne nalaze u zemlji ili ako su cijene previsoke, onda može dotični resorni ministar da naredi ponovnu licitaciju, kod koje se mogu natjecati i strane firme. Ovaj raspis saopćen je i g. pretsjedniku vlade da se u buduće sva ministarstva toga tačno drže.

Nas mnogo raduje odluka g. ministra trgovine i industrije, jer smo u posljednjim brojevima našeg lista uvijek naglašavali, da treba pomoći našu domaću radinost, koja ni u čemu ne zaostaje za inostranim proizvodima, pa su i cijene takve, da konkurišu stranim proizvodima. Nadamo se i uvjereni smo, da će gornja odluka imati dobrih posljedica po razvitak naše domaće radinosti, jer će sada imati priliku svi domaći proizvođači učestvovati sa uspjehom na državnim licitacijama.

Suzbijanje skupoće u Karlovcu.

Dne 5. o. m. održana je sjednica karlovačkog gradskog aprovizacionog odbora. Mesarski su obrtnici predložili sniženje cijena mesu za 2 Din po kg, i to prvorazredna govedina 12, 14, 16 i 18 Din, za odreske bez privage 18 Din. Drugorazredna govedina 10 i 12 Din, a za pečenje 14 Din. Teletina prvorazredna 12 i 14 bez privage 16 Din, drugorazredna 10 i 12 po kg. Svinjetina 14 i 16, rebra (kare) 18 Din. Gradski aprovizacioni odbor primio je ovo sniženje cijena na znanje tako, da će mesarski obrtnici nakon slijedećeg sajma ponovno sniziti cijene prema cijenama žive vage stoke. U tu je svrhu određen odbor od tri osobe iz redova seljaka, radnika i činovnika, koji ima kontrolirati cijene blagu na sajmištu. U slučaju da bi koji od mesara tražio ili zaračunavao više cijene od navedenih, zaometnut će se protiv njega postupak,

koji predviđa pravilnik za izvršavanje zakona o suzbijanju skupoće živežnih namirnica i nesavjesne špekulacije.

Mi primećujemo to, da nas veoma iznenadjuje činjenica, što u aprovizacionom odboru nema i kojeg od mesarskih obrtnika, što bi svakako bilo potrebno, već iz razloga, što vidimo, da su mesari sami predložili sniženje cijena mesu, pa se ne bi trebalo bojati, da bi oni u aprovizacionom odboru zauzeli stav, koji bi možda išao na štetu kupaca mesa. Potrebno bi bilo, da taj odbor reducira cijene životnih namirnica i drugim trgovcima, koji svakako rade sa zaradom i više od 50—100%, a ne samo kod mesara, koji dosta puta imaju više štete no zarade, jer samo mesar može da zna, koliko muke i rada je sa stokom potrebno, dok se može meso prodavati u mesnici.

Neke potankosti iz trgovinskog ugovora izmedju Jugoslavije i Austrije.

Austrijski »Bundesgesetzblatt« objavio je nacrt trgovinske pogodbe izmedju Austrije i Jugoslavije, koja je na podlozi izmjenjenih nota stupila na snagu 19. o. m. Za informaciju izvoznika stoke i svinja spominjemo pogodbe, koje se tiču kontingenata. U odredbama glede uvoza goveda, svinja i mesa u Austriju na podlozi kontingenata, izjavljuju obje države, da pri tome nemaju namjere izlučiti ili ograničiti poslovanje privatne trgovine. Objе države su obećale, da će njihove vlade nastojati da medju samima interesentima dodje do sporazuma glede iskorišćenja tih kontingenata. Radi brojčane kontrole jugoslavenska će vlada sve transporte stoke i mesa, koji spadaju u kontingenat otpremati sa dobavnim iskazima. Kontingenat za goveda (10.000 komada po ca-

rini 9 zl. kruna) fiksno je utvrdjen, a kontingenat za lahke svinje 21.000 komada po carini 18 zl. kruna) obračunat će se na podlozi prosječne težine. Austrijska vlada izjavljuje, da će u slučaju, ako se pokažu poteškoće u prometu na jugoslavenski zahtjev povesti pregovore radi novog uređenja prometa sa svinjama i svinjskim mesom. Ako ta pogadjanja u toku od dva mjeseca ne budu dovela do sporazuma, imade jugoslavenska vlada pravo da i prije isteka roka otkaže ovu pogodbu. Kontingenat za svinjsko meso iznosi 15.000 kvintala po carini od 26 zl. kruna. Poseban kontingenat od 15.000 kvintala uz carinu od 12 zl. kruna proteže se na jugoslavenski izvoz svinja lahke mangaličke pasmine.

Pregled izvoza u prvom polugodištu 1931. god.

Živa stoka: a) konji kom. 16.054, Din 30.686.900; b) ždrebad kom. 162, Din 180.200; c) mazge kom. 77, Din 145.500; d) magarci kom. 55, Din 59.500; e) goveda (volovi, bikovi, krave i junad) kom. 50.987, Din 116.664.900; f) teljad kom. 7.778, Din 5.337.770; g) svinje kom. 108.797, Din 113.294.420; h) sitna stoka kom. 106.875, Din 15.799.380; i) pernata živ. kg 3.906.347, Din 51.796.224.

Meso: a) svježe kg 5.527.772, Din 75.142.420; b) preradjevine od mesa kg 261.702, Din 5.666.334.

Kože: a) govedje kg 218.280, Din 2.635.838; b) teleće kg 190.562, Din 3.691.742; c) ovčije kg 95.789, Din 1.548.620; d) kozije kg 14.001, D 343.648; e) janjeće kg 484.200, Din 10.107.842; f) jareće kg 16.163, Din 894.563; g) od divljači kg 56.032, Din 9.206.119.

Svečano otvorenje za grebačke klaonice.

Na dan 1. septembra otvorit će se nova gradska klaonica u Zagrebu. To je važno i s privrednog i s higijenskog gledišta. Današnja stara klaonica, u kojoj će se klati do 30. o. m. primitivna je i pretijesna. U njoj je premalo prostora i za poslovanje, koje ima da odgovara samo potrebama grada Zagreba, a da ne govorimo o klanju stoke za izvoz. Desetak dana prije svečanog otvorenja, bit će dozvoljeno građanstvu da razgleda novu klaonicu. Na svakoj će zgradi biti napisi, što zgrada stoji, za šta će služiti, koji su poduzetnici i obrtnici izvajdali pojedine radnje itd. Na taj će način moći građanstvo da se uvjeri, šta je i šta vrijedi nova klaonica. Nova će gradska klaonica svojim kapacitetom nadilaziti znatno sve ostale gradnje, koje je gradska općina izvajdala u posljednjih desetak godina. Nova će klaonica stajati blizu 75 milijuna dinara, što je doista skupo, ali ona ima da potraje barem za 50 godina u budućnosti.

Potrošak mesa u Ljubljani.

Grad Ljubljana u prvom polugodištu ove godine zaklao je 3.448 komada goveda, prema 3.995 glava goveda u istom razdoblju prošle godine. Prema tome izgledalo bi, da je ove godine potrošak mesa u Ljubljani pao, no to medjutim ne stoji, jer dok je lanjske godine u prvom polugodištu bilo uvezeno samo 49.515 kg mesa od zaklanih goveda, ljetos je bilo uvezeno 109.111 kg. Osim govedjega potrošeno je ove godine i više telećeg mesa, jer dok je ove godine bilo zaklano 7.200 telica, bilo je prošle godine zaklano 6.787. I uživanje konjskoga mesa počelo se u Ljubljani da sve više udomačuje, te je u prvom polugodištu bilo zaklano 180 konja. Janjeće meso ne nalazi baš osobitu prodju u Ljubljani, jer se u cijelom polugodištu bila zaklana 2324 janjeta, (lane 2344) dakle toliko u pol godine, koliko n. pr. grad Zagreb sigurno u jednom tjednu pojede. Jednako i prasetina nije u Ljubljani u modi, jer u pol godine bilo je ovde zaklano samo 303 komada prasića ispod 10 kg i 1283 praseta srednje težine. Većih svinja bilo je u prvom polugodištu zaklano 11.481, prema 11.546 u prošloj godini.

Bjelovar će izgraditi modernu tržnicu mesa.

Bjelovarski mesarski obrtnici gg. Majhen i Kareš podnijeli su gradskom načelstvu molbu za uređenje i izgradnju gradske tržnice na živežnom trgu. Danas postoje na živežnom trgu barake, u kojima mesarski obrtnici posluju, pa se ukazala potreba, da se izgradnjom moderne tržnice trgovina mesa koncentrira i dovede u sklad sa propisima higijene. Na skupštini gradskog zastupstva u principu je prihvaćena namisao mesarskih obrtnika, te je odmah izabran posebni odbor gradskog zastupstva i stručnjaka, koji će ispitati sve modalitete izgradnje potrebne gradske tržnice. Financijalna strana takve tržnice uredila bi se na taj način, da bi pojedini mesarski obrtnici participirali na izgradnji svak svoj udio.

Dovršenje Vinkovačke klaonice.

Rad na klaonici u Vinkovcima lijepo napreduje, pa će klaonica u septembru biti stavljena u pogon. Ovo će svakako biti na korist i gradu i okolici. Već sada se mnoge tvrdke informiraju za hladionike u klaonici.

Vijesti.

Maksimiranje cijena živežnih namirnica i administrativne oblasti.

Povodom mnogobrojnih upita trgovaca i obrtnika iz raznih mjesta Slavonije, saopćuje komora za TOI u Osijeku, da administrativne oblasti odnosno kotarska i gradska načelstva ne mogu ni u kom slučaju maksimirati cijene živežnih namirnica. Upravne vlasti imaju samo pravo nadzora i kontrole da prodaja živežnih namirnica ne bi prevela obično trgovačku dobit od 25%, a u tome slučaju imaju podnijeti prijavu nadležnim kotarskim sudovima, koji će donijeti pravorijek o krivnji dotičnog trgovca odnosno obrtnika, dok upravne vlasti kao takove nemaju prava maksimirati cijene. Ova se odredba temelji na raspisu Ministra socialne politike i narodnog zdravlja.

Izgledi za izvoz stoke iz zetske i primorske banovine.

Na Malti i u francuskim primorskim krajevima dosta je tražena naša stoka iz Zetske i Primorske banovine, a jedna od glavnih izvoznih firmi je firma Mijušković. U cetinjskoj »Slob. Misl« piše g. Luka Mijušković povodom glasova o skupoći stoke u Francuskoj među ostalim i sljedeće:

»Da ne bi bilo zabune i da ne bi vijesti o skupoći štetno utjecale na naše stočare, potrebno je te glasove svesti na pravu mjeru. Na strani su cijene mesa vrlo niske, da je najgori izgled na izvoz stoke iz ovih krajeva. Evo tih cijena za našu stoku: Marseille domaći volovi kg mesa fran. 10.75 ili Din 23.35; Rim volovi kg žive vage lira 2.96 ili Din 8.76; Solun volovi kg žive vage drahmi 10 ili oko Din 7; Marseille (15. VII.) afrikanški volovi debeli i mladi kg žive vage franaka 4.25 ili Din 9.40.

Ovi afrikanški volovi nijesu goreg kvaliteta od volova iz naše banovine. Kad se od gornjih cijena odbiju troškovi i carina, najveća cijena koja bi se postigla za naše volove, bila bi: u Marseille franaka 3 ili Din 6.70, a u Rimu najviše Din 6. Kao što se vidi cijene u Francuskoj i Italiji tako su niske, da se iz naših krajeva izvesti ne može ništa, pa o tome treba povesti ozbiljna računa.

Higijenske stočne pijace.

U Ministarstvu poljoprivrede preko naročite komisije koju sačinjavaju stručnjaci, priprema se plan za podizanje modernih stočnih pijaca u cijeloj zemlji i to u svima centrima, gdje je razvijeno stočarstvo. Pijace će biti higijenski uređene, te je Ministarstvo poljoprivrede odobrilo zato potrebne kredite.

Naše svinje na francuskom tržištu.

U posljednje vrijeme pojavila se velika tražnja naše robe na francuskim tržištima, naročito se u Bordeauxu s uspjehom plasiraju naše dobro ugojene svinje. Za kratko vrijeme izvezeno je za Bordeaux preko Gruža i Soluna nekoliko vagona svinja. Cijene su odlične.

Pregled mesa u izvoznim klaonicama.

Povodom čestih spornih slučajeva u pitanju zdravstvenog stanja svinjskog mesa, salame i ostalih preradjevina od svinjskog mesa koje se iz naše zemlje izvoze u inostranstvo naredjen je riješenjem g. Ministra poljoprivrede, obližat trihinoskopski pregled u buduću u svim eksportnim klaonicama na području Kraljevine Jugoslavije, iz kojih se svinjsko meso, salama i ostale preradjevine od svinjskog mesa izvoze u inostranstvo.

Električno hladjenje u mesnicama.

Mehančko hladjenje je za mesarski obrt od ogromne važnosti, jer je mesar takoreći reprezentant proizvođača životnih namirnica i jer imade da rukuje sa dobrinama, koje se vrlo lako pokvare.

Hladjenje sa ledom ovdje nije više dovoljno, jer imade to dve mane. Ono troši naime hladiono sredstvo, u ovom slučaju led, i širi vlagu u unutrašnjost hladionog prostora, te je uzrokom mokrote izvana. Ovi nedostaci su tim jašnji i tim osjetljiviji, čim je namna pošlo za rukom pronaći hladjenje, koje tih nedostataka nema. I to je automatsko mehaničko hladjenje.

Mehančko je hladjenje automatsko onda, kad ne treba da ga poslužujemo. Hladjenje sa amonijakom n. pr. nije potpuno, nego samo delomično mehaničko, jer potrebuje osim usluge i ponovno punjenje, a prema tome nije automatsko uopšte. »Semperfrigide« je marka koja je potpuno automatska i potpuno mehanička. Sve što je potrebno da se joj da, je mehanička sila. To se događa u obliku električne struje, jer se ta sila skoro svuda kao roba dobiva te može da se prilagodi svima potrebama.

»Semperfrigide« je dakle večni komad leda, koji, jedamput nabavljen, ne troši više struje no onoliko, koliko je potrebno za jednu jaču svetiljku, a u velikom poslu za više takvih svetiljki, a inače apsolutno ništa. I ručni rad je samo jedared potreban i to prilikom instalacije, inače pak ne treba nikakve usluge.

Za mesarsku radnju dolazi u obzir poznata marka »Semperfrigide«, eventualno i sa jednim ogrankom za izložbu. Hladionici u izložbama pružaju vrhu toga i lep pogled, jer u sredini leta izgledaju kao grim, koji je pokriven sa iverjem.

Hladiona naprava mora da se stručnjački namjesti, jer su i gubici i pogibelji velike, koje prouzrokuju slabo postavljene i slabo preračunate hladione naprave, kao n. pr. kod slabo instaliranog centralnog loženja.

U tom pogledu stoji svakako tvornica, koja izrađuje »Semperfrigide« aparate i naprave na vrhuncu.

Da možemo sebi predočiti zamašitost jedne takve instalacije, navesti ćemo faktore, koje treba uzeti u obzir:

1. Razlika između topline koja se traži iznutra i topline izvana.
2. Prostorna sadržana prostora koji ima da se razhladije.
3. Temperatura mesa koje se ima rashladiti, dakle temperatura mesa kad se dostavlja u radnju.
4. Prosječna količina mesa, koja se dobavlja dnevno u radnju.
5. Prosječna množina mesa koja ima da se hladi.
6. Izolacija hladionog prostora.

Tvornica aparata »Semperfrigide« ekselira u stvaranju velikih hladionih ormara, koji su dovoljni, za jednu veću mesarsku radnju. Tu dakle nije potrebna nikakva instalacija. Kupi se samo aparat i s njime izoliran prostor.

Sajmovi i izložbe

Program ljubljanskog velesajma.

U Ljubljani će se od 29. augusta do 9. septembra o. g. održati međunarodni velesajam izložbe: kulture, privrede i prometa stranaca pod geslom »Ljubljana u jesen«.

U velikom programu izložbe »Ljubljana u jesen« naročita pažnja poklonit će se sljedećim priredbama:

Poljoprivredna izložba, pored ostalog, obuhvatit će i izložbe sira i mliječarstva, jaja, pčelarstva, povrća, vina kao i izložbu poljoprivrednih mašina i alata;

Higijenska izložba, koju organizuje Državni higijenski zavod u Ljubljani, obuhvatit će higijensku službu Dravske banovine;

Izložba modernog kućnog gazdin-

stva, koju organizuje Opće žensko društvo, obuhvatit će: stan u kući, vršenje posla u kući, upotrebljavanje materijala po načelima narodne ekonomije, kupovanje, ekonomisanje sa zdravljem i tjelesnim i duševnim silama domaćice i knjigovodstvo domaćice;

Zanatlijska izložba koju organizuje Zavod za unapredjenje zanatstva Komore za trgovinu, zanate i industriju u Ljubljani;

Izložba pokušstva, namještaja za stanove, hotele i gostione;

Izložba za promet stranaca, koja će obuhvatiti odjeljenja za propagandu, stručni i poučni dio kao i tehničko odjeljenje za promet stranaca. Organizaciju izložbe prometa stranaca, pored Uprave

ve velesajma, organizirat će ljubljanska Direkcija pošta i telegrafa i Direkcija željeznica, kao i pretstavnici Jadranske plovidbe, Auto-kluba, Aero-kluba, Radio-Ljubljane i tako dalje i Izložba slovenačkih gradova, koja će obuhvatiti ne samo gradove za promet stranaca, nego i sav materijal koji omogućuje jasan historijski i privredni pregled naših gradova.

U okviru izložbe »Ljubljana u jeseni« održat će se još i sljedeće svečanosti: otkrivanje spomenika Kralju Petru Prvom, Velikom Oslobođiocu, dne 6. septembra;

Svečano otvaranje doma Gradske općine 8. septembra;

Koncertat pjevača Pjevačkog saveza, u kome učestvuje 2000 članova, dne 8. septembra.

Turniri u tenisu, plivanju, nogometu i lakoj atletici, koji se priređuju 2., 6. i 8. septembra; velike kasačke i galopne trke, koje se priređuju 5. i 6. septembra.

Ministarstvo saobraćaja odobrilo je za izložbu »Ljubljana u jesen« povlasticu od 50% na svim vozovima osim ekspresnih. Povlastica će se dati samo na osnovu legitimacije Uprave velesajma.

Stručna uputstva.

Pitanja i odgovori.

Pitanje: Gj. M. u K. Molim za obaveštenje, da li se može meso od mršavih krava, koje su u zaklanom stanju teške 200—350 kg, upotrebiti za fabrikaciju trajnih kobasica. Može li se ovo meso nazvati kao prvoklasno? Može li se ovakva trajna roba, ako se dodaje još svjež, dobre slanine, pustiti kao prvoklasna u promet?

Odgovor: Ako je kravlje meso zbilja suho, a ne mnogo tamnocrveno, onda se može ovakvo meso smatrati kao odlično za izradu trajnih kobasica, jer je ovo meso u primeru sa drugim u toliko bolje, jer docnije više ne crveni, pa su fabrikati od ovakvog mesa lepo svetlocrveni. Na Vaše drugo pitanje pak, da li se može smatrati kao prvoklasna trajna roba, izrađena samo od govedjeg mesa i slanine, moramo Vam negativno odgovoriti, jer ovakva trajna kobasica nije prvoklasna. Potrebno je svakako, da se doda i svinjskog mesa, jer se time postizava odličan ukus i finoća kobasice. Sigurno je i Vama poznato, da se, ako je kobasica izrađena isključivo od svinjskog mesa, to uvijek kod prodaje naglašava, jer se hoće time kazati, da su ovakve kobasice najbolje. Naravno, da može biti i kobasica, izrađena samo od govedjeg mesa i slanine, vrlo dobra i ukusna.

Pitanje: L. K. iz Š. Molim da me izvijestite, kakvu griješku imade kobasica, koju Vama prilažem, jer kad se naseće, već za jedan sat nakon toga pozeleni?

Odgovor: Tome, što kobasica pozeleni, krive su dve griješke. Naime prst, koji se upotrebio za te kobasice stajao je sigurno pre upotrebe duže vremena na prostoru, koji nije bio dovoljno rashlađen, a druga je griješka sigurno ta, što je bio prst suviše obradjen. Izgleda da ste prst, prilikom punjenja u štrcaljku uhvatili sa mokrim rukama, što nikako ne sme biti. Ako ovakva kobasica nije dovoljno prokuvana, onda se svakako pokazuje na sredini zeleno zrno. Kod probe vide se zelena mesta skoro svugde. Već ranije radjen prst se nesmiye nikad suviše oštro obradivati, a nesmiye ležati više od 10 cm visoko. Nakon toga se mora odmah smjestiti na prostoru, u kome je temperatura 4—5 stepeni nad nulom.

Pitanje: A. N. iz L. Molim da pregledate kobasicu, što je šaljem na uvid. Kobasice su bile dobro hladjene. Odakle dolazi taj kiseo ukus kobasice i što je uzrok tomu?

Odgovor: Prilikom pregleda kobasice ustanovili smo, da imade kiseo ukus kobasica dva uzroka: Prvi je taj, što ste upotrebili suviše mnogo belog luka, jer ako se uzme beli lukac u većoj količini, no što je potrebno, onda je taj kiseo ukus kobasice neizbježan. Drugi uzrok je taj, da voda, u kojoj ste kobasice kovali, nije bila dovoljno vrtača. Zimi, to ne bi baš mnogo značilo, ali u ovo doba treba biti obazriv, pa treba ovakve kobasice kuvati u vodi, koja ima najmanje 80—82 stepeni Celz.

Tržište kože.

Sirova koža.

Govedja koža. Stanje se nije promijenilo i poslovanje se tegotno odvija kao i do sada. Industrija razredila je doduše nešto svoje zalihe gotove kože, ali ipak nije u stanju da primi nove količine govedjih koža, pošto uskladištene partije prekomorskih koža još nisu izradjene. Pouzdane pak možemo pretpostaviti, da će domaćoj industriji prigodom narednih opskrba sa sirovinama, odgovarati niske cijene domaćih koža. To bi bilo vrlo poželjno tim više, jer bi popuštanje napetosti na tržištu sirovim kožama imalo za posledicu postepeno poboljšanje konstelacije cijena na tržištu gotovih koža. Kratkovidno je ujedno, što se tržište preplavljuje sa kožama manje vrijednosti, sa kuponima po Din 30.—. Pošto su klanja u Jugoslaviji umjerenijeg obsega, to se unatoč zastoj izvoza ne nagomilavaju velike zalihe sirovih koža. Poprečne cijene su

nepromijenjene i to od 30 kg na više dinara 9—9.50, ispod 30 kg dinara 8—8.50. Srpske kože za 10%, a bosanske za 20% jeftinije.

Teleće kože. Ova roba upućena je skoro isključivo za izvoz, a pošto je u tome potpuni zastoj, to je stanje tržišta vrlo nepovoljno i labavo. Naše zadnje notacije iznašaju sa glavom i dugim nogama dinara 12.50—13, a bez glave i kratkim nogama dinara 15—16. Prema ovim cijenama valja se i nadati ravnnati.

Sitne kože. Bez svrhe je upuštati se u pojedine vrste, pošto je tržište sitnom kožom u svakom pravcu potpuno zastalo. Nitko nema odvažnosti da dira u tu robu, pošto sa nikoje strane nema potražbi. Posljedica je toga, da se trgovci, kao i izvoznici suzdržavaju kupnje. Roba leži kod producenta i malož sabirača i čeka kasnije razbistrenje položaja.

Situacija na tržištu stokom.

Tjedni sajam u Zagrebu.

Slabiji dogon. — Pad cijena rogatog blaga.

Zagreb, 19. augusta.

Tjedni sajam obzirom na dogon rogatog blaga te svinja bio je mnogo slabiji od prošlog. Jedino je dognano više odojaka. Razlog tako slabom dogonu je godišnji »Kraljevski sajam«, koji se održava 21. augusta o. g.

Dognano je blago u glavnom slabije kvalitete te prvorazrednog blaga u opće nije bilo.

Cijene su obzirom na slabiju kvalitetu rogatog blaga nešto pale, dok su svinjama i odojcima ostale iste u glavnom kao prošlotjedne. Konja je također dovedeno mnogo manje nego prošli tjedan.

Dogon stoke:

Bikova 19 komada, Krava 106, Junica 14, Volova 124, Junaca 15, Teladi

148, Konja i ždrebadi 112, Svinja 317, Odojčadi 756.

Cijene:

Bikovi kg žive vage Din 3—4; Krave u mesarske svrhe kg žive vage Din 2.50 da 5; Junice u mesarske svrhe kg žive vage Din 3.50—5.50; Volovi II. vrsti kg žive vage Din 4—5; Junci kg žive vage Din 3.50—5; Telad živa kg Din 5—8; Telad zaklana kg Din 7—9.50.

Svinje tovljene kg žive vage Din 8 do 10; Svinje netovljene kg žive vage Din 7—8; Svinje sremeske zaklane kg Din 11.50—12; Odojčad komad Din 60 do 170.

Konji par Din 5500—7000; Ždrebac komad Din 1250—2000; Konji za klanje kg Din 1.25—1.50.

Babina Greda.

Na velikom godišnjem sajmu održanom 7. o. mj. bio je dogon: konja 802 ždrebadi 99, pastuha 8 goveda 1029 te-

ladi 330, bikova 64, svinja 868, prasaca 517, ovaca 565 i 1 magarac. Ukupno 4282 komada. Od toga je prodano goveda (s kravama i teladi) 50, konja 111, svinja i ovaca 257, za kupovnu cijenu od 379.000 Din. Trgovina je bila vrlo živahna, ali cijene su niske, konji (srednji) od 700 pa (bolji) do 4000 Din, svinje od 150 do 1500 Din par. Naprotiv cijena goveda, naročito kravama, vrlo je niska. Goveda su prodavana po 4 Din kg žive vage, a bilo je i po 3 Din kg. Telad je isto tako bila jeftina. Kupovana je po 5 Din žive vage. Uopće se može reći da je cijena bolja jedino svinjama, jer sada i siromašniji nabavljaju robu za zimski smok.

Bjelovar.

Mjesečni sajam bio je neobično velik i dugo se ne pamti tako velik dogon. Na sajmu su bile vojne komisije iz Zagreba, Osijeka i Varaždina. Cijene konjima su pale. Konji su prodavani 3—4 hiljade Din komad. U Italiju je prodano 56 komada za klanje. Radi povišene carine u Austriji nije kupovana ždriježad za klanje. Radi rekordnog dogona cijene rogatog blaga bile su dosta niske i kretnale su se između 6 i 10 dinara, dok je za telad plaćano 3 i pol dinara. Prodaja je bila osrednja radi sajma u Križevcima gdje su cijene bile više. Izvezeno je 36 vagona stoke od toga 21 u inozemstvo.

Čakovec.

Godišnji sajam održan u Čakovcu, vrlo slabo je uspio. Blaga je bilo dotjerano vrlo mnogo, ali kupaca uopće nije bilo. Cijene su jako pale. Krave su seljaci prodavali i kupovali međusobno uz cijenu od 1.50 do 2 dinara po kg žive vage, bikovi 3—4, junci 4—5 Din kg.

Koprivnica.

Na prošlom mjesečnom sajmu bile su ove cijene: junice 6 do 7, bikovi 5 do 6, krave 3, telcima, kojih je bilo vrlo mnogo, ponovno je pala cijena, pa su prodavani po 3 do 5 dinara po kg žive vage.

Mitrovića.

Sajam stoke, što se tiče dogona, bio je upravo odličan.

Svinje su nešto poskočile u cijeni, pa se za par godišnjaka plaćalo 800—850 Din, a po kg žive vage oko 12 Din., dok se za debele svinje plaćalo 8—9.5 Din po kg. Debele su svinje mnogo tražene i kupovali su ih u glavnom trgovci za izvoz u Beč, Zagreb, Beograd i druge veće gradove naše zemlje. Nešto su kupovali i ovdášnji mesari. Konji su prodavani po 300—3000 Din po komadu, a bilo je lijepih egzemplara. Krave i junad plaćene su 5—7 Din kg žive vage, a volovi 6—6.5 Din. Dobar par volova prodavan je po 5—6000 Din. Krave mužare plaćane su 800 do 2000 Din komad. Ovce po komadu 80—120 Din, a po kg žive vage 5—6 Din.

Trgovina i izvoz svinja u Srijemu. Posljednjih se dana opaža u Srijemu potražnja debelih svinja i to za naše gradove i za inostranstvo, zbog toga su cijene debelim svinjama znatno porasle. Na posljednjem ilijinskom sajmu prodane su velike količine svinja, ponajviše debelih, dok su mršave uzimali, samo za hranu i za tovljenje. Ovdášnji trgovci

svinjama izvezli su u posljednja dva dana oko 15 vagona i to u mjesta: Petrinju za poznatu tvornicu Gavrilovićeve salame, zatim u Zagreb, Beograd, Sušak, Bjelovar, Subotica, Ljubljana, te u Beč i Graz. Debele svinje plaćaju se 8 do 15 Din kg žive vage.

Našice.

Na ovogodišnji ljetnji sajam stoke bilo je dognano 1350 konja, 2000 svinja, 3600 komada prasaca, 450 ždrebadi, junica i junadi, 600 komada, 900 krava, 980 telca i 300 ovaca. Svega oko 9000 komada. Dogon je bio vrlo velik, ali nije kupaca, čak ni Talijana ni Grka. Kraj tako malo kupaca naravno da su i cijene bile vrlo niske. — Prodano je 109 konja, 67 komada kobila, 321 svinja (ugojena), 684 komada prasaca, 83 komada ždrebadi, junica i junaca 101, krava 158, telca 163 i ovaca 26 komada.

Nova Gradiška.

Na tjednom sajmu bila je prilično živahna potražnja za svinjama, naročito tovljenima, kojima je cijena nešto porasla, pa su plaćane od 7—8 i po dinara po kg žive vage. Ostaloj stoci ostale su cijene niske kao i prije.

Sarajevo.

Na tržištu stokom bile su ove cijene: Goveda I. vrste Din 4.50—6 po kg, goveda II. vrste 3.50—4.50, telad I. vrsta 7—10 Din, telad II. vrste 5—6 Din, junad 2.50—3.50 Din kg janjad komad Din 50—140, jarad 30—60, bravi 150—250 po komadu, te svinje debele 9—10 dinara za kg.

Smederevo.

Pijačne su cijene sledeće: Svinje žive vage od 7—9.50 Din po kg. Banatske se plaćaju i po 10 Din. Mršave svinje za hranu, komad od 600—1000 dinara. Prasad od 5 kg za pečenje, po komadu 60—70 dinara. Rogata marva kupuje se najviše od oka. Marva od 160 kg mesa do 2000 Din, od 300 kg mesa 3500 Din. Živa vaga bez odbitaka od 5—7. Din. Te cijene važe samo za masnu robu. Meso II. i III. vrste žive vage po 4.50 Din. Telad žive vage 7—9 Din po kg. Ovce masne, jalove i ovnovi po paru 500—800 Din. Za sve vrste govedjih koža dobija se 6 Din po kg.

Prodajne cijene mesa: govedje 14 Din (bez kosti 18 Din), svinjsko 14, (kare 16 Din), ovčije 12, teletina 16—20 Din. Mast 12 i 14 Din. Suva slanina 16 Din, dobra suva zimska 24 Din. Cijene peradi konkuriraju u veliko mesu, jer se dobije par piladi od 12—16 Din, par košči 25—40 Din, par pataka od 18—24 Din, par guski od 20—32 Din.

Varaždin.

Na sajmu bilo je dotjerano 485 svinja, a prodano 320 i to u Varaždinu i okolici 122, Split 81, Zagreb i u Wiener Neustadt po 45, te u Maribor 27. Poludeblim svinjama bile su cijene 6—8, debelima 9—10 dinara po kg žive vage. Na zadovoljstvo seljaka cijene su nešto poskočile. Na istom sajmu prodavano je par pilića po 10 dinara, kokoš 10—25, par pataka 20—30, guska 20, odojci od 3—3 i pol kg po 35 dinara, a od 6—7 kg po 50 dinara.

Virovitica.

Na zadnjem godišnjem sajmu bila je jako slaba prodaja. Dogon je bio dobar, ali trgovanje gotovo nikakovo. Cijene su bile vrlo niske. Seljaci su prodavali upravo uz bescijenu. Tako su tovljene svinje prodavane po Din 5 do 6 kg žive vage, a prvorazredni konj mogao se kupiti za Din 3500.—. Robni je sajam prošao mnogo bolje.

Vinkovci.

Dogon je na godišnjem sajmu stoke bio kvantitativno i kvalitativno slabiji od prošlih sajмова. Stranih je trgovaca bilo malo, pa se je najviše kupovalo za domaće potrebe. Najviše je bilo konja i svinja. Prilično je bilo i ovaca. Cijene su prema prošlim sajmovima bolje, pogotovo svinjama, što je i razumljivo, jer je sad skrajnje vrijeme, da se ljudi opskrbe svinjama, koje će zimi klati. Dobri radni konji su plaćani od 2000—3000, lošiji 1000—1500, a oni za klanje 500 do 1200 dinara. Bolja goveda su plaćana 5—6, a lošija 4—5 dinara po kg žive vage. Telad 6. Ovce su plaćane po komadu 150 do 170 dinara. Debelih svinja nije bilo, a mršave su za daljnje držanje plaćane 7—11, iznad 6—8, a prasci po paru 200—300. Odojci po komadu 50 do 60 dinara.

Strana tržišta stokom.

Beč.

Na svinjsko tržište od 4. o. mj. dovezeno je 4639 teških i 12477 lakih svinja. Od toga: 2418 teških i 1599 lakih iz Jugoslavije: srbijanske teške 1.40—1.50, lake 1.40—1.50, subotičke I. teške 1.50—1.57, I. lake 1.55—1.65, paorske (sakupljene) banatske 1.45, bačke 1.40, 1.55, engleska rasa (banatske) 1.70—2 šilinga; 1731 teška i 198 lakih iz Mađarske 1.32 do 1.45; 424 teške i 1465 lakih iz Rumunije: teške 1.35—1.40, lake engleske 1.70—2.10; 15 teških i 4347 lakih iz Njemačke 1.20—1.80; 668 lakih iz Austrije 1.60—2.10; 41 teška i 1148 lakih iz Njemačke 1.20—1.80; lakih iz Danske 0.90—1.15 šilinga. Vašar je bio za 10 groša jeftiniji.

Na tržište rogatog blaga od 3. o. mj. dovedeno je 1265 volova, 656 bikova i 507 krava. Od ovoga iz Jugoslavije 140 bikova i 22 krave: bikovi teški 0.90—1.10, laki 0.95—1.15, krave 0.60—0.80 šilinga; 550 volova, 47 bikova i 36 krava iz Mađarske 1—1.65; 61 vola iz Čehoslovačke 1.30—1.65; 200 volova, 462 bika i 442 krave iz Austrije 0.90—1.50; 454 vola, 7 bikova i 7 krava iz Rumunije 1—1.55 šilinga. Vašar je bio nepromijenjen. — Dogon konja je bio 386 komada za klanje i 90 za upotrebu; 1.50 do 60, srednji 45—50, kobasijari 25—35, za upotrebu 850—1800 šilinga.

Potražnja za svinjama u Čehoslovačkoj. Prošlog tjedna došlo je na pra-

škom tržištu svinjama do porasta cijena svinjama. Porast cijena nastavio se i ovaj tjedan, jer je ponuda veoma slaba. Prosječno notiraju svinje na praškom tržištu 14.25—14.50 Kč mrtve vage. Na tržište je bilo dovezeno 2667 svinja i to, 1212 iz Čehoslovačke, 1305 iz Slovačke, 115 iz Poljske, 633 iz Jugoslavije i 681 iz Rumunjske. Porast cijena dovodi se u vezu sa poljskim radovima zbog kojih čehoslovački privrednici nemaju vremena da dovažaju svinje na tržište.

Porast cijena na stočnom sajmu u Beču. Na bečkom sajmu stoke, održanom 17. o. mj., došlo je do dizanja cijena. Volovi, bikovi i krave poskupili su za 5 groša (40 dinarskih para) po kilogramu žive vage, iako je dogon bio dosta velik. Promet je bio živ.

Naše svinje na Čehoslovačkim tržištima. Na praški stočni sajam od 10. o. mj. dopremljeno je 633 komada svinja iz Jugoslavije. Budući da su i na praškom sajmu zadnjih dana povišene cijene svinjama, to se je za naše svinje plaćalo 8.75 do 9.80 Kč po kilogramu žive vage.

Mesari i kobasičari!

Pošto radi odbor za pripremu kongresa svih mesara i kobasičara u Jugoslaviji punom parom, to molimo sve, koji bi imali kakvih predloga u tom smislu, da iste što pre dostave našoj redakciji, ili g. Savi Markoviću u Smederevu, kako bi se blagovremeno mogli uzeti u obzir.

Pošto je cilj kongresa u današnjoj privrednoj krizi i više nego važan, ponova se umoljavaju svi zainteresovani, da stvar shvate najozbiljnije, kako bi kongres mogao da postigne željeni cilj. Mislimo da je svakom jasno, pogotovo danas kad se organizuju najraznornaznije profesije, da je neosporno potrebno, da se čim pre formira jedinstven front svih mesara i kobasičara u Jugoslaviji, kako bi kao kompaktna celina uspjeli, da se što odlučnije bore za svoje zajedničke vitalne interese.

Nemojte zaboraviti, da je naša snaga u našoj slozi, pa zato prionite poslu i stavite se odlučno na branik naših zajedničkih interesa!

Uprava »Mesarskog Lista«.

Spremajte se za Kongres Jugoslovenskih mesara i kobasičara!

Svima zdravstvenim uslovima odgovarajući aparati za hladjenje

Električni potpuno avtomatični hladioni ormari

»SEMPERFRIGIDE«

Postizavaju svaku željenu temperaturu, te je automatički uzdržavaju

Semperfrigide su prvoklasne i obzirom na prostorninu najjeftinije izrađevine u svim potrebnim dimenzijama.

Neophodno potreban za svakog mesara i kobasičara, gostioničara, delikatesne radnje, kao i za svako moderno domaćinstvo.

Izradjujemo automatske hladione ormare i u većim veličinama, po tražnji.

Kod nas se mogu dobiti i hladione naprave.

Samoprodaja hladilnih strojev

»Semperfrigide«

Bančni zavod »Merkator«, Kavčnik & Co. dr. z o. z. Ljubljana, Šelenburgova ulica 7/II. Blagovni oddelek

Model	Prostornina	Cijena
10	165 litara	Din 12.900.-
15	190 "	" 13.980.-
20	260 "	" 16.820.-
25	400 "	" 27.680.-
31	870 "	" 38.980.-
32	1660 "	" 49.960.-

Ljubljanski velesejem

„Ljubljana v jeseni“ — „Kraljev teden“, — 29. VIII. — 9. IX. 1931.

Posebne razstave: Tujski promet, razstave slovenskih mest. Kmetijstvo (mlekarstvo in sirarstvo, jajca, čebelarstvo, vinarstvo, zelenjadarstvo, perutnina, kunci, kmetijski stroji). Higijena. Novodobno gospodinjstvo. Pohištvo, stanovanjska in hotelska oprema. Industrijski in obrtni oddelek. — Za časa velesejma velike slavnosti „Kraljev teden“.

(Operne in dramske predstave na prostem, glasbeni festival i. t. d.).

Legitimacije po Din 30.— prodajajo denarni zavodi, železniške postaje, trgovačke organizacije, biljetarne „Putnika“, velesejemski urad. — 50% popust na železnicah. — Razstavišče obsega 40.000 m², 10 razstavnih zgradb. — Stanovanja preskrbljena.

Prodajem povoljno kobasičarske strojeve i to 1 Blitz broj II, 40 litara, 1 stroj za miješanje od 60 lit. (Mischmaschine, kippbar), 1 Wolf 100 mm, 1 kompletnu željeznu konstrukciju sa dva kotla po 200 litara. KISELJAK, K. D. Strojerno mehanička industrija, Zagreb, Horvaćanska 26.

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 cene!

Reme i kuke iz „ANTICORRO“ čelika ne hrdjaju nikad i ukras su svakoj mesnici! — Tražite ponudu! — Dobijaju se samo kod firme

**R. GRUDNIK,
LJUBLJANA-DRAVLJE**

Vitla za klaonice, konzole i ine uređaje za klaonice izrađuje, popravlja kompresore sa specijalnim monterima

**„SILA“, STROJ. DRUŠTVO
BUČAN I ERŠIŠNIK U ZAGREBU**

Bačvarska ulica 22 — Telefon 42-94

Delniška družba pivovarne »UNION«, Ljubljana

Pivovarna in sladarna

Tovarna za špirit in kvas, Ljubljana I., poštni predal 45.

Priporoča svoje izborne izdelke in sicer:

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

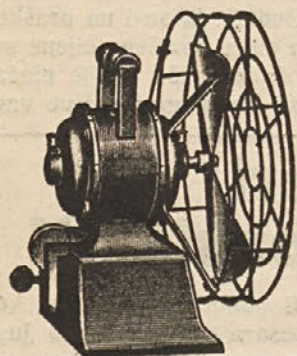
Podružna pivovarna v Mariboru

Telefon:

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

Brzjavi:

Pivovarna „UNION“, Ljubljana — Maribor



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-Dravlje.

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!

Platno

**za mesarske kecelje
(pripasnike)**

kao i gotove kecelje sa monogramom po zadanoj mjeri kupuje se najbolje i najjeftinije kod samoproduktora

ALFRED KUHN,

OSIJEK — NOVIGRAD

DIVALTOVA ULICA 150 — TELEFON 3—95
BRZOJAVI: KUHN OSIJEK NOVIGRAD

Lijepo izrađena kecelja sa monogramom je najbolji poklon za svaku priliku.

Specijalna radiona za popravak kobasičarskih strojeva kao i novih strojeva, te brušenje svakovrsnih noževa i ploča. — Stalno skladište upotrebljenih i novih strojeva za kobasičarski obrt, kao i sve vrste noževa i ploča za Wolf-mašine. — Za prodati Cviling Blic i Wolf skupa. — Izrada solidna i brza. — Cijene umjerene.

Franjo Trbuha, Zagreb
Maksimirski put 11

Posetite specijalnu izložbu mesarskih i kobasičarskih potreština na Ljubljanskom velesajmu
od 29. avgusta do 9. septembra 1931

RUDOLF GRUDNIK — DRAVLJE

**Plutove izolacije
za**

hladione, ledenice, mesarnice itd.

Jelačin & Komp
Ljubljana

»CITO« proizvod
tvornice:
IG. HAUTS EIDAM ROB. DINZL D. D.
WIEN XVI
OSNOVANA 1851 GODINE

Skladište u Zagrebu

Mihanovičeva ulica broj 1
u palači hotela „ESPLANADE“

Skladište u Beogradu

Knez Mihajlova ulica broj 18

Zastupnik:

RUDOLF GRUDNIK
Ljubljana
Dravlje 103

Svaka vaga je snabdevena napravom za određivanje tare



Zastupnik:

IVAN KRUTZLER
Zagreb
Smičiklasova 21

Tvornica ima 80 godišnje iskustvo u fabricaciji vaga

Na dugoročnu odplatu — Uz gotov novac veliki popust

JE

Znak kvalitete!