



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srođni obrt.

Izlazi mjesечно.

Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglaši po cjeniku.

Pretplata za čitavu 1931. godinu 30 Dinara.

Potreba da se izmijeni mentalitet naših potrošača.

U našoj javnosti vrlo se često opaža, da ne samo konzumenti, već i trgovci, agenti i preprodavaoci mnogo više cijene strane proizvode od domaćih. — Trgovci pače, koji vode samo inozemnu robu drže, da su napredniji od onih, koji vode isključivo domaću robu, pošto su navodno u stanju svoje bolje konzumante posluživati inostranim proizvodima dobrog glasa, što međutim ne znači, da su ti proizvodi faktično bolji od domaćih.

S ovom činjenicom na žalost moraju računati i naši industrijalci, pa stoga vrlo često u našim trgovackim radnjama oapažamo domaću robu **providjenu etiketama na stranom jeziku, ne bi li se konzum tih proizvoda pod krinkom inostranih ipak kod nas bolje plasirao**. To nažalost vrlo često i uspijeva. Naši konzumenti i potrošači svih slojeva naroda upravo se ponose, što su dobavili potrebnu im industrijsku robu strane provenijencije, prosudjujući ju takovom po napisima i etiketama, hvale njezine dobre kvalitete, a da kraj toga neznaju, da se tu ne radi o stranoj robi već o domaćoj. Kad bi doznali, da je kupljena roba domaće proizvodnje po mogućnosti ne bi je uopće kupovali a kad bi je i kupili, našli bi na njoj toliko mana, da bi u buduću kod kupovanja izriekom otklonili domaće proizvode, tražeći inostrane.

Ovakav mentalitet domaćeg potrošača treba da prestane. Potrebno je poduzeti sve što je moguće na najširoj bazi, da se mišljenje domaćeg konzumenta o našim proizvodima iz temelja izmijeni i da se domaćoj robi u prvom redu osigura konzum, u koliko je to ona po svojoj izvedbi i kvaliteti zavrijedila. Jednako valja nastojati, **da naš industrijalac i obrtnik proizvadja samo prvakne proizvode**, te da u svakom pogledu nastoji približiti se uvjetima prodaje inostrane robe. Nije naime dovoljno, da samo konzumnat traži domaće proizvode, već je potrebno, da i trgovac takove u svojoj radnji vodi. Da se doluci ovo potonje, potrebno je **izmijeniti i mentalitet naših industrijalaca, koji u većini slučajeva u teškoj borbi za opstanak ne posvećuju dovoljno pažnje ni reklamama svojih proizvoda, ni kvaliteti, ni dobavnim rokovima, ni kalkulacijama, a ni uvjetima plaćanja**.

Iz ovih razloga domaći trgovac u većini slučajeva odbija kupovanje i vodenje domaće robe uvjeren, da će stranu robu prije prodati i na njoj bolje zaraditi, negoli kod prodaje domaćih proizvoda. Prigovor stavljen industrijalcima na sreću ne može se generalizirati, jer u našoj državi imade mnogo industrijskih poduzeća koji ničim ne zaostaju za inostranim tvornicama. Međutim ima na žalost i takovih, kojih se iznešeni prigovori i te kako tiče, a ovi potonji u velike onemogućuju placement domaćih proizvoda po našim trgovinama, budući se često po jednom nepovoljnou momentu u redovima trgovaca prosudjuje cijelokupna industrija. Stanoviti

broj naših industrijalaca osobito grijesu u kalkulaciji, zatim u adjustiranju robe, namješta loš putnički materijal, ne drži dobavne rokove, ne efektuiru narudžbe svom točnošću itd. Od svih tih grijesaka najgora je ona kalkulacije. Budući se kod mnogih preduzeća kod nas **postojeća zaštitna carina jednostavno kalkulira u prodajnu cijenu uz mali popust**, uslijed čega domaća roba u cijeni gotovo dosiže inostranu uz carinu i podvoz.

Ovaj sistem, prem od vremena do vremena donaša koristi domaćoj industriji, šteti prosperitetu iste u budućnosti. Naša domaća industrija trebala bi stoga **provesti kalkulaciju na bazi efektivnih troškova koštanja uz primjereno dobit ne računajući u cijenu uvoznu carinu i podvoz iz inostranstva**.

Potrebno je stoga provesti akciju za propagandu domaćih proizvoda svih vrsti i kategorije. Za postignuće uspjeha nužno je odrediti neki organ, koji bi tu cijelu akciju vodio.

O načinu, kako bi se to moglo izvesti održala je zagrebačka komora referat na konferenciji privrednih komora u Vel. Bečkereku, pa ako dodje do realizacije istog, sigurno je, da bi u budućnosti postigli što snažniju i ekonomski jaču Kraljevinu Jugoslaviju.

Kupujmo domaću robu!

Mesari i kobasičari, ne kupujte robu od stranih agenata, koji Vam nude slabiju robu za skupljinu novac, već poručujte robu i mesarske potrepštine samo kod domaćih firmi. Prva jugoslavenska tvornica mesarskih potrepština R. Grudnika, Ljubljana—Dravlje vodi sve artikle, koje mesari trebaju, a firma Krutzler I. Zagreb, Smičiklasova ul. 21 ima na stovarištu isto sve mesarske potrepštine. Od svih naših čitalaca čuli smo do sada samo pohvale o tim firmama, što njima sigurno služi na čast i uvjereni smo, da će i nadalje ostati uvijek na primernoj visini.

Naša domaća industrija obogatila se u posljedne vreme još za jednu vrlo važnu novinu i to na polju automatskih hladionih ormara i hladiona. Mi pozdravljamo domaću radinost, jer imade mo sada mogućnost, da sve naše potrebe od hladionih automatskih ormara pokrijemo u zemlji i nije nama više potrebno iste nabavljivati u inostranstvu. Ti novi hladioni ormari zovu se »Semperefridge«, su bez konkurenčije, jer su zbg izrade skoro za pola cijene toliko jeftiniji nego svi drugi hladioni ormari, upotrebljavani u mesarnicama, gostionicama, domaćinstvima itd. Samoprodaju tih ormara za Jugoslaviju imade bankovni zavod »Merkator« u Ljubljani.

Kupujmo dakle samo domaću robu, jer ako radimo protivno, oštećujemo ne samo naše opće narodno-gospodarske interese, već u prenesenom smislu i svoje vlastite. Treba da poradimo oko privrednog procvata naše Kraljevine, jer ćemo time pomoći ne samo svome bližnjemu, već i sebi samom!

Mehanično hlađenje.

Pogledajmo dakle konstruktivni princip toga pretvaranja a prepustimo kasnijem razmatranju prednosti mehaničnog hlađenja hlađenju sa ledom.

Prvi aparati mehaničnog hlađenja bili su absorpcioni aparati, ali te su u pogledu na sposobnost, jeftinost i sigurnost obrata davno natkrilile **kompresione mašine**. Oba pak aparata stoje na principu da svaka tekućina koja ishlapije treba topline, a tu toplinu oduzim-

je svojoj okolini — i stvara time hlađenoć. Treba li proces ishlaplivanja udržati bez prekida i da ne treba da se tekućina koja isparuje obnovi dotično ponovno puni, to se mora para koja se stvara na isparavajućoj tekućini odstraniti i ponovno upotrebiti. Tekućinu koja isparuje nazivamo **sredstvom za hlađenje**, a paru **gasom**. Kao sredstvo za hlađenje služi kod kompresionih mašina bila koja tekućina koja je normalnim pritiskom gas, a koja je jedino pod pritiskom koji vlada u aparatu i koji je veći od atmosferskoga — tekućina. Na protiv, kao sredstvo za hlađenje kod absorpcionih aparata služi gas koji je do nasićenosti rastopljen u bilo kojoj tekućini — najbolje amoniakgas, a koja se rastopina, kako je poznato, naziva salmiakom.

Gas koji se stvara mora se kako rečeno odstraniti i, da se ponovno upotribi, mora se komprimovati dotično absorbirati. Ali to se može polučiti jedino pritiskom koji stvara mehaničan rad n. pr. jednog elektromotora. Rad elektromotora olakšava se razhladivanjem gasa pomoću zraka, a time se potrejni rad motora kod kompresionih strojeva snižuje na minimum i vrlo pojedinstven.

Time smo krug zatvorili, jer smo odmah u početku rekli da mehanično hlađenje sastoji u tom što se mehaničan rad pretvara u hlađenoć, upravo tako kao što mehaničan rad može da se pretvara i u toplotu, ili kao što proizlazi konačno toplota jedne električne peći od mehaničnog rada vode koja pada na turbinu električne centrale. A jer nam sva energija kojom se moremo na zemlji poslužiti za proizvajanje rada dolazi od sunčane topline, možemo reći da se energija topline, koju smo promenili u mehaničan rad u našom slučaju pretvara u hlađenoću.

Naravski da se kod posljednjeg pretvaranja, t. j. kod pretvaranja mehaničnog rada elektromotora u našom slučaju u hlađenoću izgubi mnogo energije, ali to je baš zadaća tehnike za hlađenje da se taj gubitak, koji predstavlja novac, odstrani. Ali jer nije kod absorpcionih mašina uspjealo da se tome gubitku izbegne, moramo da pustimo po strani njihovo razmatranje, to tim više, što je i posluga kod absorpcionih aparatova vrlo neprilična i prema tome iziskuje osobite izdatke.

Pod strojevima za hlađenje razumevat ćeemo dakle kompresione mašine. Gas koji je nastao usled isparavanja iz sredstva za hlađenje i koji se stolje time što je okolini cevi kroz koju strui ohladio, taj gas mora da se opet komprimira i stvari tekućim. Komprimiranje i stvaranje tekućim iziskuje ipak manje rada, ako je gas prije toga ohlađen barem toliko koliko nam dozvoljavaju sredstva koja su nam svagda priruci a da pri tome nema nikakvog zasebnog rada i zbog toga ni ikakvih zasebnih izdataka.

A ovo se postizava time što se gas, prije nego li udje u kompresor, vodi kroz vijugaste cevi oko kojih provejava zrak. Ta sprava za hlađenje zove se **kondensator**. Iz kondensatora struji gas u **kompresor**, koji predstavlja jednu sisalku koja na jednoj strani sisava a na drugoj pritiše. Ta se sisalka goni **elektromotorom**. Time se gas siše iz kondensatora i pritiše u **rezervoar**. Usled pritiska usled već prijašnjeg hlađenja u kondensatoru, pretvara se gas u tekućinu. U rezervoaru stoji gas pod visokim pritiskom. Jedan **ventil** pušta iz rezervoara baš toliko tekućine kolika je potrebna da se izdrži hlađenoća koja se želi u prostoru. Ta tekućina ishlapi u gas a za to upotrebljava toplinu koju oduzimlje vijugasto cevi a opet ova prostoru za hlađenje. Ova vijugasta cev dakle hlađi prostor te se naziva **refrigerator** (hlađionik).

Gas koji je svoju dužnost — ovdje hlađenje — učinio, biva sada od kompresora već izdaleka usisan. Prisiljen je pak prije nego li ide u sisalku, da ide kroz kondensator, da se ovde kako rečeno u toliko ohladi koliko je to zrakom moguće. Time se prištedi i na motorom radu i na konstrukcijskom materijalu, jer bi se gas morao kod više temperature jače da komprimira i bi usled toga morao biti materijal čvršći, što bi opet značilo veće troškove. I tako se ponavlja ta cirkulacija bez prekida, a pri tome ne treba dovadjati nikakvih snovi niti ulja, kako ćemo naskoro i čuti.

Uvidet ćemo stoga na lak način da je glavna stvar sredstvo za hlađenje. Ovo sredstvo prodire kroz ceo aparat i time dolazi u dodir sa najsitnjim njezovim sastavnim delovima. Briga tehnike bila je da se pronadje jedno sredstvo za hlađenje koje ne bi kemički uticalo na konstrukcijski materijal. Nadalje mora da se sredstvo za hlađenje lako i bez velikog pritiska pretvara u tekućinu, jer jači pritisak zahteva čvršći i skuplji materijal. Osim toga teški su aparati nepriručni, zauzimaju više prostora i pruzaju visoke transportne troškove.

Obim ovim primordialnim zahtevima odgovara u odličnoj meri **sumporov dioksid** (SO_2). Povrh toga ima sumporov dioksid i to svojstvo da i sam služi kao **sredstvo za mazanje**, dakle da sve delove mehanizma koji se nalaze u kretanju i trenju maže a da ne treba za to posebno sredstvo za mazanje. I to nije malenkost, jer je pitanje mazanja bilo jedno od najgorljivijih u tehnici za hlađenje.

Ništa i absolutno ništa ne treba da se u SO_2 -kompresione mašine uvadja. Za njihovu inštalaciju potreban je samo priklap na kontakt i tako spojen motor potroši ni više ni manje od jedne jače električne žarulje. I time postaju SO_2 -kompresione mašine **mašinama za hlađenje par excellence**.

Ta se mašina upotrebljava u različite svrhe u industriji i tehnici. A u branži životskih namirnica kompresione mašine za hlađenje znače potpuni preokret, a to poimence kod njenog prominentnog zastupnika — kod mesnice i hotela. O upotrebi i službi SO_2 -kompresionih mašina progovorit ćemo u sledećem broju našeg lista,

Upozorenje mesarima i kobasičarima.

Gosp. Ivan Krutzler, Zagreb, Smičiklasova 21 izvještava sve svoje p. mušterije, da g. Mauser Josip, agent, nema prava primati za njega nikakve naloge, niti pak smije vršiti ma kakav inkaso za račun firme Krutzler, pa zato neće priznati nikakve naloge ili inkaso, koje bi za njega izvršio g. Mauser.

U vezi s tim izvještavamo i mi sve naše gg. čitaocе, da smo sa današnjim danom anulirali punomoćije, izdano od naše uprave g. Mauseru, te važi i od naše strane gornje upozorenje.

Isto nas je zamolila firma R. Grudnik, Ljubljana—Dravlje, da saopštimo svima našim čitaocima, da nema ni jedan agent firme R. Grudnik pravo, inkasirati novac ili primati akontacije, jer to ni u kom slučaju neće priznati.

Zato budite oprezni prilikom sklapanja zaključaka i zatražite svakako od agenata punomoćiju, kako bi izbjegli event, neprijatnostima i štetama.

Mi smo već dovoljno o tome u svim brojevima našeg lista pisali, jer smo nastojali, da bi naše gg. čitaocе sačuvali od nepotrebnih izdataka, pa se nadamo, da će se barem sada svi mesari upravljati prema ovom upozorenju.

Uprava »Mesarskog lista«.

Posvuda upotrebljavamo i kao jedino važeće hlađenje za gotovo sve interesente u našoj zemlji je hlađenje sa ledom. Tomu naprotiv stoji mehanično hlađenje a bitnost je njegova u tome što se mehaničan rad iskoristi u tu svrhu, da se temperatura prostora koji se hoće razhladi, a koja teži za tim, da se izjednači sa temperaturom koja vlada izvana, izdrži na nižem stupnju. Pretvara se takoreču sila u hlađenoću.

Mesarske vijesti.

Lične vijesti.

Poznati stručnjak za mesarski i kobasičarski obrt i saradnik našeg lista, g. Sava Marković izabran je za predstavnika sviju mesara i kobasičara u Smederevu. Uprava našeg lista čestita g. Markoviću na izboru i želi mu u njegovom radu mnogo uspeha!

Mesarske vijesti sa strane.

Od 27. juna do 2. jula o. g. održao se u Stuttgartu 51. njemački kongres sviju mesara i kobasičara iz čitave Njemačke. Pošto se bio prijavio ogroman broj posetioca, to je uprava njem. drž. željeznička pustila u saobraćaj 7 posebnih vlakova iz raznih krajeva države, kako bi svima učesnicima bilo putovanje što brže i ugodnije.

Od velike važnosti bila je izložba sviju mesarskih potrepština (naročito novina u mesarskoj obrti), koja je bila smještena u 9 velikih paviljona, te su izložile svoje proizvode za mesarske potrepštine najveće njemačke tvornice, kao n. pr. R. Heike, P. Dick itd.

Kao što se može razabrati iz izvještaja sa kongresa, mesarski obrt u Njemačkoj proživljuje tešku krizu, naročito u Bavarskoj, jer su tamo povla-

stice, izdane od strane vlade seljacima, za domaća klanja i prodaju mesa tako velike, da je ostalo više od polovine mesara u Bavarskoj bez posla. U ostalim krajevima Njemačke stanje je malo bolje, no ipak nisu ni tamo iznenadjenja isključena, jer su partijske trzavice suviše velike, a seljaci traže za sebe iste povlastice, no što važe u Bavarskoj.

Pošto se vrše zloupotrebe sa tim povlasticama u veliko, to mesari u Njemačkoj traže, da vlada ukine te povlastice, jer je inače eksistencija mesara upropastena. U Bavarskoj n. pr. seljaci, koji sami nemaju stoke, kupuju istu od drugih, stoku sami kolju i meso prodaju. Nije njima dovoljno samo to, već prave i mesne proizvode, kobasice itd., te nose to u varoš po kućama na prodaju. Naravno, da su cijene vrlo niske, jer seljak ne treba da plaća onoliko porезa, kao mesari, pa zato mesari baš i nemogu prodavati meso, jer je svaka konkurenca sa seljacima nemoguća. Čak i veleposjednici su, koristeći se tim povlasticama, počeli tjerati mesarski obrt i tako se konkuriše mesarima, koji posla ni zarade nemaju.

Kako će se ova stvar svršiti, javičemo docnije, kad budemo pribavili potrebne podatke.

Jugoslavenska zadružna za izvoz stoke i stočnih proizvoda.

Cilj i zadaci zadruge.

U Ministarstvu trgovine i industrije održana je bila jedna anketa o osnivanju organizacije za izvoz stoke i stočnih proizvoda. Na anketi je pretresen projekat pravila »Jugoslavenske zadruge za izvoz stoke i stočnih proizvoda s ograničenim jamstvom u Zemunu-Beogradu« — kako po čl. 1. glasi ime firme. Sjedište zadruge je Zemun, a poslovnička u Beogradu. Zadružna može otvarati filijale i zastupništva, ovdje i na strani.

Cilj je zadruge da organizuje i unapredjenje izvoza stoke i stočnih proizvoda (domaćih životinja u životu i zaklanom stanju, preradjevine od istih, kao i životinjskih produkata). Ova izvozna organizacija ima se vršiti u saglasnosti sa opštom izvoznom politikom i ekonomskim potrebama zemlje.

Glavnica zadruge je neograničena, prema broju upisanih udjela. Svaki udio iznosi 5000 dinara, koji se plaća u gotovom odmah pri upisu. Svaki zadrugar ima pravo na jedan glas, bez obzira na broj udjela, koje upisuje.

Po čl. 10. zadrugar može biti svaka firma i izvoznik žive stoke i stočnih proizvoda, protokolisan u Jugoslaviji.

Zadrugar može biti i svaka klanica i tvornica za preradu mesa; savezi zemljoradničkih zadruga, koje se bave stokom i industrijski tovitelji i proizvođači stoke za izvoz.

Po čl. 14. Zadružna ima ove zadatke:

1. Da reguliše plasman domaće proizvodije stoke i stočnih proizvoda na stranim pijacama;

2. da se, kod izvršenja poslova predviđenih u tač. 3. i 4. ovoga paragrafa. Zadružna u prvom redu koristi uslugu i ustanovama Privilegovanog akcionarskog društva za izvoz zemaljskih proizvoda Kraljevine Jugoslavije, a prema zasebnom ugovoru;

3. da organizuje prevoz;

4. da uzima učešće u finansiranju trgovackih transakcija oko izvoza stoke i stočnih proizvoda;

5. da organizuje izvoznike i proizvodjače, te pomaže izvoz stoke i stočnih proizvoda na strana tržišta;

6. da pomaže razvitak racionalnog gajenja stoke i ostalih domaćih životinja te prerade mesa;

7. da pomaže organizovanje zadruge i organizuje obore (sabirališta) za gajenje stoke;

8. da po mogućnosti pomaže potpovite u svrhu postizanja boljih kvaliteta stoke i stočnih proizvoda;

9. da istražuje nova tržišta za prodaju domaće stoke;

10. da pomaže sprovoditi akciju Ministarstva trgovine i industrije oko standardizovanja;

11. da učestvuje u organizaciji osiguranja stoke;

12. da zastupa opšte interese izvoza i da pomaže, odnosno daje inicijativu kod svih pothvata u cilju poboljšanja zdravstvenog stanja stoke;

13. da prema potrebi uzme inicijativu kod organizacije specijalnih zadružnih ustanova i trgovackih društava za pojedine grane svoga djelokruga;

14. zadrugari će vršiti sve druge poslove, koji stoje u vez i sa svima gore pomentim zadatcima;

15. da izdaje uvjerenja o oslobođavanju zadrugara od izvozne carine.

Upravni odbor sastoji se iz 16 članova. Četvorica ulaze u odbor kao predstavnici ministara trgovine, poljoprivrede i saobraćaja. Ostalih 12 bira skupština i to 6 iz redova izvoznika i klanjara, a 6 iz redova zadrugara. Upravni odbor bira iz svoje sredine izvršni odbor od 6 članova, u koji ulazi predsjednik upravnoga odbora, 2 izvoznika i 2 zadrugara. Prvi izvršni odbor imenuje ministar trgovine i industrije.

Ministar trgovine i industrije stavit će Zadružnu na raspolaganje 5 milijuna dinara radi pokrića troškova oko organizacije Zadruge i osnivanja fonda za obezbijedenje rizika kod eventualnih pokušaja izvoza stoke na koje novo tržište u inostranstvu, a koji će izvoz vršiti zadrugari za svoj račun po predhodnom zaključku upravnog odbora.

Situacija na tržištu stokom.

Tjedni sajam u Zagrebu.

Iako je vrijeme povoljno, dogon svih vrsti blaga osim odojaka bio je slab, i to iz razloga, jer je uglavnom izostao dogon blaga iz onih krajeva, koji su posljednjih dana nastradali usled nevremena. Ponuda odojaka bila je dvostruko veća od prošlotjednog sajma.

Cijene stoke svinja i konja su nepromjenjene.

Za inozemstvo su kupovali talijanski i austrijski trgovci konje i junad. Odojčad se je kupovala uglavnom za Dalmaciju i Sloveniju, i to za one predjele, gdje se nalaze ljetovališta i kupališta. Zbog toga su i cijene odojaka neznatno porasle.

Sajam živahan i dobro posjećen.

Dogon i prodaja stoke:

Bikova 42, krava 192, junica 50, volova 113, junaca 40, teladi 350, konja i ždrebadi 331, ovaca i janjadi 6, svinja 290, odojčadi 1178.

Cijene:

Bikovi kg žive vase 5.50—6; krave u mesarske svrhe kg žive vase 3.25—4.50; krave muzare komad 2000—2500; junice u mesarske svrhe kg žive vase 4.25 do 5.25; junice u rasplodne svrhe komad 1700—2550; volovi I. razredni kg žive vase 7—8; volovi II. razredni 5—6; svinje tovljene 6—6.50; odojčad komad 55 do 140; konji par 3500—6500; ždrebadi komad 1250

—2500; konji za klanje kg 1—1.50; svinje, sremske zaklane kg 10—10.50; telad živa kg 6—7; telad zaklana kg 7—8.

Varaždin, 25. juna.

Ovogodišnji veliki sajam 24. juna o. g. održan je u znaku padanja cijena. Doterano je bilo 893 kom. rogatog blaga, 276 komada konja i 471 komad ždrebadi, od kojih je prodano 62. Cijene blaga su popustile. Telad je prodavana od 300—750, konji 800—3000, a ždrebadi od 400—1500 dinara po komadu. Junci i volovi su kupovani po 6.50, bikovi po 4.50 do 6.50 dinara kg žive vase. U Italiju je otpremljeno 99 komada rogatog blaga, a u Ljubljani 18. S ostalim je namirena domaća potreba. Svinja je dozvano 283 komada, a prodano 243, od toga je u Zagreb otpremljeno 139, u Maribor 33, a s ostalim je podmirena domaća potreba. Jednako su i cijene svinja popustile. Svinje žive vase prodavane su za pola dinara manje nego prije. Cijene su se kretale od 5.50—7.50 dinara, dok je cijena očišćenim svinjama i mesu bila 9 dinara po kilogramu.

Križevci, 30. juna 1931.

Na godišnji sajam u Križevcima održan 27. juna, bilo je doterano dosta stoke, ali cijene su bile upravo nikakve. Doterano je 1216 komada, a prodano 738, i to volova 21, uz cijenu od 4—5 dinara, krava 25, uz cijenu od 3—4 dinara, junadi 31, uz cijenu od 3—6 dinara, junica 28, uz cijenu od 5—6 dinara, bikova 43 po 5—6 dinara, teladi 562, uz cijenu 4—5 dinara po kg žive vase. — Volovi i krave otpremljeni su u Trst, a junadi i bikovi u Milano. Kako su cijene blagu u zadnje vrijeme tako nisko pale, to su me-

Tržište kože.

SIROVA KOŽA.

Govede kože. Od našeg posljednjeg izveštaja položaj na tržištu sirovim kožama ponovno se promjenio: nastupilo je pogoršanje.

Na svim inostranim dražbama roba je pojefitnila do skoro 20 posto, ali ni uz takvo niske cijene nije sva roba plasirana.

U Njemačkoj, Čehoslovačkoj, Belgiji itd. nalazi se velikih partija robe, koja nije prodana.

Vidimo dakle, da se val baisse nastavlja, i naravno da ta pojava zadaje velikih briga.

Ne valja se tješiti optimizmom jer treba računati još i većom križom. Kriza može da ima katastrofalnih posljedica, ako industriji ne uspije zadržati cijene sirove kože na sadašnjem nivoju.

Spominjemo, da su sada cijene govedih koža za 35 do 40 posto niže od predratnih cijena. Svakako ima malo nade, da će se moći sprječiti val baisse-e, jer gospodarski položaj i loše poslovanje u poslu izradenom kožom uzrokuju potištenost u krugovima trgovaca.

Ako tvorničari ne započnu s preradom većih količina robe, a nastave redukcijama pogona, nakupit će se kod manjih i većih trgovaca velike zahtjeve; posljedica toga bila bi daljnje opadanje cijena.

U današnjoj situaciji cijene su kod kupnje razmjerno niske, ali je pitanje dali je postignut najniži nivo.

Obzirom na ove prilike, trgovci kao i tvorničari vrlo su suzdržljivi kod kupnje.

Cijene govedih koža potisnute su na nivo od Din 6—7, ali ni uz ovu cijenu nema trgovac garanciju za dobitak, pa je tako, rekli bi, prisiljen da špekulira.

Domaći, kao i inostrani tvorničari kupuju vrlo male količine robe, a svi su pogoni u velike reducirani.

Uostalom se približavamo ljetnom mirovanju u poslu.

Teleće kože. Gore spomenuti izvještaj vrijedi i za tržište telećim kožama. Dovoljno je, da ovdje spomenemo sadašnje niske cijene i to Din 11.—teleće kože s glavom dugih nogu i Din 14—15 bez glave, kratkih nogu.

Tako su teleće kože još razmjerno jeftinije od govedih koža, jer su za 50 posto jeftinije od prije rata.

Potrebe domaćih tvornica prilično su ograničene, a ni eksport se u posljednje vrijeme ne miče. U kratko: i poslovanje telećim kožama se kreće u uskim granicama.

Konjske kože. Mlitavo raspoloženje zahtvilo je i posao ovim artiklom. Uopće nema prometa konjskim kožama, jer naši tvorničari slabo dolaze u obzir kao kupci ovog artikla, a eksportni posao stagnira.

Za konjske kože dulje od 220 cm plaćaju Din 80—90; od 200 do 220 cm stope 15 posto i od 180—200 cm za 30 posto manje.

sari zaključili, da spušte cijene mesu. U ovom kraju može se june kupiti i za 100 dinara. Mesari su snizili cijene mesu ovako: teletina 8—10 Din (prije 12—14), govedina 12—14 (14—16), svinjetina 12 (14—16), mast 18 (20—22). Još prije Božića teletina bila je po 18 Din, a svinjetina 20—22, pa se vidi da su za pola godine cijene pale za 40%.

Osijek, 25. juna.

Meso: Govedina 14—16, teletina 14 do 16, janjetina 14—16, ovčetina 10—12, svinjetina 16, suho meso 16—18, mast 14, slanina sirova 14—15.

Sarajevo, 25. juna,

Govedina I. vrste 6—7.50, II. vrste 5—6, telad I. vrste 7—10, II. vrste 6—7, junad 3—4, janjad 50—120, jarak 40—80, ovce 150 do 250, svinje mesnate 6—7, debole 8.50 do 9 dinara.

Cijene svinjama u Srijemu i Mačvi. Kako je cijena hrani ispod produktivnih troškova, to se naš seljak više posvećuje stocarstvu i u Srijemu, naročito svinjogojstvu, pa kako su srijemske svinje radi svoje kvalitete tražene na tržištu, to im je cijena razmjerno dobra. Svinje od 100 do 150 kg prodaju se po 1 kg žive vase za 7—8 Din, a najdeblje i po 9 dinara po 1 kg.

Mitrovica, 30. juna.

Petrovski sajam bio je vrlo slab i dogovan i prodjom. Prevedeno je u svemu oko 300 marvih putnika. Cijene marvi bile su još niže, nego li na prošlom sajmu. Osobito su bagatelno jeftine svinje. Za debele su mesari plaćali 5—6 Din po kg žive

Spremanje prata.

Prat je testo od mesa, koji se upotrebljava skoro za svu kobasičarsku robu, koja se kuva i spaljiva. Prat se može spremiti od bika, vola, krave, teleta, ovce, koze i od nemasnih posnih svinja.

Od zaklanog, izglađnelog i odmornog bravčeta odvoji se masnoća žilja, išeće u tanje kriške i razredja, tuča se drvenim mlijevima na panju ili na gnježalici 3—4 puta, posoli i promeša. Kad je već meko utucano baci se u korito za mešanje i dobro riba, dodaje se čisto piča voda sa vrlo malo salitre i prema potrebi soli, dobro se zajedno sve izlupa i izriba, ostavi se na hladno 24 sati u čistom sudu i onda se uzme za preradu. Ako bi se prat slučajno skratio, onda je to znak, da nije dovoljno slan ili pak se držao posle mešanja dugo na toplo. On se da i povratiti, ali samo pre 24 sati. U tom slučaju treba suvo posoliti i dobro izribati, odmah ga preraditi i brzo prodati, jer je roba od takvog prata, koji je bio slučajno skraćen, neizdržljiva.

Ali treba dobro pamtiti, da ne treba prat nikako spremiti od site, napojene i umorne stoke, kao ni od stoke, koja je bila do pre klanja preopterećena radom ili od krave, koja se nekoliko dana pre klanja oteletila. Ne preporučuje se ni stoka, koja je hranjena zelenom travom. Nemoguće je, da bi bio prat od ovake stoke dobar.

Sva naša kobasičarska roba koja je izradjena od prata može se mešati i puniti u crevo bez da bi bila progržena (pacovana), napunjena ostavi se 24 sati viseti na hladnom, da progrize i onda se tek suši te prema potrebi spaljuje ili kuva.

Mesari, koji sirovo meso ne preradjuju već prodaju, moraju isto klati onaku stoku, kakva se upotrebljava za prat, a nikako

situ, umornu i napojenu, jer meso od ovake stoke ne izdrži za prodaju, pošto se brzo kiseli i crni, ako se odmah ne proda.

Recepti.

Lek za mast, koja je dobila odvratni miris. Takva mast se bacu u kazan i razgreje se u malo razgrevanoj masti, ubaci se bar 20 komada suve palice od okrunjenog kukuruza; dodaje se polako vatre i miješa tako bar 30 minuti. Treba paziti, da mast ne kluča, izvadi se i ocedi, te razlije u sudeve. — Mast, koja je počela da žuti dobije opet lijepu boju, ako se na 80 kg masti dodaju 15 litra mlijeka i to zajedno baci u kazan i pusti, da se prokuva (proključa). Izvadi se, ostavi da slegne i razlije u sudeve.

Šta da radimo sa uginulim masnim mravinecetom? Uginulo masno mravince li svinje ne treba baciti, jer se može od njega kuvati sapun. Na 20 kg mrsa metne se 5 kg sode i rečne ili kišne vode bar 12 kg i kuva se. Kad se malo ukova, baci se i šaka, dve soli, da bi se cedj odvojio i kad cedi probije gore preko sapuna, onda je gotov. U slučaju, da ima sapun crnu boju, metne se čiste vode i 1—2 kg sode i prokuva se, nakon čega dobije lijepu bijelu boju.

Zepelin. — U veće kocke isećeno svinjsko meso posoli se sa soli i malo salitre, dobro se izmiješa, da se upije i nabije se bez vazduha u čist, suh sud i ostavi na hladno 3 do 4 dana, prekriveno tankom krpom. Doda se treći deo od toga hladne, slane, sitno mljevene i dobro izribane govedjine, krupniji bijeli biber i malo sitnog karanfila. Poprska se malo vodom i dobro izmiješa, a puni se u raskvašene, manje govedje bešike, koje su duguljaste (kao jaje) i dobro treba vezati grlić.

Londonske. — Proladjeno neslano svinjsko meso poseće se rukom i meče na panji pod noževe, secka se i okreće. Isto tako posno govedje meso bez žilja i loja, samo peti deo od svinjskog mesu, isiječe se rukom i meče pod noževe na panji. Secka se jedno i drugo na panju sitnije. Skine se, meče začin, i to: soli, malo salitre, bijeli biber, krupniji, sitno seckan beli luk i malo karanfila. Izmiješa se, ne riba već pažljivo štopuje i okreće, dobro se nabije u suh sud bez vazduha i ostavi bar 24 sati. Onda se puni u uži svinjski sajtling, uparuje duže pažljivo i bez vazduha. Crijivo ne sme se bosti iglom. Povese se na sasvim hladan dim, dok ne dobiju malo boje, izvade se i lako presuju da bi bile pljusnate. Pod presom se ostave cijelu noć, onda se povese na tavan, gdje je promaja i ostave se, dok ne budu suhe za jelo.

Ni jedna izložba na svetu nije imala bržeg uspeha. Pariski sajam u vreme svog osnivanja u 1904. god. brojao je od prilike 500 izlagača, posle svog reorganizovanja u 1917. god. 1750 članova a u 1930. god. oko 7500 izlagača predstavnika 34 nacije, i 2.000.000 posetilaca.

Potrebna površina za instalacije sajma širila se odgovarajuće progresivno, te mu je sada neophodno potrebno 300.000 kv. met., da bi svakom francuskom i stranom izlagaču bilo osigurano određeno mesto.

Tom prilikom izdavaće se železničke karte s jednomesečnim važenjem od 280 franaka, s pravom na putovanje po celoj Francuskoj. Jasna je korist Francuske od ovog jeftinog železničkog putovanja, jer će navući strance na putovanje, od koga će se proputovani krajevi dosta koristiti. Za potrebne informacije obratite se: Francuskom Konsulatu u Ljubljani, Zagrebu, Skoplju i Splitu, ili Kancelariji Trgovačkog Atašea Francuskog poslanstva u Beogradu, Simina ul. 8. Ko želi može dobiti detaljnije informacije od uprave našeg lista.

Tržnica Dolac u Zagrebu

Govedina dopremljeno mjeseca: januara kg 41.000, februara 44.200, marta 43.000; svinjetina kg: januara 132.000, februara 126.000, marta 111.000; teletina kg: januara 34.000, februara 39.000, marta 47.000; suhomesnata roba kg: januara 17.000, februara 20.000, marta 22.000; masti kg: januara 4.000, februara 6.000, marta 6.000; odojčad kom.: januara 270, februara 280, marta 480; janjad kom.: januara 160, februara 330, marta 400.

PARISKI SAJAM.

Velika francuska Trgovačka i industrijska manifestacija, koja se priređuje u Parizu ovih meseci svake godine, dobila je u toku poslednjih godina naročiti značaj.

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 ejene!

Tražim

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

Tražim

prvorazrednog sjekača, starog 20 do 30 godina, trijeznog i ugodne vanjskine.

KOLOMAN PUŠPÖK, mesar i kobasičar
OSIJEK I., Dubrovačka 54.

Pažnja kobasičarima!

Imamo na stovarištu sve vrste izvrsnih svinjskih, ovčjih, konjskih i govedskih crijeva, strogo sortirane po širinama I. i druge kvalitete. Dobrim firmama šaljemo franko na otvoreni 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., Darmindustrie, Budapest, IX. Ranolder učca 27 a.

Kobasičarska radiona i hladiona

u Zagrebu, najmodernije uredjena, strojevi „Alexanderwerk“ sve potpuno novo sa najvećim garancijama za besprikorno funkcionisanje

prodaje se

radi bolesnika vlasnika, ili se daje u zakup uz vrlo povoljne uvjete.

Upitati:

„AKORD“ d. d., ZAGREB, Starčevićev trg 5
telefon 42-31.

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

SAMOPRODAJA

pisalnih strojev,
računskih strojev

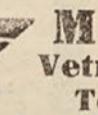
CONTINENTAL

Delavnica

za vse vrste pisarniških
strojev pisalnih, račun-
skih, kopirnih ter raz-
množevalnih strojev

IVAN LEGAT

LJUBLJANA
Prešernova ulica
Telefon 26-36



MARIBOR
Vetrinjska ulica 30
Telefon 24-34

Plutove izolacije

za

hladione, lednice, mesarnice itd.

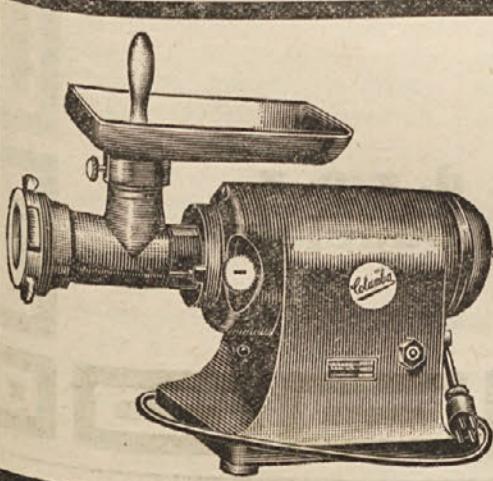
Jelačin & Komp

Ljubljana

Veletrgovina svih strojeva i pri-
bora za mesare i kobasičare, kao
i automatskih hladiona, te ormara
za led, od prvoklasne tvornice.
Novo moderno uredjena radiona
nalazi se u llici 69. dvorište lijevo,
za popravak strojeva, hladiona i
brušenja uz solidne cijene.

Ivan Krutzler
ZAGREB, Smičiklasova ul. 21,
Račkova 7.b.

Molim tačno paziti na moju tvrtku!



Povsem zdravstvenim zahtevam odgovarjajoči aparati za hladenje

Električne popolnoma avtomatične hladilne omare

»Semperfrigide«

Dosežejo vsako željeno temperaturo in jo avtomatično vzdržavajo

Semperfrigide hladnik-ormar može se bez svake inštalacije priključiti na svaki kontakt električnega osvetljavanja (samo treba naznačiti vrstu struje).

Semperfrigide hladnik-ormar radi uveček pouzdano, potpuno avtomatski, bez svakog nadzora potpuno tiho.

Semperfrigide hladnici-ormari su najjeftiniji od svih sličnih proizvoda, te je usled toga omogočeno, da ga nabavi i najmanje domaćinstvo.

Semperfrigide hladnici-ormari ne potrebuju nikakvu poslužbu, jer sami vezivaju ili prekidaju struju.

Semperfrigide hladnici-ormari ne traže vezu sa vodovodom.

Semperfrigide hladnici-ormari su tako štedljivi u potrošnji struje.

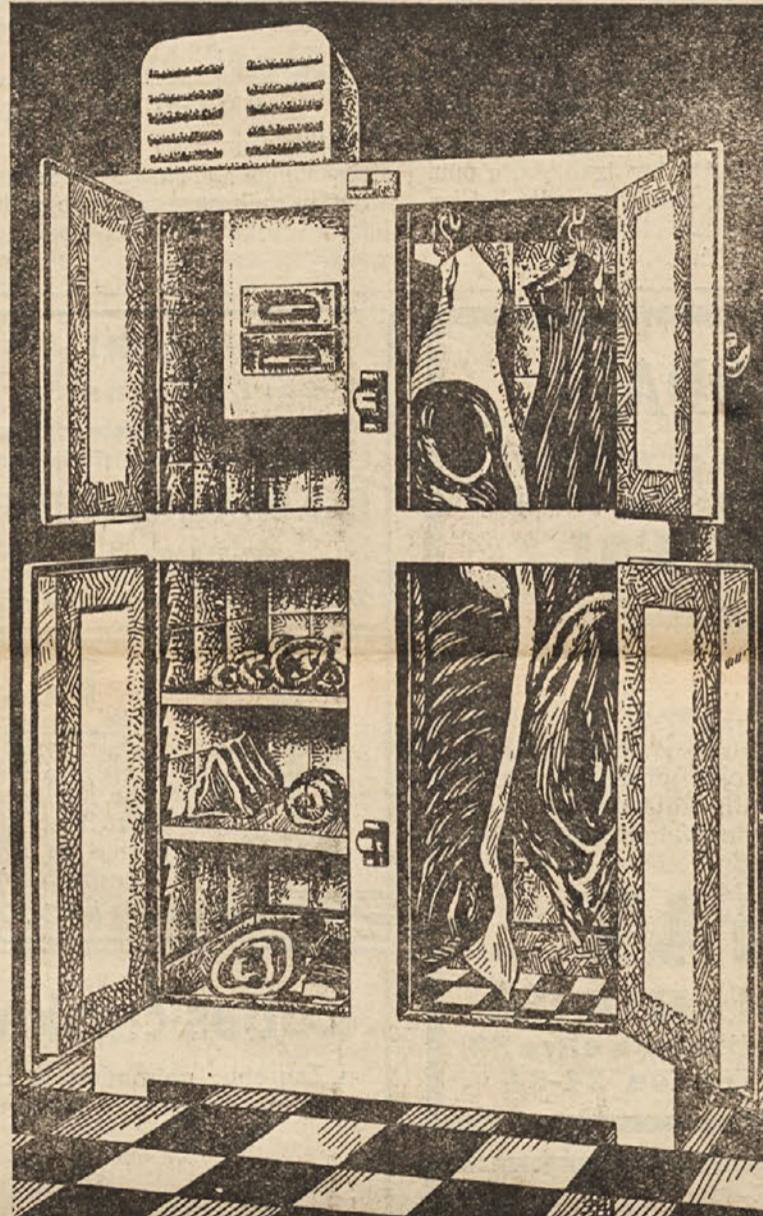
Semperfrigide hladnik-ormar tvori dragocenost u svakom modernom domaćinstvu.

Semperfrigide hladnici-ormari su bez konkurenčije, jer su zbog izrade skoro za pola cijene toliko jeftiniji nego svi drugi hladnici ormari, upotrebljavani u domaćinstvu.

Semperfrigide hladnici-ormari dozvoljavaju dobro čišćenje i sprečavaju razvijanje bakterija.

Prvovrstni in z ozirom na prostornino najcenejši izdelki v vseh potrebnih dimenzijah. Kakor za mala, tako tudi za največja gospodinjstva, za trgovine z živili in mesnimi izdelki, mesarije, delikatese, hotele, letovišča, gostilne, restavracije in bolnice, je mogoče dobiti le pri:

„MERKATORU“



Semperfrigide hladnik-ormar je jedna nužna potreba za svaku kuću, a za jednu naprednu domaćicu upravo neobhodno potreban. Zdravje porodice nije više ugroženo, jer se ima uvijek kod kuće sveže, nezarazeno prodomoljstvo, koje se inače kod veće temperature ukvari. Sem toga ima svaka domaćica u svako doba izvestan broj kocaka leđa, bez zaraznih bakterija, na raspolaganje te može naročiti u ljetu u svako doba spremati ledena jela.

Štedljiva domaćica može samo jedanput nedeljno izaći zbog kupovine, pa da ima ipak stalno sveže predvoljstvo u kući.

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

Izrada kod modela 10, 15, 20 i 25 izolacija od 6 cm plute (eks-panzitkork). 3 cinovana roštija od žice, 2 posude za led u kockama.

Agregat za hladjenje kod modela 10, 15 i 20: „AI“ kompresor sa vazdušnim hladjenjem 1/6 HP. Kod modela 31 R. W. la kompresor, kondenzator. Hladjenje vazduhom sa 1/4 HP elektromotorom. Kod modela 32 R. W. 2. Kompressor, kondenzator. Hladjenje vazduhom sa 1/4 HP elektromotorom.

Unutrašnja oprema kod modela 31 i 32: Ploče sa roštiljima, koji se mogu vaditi, čengele, koje ne zahrdjavaju. 2 posude za proizvajanje leda u kockama.

Izolacija kod modela 31 i 32: 80 mm plute (eks-panzitkork).

Spolja kod svih modela: Čelik, DUKO-belo pokosten, sa dvostrukim rubovima.

Preuzimaju se narudžbe

i za ormare
večih mera.



Izradujemo automatske hladione ormare i u večim veličinama, po tražnji. Kod nas se mogu dobiti i hladione naprave.

Samoprodaja hladilnih strojev

»Semperfrigide«

**Bančni zavod „MERKATOR“, Kavčnik & Co. d. z. o. z.
Ljubljana, Šelenburgova ulica 7/II. — Blagovni oddelek**