



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.
Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

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

Ljubljanski velesajam.

29. maja otvara se X. jubilarni ljubljanski velesajam uzoraka te traje do 9. juna. Na ovom se velesajmu pruža kupcu jedinstvena prilika, da pregleda proizvode najboljih tvornica u artiklu, koji traži. A producentu s druge strane pruža se prigoda, da se upozna sa zahtjevima mušterija i da z valjanim proizvodima propagira svoju robu. Kod njega nije samo želja, već i potreba, da se troše zalihe sa stovarišta i da se sa produkcijom u što većoj mjeri nastavi. Ovo je ona važna činjenica, zbog koje se velesajam ničim ne da nadoknaditi. Svakomu će se put na velesajam rentirati, i ako je skopčan sa izvjesnim izdacima. S obzirom na burzni značaj trgovine, koja se na ljubljanskom velesajmu vodi, ovaj je velesajam najugodniji i najjeftiniji izvor nakupovanja najbolje robe.

Ove će godine izložiti više od 800 izlagača u najraznovrsnijim skupovima. Izloženi će biti najraznovrsniji strojevi za industriju i poljoprivredu, kovinarski proizvodi, automobili, motocikli, bicikli, kola, elektrotehnički predmeti, radio potrepštine i aparati, pokućstvo slovenačkih stolara, koje slovi i u stranim državama i koje će zauzimati jedan veliki paviljon, kože, tekstilna industrija i konfekcija, šeširi, papir i pisarnički pribor, galanterija, staklo, porculan, građevinarska industrija, industrija životnih namirnica, kemična industrija reklama, praktične novosti itd., a naše će čitaoce bez sumnje najviše interesovati izlozi mesarskih potrepština, strojeva za preradjivanje mesa, uređaja mesnica i hladionih naprava. I ovde će se posjetnicima ljubljanskog velesajma pružati bogat izbor.

Mesarske potrepštine i strojeve izložiti će slijedeće domaće i strane tvrtke: I. jugoslavenska tvornica mesarskih potrepština, R. Grudnik, Ljubljana-Dravlje, tvornica Richard

Heike, Berlin - Hohenschönhausen, tvornica Saxonia, Leipzig, zastupnik Klein, Ljubljana, automatske brzova-ge izložit će uprava »Mesarskog lista« u paviljonu F kod osrednjeg ulaza, hladione naprave će izložiti bečka tvornica Ignaz Gellert. Hladione naprave će biti izložene u radu.

Svi izloženi predmeti mogu se kupiti i svakomu preporučujemo, da si na velesajmu nabavi sve ono, što mu za njegovu radnju treba.

Vrlo zanimljiva će biti izložba automobila, gdje će učestvovati sve svjetske marke. Za poslove s mnogo udaljenim krajevima svakako nema za mesara zgodnijeg, bržeg i jeftinijeg prometnog sredstva od automobila, a naročito za one, koji prevoze svinje, telad, drobnjad itd.

Ljubljanska industrija mesnate i suhomesnate robe i konzerva, Franc Slamič, prikazivat će na velesajmskom prostoru proizvodjenje mesnih produkata pomoću najmodernijih strojeva. Ogleđajte si paviljon ove tvrtke.

Ovo jest u kratkim crtama slika ovogodišnjeg ljubljanskog velesajma, gdje će svatko doći na svoj račun. Poradi toga ne propustite ovu zgodu, već razgledajte ovu reviju jugoslavenske radnosti.

Velesajmska legitimacija daje pravo na 50% popust u vožnji za polazak i povratak. Ujedno pruža Vam se mogućnost da posjetite divne krajeve sjevernog djela naše otadžbine: Bled, Vintgar, Bohinj itd.

Ako u Vašem gradu ili selu nema većeg novčanog zavoda, obratite se za legitimaciju direktno velesajmskom uredu u Ljubljani, koji će Vam uz cijenu Din 30 odmah priposlati legitimaciju, koja Vam daje pravo na 50% popust. A u većim gradovima dobija se legitimacija u većim novčanim zavodima, biljetarnicama »Putnika«.

Izložbeni prozor.

Privlačiti! — Ovo je svrha izložbenom prozoru. A koga treba da privlači izložbeni prozor i na koji način? Odgovor glasi: Izložbeni prozor mora da privlači svojom dekoracijom potrošača za onu robu, koju radnja pruža potrošačima.

Izložbeni prozor mora svojom dekoracijom da utiče na mušteriju. Predmeti, koji su u prozoru izloženi treba da mušteriju sjeća na potrebu, da joj olakša izbor te ju privodi kupnji. Vlasnik radnje dakle stoji pred zadatkom, da se po mogućnosti točno upozna sa zahtjevima mušterija, pa da onda namještava u svoj izlog odgovarajuću robu i da kakvoću i cijenu postavlja mjesnim prilikama odgovarajuće. Jedino, ako se sve ovo uzima u obzir, može radnja da se nada uspjehu od svojih izloga. Dekoracija izložbenog prozora bit će dakle udešena prema sposobnostima svake pojedine radnje, prema zahtjevima mušterija, ulici, okolini i mjestu, u kome radnja radi.

Mesari u provincijalnim gradovima sa susjednim mušterijama iz krugova činovnika treba da računaju sa posve drukčijim prilikama kao njihovi drugovi u velikim gradovima, gdje ima velika industrija. Prve radnje prodavaju većinom meso, dok one druge prodavaju ponajviše mesnatu i suhomesnatu robu. Dalje ima na primjer ovaj mesar na raspolaganje dva malena prozora, dok onaj drugi jedan veliki prozor. Istom postoje velike razlike između poslova jedne i druge radnje, što opet sa svoje strane utiče na nekoraciju izloga.

Parola svakog mesara mora da je svrsi služeća oprema izložbenog prozora. U prvome redu mora da obraća pažnju izlozima mesa i suhomesnate robe za svakodnevnu upotrebu. Izlog treba da tako reči odgovara na pitanja, koja mušterija ili onaj, koji će tek postati mušterijom, nije još ni stavila i koja postoje tek u njegovoj podsavjesti. Pasantima neka izlož-

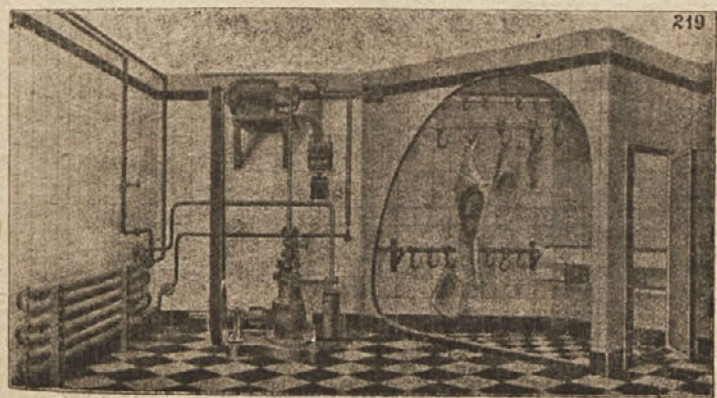
beni prozor svojom dekoracijom privikava, da stanu te si ogledaju izbor, kvalitet i cijene. Izložbeni prozor mora dakle da uzbudja želje te ih postepeno tako pojačava, da stalno prilaze nove mušterije.

Moderni izložbeni prozor izgleda drukčije, nego stari. Moderni prozor treba da je u tehnici privlačenja na visini; on mora mušteriji da savjetuje i koristi. Ovaj moderni zahtjev domaćica na kraju krajeva donosi korist samoj radnji. Svaki pojedini mesar ima u tom smjeru još mnogošta da ispopuni. Na koje će načine to najlakše moći učiniti, kazat će mu nova knjiga: »Schaufenster-Dekorationen für das Fleischergewerbe«, koju je izdala »Allgemeine Fleischerezeitung« u Berlinu.

Ova je knjiga pomoćnik i savjetnik svakom mesaru i kobasičaru za uspješnu dekoraciju izložbenog prozora. Neiskusnim pokazuje puteve, a već posvećenim ovom poslu pruža mnoštvo novih domisli. Ova je knjiga nastala iz prakse za praksu te sadržaje 40 slika dekoriranih izložbenih prozora u naravnim bojama mesa i mesnih proizvoda. Ovih 40 slika čine jezgro knjige. U modernom offset-tisku tiskane slike pokazuju u naravnim bojama meso i mesne proizvode, a svakoj slici pridodano je točno uputstvo za uređenje izloga prema slikanom uzorku. Ovih 40 slika sistematski prikazuje sve u toku jedne godine potrebne dekoracijske mogućnosti izložbenog prozora za mesarsku radnju te uzimaju u obzir i obične tjedne dane kao i razne glavne blagdane i druge naročite prilike za potrebe sela kao i grada. Uz to uzelo se kod sastavljanja ove knjige u obzir, da se mesari većinom bave i kobasičarstvom i da neki ima na raspolaganje jedan, a drugi dva prozora za izlaganje robe, zbog čega nastaje potreba, da knjiga donosi i kombinacije mesnate i suhomesnate robe s ostalim mesnim proizvodima. Knji-

IGNAZ GELLERT, WIEN

Reprezentanca za Jugoslaviju: Ljubljana, Dunajska c. 31.



Svi interesenti za hladione naprave neka posjete na X. ljubljanskom jubilarom međunarodnom velesajmu od 29. maja do 9. juna 1930. naš paviljon, gdje ćemo izložiti razne vrsti hladionih naprava. U paviljonu montirana je kompletna hladiona, koji radi za čitavo vreme velesajma te može svaki interesent da si hladionu napravu ogleda u radu.

Očekujući mnogo rojan posjet preporučuje se

Fa. Ignaz Gellert, Wien.

ga donosi dakle dekoracije izložbenih prozora samo za meso i samo za kobasičarske proizvode, a uz to i dekoracije izložbenih prozora iz kombinacija mesnate i suhomesnate robe i ostalih mesarsko-kobasičarskih proizvoda. Svakom izložbenom prozoru, koji je u toj knjizi opisan, glavna je misao: roba treba da je izložena valjano, budući da je cilj izlaganja dizanje prometa. Svaka slika ima točno objašnjenje, a tekstni dio knjige donosi i slijedeće rasprave:

1. Izložbeni prozor je posjetnica.
2. Posvjet izložbenog prozora.
3. Pomoćna sredstva za dekoraciju.
4. Zamrzavanje prozora.

Ko će pažljivo pročitati ovu krasnu knjigu, kojoj u mesarskoj stručnoj literaturi cijelog svijeta nema jednake, taj neće u budućnosti više imati teških briga, kako bi valjano dekorirao svoj izložbeni prozor. Praktični naputci u ovoj knjizi tako su mnogobrojni, da više godina neće nestati novih ideja. Dekoriranje po uzorcima,

koji su u knjizi, bit će veselje za majstora, pomoćnike i za prodavačice.

Kratak pregled izložbenih prozora, koje sadržaje ova knjiga, pokazat će našim čitaocima, kako veliki izbor najljepših dekoracija pruža knjiga svakom mesarsko-kobasičarskom obrtniku. Slike prikazuju 3 izloga mesnate robe za svakodnevnu upotrebu, tri kombinirane izloge mesnate i suhomesnate robe za svakodnevnu upotrebu i tri izloge za kobasičarske proizvode za svakodnevnu upotrebu. Dalje prikazuju slike izloge najraznovrsnijih mesnih proizvoda u bogatom izboru, svega 13 prozora. Za blagdan prikazuju slike: tri izloga za Uskrs, 3 izloga za Duhove, 5 izloga za Božić, 1 izlog za Novu godinu i 6 izloga za razne druge prilike.

Ova se knjiga dobija kod uprave našeg lista na njemačkom jeziku, a razaslija se samo pouzecom. Preporučujemo svakom mesarsko-kobasičarskom obrtniku, koji ide za napretkom u svojoj struci, da si nabavi ovu lijepu knjigu.

Tržište kože.

Domaće:

Raspoloženje na inostranim tržištima sirovom kožom je nešto povoljnije: čini se, da smo prešli najtežu krizu. Posljednje dražbe donijele su malo povišenje cijena. Razlog tome treba svakako tražiti u većoj potrebi industrije, jer kupnje na spekulaciju ne dolaze u obzir. Kako dakle inostranstvo treba dovoljne količine robe, možemo se nadati, da će se cijene barem stabilizirati ako ne čak povišiti. Ovo važi za inostrana tržišta, a na domaćem tržištu situacija je posve drukčija. Kod nas bolje raspoloženje na tržištu ne dolazi od izražaja poradi lošeg poslovanja gotovom kožom. Jer je promet gotovom kožom malen, naša je industrija primorana da radi u manjem opsegu. I ako se mali dio naših koža izvozi u inostranstvo, nisu te količine dostatne da utječu na domaće tržište. Za izvoz morala bi se izradba koža u mnogome poboljšati, jer roba za eksport treba da je prosta od rezova. Ovakovu kožu izradujemo tek u malim količinama. Trgovci kožom i sabirači traže najviše ovu kožu, radi čega ne možemo dosta preporučiti svakom mesaru, da najbrižljivije postupa kod skidanja kože. Tek onda možemo računati znatnim poboljšanjem cijena i prilika na tržištu kožom, kad će biti omogućen veći izvoz. Pa i domaća industrija, koja još mnogo povlači iz inostranstva rado će kupovati domaću robu.

Opće stanje na tržištu ostalo je skoro nepromijenjeno, a cijene su slijedeće:

Govedje kože: Cijene se kreću između Din 12 i 13 za domaću robu. Bosanska koža je odgovarajuće jeftinija.

Teleće kože: Prodaju se uz nepromijenjene cijene kako slijedi: S glavom i dugih nogu Din 23—24, bez glave i kratkih nogu Din 30—31 po kilogramu.

Konjske kože: Čini se, da se je potražnja tih koža povećala, ali industrija ipak neće da plaća veće cijene.

Sitne kože:

Ovčije kože: Ne zapažaju se nikakve važnije promjene. Prvoklasna roba kupuje se od 20 do 22 dinara po kilogramu.

Jagnjeće kože: Bolji kvalitet kupuje se na bazi od 25 do 27 dinara, a slabiji od 20 do 22 dinara po komadu.

Inostrana tržišta:

Njemačka:

Na posljednjim aukcijama u Leipzigu, Kölnu, Breslauu i Berlinu pokazao se veći interes za ovo tržište, pa donekle i povišenje cijena. Tako da se situacija prosudjuje prijatnije. Uopće može se reći, da je položaj na tržištu živahan i cijene čvrste.

Plaćalo se slijedeće cijene (isključivo en gros) u RM za prve sortimente: Volujske, kravlje, bikovlje kože od 30—49 funti od 0.51 do 0.60. Volujske, kravlje i bikovlje kože od

50 do 69 funti od 0.50 do 0.58. Volujske, kravlje i bikovlje kože od 70 funti i teže od 0.50 do 0.65. Bikovlje kože od 80 funti i teže od 0.40 do 0.45 RM po funtu.

Juneće kože, soljene, po kvaliteti izvoru i klanju 0.63 do 0.75 po funtu svježe robe. Teleće kože, soljene, po kvaliteti, izvoru i klanju od 0.75 do 1.03. Konjske kože, soljene, do 219 cm 6 do 9 po komadu, od 220 cm po komadu 15—18, uslijed jače potražnje promet je veći.

Austrija.

Cijene su ostale nepromijenjene i unatoč povećanom interesu. Industrija je i dalje u stavu očekivanja, kako bi mogla situaciju dobro prosuditi.

U šilingima notiraju: Prvoklasna bečka zadržana roba, govedje kože do 49 i pol kilograma 1.40 do 1.45, od 50 kilograma na više 1.20 do 1.25, bikovi do 49 i pol kilograma 1 do 1.05, od 50 do 59 i pol kilograma 0.85, od 60 kg na više 0.70 do 0.80.

Teleće kože, merkantilna roba: Prvoklasne kože bez glave 3.25 do 3.35, s glavom 2.50 do 2.70 po kilogramu.

Konjske kože od 220 cm na više 20—22.

Mađarska.

Situacija se je jedva što promijenila, a o oživljenju tržišta ne može se baš govoriti.

Veliko je pitanje da li inozemne vijesti o stabilizaciji imaju svoj ozbiljan gospodarski razlog ili su nastale samo zbog pravljenja raspoloženja. Industrija je u stavu očekivanja.

Notira se: Transdanubijske kože 1.30 do 1.40, Dunav-Tisa kože 1.25 do 1.30. Tisa kože 1.20 do 1.25 pengő po kilogramu bez soli.

Teleće kože, svježe, dugih nogu s glavom 2.10, konjske kože preko 220 cm, komercijalna roba 15 do 16.

Izvoz našeg svježeg mesa.

Izvoz svježeg mesa iz naše zemlje u posljednjim godinama razvijao se ovako: 1922. god. 16.851 tona u vrijednosti 242.8 milijuna dinara; 1923. god. 18.714 tona u vrijednosti 445.3 mil. dinara; 1924. god. 17.183 tona u vrijednosti 452.9 mil. dinara; 1925. god. 16.718 tona u vrijednosti 313.3 mil. dinara; 1926. god. 21.504 tona u vrijednosti 324 mil. dinara; 1927. god. 17.141 tona u vrijednosti 247.4 mil. dinara; 1928. god. 14.876 tona u vrijednosti 220 mil. dinara; 1929. god. 17.361 tona u vrijednosti 264 mil. dinara. Od svježeg mesa najviše izvozimo svinjsko, teleće i od peradi. Tako smo u 1929. god. izvezli zaklane peradi 7.757 tona u vrijednosti 115 milijuna din.; svinjskog mesa smo izvezli 4.996 tona u vrijednosti 83.5 milijuna dinara; telećeg mesa smo izvezli 3.915 tona u vrijednosti 55 mil. dinara. Mesa od divljači izvezli smo za oko 3 milijuna dinara, slanina za 6.6 milijuna dinara, šunke za 0.4 milijuna dinara, kobasica za 1.4 mil. dinara, salame za 4.4 milijuna dinara.

Novi stečajni zakon.

1. maja o. g. stupio je novi stečajni zakon na snagu u cijeloj državi. Zakon je bio objavljen u Službenim Novinama 1. prosinca 1929. godine. Novi stečajni zakon, koji bi važio u cijeloj državi, bio je jedan od predviđanja za sredjivanje prilika u trgovini. U svojoj osnovi novi zakon se u glavnom ne razlikuje od do sada važećih stečajnih zakona u zemlji. Glavni je princip stečajnog zakona, da se konkursnom dužniku oduzima raspolaganje s njegovom imovinom, kako bi se ista mogla upotrijebiti za namirenje njegovih vjerovnika. S istih razloga nemaju poslije otvorenja stečaja ni pravne radnje dužnika nikakvu pravnu moć. Pravno djelovanje stečaja prema novom zakonu počinje onog dana, kad je stečaj objavljen na sudskoj tabli za objavljivanje stečaja. Novi stečajni zakon razlikuje se nešto od starog zakona u pogledu radnje dužnika prije otvorenja stečaja, koje se mogu pobijati. Te radnje podjeljene su u 5 grupa. U prvu grupu spadaju radnje, koje su počinjene u toku dviju posljednjih godina pred otvorenjem stečaja s namjerom oštećenja vjerovnika. U drugu grupu spadaju ugovori o prodaji učinjeni 6 mjeseci prije otvorenja stečaja ako je druga strana mogla znati, da se s nerazmjerno niskom protuvrijednošću prodanih objekata oštećuju ostali vjerovnici. U treću grupu spadaju darovi i slična raspačavanja imovine bez protuusluga. U četvrtu grupu spadaju radnje, kojima je u roku od 60 dana prije otvorenja stečaja dužnik jednoga ili neke od svojih vjerovnika favorizirao podmirivši njegove tražbine na štetu ostalih vjerovnika. U petoj grupi spominje se kao uzrok pobijanja pravnih radnja prije otvorenja stečaja i saznanje da je dužnik insolventan. Slično kao u do sada važećim zakonima pokrivaju se iz imovine dužnika ponajprije troškovi stečajnog postupka, a nakon toga tek ostali vjerovnici. U pogledu stečajnih vjerovnika razlikuje novi zakon tri grupe: U prvu grupu dolaze namještenici sa zahtjevima plaće za posljednju godinu dana troškovi liječenja i pogreba i sl. U drugu grupu javne dažbine posljednjih triju godina, izvjesni zahtjevi u pogledu naknade štete do visine od 30.000 dinara, te kod stečaja novčanih zavoda ulošci do iznosa od 10.000 dinara. U treću grupu svi ostali vjerovnici. Sve ostale odredbe novog stečajnog zakona, uključivo odredba o prinudnom poravnanju u stečaju, odgovaraju u glavnom odredbama do sada važećih zakona.

Za neke dijelove naše države, kao n. pr. za Vojvodinu, Srbiju, Crnu goru i Dalmaciju, novost je prinudno poravnanje van stečaja, koje je novo uvedeno posebnim zakonom od 1. decembra 1929. godine. Prema ovom zakonu dužan je dužnik istovremeno s prijedlogom o prinudnom poravnanju van stečaja, da u predlogu i navede kvotu poravnjanja u procentima kao i rok unutar kojega namjerava da isplati tu kvotu. Minimalna zakonom dozvoljena kvota je 40 posto u roku od godine dana. U protivnom slučaju će sud odrediti ne poravnanje nego stečaj. U ostalim svojim odredbama oslanja se zakon o prinudnom poravnanju van stečaja na odredbe stečajnog zakona.

Tržište stoke.

Zagreb, 14. maja 1930. — Dogon na današnji tjedni sajam bio je dobar, u stanovitim vrstama bolji od prošlog tjedna. Osim dogona iz okolice dopremljene su i znatnije količine rogata marve iz Kikinde. Za istaknuti je vrlo dobar dogon konja i naročito debelih svinja iz Turopolja i raznih mjesta Posavine.

Cijene kod rogata marve su nepromijenjene. Cijene kod konja uslijed velike potražnje inozemstva su više od onih prošlog tjedna. Cijene svim vrstama svinja unatoč povoljne dopreme jesu porasle, radi velike potražnje.

Uslijed velike potražnje domaćih trgovaca blagom i mesarskih obrtnika nisu inozemski trgovci mogli da

namire svoje potrebe. Kupnja za inozemstvo ograničila se je na nabavu konja u prvom redu, a u drugom na nabavu rasplodnih svinja.

Sajam unatoč nepovoljnih vremenskih dana uspio je nad svako očekivanje.

Na današnjem tjednom sajmu bio je dogon slijedeći:

Bikova 6; krava 328; junica 39; junaca 11; volova 92; teladi 198; konja 462; ždrebadi 80; svinja nad 1 god. 53; svinja ispod 1 god. 653; odojčadi 500.

Cijene: Bikovi Din 7—7.25; krave muzare Din 7—9.50; krave u mesarske svrhe Din 5—6.50; krave bosanske Din 4.75—5.50; junice za prigoj Din 8.50—9.50; junice u mesarske svrhe Din 7—8.50; junci I. razr. Din 7.50—10; junci II. razr. Din 7—8.50; volovi I. razr. Din 9—11; volovi II. razr. Din 7—9; volovi bosanski Din 5.50—6; telad živa Din 12.50—15; telad zaklana 17—19. Konji za klanje Din 1—1.50 po kilogramu.

Svinje domaće tovljene kg Din 13—13.50; sremske žive kg Din 18—19; svinje do 1 godine kg Din 11.50—12.50; svinje nad 1 god. Din 12—14 po kilogramu; odojci živi komad Din 120—300.

Ljubljana, 21. maja 1930. — Na današnji tjedni sajam dopremljeno je 208 konja, 47 volova, 45 krava, teladi 19, odojčadi 488; prodano je: 24 konja, 15 volova, 24 krava, 10 kom. teladi, 370 odojaka. Sajam bio je živahan, a naročito potražnju naišla je odojčad za prigoj. Cijene u glavnom ostale su nepromijenjene. Za kilogram žive težine notiraju: volovi prvovršni 10—10.25 Din (na zadnjem sejmju 10 Din), drugovršni 9.50 Din (9—9.50), trećevršni 8 Din (8—8.50), krave tovljene 5—7 Din (5—7), krave u mesarske svrhe 4—5 Din (4—5), telad 14.50—15.50 Din (14.50—15.50). Odojčad za prigoj po komadu 250—400 Din.

Sajam u Beču. — Na govedji sajam, koji je održan u ponedjeljak 19. maja, dopremljeno je 2453 komada, od toga 69 komada iz Jugoslavije, 825 iz Rumunjske, a 798 iz Mađarske. Uz mlohavu tendenciju pojeftinili su se prvoklasni volovi za 5 groša, slabijoj stoci skočile su cijene za 5 groša pri kilogramu. — Na svinjski sajam 20. maja dopremljeno je 12.766 komada, od toga 1842 komada iz Jugoslavije i 5393 komada iz Poljske. Uz mlohavu tendenciju opale su cijene za 5—10 groša.

Cijene mesa i mesnih proizvoda na malo u Ljubliani.

15. maja 1930.

Govedjina: U mesnicama I. vrsno meso 22 Din, II. 20 Din. Na pijaci prvovrsno meso 18 do 20, drugovrsno 16 do 18 Din, trećevrsno 12 do 16 Din; jezik 17 do 20 Din, pluća 6 do 8 Din, jetra 16 do 20 Din, bubrezi 18 do 24 Din, moždijani 20 do 25 Din, loj 10 do 12 Din po kilogramu.

Teleće meso: 1 kg telećeg mesa prvovrsnog 24 do 25 Din, drugovrsnog 20 do 22, jetara 25 do 30, pluća 20 do 22 Din.

Svinjetina: 1 kg svinjskog mesa prvovrsnog 25 Din, drugovrsnog 22 do 24 Din, pluća 10 Din, jetara 15 do 20 Din, bubreza 25 do 30 Din, glave 8 do 10 Din, nožica 6 Din, slanina trbušne 19 do 20 Din, ribe i sala 24 Din, slanina domaćih svinja 21 do 22, mješovite 22 do 23 Din, na veliko 23 Din, slanina domaćih svinja 21 do 22, sušenog mesa prvovrsnog 30 Din, drugovrsnog 25 do 28 Din, nožica 8 do 10 Din, glave 10 do 12 Din, jezika 30 Din.

Meso od drobnjadi: 1 kg ovčijeg mesa 14 do 15 Din, 1 kg jagnjetine 18 do 20 Din, 1 kg jaretine 25 Din.

Konjsko meso: 1 kilogram prvovrsnog konjskog mesa 10 Din, drugovrsnog 8 Din.

Kobasice: 1 kg krakovskih 42 Din, 1 kg debrecinskih 42 Din, 1 kg hrenovka 30 do 34 Din, 1 kg safalada 30 do 34 Din, 1 kg posebnih 34 Din, 1 kg svježih kranjskih 35 Din, 1 kg pol-svih kranjskih 32 do 35, 1 kg suhih kranjskih 50 Din, sušene slanina 25 Din.

Avtomatska brzovaga Dayton.

Automatske brzovage preporučuje već činjenica, da ih danas ima više od 2.000.000 u prometu, koji broj ne postizava nijedna firma od konkurencije.

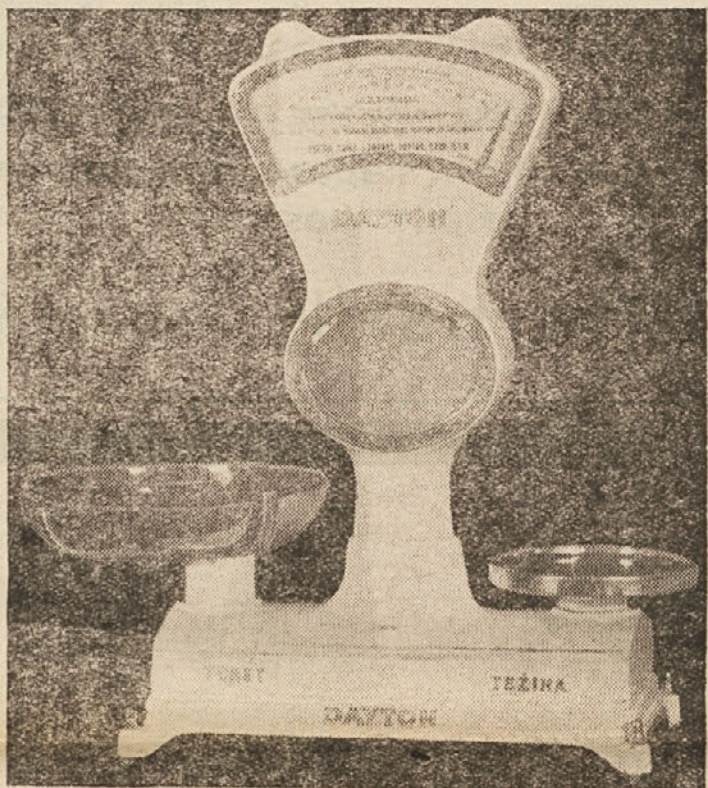
Izdatak za ovu vagu nadoknadjuje se već nakon nekoliko mjeseci upotrebe, jer se uslijed savršene i garantovane tačnosti vage ne gubi ni najmanja količina robe. Iz toga razloga nabava je automatske brzovage »Dayton« od velike koristi za svakog mesara ili kobasičara. Povrh toga može poduzetnik kod ovih vaga jednim pogledom na skazaljku kontrolirati tačnost podvorbe svojih pomoćnika. Vaga pruža sigurnost, da se bez ikakvog gubitka na vremenu može težina vagane robe najtočnije ustanoviti, pa na taj način od mušterije ubrati protivvrijednost svakog grama izručene robe. U vidu treba imati i porast poverjenja mušterija, što će sigurno imati pogodnog uticaja po napredak radnje.

a na otplatu po 500 Din mjesečno po-
visuje se cijena na 8500 dinara.

Automatska je brzovaga »Dayton« proizvod najveće i najstarije specijalne tvornice svijeta, koja može da pruža garanciju za valjanost svojih vaga na temelju svojih najdalekosežnijih i dugogodišnjih iskustava.

Naročita prednost automatske brzovage »Dayton« leži u tome, što ima kočnicu (bremzu) na ulje specijalne vrsti, koje ulje odoljeva i najvećim promjenama temperature, te je sključeno svako zaprašnje ili zamazanje mehanizma, kao što je to slučaj kod vaga sa zračnom bremzom. Prema tome osigurano je besprikorno funkcioniranje automatske brzovage »Dayton« na desetke godina.

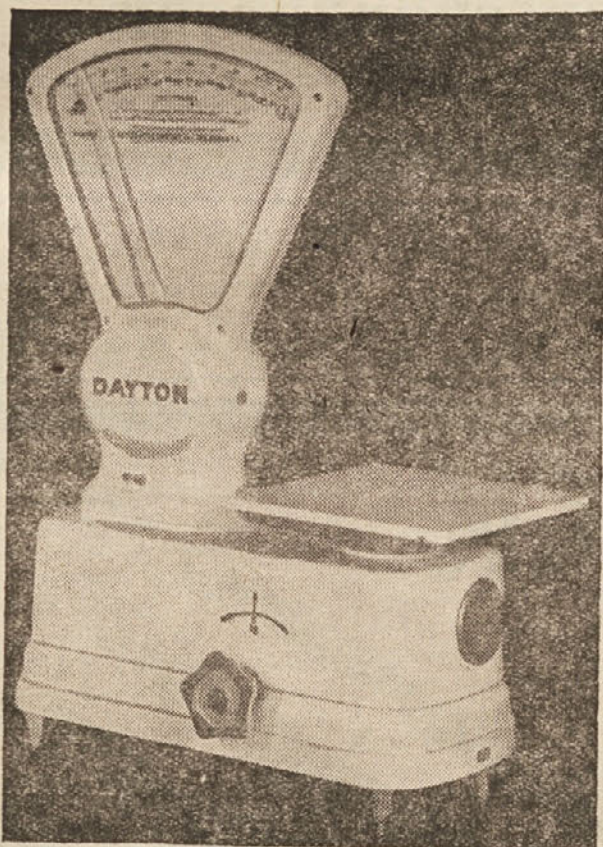
Prednosti automatske brzovage »Dayton« dakle jesu: Tačno vaganje, prištednja na vremenu, zajamčena čistoća, porast poverjenja mušterija,



Automatska brzovaga »Dayton« zbog svojeg je lijepog oblika i krasne izradbe ures svake trgovine. Pošto ona učvršćava poverenje mušterija u tačnost i solidnost radnje, to ona privlači kupce te time postizava, da se promet radnje povećava. Zdje-

uslijed porasta poverjenja mušterija porast broja mušterija — dakle porast prometa u radnji.

Kako bi našim pretplatnicima pružali mogućnost, da si uz najpovoljnije uvjete nabave ove vage, preuzela je uprava našeg lista podzastup-



stvo za automatske brzovage »Dayton«, koje će svojim pretplatnicima dobavljati uz iste cijene i uvjete kao i sve druge firme, jedino će naša uprava za onu proviziju, koja joj kao podzastupniku pripada, mesarima i kobasičarima pridodavati dole nabrojene predmete.

Za cijenu Din 8000 ili na otplatu 8500 Dinara dat će uprava našeg lista mesarima pored »Dayton« vage

još i: 1 pilu za kosti, 20 S-kuka, 2 ručna noža, 1 masat (Streicher), 1 strugač za panj i 1 strugač za svinje. Kobasičari mogu na želju dobiti umesto gore nabrojanih predmeta 1 držalo za šunku na mermer ploči, 1 masat i 1 nož.

Za narudžbu dovoljno je, da nam

se pošalje dopisnica sa tačnom adresom naručioca i saopštenje: Naručujem automatsku brzovagu »Dayton«, nakon čega će naša uprava odmah stupiti s Vama u vezu te Vam za najkraće vreme priposlati ovu odličnu vagu.

Za unapredjivanje trgovine zaklanom stokom i mesnim proizvodima.

Savez industrijalaca za preradbu mesa predložio je raznim privrednim ministarstvima memorandum, u komu predlaže mjere, koje bi trebalo preduzeti, da se unapredi vanjska i unutrašnja trgovina zaklanom stokom, mesnim proizvodima i zaklanom peradi. Ministarstvo trgovine i industrije uzelo je inicijativu da sa zove interministerijalnu konferenciju uz saradnju predstavnika klaonice, centrale industrijskih korporacija i saveza izvoznika i da se kod te koordinirane akcije uzmu u pretres predložene mjere i odredbe, kako bi se mogao poduzeti postupak, po kojem bi se te mjere čim prije privele cilju.

Ova se konferencija održava u ministarstvu trgovine i industrije pod predsjedovanjem načelnika odjeljenja za vanjsku trgovinu ministarstva trgovine i industrije g. dr. Rudolf Steinmetz-Sorodolski. Sudjeluju zastupnici raznih ministarstva i naši najodličniji stručnjaci. Rezultati ove konferencije pred svršetak lista nisu još poznati.

Ovu akciju treba pozdraviti sa zadovoljstvom, jer će pitanje izvoza zaklane stoke postajati kod nas sve aktualnije, naročito onda, kad se smanji izvoz našeg blaga uslijed sve jačih akcija u susjednim državama za podizanje stočarstva.

Već smo u našem stručnom listu više puta istakli poželjnost porasta izvoza svježeg mesa, odnosno mjesnih preradjevina, pa nam je dužnost i ovaj put upozoriti i stručne krugove i nadležne vlasti, da bi sve sile trebalo uprijeti u cilju, da se mje-

sto žive stoke i mesa izvozi što više mesa od blaga, koje je klano po našim mesarima, jer će time vrijednost izvoza porasti sasvim automatski u korist državnih prihoda i platežne bilance naše Kraljevine, a ujedno znatne vsote ostati u zemlji i kao zarada pasti u dio pripadnicima mesarske struke.

Svakako, potrebno je zato podizanje modernih klaonice i hladionice, na čemu se sada već radi i što je veoma važno po mesarsku struku.

Na državnim vlastima ostaje, da uvadjanjem naročito gradjenih željezničkih kola - hladionika, kakvi su već uvedeni u susjednoj Austriji, te zgodnom upravom trgovačkih ugovora, na čijem se obnavljanju radi, i sa svoje strane doprinese sve što je moguće da bude postignut taj cilj, koji je vrlo važan i sa općenitog narodno gospodarskog gledišta.

S navedenih općenitih razloga, samo još u većoj mjeri, trebalo bi poraditi na tome, da se digne izvoz preradjevina od mesa. Koliko bi samo radnih ljudi iz krajeva u kojima danas nema prilike za zaradu moglo naći uposlenja, da se u inozemstvo ne izvoze žive svinje, a tamo istom izradiju svakojake finije vrsti kobasičarskih proizvoda, od kojih se izvjestan dio dapače kao uvežena roba vraća u našu zemlju! I iz toga se vidi kako je važno da se unapredi i omogući razvitak upravo prirodnoj industriji u jednoj znatnim dijelom stočarskoj zemlji kao što je naša — naime industriji za preradjivanje mesa.

Uvoz svinja i rogato stoke u Čehoslovačku i Austriju u prvoj četvrti 1930. godine.

Za prva tri mjeseca ove godine je uvezeno iz Poljske u Čehoslovačku 65.290 komada svinja, prema 98.158 komada za isto vrijeme prošle godine. Za isto vrijeme je iz Rumunije uvezeno u Čehoslovačku 6.330 komada, prema 4.880 komada za isto vrijeme prošle godine. Na taj način je iz Poljske i Rumunije izvezeno u Čehoslovačku za prvu četvrt tekuće godine 71.620 komada svinja dok je za isto vrijeme prošle godine uvezeno 105.038 komada. Pad iznosi jednu trećinu ili tačno — 32.418 komada svinja. Sasvim drukčije izgleda uvoz rogatog blaga u Čehoslovačku. U toku prve četvrti tekuće godine je iz Poljske u Čehoslovačku uvezeno 11.136 grla rogato stoke, prema 114 grla za isto vrijeme prošle godine. Uvoz iz Rumunije je za tri mjeseca tekuće godine iznosio 3.560 grla, dok je za tri mjeseca prošle godine iznosio samo 2.137 grla. Na taj način je za prva tri mjeseca 1930. godine iz Poljske i Rumunije uvezeno u Čehoslovačku 14.697 grla rogatog blaga, dok je za ta tri mjeseca prošle godine iz obaju država uvezeno samo 2.231 grlo, što znači, da je uvoz rogato marve za godinu dana skočio za 600 posto.

Potpuno istu sliku pruža i uvoz žive stoke u Austriju. I tamo je u prvoj četvrti g. 1930. jako skočio uvoz rogatog blaga, a jako opao uvoz svinja. Za to vrijeme je iz Poljske u Austriju izvezeno 45.651 komada svinja prema 74.679 komada za isto vrijeme prošle godine, a iz Rumunije 3.740 komada, prema 13.553 komada 1929. godine. Ukupan broj uvezenih svinja je na taj način pao sa 88.232 komada na 49.391, t. j. skoro na polovinu. Uvoz rogatog blaga u Austriju je međutim porastao prema prethodnoj godini za 2000 grla.

Opasna mesarska navika.

Naskoro svuda navikli su mesari i njihovi pomoćnici, da nose svoje noževe zataknete za gamašama bez obzira na to, da je ova navika tražila već više smrtnih žrtava. Prije godinu dana donio je naš list žalosnu vijest o tragičnoj smrti Pavla Gorenčara, koji je iskrvavio poradi proreza žile srčanice od noža, koji je nosio za gamašom. Ima i mnogo slučajeva otrovanja krvi, uslijed kojega je čestokrat nastupila smrt lakomišljenih pomoćnika.

Nema još dugo toga desio se jedan takav slučaj u Ljubljani, gdje je jedan pomoćnik dobio tešku ozljedu od noža, koji je nosio pozadi gamaše.

Nužno svraćamo pažnju svima mesarima, da ostave ovu opasnu naviku te da i svojim pomoćnicima nikada ne dozvoljavaju nositi noževe pozadi gamaša. Za nošenje noževa neka svaki mesarski radnik ima nožnicu sa dva ili tri predela, koju može dobiti kod tv. R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje.

Naša nova knjiga.

Uprava našeg lista priprema s sudjelovanjem naših najodličnijih mesarsko - kobasičarskih stručnjaka novu stručnu knjigu, koja će opsegati oko 500 za naše prilike odgovarajućih recepta. Knjiga će se štampati na srbohrvatskom jeziku latiničkom te će za svakog mesarsko-kobasičarskog obrtnika predstavljati kapital. Cijena će ovoj knjizi biti Din 160.—.

Umoljavamo sve mesare i kobasičare, koji se za ovu knjigu interesuju, da nam dopisnicom jave svoje interesovanje, kako bi naša uprava bila u stanju ustanoviti nakladu knjige.



lice za vage mogu se dobiti u obliku prema izboru. A vage same u bijeloj, crvenoj ili brončanoj boji. Prva slika prikazuje običnu automatsku vagu s utezima sa nosivošću 20 kg, a druga slika automatsku vagu bez utega, koja vaga do 5 kg automatski bez ikakvih utega. Pored ovih vaga može se dobiti i treća, koja ima nosivost 1 kg.

Cijena je ovim vagama Din 8000,

Prodaj: Wolf FH 15 B, špricu 10 lit., mišmašinu 60 lit., transmisiju 6 m, kompresor kompletan sa hladionom i napravom za led 10.000 kalorija. Uvjeti veoma povoljni. — Upitati kod Daniel Hideg, kobasičar, Vukovar.

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

Prodajem: (Za fabrike salama): Jedan automatski panj sa 7 noža, potpuno nov, nije još bio u radu; jednu Wolfmašinu za veće preduzeće, novu; jedan kazan za topljenje masti 350 lit.; jedan elektromotor, glajhštrm, nov, fabr. A. V. G.; jedan benzinmotor, radi i gasom, 12 k. sn., na kolima, malo upotrebljen u radu; jednu cirkular testeru motornu za sečenje drva. Radi kupovine obratiti se Živku P. Djadjicu, kobasičaru, Požarevac.

Sve mesarske potreštine najbolje poniklja VID ABERŠEK, Ljubljana, Karlovska cesta 2.

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

Mesnicu i gostionu sa celokupnim inventarom, kobasičarsku radnju na mehanični pogon kao i nuzprostorije na prometnom mestu prodam ili iznajmim. — Upitati: A. Maixner, mesar, Indija.

Agilan mesarsko-kobasičarski obrtnik, srednjih godina, 12 godina samostalan u većem mestu Slavonije, nudi se kojem većem mesarskom ili kobasičarskom poduzeću ili trgovcu blagom na veliko kao stalan dobavljač ili cenaz blaga, telica i svinja, bilo uz proviziju, stalnu plaću ili na vlastitu ruku. — Ponude prima uprava »Mes. lista«.

Kupim rabljen »Blitz« ili »Zwilling«. Naslov u upravi lista.

Nabavite si automatsku

brzovagu „Dayton“

kod uprave »Mesarskog lista«
na otplatu à 500.— dinara mje-
:-: sečno za 8.500 dinara. :-:.

Posjetite nas na ljubljanskem velesajmu od 29. V. do 9. VI.

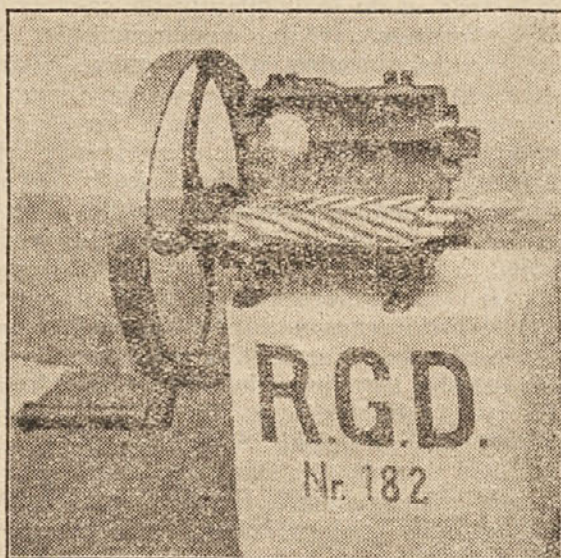
PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavni!
Ne treba nikakve posluge!
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,
Wien III, Kezelsasse 27
Rep ezentanca za Jugoslaviju u Ljubljani, Dunajska c. 31.

Najidealnija kvečmašina današnjice



Ovaj novi model kvečmašine dobavlja se uz cijenu Din 2400.— a na otplatu Din 2600.— i to na motorski ili ručni pogon. Ova kvečna proizvodi u isto vrijeme istu količinu prata kao veliki kveč od 7—8 noža, koji traži 4 puta više snage. Na ovoj se mašini meso istodobno gnječi i seče, tako da izadje bolji prat kao iz velike kvečmašine. Mašina teži netto 46 kg, pogonski točak ima premjer 1/2 metra, a širina za kajiš 6 cm. Valjci su dugi 28 cm, a dužina kvečmašine bez točka iznosi 44 cm.

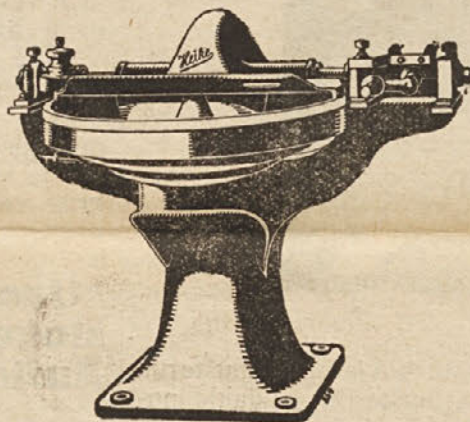
Ista mašina bez točka sa kurblo m stoji samo Din 2000.—

Doznačite 200 Din kapare, pa ćete odmah primiti mašinu.

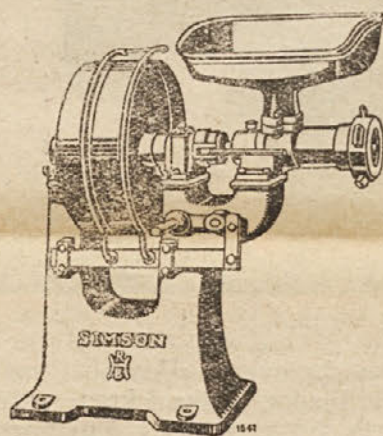
Rudolf Grudnik, Ljubljana - Dravljje



**Posjetite nas
na ljubljanskem
velesajmu od 29.
maja d. 9. juna.**



Blitz 30 litara
cijena 13.500 Dinara



Wolf 100 mm
cijena 6.500 Dinara

Postavno stanica naručitelja.

Richard Heike, Berlin - Hohenschönhausen

Zastupnik za Jugoslaviju:
Rudolf Grudnik, Dravljje.

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.

Biti s nama u vezi, znači gotovu
ZARADU

Preporučamo stoga gg.

MESARIMA

koji nemaju potrebnih sprava i strojeva za
izradu boljih vrsti

**Salame
Kobasica**

**Šunke
Suhog mesa itd.**

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

Češka industrija suhomesnate robe i mesnih konzerva

**Braća Nedela
Sl. Požega**

DICK

Osnovano
godine 1778.
Nr. 144

Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter

Nr. 230

Nr. 45

Masati
Noževi
Sjekire
Pile za kosti

Po cijelom svijetu poznata
tvornička marka:

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

Paul F. Dick, Esslingen a. N., (Deutschland)
Erzeugnisse in allen Fachgeschäften erhältlich.

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.