



# MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni zanat

Izlazi mjesečno.

Uredništvo i uprava p. št. Vid nad Ljubljano. Telefon št. 22-89.

Oglasi po cjeniku.

Pretpлата za čitavu 1932. godinu 30 Dinara.

## Mesari pred sudskim vlastima

U posljednje vreme učestale su tužbe protiv mesara, da prodaju jedno ili drugo skuplje, no što to dozvoljavaju maksimirane cene, od raznih gradskih ili općinskih vlasti, pa tako dolazi redovito do sudskih rasprava, na kojima igra naravno najveću ulogu kalkulacija, predložena od mesara, a i ona, koju podnese stručnjak, određen od strane suda.

Kako se skoro svi mesari u takvim prilikama obraćaju na nas, pa traže upute i savete, to javljamo svima koji bi došli u položaj, da dodju pred sud, da izrade tačnu i stvarnu kalkulaciju, koja odgovara prilikama u kojima žive, pa takovu kalkulaciju treba predložiti sudu.

Napominjemo pre svega, da administrativne oblasti, odnosno kotorska i gradska načelstva ne mogu ni u kom slučaju maksimirati cene živčnih namirnica. Upravne oblasti imaju samo pravo nadzora i kontrole, da prodaja živčnih namirnica ne bi prevršila običnu trgovačku dobit od 25%, a u tome slučaju imaju podneti prijavu nadležnim kotarskim sudovima, koji će doneti pravorek o krivnji dotičnog trgovca odnosno obrtnika, dok upravne vlasti kao takve ne mogu pravu maksimirati cene. Ova se naredba temelji na raspisu gospodina Ministra Socijalne politike i Narodnog zdravlja.

Pre izvesnog vremena, novosadska policija optužila je sudu grupu od blizu 70 novosadskih mesara, da su prodavali meso i ostale preradjevine od mesa sa većom zaradom od 25 od sto, što se kosi sa § 8 Zakona o suzbijanju skupoće. U tužbi se kaže da su mesari, i ako su cene svinjama i stoci pale za duplo i troduplo, ostali pri istim cenama i da je na taj način njihova zarada srazmerno skočila na štetu džepova građana. Na osnovu ove tužbe i saslušanja svedoka, državni tužilac je podigao tužbu protiv 46 novosadskih mesara, a na osnovu § 8 Zakona o suzbijanju skupoće, te se tako ovih dana našlo 46 novosadskih mesara na optuženičkoj klupi. Na sudjenju pojavljuju se 3 stručnjaka i to g. Paja Bulić, određen od strane mesara, dok je sudski stručnjak g. Pera Matić, mesar iz Futoga, a stručnjak državnog tužioca g. Pera Nikolić, mesar iz Čerevića.

Pošto još nemamo detaljnih podataka o toku sudjenja, to ćemo u idućem broju povratiti se opširnije na taj slučaj, a za sada naveli smo to samo zbog ilustracije prilika, u kojima danas živi naš stalež.

Ali, ima jedan vrlo interesantan slučaj naših mesara u Drinskoj banovini. Tamo naiđe čak općinsko poglavarstvo maksimira cene živčnih namirnica, ma da zato nema nikakvog prava ni ovlašćenja, niti je to zakonom dozvoljeno, već je, kako gore spomenusmo, čak zabranjeno. Ali usprkos tome, što zakon izričito zabranjuje administrativnim vlastima maksimiranje cena, općinsko poglavarstvo to ipak čini. Pa kad bi već to uradilo pravedno i pravilno, bilo bi svima pravo, ali nikako ne ide, da neka nestručna lica maksimiraju cene i mesu i mesnim proizvodima, kad nemaju ni

pojma o pravilnoj kalkulaciji, bez koje je pravično i pravilno maksimiranje nemoguće. Kod nas postoji Zakon o suzbijanju skupoće, a taj se primenjuje na ona lica kod kojih bi zarada živčnih namirnica prevršila običnu trgovačku dobit od 25 od sto. Kad već taj zakon važi za celu našu državu, onda to važi i za općinsko poglavarstvo u Derventi, pa ono u okviru zakona ima pravo, vodi nadzor nad tome, da zarada kod živčnih namirnica ne bi, kako već rekosmo, prevršila 25 od sto. Ali, to ne važi samo za mesare, već i za trgovce i sva ona lica, koja imaju pravo na prodaju živčnih namirnica. Kad se već maksimiraju cene od strane lica, koja zato nisu ovlašćena, onda bi se bar očekivalo, da se pozovu i mesari i kobasičari, da oni kao stručnjaci daju svoje mišljenje, pa nikako ne bi smelo da bude, da se kod ovakvih stvari prelazi preko mesarskih obrtnika, kojih se to najviše i tiče. Videli smo u svim drugim krajevima, da su baš mesari bili oni, koji su ne čekajući odluku odbora za suzbijanje skupoće, sami pristupili snižavanju cena, kako je to odgovaralo mesnim prilikama i nabavnoj ceni stoke. Vidimo dakle, da su mesari sa puno dobre volje pristupili redukciranju cena mesu i mesnim proizvodima, ali na žalost, drugi trgovci i obrtnici nisu sledovali primeru mesara, ma da su nabavne cene nekih artikala pale procentualno mnogo više, kao što je to bio slučaj kod nabavne cene za stoku. Ali pošto smo o tome raspravljali već ranije u našem članku »mesari i suzbijanje skupoće«, to ćemo sada tretirati pitanje kalkulacije i to baš za mesno područje općine Derventa.

Donosimo kalkulaciju za pršutara, kome je bila nabavna cena Din 6.— za kg žive vage.

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Ziva teža 96 kg.                    |           |
| 96×6                                | Din 576.— |
| oblasna taksa                       | » 2.—     |
| zakladna taksa                      | » 1.50    |
| biljeg                              | » 1.—     |
| klaonička taksa                     | » 15.—    |
| veterinarski pregled                | » 10.—    |
| 1½% prom. poreza                    | » 8.65    |
| plata za klanje                     | » 15.—    |
| prodavanje u mesnici, 2 dana        | » 30.—    |
| » Din 15.—                          | » 8.—     |
| papir za motanje (1 kg)             | » 10.—    |
| utrošak alata, obuće, odela, perila | » 10.—    |
| državni, općinski porez i kuluk     | » 10.—    |
| troškovi kod kupovanja (seno        | » 25.—    |
| voz, provizija)                     | » 8.—     |
| ledenica (hladionica)               | » 8.—     |

Kupovna cena Din 720.15

U zaklanom stanju pršutar vagao je 74 kg  
otpada cca 3% za kalu i zavaganje 2 \*

Zaklana težina 72 kg

Osnovna cena za svaki kg zaklane svinje je dakle Din 10.— po kg.

Pojedini delovi vagali su:

|      |                  |            |                 |           |        |
|------|------------------|------------|-----------------|-----------|--------|
| Ia   | {Šunke:          | 12.95 kg = | 18% težine à    | Din 11.40 | 147.63 |
|      | {Kare:           | 6.50 kg =  | 9% težine à     | Din 12.50 | 81.25  |
| IIa  | {Vratina:        | 4.30 kg =  | 6% težine à     | Din 12.50 | 53.75  |
|      | {Plečke:         | 7.50 kg =  | 10.50% težine à | Din 11.—  | 82.50  |
| IIIa | {Šlanina i salo: | 17.25 kg = | 23.96% težine à | Din 10.—  | 172.50 |
|      | {Trbušina:       | 9.45 kg =  | 13.10% težine à | Din 10.—  | 94.50  |
|      | {Kračice:        | 1.45 kg =  | 2% težine à     | Din 8.30  | 12.03  |
|      | {Glava:          | 3.10 kg =  | 4.17% težine à  | Din 3.75  | 11.63  |
|      | {Obreznine:      | 2.15 kg =  | 3% težine à     | Din 9.—   | 19.35  |
|      | {Nogice i rep:   | 1.20 kg =  | 1.67% težine à  | Din 3.45  | 4.14   |
|      | {Rebra:          | 4.30 kg =  | 5.97% težine à  | Din 8.—   | 34.40  |
|      | {Bubrezi:        | 0.60 kg =  | 0.84% težine à  | Din 10.—  | 6.—    |
|      | {Kožice:         | 1.25 kg =  | 1.74% težine à  | Din 1.—   | 1.25   |

72.— kg cca 100% Din 720.93

Nabavna cena bila je Din 720.15

Vrednost po osnovni ceni Din 720.93

Razlika Din —.78

Po gornjim cenama mesar bi morao prodati celu svinju, ako hoće, da mu ostane kao bruto zarada privaga, a to iznosi:

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| 1.40 kg džigerice à 5 Din | Din 7.— |
| 0.50 kg pljučaka à 4 Din  | » 2.—   |
| 0.25 kg srca à 5 Din      | » 1.25  |
| 0.25 kg jezika à 10 Din   | » 5.—   |
| creva                     | » 10.—  |

Bruto zarada bila bi Din 25.25

Ako bi pak mesari u Derventi morali prodavati po maksimirani ceni, onda bi bio rezultat ovakav:

Šunka, kare, vrat, trbušina, salo, šlanina, kračice daju ukupno

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| 59.40 kg à 10 Din              | Din 594.— |
| Glava, nožice, rep i obreznina | » 25.80   |
| à 4 Din (6.45 kg)              | » 34.40   |
| Rebrica 3.30 kg à 8 Din        | » 6.—     |
| Bubrezi 0.60 kg à 10 Din       | » 6.—     |
| Privaga, glasom sastava        | 26.25     |

Din 685.45

Nabavna cena » 720.15

Mesar gubi onda čistih Din 34.70

Iz gornje kalkulacije, koja temelji na tačnim iskustvima može se razabrati, da je neophodno potrebno, da mora lica, koje maksimira cene, biti odličan stručnjak, koji će umeti

## Sretnu Novu godinu želi svima svojim pretplatnicima i čitaocima

uprava i redakcija

„MESARSKOG LISTA“!

na osnovu nabavne cene odmeriti pravednu prodajnu cenu. Ali danas dovoljno jasno vidimo, da vlada između lica, koji maksimiraju cene, pogrešno i kroz netačno mišljenje, da zadržuje mesar kod stoke onoliko, koliko n. pr. iznosi razlika između cene kilograma žive vage svinje i cene kilograma dimljene šunke. Samo onda, kada se uzme u obzir relativna vrednost pojedinih delova zaklane stoke možno je utvrditi pravilne prodajne cene, što do danas nije uradio niti je to uzeo u obzir ni jedan od onih, koji su hteli džepove građana zaštititi od »iskorišćavanja« mesara.

Kalkulacija jeste i ostaje najvažnija stvar svakog mesara. Bez nje, niko nemože da radi sa uspehom. Ko bude imao svoju kalkulaciju u redu, taj neka bude uveren, da mu je rad ispravan.

Molimo sve naše gg. čitaoce, da nama jave slučajeve maksimiranja cena, od strane administrativnih vlasti, u koliko drže, da se maksimiranje izvršilo na potpuno pogrešnoj kalkulaciji, i na očitu štetu mesara.

## Da li je seljacima dozvoljeno klati vlastitu stoku?

Rešenje poljoprivrednog odeljenja kr. banske uprave Savske banovine.

Gotovo sve države, koje dolaze u obzir kao tržište za našu stoku, ograničile su naš izvoz na minimum, i to je dovelo do velikog pada cena na našem unutarnjem tržištu. U nemoćnosti, da svoju stoku plasira uz isto povoljnu cenu, prihvatio se naš seljak prvog sredstva, koje mu se činilo podesnim: počeo je sam da kolje vlastito blago i da prodaje meso. U tome, seljak misli, da je jedini izlaz iz teške novčane situacije. Posledica toga bio je naravno protest mesarskih obrtnika, koji su tražili, da vlasti zabrane seljacima prodaju mesa i klanje stoke.

Pošto su seljaci u Medjimurju počeli da kolju svinje u veliko, to je došao čitav spor i pred kr. bansku upravu, koja je nakon ispitivanja stvari donela rešenje, u kome se načelno dopušta seljacima klanje vlastite stoke.

Prema ovom rešenju kr. banske uprave nema načelno zapreke pojedinačnom klanju stoke, po vlasnicima, ako se pre i posle takovog klanja postupa u smislu postojećeg pravilnika za pregled stoke i mesa, t. j., da svaki komad bude pregledan u živom i zaklanom stanju, i to po ispitanoj pregledaču.

Prema tom istom rešenju, svako takovo klanje stoke, vezano je na prethodnu zasebnu dozvolu sreskog načelstva, koje će ju izdati po znanju i saglasnosti zvaničnog veterinara. Takova bi se dozvola smela podeliti samo u iznimnim slučajevima, gde se kod vlasnika seljaka dokaže veliko siromaštvo.

Prodaja mesa od tako zaklanih životinja imala bi se ograničiti samo na dotična boravišta vlasnika, odnosno na mesta, gde mesarskog obrtnika nema.

Kako se iz svega vidi, ova je dozvola vezana uz stanovite uslove, te se ovo rešenje ne može tumačiti ovako, kao da je izdana generalna dozvola vlasnicima, da bez ikakvog ograničenja mogu klati vlastitu stoku i prodavati meso.

Vidimo dakle, da je samo u iznimnim slučajevima dozvoljeno klanje onim vlasnicima stoke, koji su seljaci i to vrlo siromašnog stanja, a klati i prodavati mogu samo u svome mestu ili tamo, gde nema ni jednog mesarskog obrtnika. Vrh toga, svako tako

klanje vezano je uz dozvolu nadležnog sreskog načelstva.

Mi očekujemo opravdano, da se u vezi sa ovom dozvolom kr. banske uprave neće vršiti zloupotrebe. Ali tražimo, da bi morao svaki onaj seljak, koji kolje stoku uz prethodnu dozvolu, platiti i sve one dažbine i poreze, na koje je obavezan svaki mesarski obrtnik. Potrebno bi i bilo, da izda kr. banska uprava jasnu naredbu, kojom se svima seljacima, sem u gore izloženim slučajevima, strogo zabranjuje svako klanje vlastite stoke u svrhu prodaje mesa, a odrediti treba za prestupnike stroge kazne. Trebalo bi skrenuti svim lokalnim vlastima pažnju, da vode dobro računa o tome, da se ne vrše klanja od lica, koja nemaju dozvolu, pa da se zaštite na taj način mesarski obrtnici, koji danas žive u vrlo teškom položaju. Zabraniti treba najstrožijim merama svaku nelojalnu konkurenciju i krivce pozvati odmah na odgovor.

Naročito u poslednje vreme učestala su u raznim banovinama seljačka klanja u tako velikom obimu, da neki mesarski obrtnici nisu mogli prodati za čitavih mesec dana ni komad stoke. Zbog toga je krajne vreme, da i mesari sa svoje strane preduzmu sve što je potrebno, da se zaštite njihova prava, a to će se najlakše postići, samo zajedničkim složnim radom, bez kojeg danas ni jedan stalež ne može da prosperira. Uskoro će biti sazvat kongres svih jugoslovenskih mesara i kobasičara, pa će na dnevnom redu biti i pitanje rešenja tih seljačkih klanja, koja već u veliko konkurišu mesarima.

Na ta klanja od strane seljaka mi ćemo se povratiti u idućem broju našeg lista, a za sada pozivamo sve mesare i kobasičare, da se jave pripremnom odboru za saziv kongresa, pa da se isti izvesti o stanju tih seljačkih klanja u pojedinim banovinama, kako bi se moglo na vreme preduzeti sve potrebno za zaštitu naših vitalnih interesa.

Pomažite svoj stručni list, koji vam uvijek verno stoji na strani, pa neka bude zadatak svakog svesnog i naprednog mesara, da pridobije u naše kolo barem još jednog novog pretplatnika. Samo zajedničkim radom uspećemo, da nam bude naša budućnost lepa i onakova, kakova treba po naš stalež da bude.

## Iz naše uprave

U decemarskom broju našeg lista izvestili smo sve naše čitaoce, da ćemo današnjem broju priložiti poštanske uplatnice, putem kojih očekujemo, da nam svaki napredan i svestan mesar i kobasičar doznači Din 30.— na ime preplate za »Mesarski list« za godinu 1932., jer ćemo list u buduće slati samo onima, koji će nama preplatu doznačiti najkasnije do 1. februara 1932 god.

U broju 12. našeg lista izvestili smo sve naše čitaoce, da je uprava našeg lista dobila od raznih firmi za ovogodišnje nagradno vučenje vanredno mnogo lepih nagrada. Učestvuje u tom nagradnom vučenjem samo oni brojevi pretplatnika, koji će nama doznačiti preplatu najkasnije do 1. februara 1932 god. Svaki mesar i kobasičar ima kod nas svoj evidenčni broj, pod kojim se list šalje, a taj broj zabeležen je na adresi na listu. Zbog toga molimo sve naše gg. čitaoce, da izvole zapamtiti broj, koji je naznačen na adresnom listiću, kao i

na poštanskoj uplatnici, pa neka taj broj kod ev. reklamacija i dopisa uvijek jave.

Nagradno vučenje izvršiće se tako, da se svu svi oni brojevi pretplatnika, sa uplaćenom preplatom do 1. febr. o. g. Vučenje obaviće se 1. febr. 1932. god. u prostorijama uprave našeg lista, uz nadzor sviju članova konzorcija, kao i članova Mesarske zadruge za Ljubljansku okolinu. Pošto su nagrade skupocene i mnogobrojne, kao još nikad do sada, to pozivamo sve naše gg. čitaoce, da izvole putem poštanskih uplatnica, koje smo priložili današnjem izdanju, doznačiti preplatu od Din 30.—. Kod predaje poštanskih uplatnica plaća se 0.50 para u ime poštarine, a na poledjini uplatnice ima mesto za primedbe, koje se može besplatno upotrebiti za predbeležbu na I. mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu. Neke ne bude ni jednog mesarsko-kobasičarskog obrtnika, koji ne bi bio pretplatnik svog stručnog »Mesarskog lista«, koji će i u buduće stajati na



strani svima mesarima i kobasičarima, a vrhu toga pruža svima stručnu pomoć, kako preko lista, tako i putem mnogobrojne korespondencije.

Nema danas onog mesara, koji bi mogao kazati, da može mesarsko-kobasičarski obrt prosperirati onako, kako to treba, bez stručnog lista, a nema ni jednog, koji bi opravdano tvrdio, da mu list nije potreban. Pa kad uočimo sve te činjenice, dolazimo do zaključka, da je stručni mesarsko-kobasičarski list od preke potrebe za sve one, koji žele sebi dobro, a svojoj obrti onaj napredak, kojeg već odavno zaslužuje. Pa kad je tako, treba i priznati, da je pretplata od Din 30.— zbilja minimalna, koju može svako položiti. Ne može se tražiti, da bi se list besplatno delio, jer bez saradnje, koja se sastoji u malom prilogu od Din 30.— koliko svega pretplata za celu 1932. godinu iznosi, list nemože nikako izlaziti, što bi svakako bilo na štetu same obrti. Zato pomažite svoj stručni list, time omogućujete, da ima mesarsko-kobasičarski stalež svoj list, koji će poslužiti svakome u svim pitanjima, a vrhu toga ima mnogo značenja i za nameštenje, pomoćnike, pa čak i mesarske segrte.

Naročito ove godine treba svako da se pretplati na »Mesarski list«, jer ima svaki pretplatnik priliku, da dobije za samo Din 30.— koje položi u ime pretplate, još i koju od skupljenih nagrada, u vrednosti pojedine od Din 30 do 3000.—

Nagrade za ovogodišnje vučenje za sada su sledeće:

I. Jedna garnitura rema (vešalica). Vrednost Din 3000.—

II. Gnječilica, kompletna; vrednost Din 2400.—

III. Mesarski kantar, nosivost 100 kg, jedna pila za kosti, strugač za panj i 20 kuka; vrednost Din 600.—

IV. Klješte za šunku na mermernoj ploči, pila za kosti, strugač za panj; vrednost Din 400.—

V. Nepremoćiva kecelja, strugač za panj, razne kuke i ručni noževi; vrednost Din 300.—

10 nagrada biće po jedna I. mesarsko-kobasičarska stručna knjiga, svaka u vrednosti Din 160.— 15 nagrada raznog mesarskog alata, svaka u vrednosti Din 100.— 20 nagrada raznog mesarskog alata, vrednost pojedine nagrade Din 50.— 30 nagrada, vrednost svake Din 30.—

Pošto smo stupili već u četvrto godišće od početka izlazenja našeg lista, to pozivamo sve one mesare i kobasičare, koji još nisu članovi našeg kola, da to odmah učine, pa da nama pošalju pretplatu od Din 30.— za list najkasnije do 1. febr. 1932. god. da mogu tako učestvovati kod nagradnog vučenja, jer se pruža svima mogućnost, da dobiju jednu od lepih nagrada besplatno.

Mesari i kobasičari, stupite svi u naše redove, jer samo tako postići ćemo popravljanje današnjih prilika i bolju, lepšu budućnost svijui nas!

Uprava »Mesarskog lista«.

## Vest iz Novog Sivca

Saznali smo, da postoji u Novom Sivcu društvo Seljačke pomoći i gospodarska zajednica (Bauernhilfe u. Wirtschaftsgemeinschaft), koja se služi kod prodaje mesa takvim metodama, koje do danas nisu bile poznate ni u velikim gradovima, ali eto, u Novom Sivcu ipak postoje. Konkurencija mora da bude poštena i pravilna, pa samo ako tako radi, može da prosperira. Priljava i nečastna konkurencija pak, već u napred osuđena je u propast. Ova zadruga naime počela je da tako priljava konkuriše mesarima, da izgleda, kao da se odlučila uništiti eksistenciju svim tamošnjim mesarima. No, mi dobro znamo, da će pre biti baš obratno slučaj, pa zato se mi za naše mesarske obrtnike u Novom Sivcu ni najmanje ne bojimo, jer je njihova solidnost, kulantnost i uslužnost dovoljno dobro poznata, pa će se stanovništvu Novog Sivca uskoro otvoriti oči, pa da vide, gde treba da kupuju meso.

Ovakve konkurencije prolazna su pojava, koje pre ili posle izčeznu isto onako brzo, kakvo se i pojavile. Ima doduše slučajeva vrlo retnih, da se ovakve priljave konkurencije i održale. Ali, toliko nas ipak mnogogodišnje iskustvo uči, da je još svaki onaj, koji je mesarskoj obrti na taj način htio konkurisati, uvijek propao, a to baš iz razloga, jer je mesarska obrt jedna od onih obrti, koja traži tačnu i brižljivu kalkulaciju i nemoguće je

praviti tako opasnih eksperimenata, kao što je to slučaj u Novom Sivcu, jer takav postupak već unapred osuđen je na neuspeh. Samo onaj dobro će proći, koji gradi na solidnoj bazi i pošteno. A to je vodeća odlika svih savanih mesara bila do sada, a ostaje i u buduću.

Da bi se pak stalo na put ovakvim nemilim pojavama, potrebno je, da stvorimo ono, o čem smo do sada u svakom broju našeg lista pisali, a to je, jaku kompaktnu organizaciju svih mesara i kobasičara u Jugoslaviji. Budimo svi za jednoga, a jedan za sve, jer samo u slozi je spas i napredak našeg staleža. Širite svoj stručni glasnik »Mesarski list«, koji uvijek brani interese mesarsko-kobasičarskog staleža na primernoj visini, a pomoću njega sastacemo se ove godine na I. Jugoslovanskom kongresu svih mesara i kobasičara, na kome će se rešavati vrlo važna pitanja našeg staleža, koja treba već jednom rešiti. Kongres i njegovi zaključci rešice i ovakva pitanja, kao što je to slučaj konkurencije u Novom Sivcu, pa možemo već sada uveriti sve naše mesare i kobasičare, da će onda biti kraj radu onih, koji našem staležu namerno žele zlo! Uvereni pak smo, da će nestati ovakvih neozbiljnih i nespoisobnih konkurenata pre, no što to mi i sami mislimo, i to po onoj staroj poslovici: Kako došlo, tako prošlo!

## Mesarske vesti

Naša I. mesarsko-kobasičarska stručna knjiga.

Javljam svima našim gg. čitaocima, da je već ranije najavljena stručna knjiga sada u štampi, pa će početkom februara meseca biti poslana svima onima, koji su se na istu predbilježili.

Kako je sadržaj knjige od velike važnosti po sav mesarsko-kobasičarski stalež, jer obiluje bogatim receptima, stručnih uputa, pa kako raspravlja sva pitanja i sve stvari, koje zasačaju u život svakog mesara i kobasičara, to smo uvereni, da će odmah sada knjigu poručiti još i oni, koji to do sada iz bilo kojih razloga još nisu učinili. Pošto je naša stručna knjiga prva te vrste u našoj državi, to opravdano očekujemo, da neće biti ni jednog mesarsko-kobasičarskog obrtnika, koji bi bio bez te potrebne i vrlo važne knjige. Ali nije dovoljno, da si tu knjigu nabavi svaki mesar ili kobasičar, koji je već samostalan, već treba da istu poseduje pre svega i svaki mesarski i kobasičarski pomoćnik, ako hoće, da bude ikada dobar i valjan majstor. Smatramo za potrebno skrenuti svima pažnju baš na dejstvo, da je receptni deo te knjige, kojeg je sastavio poznati i uvaženi stručnjak g. Sava Marković iz Smedereva, za svakog kobasičara, pa i mesara od velike pomoći u njegovom radu, pa neka ne bude ni jednog kobasičara, da ne bi imao tu neophodno potrebnu stručnu knjigu, ako hoće, da mu budu njegovi proizvodi valjani i takovi, da budu mušterije u svakom pogledu zadovoljne.

Oesterreichische Fleischhauer- und Fleischselcher-Zeitung.

Savez mesara i kobasičara u Beču proslavio je ovih dana 40 godišnjicu, od kako je počeo u Beču izlaziti glavni organ mesarsko-kobasičarskog udruženja. 3. januara god. 1893 izišao je prvi broj tog odličnog lista naših staležkih drugova u Austriji, pa sada već kroz punih 40 godina brani i zastupa interese svojih članova, koji su odlično organizovani i kojima je list od velike koristi. U toku poslednjih četrdeset godina »Oesterreichische Fleischhauer- u. Fleischselcher-Zeitung« poradila je mnogo za procvat mesarskog staleža u Austriji, pa ne preteravamo kad kažemo, da ima taj list najviše zasluga oko toga, što je danas mesarski stalež u Austriji tako odlično organizovan. Ali raduje nas i činjenica, što ume tamo mesari da cené svoje stručno glasilu, jer danas nema ni jednog mesara u Austriji, koji ne bi bio i pret-

platnik na svoj list. Svakako, list je mnogo lepih rezultata postigao, pa može da se osvrne u prošlost pun gordosti na postignute uspehe. Imajući u vidu uvijek samo dobrobit mesarskog staleža, nas onda ne iznenadjuje dejstvo, da je list od svih mesara u Austriji, a možemo da kažemo i u inostranstvu mnogo cenjen, jer to u punoj meri i zaslužuje.

Mi sa svoje strane želimo ovom austrijskom listu sve dobro za u buduću, pa čestitamo redakciji 40 godišnjicu izlazenja lista! Naši staležki drugovi u Austriji mogu da budu gordi na svoj stručni list, jer zbilja, malo koji od stručnih listova izlazi već tako dugo vremena i tako dobro uređivan, kao baš njihov stručni list »Oesterreichische Fleischhauer- u. Fleischselcher-Zeitung«.

Pitanje gradske klaonice u Srem, Mitrovici.

U Srem, Mitrovici je pitanje gradske klaonice »jedno od najvažnijih. Mesari kojih ima oko 20, svaki kolje marvu u svojoj kući. Zimi to se još nekako može odobriti, ali kad pritisne žega, jasno je, da zdravstvene prilike moraju stradavati. Naravno, da je i gradskom veterinaru vrlo otežan nadzor, jer nisu klanja koncentrisana u jednoj zgradi. Klaonica bi prema ponudama koje je gradsko poglavarstvo imalo stajala minimalno 1.200.000 dinara. Kad se uzme u obzir, da iznosi cela godišnja potreba grada okruglo 3.600.000 dinara, pa ako se tomu uvaži fakat, da je gradska opština vrlo siromašna, onda se vidi, da bi to bio golem teret, kojeg bi građanstvo jedva moglo podneti. Medjutim, pitanje klaonice ipak bi se moglo rešiti uz vrlo male žrtve gradske opštine. Klaonica bi naime odbacivala stanovištu dobit i s vremenom bi se sama uz ev. malu potporu opštine amortizirala. Osim toga bi i radni narod došao za jedno vreme do neke zarade, što bi u ovo doba svakako bilo na korist njima a i samoj općini.

Zagrebačka klaonica.

Uvažena je molba Zagrebačkog udruženja mesarskih obrtnika za razrešenje najamnog ugovora za staru gradsku hladionu, koji traje još 3 godine. Zaključen je otkaz od 6 meseci uz uvjet, da imadu upotrebiti hladionu nove Gradske klaonice.

Ustanovljene su razne pristojbe u Gradskoj klaonici: za ćelije u hladionici u ime mjestovine po m<sup>2</sup> površine dnevno 2,25; za ćelije u prostoru

riji za rasol u ime mjestovine po m<sup>2</sup> 1,25 Din na dan; u kožarnici i spremištu loja po stanici 20.000 dinara na godinu; za upotrebu staja po komadu blaga 3 Din na dan; za upotrebu prostorija crevarnice u ime pristojbe po radnoj sili 200 Din na mesec; za uporabu prostorija filekarnice u ime pristojbe 100 Din na mesec; u centralnom tržištu po grlu goveda 3 Din na dan, za svinje 3 Din na dan, za uporabu staje za stoku po blašetu 3 Din na dan, za upotrebu uredovnice za komesijonare 500 Din na mesec, za blok leda 4 Din, za istovar stoke i svinja dopremljenih željeznicom plaća se, kad stranka sama ne vrši istovar naknada u visini mesne običajne plaće nekvalificiranih radnika za onoliko radnika i za ono vreme, koje je za istovar

Svima gg. darivaocima nagrada!

Uprava našeg lista u svoje, kao i u ime svojih čitaoca najlepše zahvaljuje svima onima, koji su uputili darove za naše nagradno vučenje. Pre svega prijavili su nam je dužnost, zahvaliti se tvornici »Titan« u Kamniku za skupoceni poklon, veletrgovini željeznom robom Ljudevit Misner, Ogulin; firmi Rud. Grudnik, Dravljice; zastupstvu Friedrich & Haaga, Zagreb; platenoj industriji Alfred Kuhn-a Osijek (vidi oglas) za poklonjenih 10 kecelja; tvornici Paul F. Dick, Esslingen; tvornicama sapuna Schicht u Osijeku i Zlatorog u Mariboru; »Jugocrevu« u Zagrebu; industriji sekira Jože Juhant-u u Domžalah; zastupniku Ignac Dolencu i firmi A. Kaučič, Ljubljana-Vič, za lepe darove.

Upozoravamo sve naše čitaoce, da se u slučaju potrebe obrate samo na gore spomenute firme, jer one vode samo odlične artikule, a poznate su po svojoj solidnosti i brzom posluži.

Vučenje nagrada obaviće se 2. februara ove godine u 14 sati u redakciji »Mesarskog lista« pa pozivamo sve one, koji žele vučenju prisustvovati, da izvole doći u određeno vreme u Dravljice.

Uprava »Mesarskog lista«.

Ponovo otežanje izvoza naše stoke u Italiju.

Polovicom meseca novembra svake godine obnovljen je naš trg. ugovor sa Italijom sa važenjem na daljnih 6 meseci. Medjutim, usprkos tomu, jednom unutrašnjom merom ital. vlade ustanove ovog ugovora teško su pogodjene. Išla je naime naredba ital. vlade, da općinske i privatne klaonice moraju u buduću klati 85% domaćih, a samo 15% stranih goveda. Uvoz naše stoke u Italiju time je teško pogodjen, jer će tu stoku moći da kupuju samo trgovci manjih mesta i u ograničenom obliku, što će bezuvjetno uticati na cene.

Izvoz mesnih proizvoda u Švicarsku.

Komora u Zagrebu javlja, da se u Švicarsku mogu slati poštom paketi, koji sadrže meso i mesne proizvode do najviše 2 kg težine. Ovakve pošiljke treba jedino provoditi propisno ispunjenim svedodžbama službenog veterinarara. Formulari se mogu dobiti kod Švicarskog konzulata u Zagrebu. Pošiljke teže od 2 kg otvarae se na švicarskoj granici, te će biti podvrgnute naročitoj veterinarskoj pregledu. Ovakve pošiljke pak nikako ne smiju sadržavati konzervirane mesne kobasice i mesne konzerve u dozama. Pošiljke ovakvih artikala u spomenutoj težini više od 2 kg mogu uvažati samo na to ovlaštene uvozne tvrtke u Švicarskoj, ali uvoz šunke u dozama uopšte zabranjen je.

Katastrofalan pad cena stoke u Poljskoj.

Iz Varšave se javlja, da je u istočnim provincijama Poljske radi općeg osiromašenja seljaštva i radi nemogućnosti ishrane stoke došlo do katastrofalnog pada cena-rogate stoke, svinja i ovaca. U Varšavi su prodavani živi ovnovi po 2,5 do 3 zlotija, žive svinje 60 groša. Konji su se prodavali po 10 zlotija i još jeftinije. Neki seljaci su odsjegli konjima grivu i rep, pa onda konje jednostavno pustili na slobodu. Porast izvoza naših svinja.

Tekom meseca novembra Čehoslovačka je uvezla iz inostranstva ukupno 27.690 svinja, a od toga iz Jugoslavije 7447 komada. Lani, u istom mesecu uvezla je Čehoslovačka samo 2490 naših svinja.

Smanjenje izvoza poljskih svinja u Beč i Prag.

U Varšavi je održana konferencija upravnog odbora Sindikata poljskih izvoznika svinja, na kojoj je podrobno pretresena sadašnja situacija izvoza poljskih svinja u inostranstvo. Direktor sindikata specijalno je upozorio na sve veće teškoće za izvoz svinja u Beč, koji je do sada bio najveći potrošač poljskih svinja i svinjskog mesa. Očigledno antipoljski kurs austrijske privredne politike izazvao je da izvozne transakcije s bečkom pijacom nailaze na čitav niz vrlo ozbiljnih smetnja. Na jednoj strani austrijska vlada konsekvntno ograničava uvozni kontingent poljskih svinja, što je u direktnoj suprotnosti sa odredbama haškog protokola, na drugoj strani bečki komisijonari trude se da čitavu trgovinu s poljskim svinjama koncentrišu u svojim rukama, ne obazirući se pri tom na interese poljskih izvoznika. Tome svemu sada se pridržavaju i teškoće s plaćanjem, koje su u vezi s poslednjim deviznim merama austrijske vlade, čijom krivicom još do sada nije stupio na snagu poljsko-austrijski kliring-ugovor.

Isto tako nije zadovoljavajući ni izvoz poljskih svinja u Čehoslovačku. Poslednje podizanje čehoslovačkih uvoznih carina na svinje u poljskim izvoznim krugovima izazvalo je znatno nezadovoljstvo, jer se može očekivati, da će to podizanje carina izazvati dalji pad izvoza poljskih svinja na čehoslovačke pijace. Na celokupnu izvoznu situaciju bez sumnje će nedovoljno uticati i uvođenje uvoznih kontingenata za stoku u Francuskoj, kuda je Poljska do sada izvozila znatnu količinu svinja i svinjskog mesa. Izvesno poboljšanje nastalo je u iz-

potrebno. Sve ove pristojbe plaćaju se unapred a ubire ih gradski potrošački ured. Potrošak mesa grada Bukarešta za godinu dana iznosi 600.000 stanovnika Bukarešta daju rumunskoj prestonici karakter velike varoši. Sta znači velika varoš vidi se tek onda, kad pročitamo statistiku bukareštanske klaonice. Za gradsko stanovništvo se godišnje kolje 30.000 komada rogate stoke, 30 do 40.000 teladi, 80 hiljada komada svinja, 40.000 komada ovaca, 140.000 do 150.000 komada jaganjaca itd.

Ta količina zaklane stoke daje godišnje dva milijuna litara krvi, koja međutim nije industrijski upotrebljena; prema reviji »Higiena sociale« ovo znači godišnji gubitak od 10 milijuna leja.

## Vesti.

vozu poljskih svinja u južnu Evropu, jer su poljski izvoznici uspeali da osvoje grčke pijace, kuda su već poslate veće pošiljke svinja i rogatega marve.

Povišenje carina na stoku u Čehoslovačku.

Iz Praga se javlja: Usled pada cena biće povišen carinski dodatak na svinje do 120 kg žive vage od 337 na 358 Kč za 100 kg. Ovo povišenje carinskog dodatka stupilo je na snagu 10. decembra. Istog dana povišuje se carina na volove na 204, bikove na 204, krave na 178, junad i telad na 167 i na sveže meso na 408 Kč za 100 kg.

Organizacija i kontrola izvoza stoke i stočnih proizvoda.

Nj. Vel. Kralj na predlog g. Ministra Pretsjednika Ministarskog savjeta propisao i proglasio je zakon o organizaciji i kontroli izvoza stoke i stočnih proizvoda i preradjivanja.

§ 1. U svrhu racionalizacije izvoza stoke, stočnih proizvoda i preradjivanja uopće, kao i u svrhu izvršenja trgovinsko-ugovornih odredaba koje se odnose na ovu vrstu izvoza, Ministar trgovine i industrije može, prema ukazanoj potrebi, a po odobrenju Ministarskog savjeta propisati uredbama, pravilnicima ili naredbama:

a) odredbe za organizaciju izvoza stoke i stočnih proizvoda i preradjivanja;

b) kontrolne mjere, kojima će se ovaj izvoz obezbjeđivati.

Gornja ovlaštenja važe za izvoz goveda, konja, svinja, ovaca, koza, živine, jaja, mlijeka i njihovih preradjivanja.

§ 2. Ministar trgovine i industrije vršit će preko Zakona za unapređjivanje spoljne trgovine pri Ministarstvu trgovine i industrije kontrolu izvoza stoke i stočnih proizvoda i preradjivanja.

§ 3. Kontrola, koja će se propisati na osnovu § 1, ima za cilj sprovođenje trgovinsko-ugovornih odredaba o kontingentiranju izvoza stoke i stočnih proizvoda i preradjivanja, način raspodjele njihove za izvoz u granicama kontingenata, nadzor nad vremenskom i lokalnom raspodelom kontingenata, kao i sve ostalo što je sa tim u vezi.

§ 4. Pri Zavodu za unapređjivanje spoljne trgovine obrazovao će se Stručni odbor, koji će odrediti Ministar trgovine i industrije. Ovom Odboru bit će zastupljena zainteresovana ministarstva i privredne organizacije, zadruge i društva.

§ 5. Sva preduzeća, zadruge ili lica, koja žele da izvezu stoku i stočne proizvode i preradjivane na račun kontingenata, utvrdjenih trgovinskim ugovorima sa drugim državama, registrovat će se u Zavodu za unapređjivanje spoljne trgovine.

§ 6. Ministar trgovine i industrije, u saglasnosti sa Ministrom finansija, a po odobrenju Ministarskog savjeta, propisat će pravilnikom takse, koje će se naplaćivati u vezi sa primenom (§ 3. i 5. ovog Zakona), kao i upotrebu prihoda iz ovih taksa i drugih izvora, predviđenih specijalnim odredbama trgovinskih ugovora.

§ 7. Prihod od taksa predviđenih § 6. ovog Zakona, prihod od kazni, izrečenih na osnovu ovog Zakona, kao i ostali prihodi od izvoza stoke i stočnih proizvoda i preradjivanja unosit će se po odbitku troškova, predviđenih pravilnikom za održavanje kontrole nad izvozom stoke i stočnih proizvoda i preradjivanja u Fond za unapređjivanje stoke i stočnih proizvoda i preradjivanja. Ovim Fondom rukuje Ministar trgovine i industrije, shodno § 6. ovog Zakona.

§ 8. Ko se ogreši o kontrolne mjere, propisane uredbom, pravilnikom ili naredbom na osnovu ovog Zakona, kaznit će se novčanom kaznom od 25.000 dinara. Tri puta kažnjenog izvoznika može stručni odbor, predviđen u § 4. za kontrolu izvoza stoke, stočnih proizvoda i preradjivanja povremeno ili za uvijek brisati iz registra izvoznika.

Kazne izriče opća upravna vlast prvog stepena; protiv ovih kazni mogu se upućivati žalbe upravnoj vlasti drugog stepena čija je odluka izvršna.

§ 9. Ovaj Zakon stupa u život na dan obnarodovanja u »Službenim novinama«.

Stupanjem na snagu ovog Zakona prestaju da važe svi zakoni, uredbi i propisi, osim carinskih i veterinarskih koji se odnose na kontrolu izvoza stoke i stočnih proizvoda i preradjivanja.

Promet na sajmovima u vinkovačkom srezu.

»Jut. List.« donosi ove podatke o sajmovima, održanima god. 1931. u Vinkovcima i na području čitavoga sreza. Bilo je dognano: 23 hiljada 848 konja, 7794 goveda, 2778 teladi, 48.010 svinja i 9029 ovaca i koza. Od toga je prodano u tuzemstvo: 1137 konja, 1187 goveda, 1428 teladi, 5821 svinja i 3581 ovaca i koza, a u inozemstvo: 276 konja, 42 goveda i 278 svinja. Za inozemstvo prodavano je u Čehoslovačku, Grčku, Austriju i Italiju, a za tuzemstvo u Beograd, Zagreb, Ljubljano, Sušak, Knin, Petrinju, Skoplje, Osijek, Suboticu, Sombor, Bajmok, Novi Sad i u druga manja mjesta. U prošloj godini zaklano je na području



grada Vinkovaca za javnu potrošnju 935 goveda, 2.255 teladi, 3969 svinja, 1.408 ovaca i jaganjaca te 5 koza i jaradi. Za 3241 komad zaklano je više nego u godini 1930. U novosa gradjenoj klaonici počelo se klati u mjesecu rujnu prošle godine i klaonica se pokazala, da u svakom pogledu odgovara savremenim higijenskim propisima.

Poštovanoj upravi »Mesarskog lista«, Dravlje.

Kao Vaš pretplatnik Vas umoljavam, da u Vašem cenj. listu ovo moje pohvalno pismo objavite:

Poštovanoj firmi R. Grudnik, Dravlje.

Pre izvesnog vremena dobavili ste meni uredjaj za moju mesarsku radnju, a na osnovu Vašeg izlaganja rešio sam se za nabavku rema-vješilica iz nehrđavnog Anticorro materijala, kako ste Vi meni to preporučili, jer meni do onda ovakve reme nisu bile poznate. Kad sam te vješilice poručio, ni najmanje se nisam nadao, da će te reme zbilja biti onakve, kako ste Vi to meni zasigurali, naime, da neće te vješilice nikada hrdjati. Ali sada sam se potpuno osvedočio o nehrđavosti tih vješilica, pa mi je prijetna dužnost i čast, da Vama ovim putem za ovaj zaista odličan materijal svestrano zahvaljujem. Ovaj Anticorro materijal, iz kojeg ste mi dobavili vješilice, po mom uverenju za ove stvari najbolji je, šta se u opšte zamisliti može, pa sam uvjeren, da ne bi ni zlato ni srebro, ni kojigod drugi materijal protiv hrdji i oksidacije bio tako siguran, kao Vaš nehrđjavni materijal, kojeg sam ja svestrano ispi-

tao u praktičnoj upotrebi i došao do zaključka, da su te Anticorro vješilice zbilja sigurne protiv svake oksidacije i hrdji. Zbog toga ovakve reme-vješilice preporučujem najtoplije svima svojim kolegama mesarima i kobasničarima, kako sam ja ih uzeo od firme R. Grudnik, Dravlje. O istinitosti mojih navoda možete se i sami uvjeriti kod mojih staležkih drugova, koji su ovakve reme već poručili ranije, pa su i oni veoma zadovoljni kao i ja. Da Vam spomenem samo nekoliko njih: F. Rezar, mesar, Ljubljana, Dolenjska cesta, I. Keber, mesar, Vodmat, Ivan Javornik, mesar, Ljubljana, Franc Slamič, veleposrednik, Ljubljana, Ljubljana Rabus i Sin, Ljubljana, M. Šraj, mesar, Radomlje kod Domžale, G. Zdravje, mesar, Kočevje, I. Krek, mesarija, Škofja Loka; kod svih ovih video sam iste reme, koje ste i meni dobavili, pa su mi u razgovoru o ovim remama kazali svi ono, što i ja Vama kažem, a to je, da boljeg materijala za reme nema, kao što je to slučaj sa nehrđavnim čelikom. Možete biti uvjereni, da ću Vas preporučiti svima svojim kolegama a naročito ću najtoplije preporučiti Vaše idealne reme iz Anticorro nehrđavnog materijala, pa sam uveren, da ću time učiniti svakome dobro, a za moje savjete biće mi docije uvijek svako zahvalan.

Na kraju Vas uvjeravam, da ću ostati i u buduću uvijek samo Vaša mušterija, jer sam se osvedočio, da je Vaša firma solidna i vrlo kulantna.

Pozdravljam Vas

Alojzij Mrežar, mesar  
Št. Vid nad Ljubljano.

## Stručna uputstva

Pitanje: P. K. iz M. Kod salame, koju sam izgotovio od svinjskog mesa, upotrebio sam 2/3 pošnjeg mesa i 1/3 slanin. Od miro-dija uzeo sam: soli, bijera, salitre i belog luka. Salamu sam 4 nedelje »sušio« i metnuo u dim. Molim Vas, da mi odgovorite, kakvu manu ima salama, jer je neupotrebljiva.

Odgovor: Salama je vrlo mekana, a unutarnja boja je svetlo-crvene boje. Zbog svog zadaha nije ukusna i ne može se prodavati. Uzroci ove mane sledeći su: Meso koje ste za ove salame upotreбили bilo je sigurno od svinje, koja pre klanja nije bila dovoljno od-morna, ili pak meso pre prerađivanja nije bilo dobro kroz i kroz hladjeno. Na osnovu sadržaja kobasice može se još utvrditi, da ste smesu salame odviše gnječili, pa se zbog toga mnogo ugrijala. Kraj svega toga bila je salama još i odviše vruće dimljena. Zbog tih mana salama je neupotrebljiva i nije za prodaju.

Pitanje: F. R. iz V. Usolio sam u jednom većem sanduku creva, pa su sada do-bila vrlo neugodan zadah. Kako mogu istog na brz i siguran način ukloniti?

Odgovor: Neugodan zadah creva si-gurno je posledica slabog i nedovoljnog solenja. Ako je vazduh u prostorijama, gde su creva smeštena topao i zagušljiv, onda je i to jedan od uzroka slabom zadahu. Da li će creva po-novo dobiti ugodan miris, ne možemo tačno kazati, pošto nama niste poslali za probu ko-mad creva. Ali, preporučujemo Vama sledeće: isperite creva dobro u toploj vodi dok ne bu-du očišćena od sve nečistoće. Nakon toga osta-vite ih 24 sata u hladnoj vodi. Najbolje je, da uzmete malo kalija pa istog razredite u boci, a

tu tekućinu sipajte u hladnu vodu u kojoj su creva tako dugo, dok voda ne dobije kao vino svetlo-crvenu boju. Ovu vodu treba 2—3 puta u razmacima od pola sata izmenjivati. Za ostalo vreme najbolje je, da creva ostavite u lagano tekućoj vodi. Kad ste to učinili, met-nite creva na sol, čekajte dok se ocede i onda creva temeljito solite. Kod solenja postavite sto koso, jer će sol izvući svu vodu iz creva. Kad su creva dobro suva, usole se u čistu kacu ili bure. Kacu treba da smestite na hladno, zračno mesto, a creva prelžite sa slanom vo-dom, jačine 22—24%. Kaca mora biti gusta i bez eksera, jer inače dobiju creva mrlje od hrdje, koju ekseri prouzrokuju.

Pitanje: L. K. iz G. Molim Vas za uputu, kako se kuha šunka t. j. kako se može osvedočiti, da je šunka dovoljno kuvana?

Odgovor: Šunke od cca 5 kg kuvaju se od prilike 3—4 sata. Najpre pusti se da voda polagano 3/4 sata vri (ključa), onda se poste-peno snižava temperatura na 80—85°, da se po-lako skuva. Voda nesme nikako biti vrela, jer onda koža ispuca a i meso od šunke, pa ona zbog toga gubi na vrednosti. Što lagnije i u jednakoj temperaturi se šunka kuva, u toliko je šunka lepša i bolja. Manje šunke od 3—4 kg kuvaju se 2 1/2—3 sata.

Da li je šunka kuvana osvedočimo se na taj način, što probamo sa špalom na najdebljim kraju šunke. Ako možemo špalu bez otpora ubosti u šunku, onda je to znak, da je ona već dovoljno kuvana; u protivnom slučaju, ako špal ne ide lako u meso, onda to znači, da šunka još nije dobro kuvana, pa se pusti još jedno vreme kuvati.

## Situacija na tržištu stokom

Karlovac, 8. januarja. Današnji tjedni sajam bio je radi pravostavnog Božića slab, i to radi toga što nije došla Krajina, koja je obično glavni faktor, dok je dogon bio nešto sla-biji. Cene su stoci nešto malo poskočile, jer seljaci računaju i hranu, koju je stoka potrošila ove zime. Od stotinu i jednog teleta pro-dano je 100 po 250 do 1000 dinara komad, od 102 junadi prodano je 61 po 2 do 6 dinara po kg, od 251 vola prodano je 137 po 3 do 7, od 129 krav prodano je 47 po 2 do 5 di-nara. Konja je dognano samo 39; a prodano 20 po 8 do 11 dinara. Od 60 odojaka je pro-dano 50 uz cenu od 60 do 150 Din komad. Osim trgovaca iz Karlovca bilo ih je iz Ljubljane, Kranja, Šibenika, Sušaka, Kastva, Ri-jeke i Duge Rese.

Križevci. Tjedni svinjski sajam bio je po dogonu i po prodaju vrlo slab. Jedino je cena velikim svinjama porasla za pola dinara, a odojcima za 2 Din. Doterano je 756, a pro-dano 308 komada. Cena je velikim svinjama bila 5.50 do 7, srednjim 4.50 do 5.50, a odoj-cima 5—6 Din. Svinje su i ovaj puta prodane za domaću potrebu.

Koprivnica. Na tjednom sajmu bile su ove cene: Svinje za meso prodavane su 5—6, svi-njama za mast cena je porasla, pa su prodava-ne 6.50 do 8. Dogon obilan, trgovina živahna. Naročito je bilo mnogo peradi. Pilići su pro-davani 10—12 Din par, a tovljeni purani po 8 Din kg. Guske po 7, a patke po 6 Din.

Ljubljana. Na stočnom sajmu 8. o. m. bile su cene stoci nepromenjene. Jedino je telad poskupila za 0.50 do 1 Din. Plaćalo se: za vo-love (živa vaga) I. vrsta 5 do 5.50; II. vrsta 4 do 4.50; III. vrsta 3 do 4. Krave debele 2 do 3.50; II. vrsta 2 do 3.50; III. vrsta 2 do 3.50 Din. Telad 5 do 6.50 Din.

Novigrad Podravski. Mesečni sajam, odr-žan 8. o. m. bio je prema ostalim sajmovima u Podravini ovaj put slabiji. Najviše je bila potraživanja stoka prvorazredne kakvoće. Za stoku srednje kakvoće nije bilo gotovo ni-kakve potražnje. Cene su bile ove: junice 4.50 do 5.50, bikovi 4 do 5, telci 5 do 7, krave 1.50 do 2, krave za rasplod 2 do 3 hiljade komad, svinje 2.50 do 6.50 dinara. Za Zagreb kupljen je jedan vagon teladi, a za Italiju 3 vagona tovljenih junica i bikova.

Nova Gradiška. Promena nema. Cene svi-njama kretale su se od 5—7 dinara, i to za kg žive vage. Otpremljeno je bilo za Beč jedan vagon krava i dva vagona mladih mesnatih svinja.

Sarajevo. Dogon na marvenom sajmištu dobar. Goveda I. vrste 3.50—4.50, goveda II.

vrste 2—3, telad I. vrste 6—8, junad 1.50 do 2, janjad 1.50—2.00, prasad 40—80, svinje mes-nate 3.50 do 4; svinje poludebele 5, svinje de-bele 5—6.50 Din.

Vinkovci. Svinje 3.50—5.50 Din žive vage, a odojci po komadu 40—70.

Varaždin. Na svinjski sajam 7. o. m. bilo je doterano 556, a prodano 293 kom. i to u Maribor 64, Zlatar i Nedelice po 56, u Se-svete 24, Čakovce 30, Varaždin i okolicu 63. Mršavim svinjama bile su cene 4 do 6, mes-natim 4 do 5.50, bijelina 5.50 do 7 i bagunima 7—8.50 kg žive vage.

Trgovina i izvoz svinja iz Srema. U po-slednje vreme cene debelim svinjama počele su naglo da rastu jer su veće zalihe pošle, i to one koje su bile tovljene za novembar i de-cembar. Medjutim mnogi su hranili svinje da dospiju na tržište u januaru, kada obično počnu da rastu cene. Do nedavna prodavane su po 4—5 Din. Cene će u januaru još i više porasti. Sremski su trgovci ponovo počeli iz-važati svinje u inozemstvo, naročito u Prag. U tuzemstvo se izvoze i to u Zagreb, Beograd, Sušak i dr. do 8 vagona nedeljno.

### BEČKO TRŽIŠTE SVINJAMA.

Dogon 12.623 komada svinja, i to 9014 mes-natih i 3609 tovljenih svinja. Po provenijenciji bilo je iz tuzemstva 6409, iz Mađarske 699, iz Rumunjske 1239, iz Jugoslavije 2606, iz Poljske 1670 komada. Notirale su sledeće cijene: Tovljene svinje prima 1.50 do 1.55 šilinga, en-gleske križane 1.55 do 1.95, seljačke 1.40 do 1.55, mršave svinje 1.45 do 2.00, lagane seljačke svinje 2.10 šilinga po kg prema kvali-teti. Promet je bio živahan. Mršave svinje po-rasle su u cijeni za 10 groša po kg, dok su tovljene svinje prima i engleske križane po-rasle za 5 groša po kg. Stare i seljačke svinje ostale su nepromenjene kao prošlog tjedna.

### CENE STOKA NA TALIJANSKOM TRŽIŠTU.

Živi volovi Ia (kg franko Milano) 3.10; zaklani volovi Ia 6.10; živi volovi IIa 2.50; zaklani volovi IIa 5.20; živi volovi IIIa 1.80; žive krave prima 2.60; zaklane krave Ia 5.20; žive krave IIa 2; zaklane krave IIa 4.35; žive krave IIIa 1.30 živi bikovi Ia 2.80; zaklani bi-kovi Ia 4; živi bikovi IIa 1.80; zaklani bikovi IIa 3.70; dorasla živa telad Ia 4; dorasla za-klana telad Ia 5.35; dorasla živa telad IIa 3.30; dorasla zaklana telad IIa 4.60; dorasla ži-va telad IIIa 2.50 žive svinje (kvintal franko Milano Lit.) 340; zaklane svinje 390.

## Tržište kože

### Sirova koža.

Poslovanje na tržištu sirovim kožama bilo je u poslednje vreme prilično mirno, nešto zbog praznika a i zbog toga, što vlada priličan zastoj. U prvoj polovini ovog meseca nije očekivati nikakvih promena.

U Zagrebu decembarska dražba nije ni odr-žana. Cene govedjih koža ostale su nepromen-jene. Kože, lakše od 30 kg notiraju 6—7, teže od 30 kg Din 7—8.

I na tržištu telećim kožama vlada prilično mlitavo raspoloženje. Kože s glavom, dugih nogu Din 9—10, teleće kože bez glave kratkih nogu Din 12 do 13.

Notacije konjskih koža isto su niže. Ia kože notiraju i to dulje od 220 cm Din 80—85 po kom., IIa i kraće kože su jeftinije.

Na tržištu svinjskim kožama nema mno-gov novog. Inostranstvo nikako ne kupuje, niti pokazuje interesa za taj artikal. Ia štajerske kože u Ia sortimentu stoje Din 4 po kg; hrvat-ske samo Din 2 po kg.

Uspirkos tako sniženih cena nema većih za-liha, jer delom ne skidaju kožu, a delom vlas-nici sami daju preraditi.

### Sitne kože.

Raspoloženje na tržištu osobito je slab. Interesnata nema, pa cene polako opadaju. Notiranja su:

Janjeće kože Din 15 po komadu;  
jareće kože Din 20 po komadu;  
kožje kože Din 10—12 po kg;  
ovčje kože Din 8—10 po kg.

### NJEMACKA.

Cene kože velikih goveda nisu promenje-ne, a teleće kože prodane su u ograničenom opsegu. Isto tako su i konjske kože prodane u malim partijama. Cene su nepromenjene. Općenito proriču poboljšanje posle Nove go-dine.

U veleprometu su notacije u Rm: lake ko-že, čoklad i volujske kože do 49 funti 0.22 do 0.23; kravje kože sviju težina 0.19—0.20; čoklad od 50—59 funti 0.21—0.22; čoklad teža od 60 funti 0.22—0.23; volujske kože teže od 60 funti 0.25—0.26; bikovi od 60 do 99 funti 0.15—0.16; bikovi teži od 100 funti 0.13 do 0.14.

### AUSTRIJA.

Raspoloženje na tržištu vrlo je slab. Cene su, u primeru sa inostranim, razmjerno visoke, ali će nakon uvođenja normalnog deviznog prometa svakako doći do pada cena. Industrija zato i ne kupuje.

Notiranja su (u šilingama za dobro sorti-ranu robu kod kupnje, isključivo manipula-cionih troškova i trgovačke dobiti):

Govedje kože: Ia bečka zadružna roba do 39 1/2 kg 1.15—1.20, od 40—49 1/2 kg 1.25—1.30, teža od 50 kg 1.15—1.20; bikovi od 30—49 1/2 kg 0.95—1.00, od 50—59 1/2 kg 0.80—0.85, teži od 60 kg 0.70 do 0.75, ma-džarske volujske kože do 49 1/2 kg 0.90—0.95, teže od 50 kg 0.85.

Teleće kože: trg. cijene kod kupnje za Ia kože bez glave, ridje 1.80—1.90, crne 1.30—1.40 i s glavom 1.30—1.40. II-a kože i ostale lošije vrste su jeftinije.

Konjske kože dulje od 220 cm, beč-koj klanja 14.000—15.000. Ostale jeftinije.

### RECEPTI.

Zimska salama Ia. Za 60 kg salame upo-trebi 24 kg govedine, 12 kg pustog svinj-skog mesa i 24 kg hrptnog sala! Kada bude govedina osoljena za 100 g soli, dodaj 10 g kalisalpetra, po mogućnosti sa njihovim no-ževima ili još bolje sa Blitzom odnosno sa cirkular-Blitzom sareži. Posle toga dodaj još 12 kg spomenute svinjetine; dobro smešaj i sareži! Posle 15—20 minuta dodaj 80 g belog samlevenog bibera, 2 kg soli, ca pol kg stučenog češnjaka i sve to smešaj sa nekolicinom ruma, koji daje dobar ukus. Nato sve sasma na sitno sareži! Sada tek dodaj salo, koje si sarezao na ploči ca 5 mm. Onda sve skupa smešaj sa strojem ili u kadi. Obradujući mesu čuvaj pred vodom i vlagom, kod punjenja svrati pažnju na to, da ni malo vazduha ne dođe u crevo. Pro-kadivanje i sušenje ovih salama biva u lakom dimu i u temperaturi ca 15°R od prilike 6 dana. Kada su salame suve i pro-kadjene, treba ih očuvati od vlage i toplog vazduha.

## Smeh i šala

Ujak iz Amerike. Bogati ujko, koji leži bo-lestan, kaže lekaru: »Čini mi se, da mi ide sa zdravljem na bolje jer rodjaci, koji su me pre-podne posjetili, pravili su mnogo kisela lica.«

Ako bude tako produžila... »Evo, sad je moja žena izgubila zbog tog blesavog sporta već 15 kg. Ako to bude tako produžila, tra-žiću razvod braka.«

»Ali čovče, ovo ti nije potrebno. Ako bude tako produžila živeti, rešićes se je i onako bez svega toga!«

Šta još nedostaje. Znaš Stevo, zbilja mora-mo se diviti tehnici, koja je postigla poslednjih godina onoliko uspeha. Evo, telegram bez žice, barut bez dima, vožanje bez konja itd.«

»E, Marko, pa šta onda, ipak najglavnije još nema.«

»A šta bi to bilo?«

»Pa šta drugo, no miraz bez žene!«

Mali praktikus. Učitelj pita: »Koliko go-dina ima čovjek, rođen 1895. godine?«  
Dijak: »To zavisi gospodine o tome, da li je u pitanju žena ili muškarac.«

»Reci tvom ocu, da mi odjednom da ceo miraz. Neka ne zaboravi, da ja tebe nisam uzeo na rate...«

### ČEHOSLOVACKA.

Situacija je nepromenjena. Na dražbama roba delomično prodana je uz stare cene, a veći deo robe nije našao kupaca, pa će za-družna roba Kolín tokom ovog meseca po-novo doći na dražbu.

### RUMUNJSKA.

Poslovanje na tržištu sirovim kožama tako je slab, da moramo računati poboljšanjem i dizanjem cena.

Govedje kože notiraju 20—22 leja (počet-kom prošle godine 27—28), teleće kože 26 do 28 (početkom godine bile su notacije 50 leja). Sada promet prilično zapinje, a trgovci oče-kuju promenu situacije. Primećuje se velika nestašica novca; inkaso je vrlo slab.

### MADJARSKA.

Na tržištu vlada neorijentiranost, cene opa-daju, pa je industrija kod kupnje naravno vrlo suzdržljiva. Tvorničari sada slobodno raspolažu eksportnim valutama- pa se zbog toga cene domaćih produkata prilagođuju inostranim notacijama. Većih zaliha nema.

Kao baze cena (u Pengő) vrede ove:

Govedje kože: transdanubijska roba 1.20—1.25, Dunav-Tisa roba 1.15—1.20, Tisa-roba 1.05—1.10 po kg, bez soli, s rogom sa provinc. stanice; laki pitlingi (14—16 kg) 1.35 do 1.40 po kg, bez soli, isto sa provinc. stani-ce; teži pitlingi ne pobudjuju interesa.

Teleće kože spale su u ceni za 10 fi-lira, notiraju u veleprometu s glavom kratkih nogu do 7 kg 1.30, kože dugih nogu su 10 filira niže, a teže kože pojeftinile su za 10%.

### Čekinje i dlake.

(Berlinski izvještaj.)

Na tržištu dlakama pojeftinili su tokom god. 1931 skoro svi artikli. Pad cena konjskih dlaka iznosio je 3%, grivnih dlaka 35 do 40%, a dlake kravjeg repa pojeftinile su za 50%. Verovatno je, da će sledeća sezona na tržištu svinjskim čekinjama proteći drugačije nego prošlih godina. Tvornice za preradu čekinja izjavljaju, da će kupovati samo najbolju robu. Cene će se naravno prilagoditi prilikama, jerje samo na taj način moguća rentabilna preradba u gotovi fabrikat.

### Creva.

Poslovanje govedjim crevima oživljuje. Po-tražnja je jača, a osrednja skladišta prilično su ispražnjena. Prodavaoci nastojali su da iskoriste situaciju, a to tim više, što se iz produkcioni-h zemalja javlja u malim, čak samo neznatnim klanjima. Izgleda, da će ova roba sigurno po-skupiti, čim se proda stara roba sa skladišta. Potražnja je velika za sve kalibre, a i slabiji kalibri našli su više interesnata nego li do sada. Iz gore navedenih razloga možemo očeki-vati čvrstu tendencu, tim više, što su sada za praznike počela velika klanja svinja, a cene su vrlo niske. I poslovanje ovom robom mnogo je živahnije i razvijace se još više, jer se u unutrašnjosti kolje mnogo svinja. Osobito je velika potražnja za robom vrlo velikih kali-bra, koje nema na tržištu u većim količinama. Ovaj je artikal prilično zanemaren.

Glupo pitanje. »Da li ti znaš, da se kod nas otvaraju sva pisma, koja dolaze iz inostran-stva?«

»Pa zašto?«

»E, pa kako bi mogao inače onaj, koji pi-smo dobija, istog pročitati?«

Pas jednog advokata ukrao mesaru u mes-nici komad mesa. Mesar otide kod advokata, pa ga upita:

»Molim vas gospodine doktore, meni je ukrao jedan pas veći komad mesa. Da li mogu tražiti od vlasnika naknadu oštete?«

»Jeste, možete; mora vam platiti.«

»Onda mi dajte molim 15 dinara, jer za toliko je meni baš vaš pas ukrao mesa.«

»Dobro, priznajem. Ali pošto stoj informacija, koju ste od mene tražili za taj slučaj 30 dinara, to mi morate platiti još 15 dinara, pa je stvar u redu.«

Jedan roditelj sluša od suseda pohvale o svome sinu.

»Vaš je sin, kaže sused, u poslednje vreme silno napredovao, ima vrlo velike uspehe.«

»Da, imate pravo, odgovara skromni rodi-telj, to je tačno. Znate, pre četiri pet godina on je stalno nosio moje stare haljine, a sad nosim ja njegove.«

Pre svadbe govori on, a ona sluša; kratko vreme nakon venčanja govori ona, a on sluša; pet godina kasnije govore oba dva, a susedi slušaju.

Ušla domaćica u kuhnu i tamo, pored ku-varice zatekla nekog artiljeriskog podnared-nika.

»Tereska, što to znači?« protestira ona, »ti znaš da ja imam žensku dečicu i zabranila sam da ti muškarci dolaze.«

Tereska se brani:

»Pa to je moj brat.«

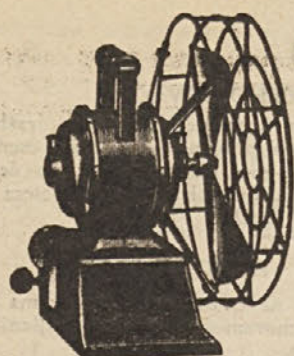
»Kakav brat? Prošle nedelje bio ti je brat žandarmski kaplar... Da nije on promenio službu?«

»Nije-gospodjo, nego sam ja promenila brata.«

Na znanje! Pošto smo za ovaj broj našeg lista imali i suviše materijala, to smo ovog puta štampali list sa manjim slovima, a u bu-duće štampeće se opet onako, kao ranije.

Uprava.





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. cena je Din 2400.—.

Poručiti se može izravna od tvornice

**Alfred Wunderlich,**

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

ili kod njenog zastupstva:

**Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje.**

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

## Platno

za mesarske kecelje  
(pripasnike)

kao i gotove kecelje sa monogramom po zadanoj mjeri kupuje se najbolje i najjeftinije kod samo-proizvadža

**ALFRED KUHN,**  
**OSIJEK — NOVIGRAD**

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

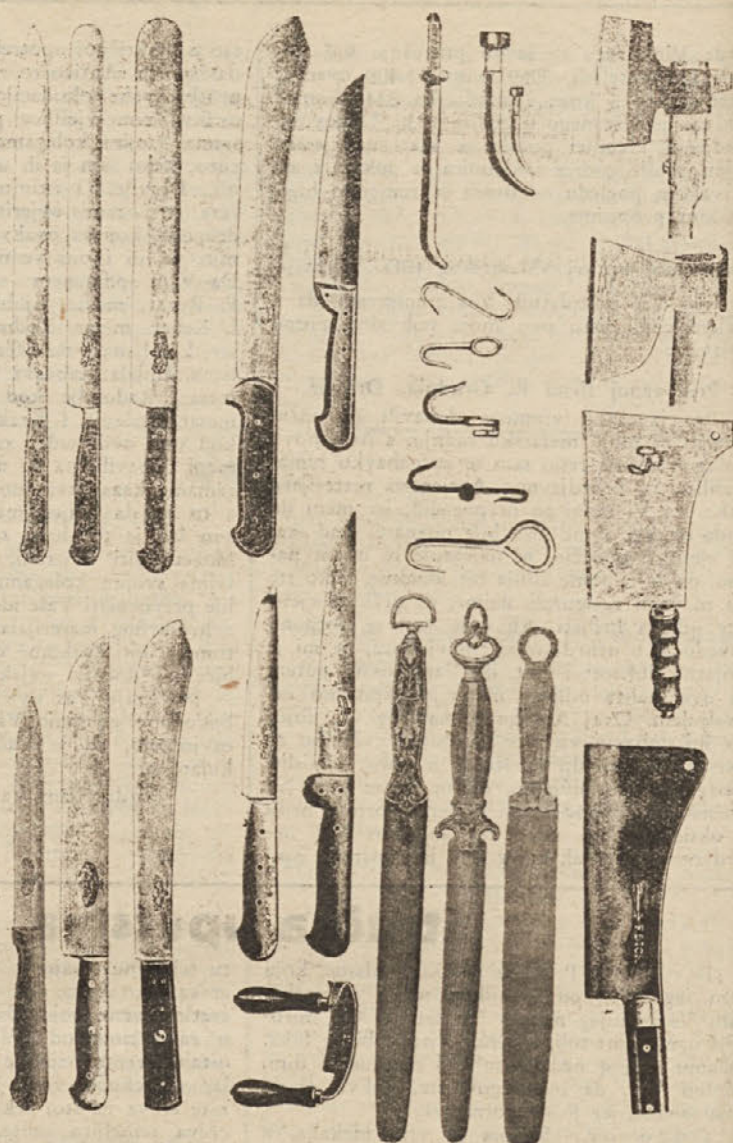
Lijepo izradjena kecelja sa monogramom je najbolji poklon za svaku priliku.

Tražite cijenik!

**Grudnik, d. z o. z.**  
**LJUBLJANA — DRAVLJE**

TEL. 22-89.

Tražite cijenik!



Plutove izolacije  
za

hladione, ledenice, mesarnice itd.

**Jelačin & Komp**  
Ljubljana

**Sretnu Novu godinu**

želi svima mesarima i kobasičarima

**Grudnik, d. z o. z. Ljubljana - Dravljje**



## Evo knjige!

I. Jugoslovenska mesarsko-kobasičarska knjiga štampana je. Ko ju još nije poručio, mora to odmah učiniti, jer je majstor bez knjige, kao vojnik bez puške.

Izsecite donju poručenicu, pa je u kuverti pošaljite upravi našeg lista, koja će Vama knjigu 1. II. 1932 god. poslati. Požurite! Ko će poručiti odjednom 3 knjige, dobiće 10% popusta; kod poručbine 6 knjiga 20%; a kod naručbe

12 knjiga 3%. — Skupljajte naručbe za knjigu, jer možete tako na lak način zaraditi novac!

## Poručbenica

Upravi „Mesarskog lista“, Št. Vid nad Ljubljano.

Izvolite mi poslati I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu, poštanskim pouzecom uz cijenu Din 160.—.

Ime i prezime: .....

Mjesto: .....

Ulica i broj kuće: .....

Bankovna: .....

Izdava: Konzorcij Mesarskega Lista, Št. Vid nad Ljubljano — Stanko Zorko, Dravljje, št. 103. — Odgovorni urednik Rudolf Grudnik, Dravljje, št. 103.  
Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani. (Predstavnik: A. Kolman, Ljubljana.)



## POSLOVNI KAPUTI ZA MESARE (JANKERI)

iz najboljeg šnirlbarlhenda po mjeri i gotovi

Cijena Din 95.—

Bijeli mantli muški i ženski iz najboljeg materijala po mjeri i gotovo

Cijena počam od 100 Din

„PANERGON“

izradba svakovrsnih poslovnih odijela.

Zagreb, Boškovičeva ulica 8.  
TELEFON 21-87

## Na prodaju:

Jednu kompletnu hladionu u pogonu za mesara jeftino prodaje

**KOLOMAN BLAŽEK**

Crikvenica

Frankopanska ulica broj 49.

Tvornica

**„TITAN“ D. D. u Kamniku**  
kod Ljubljane

Svuda tražite  
mašine sa  
markom „Titan“



Svuda tražite  
mašine sa  
markom „Titan“

izradjuje prvovrsne strojeve za sečenje mesa, dvostruko u vatri pokalajsane (pocinjene), sa čeličnim pločevima i noževima.  
Cijene vrlo umjerene!