



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.

Važnost velesajmova.

Svaki pojedini trgovac ili industrijalac već iz financijskih razloga nije u stanju, da svoju prodajnu organizaciju tako organizira, da bi za svoju robu uspio zainteresovati sve mušterije i na svim tržištima, koja za njega dolaze u obzir. Kad bi to i pokušao, u većini bi slučajeva rezultat bio negativan. Tu sad nastupa velesajam!

Interesenta se jednostavno pozove na velesajam, da si tamo razgleda izloženu robu, umjesto da ga se posjećuje i traži, što zahtjeva mnogo truda, troškova i vremena. Isto će se i kupac odlučiti za posjet velesajma, ako zna da će na njemu naći sve ono što treba. Kupac želi na velesajmu da nadje veliki izbor robe od najboljih tvrtka iz industrijskih i obrtničkih grana te će pogledati sve produkte, za koje drži, da bi ih u interesu proširenja svoga poslovanja morao uvesti u svoj posao.

Naša je industrija nastala iz nužde, da se zadovolji domaće tržište. Ona ga je unatoč gospodarske krize zadržala, ali ga još nije potpuno osvojila, jer mnogi kupci misle, da je samo ono dobro, što produciraju stranci. Ovo će više puta i biti slučaj kod industrija, koje su u početnom stadiju svoga razvitka, a kod ostale domaće industrije naći će kupac sigurno proizvode, koji bolje odgovaraju našim potrebama nego strani proizvodi, koji su u prvom redu predviđeni za onu zemlju, u kojoj se proizvode. Tako su na pr. počele neke njemačke tvrtke u našoj zemlji propagirati ogromne kobasičarske strojeve, koji za naše prilike nisu ni malo podesni, dok u našoj zemlji postoji za naše prilike upravo odlična specijalna tvornica za kobasičarske strojeve, čiji su proizvodi od najboljeg materijala te konstruirani tako, da odgovaraju potrebama naših kobasičara. Naši čitaoci znadu, da je to l. jugosl. tvornica mesarskih potreština, R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje. Ova tvornica izlaže svoje poznate proizvode ove godine i na velesajmu u Zagrebu od 13. do 22. sept. 1930.

na novosadskoj izložbi od 27. sept. do 6. oktobra 1930 i u Ljubljani od 31. avg. do 15. sept. 1930. god.

Najstariji sajam u našoj zemlji je Zagrebački zbor, koji je počeo svoje priredbe specijalizirati na taj način, da izdvaja one industrijske grupe, za koje izlaganje nije aktuelno, a forsira opet one, kojima je propaganda potrebna radi sezone ili drugih prilika.

Na ovogodišnjoj jesenjoj priredbi Zagrebačkog zbora priređuje se specijalni sajam pod naslovom »Hotel-Kuća-Kuhinja«, drugi pod naslovom »Gradjevinarstvo« i treći »Prehran-bena industrija«. Sva ova tri specijalna sajma čine jednu cjelinu te će biti za mesare i kobasičare, koji su velikim djelom i gostioničari, restav-rateri i kućevlasnici, vrlo interesantni. Naročito izložba mesarsko-kobasičarskih strojeva i alata i izložba mesnih proizvoda i delikatesa, suhomesnate robe i konzerva svijui vrsti. Sajam se kako rekospo otvara 13. te traje do 22. sept. 1930.

U Ljubljani otvorena je 31. avgusta jesenja izložba uzoraka uz koju se priređuje šumarska i lovačka izložba, izložba i sajam domaće stoke itd. Sajam traje do 15. septembra.

Prvi puta će se ove godine održati veliki sajam uzoraka u Novom Sadu. I tamo će interesenti za mesarsko-kobasičarske strojeve naći izložene proizvode naše domaće tvornice, R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje. Naši čitaoci iz Dunavske banovine, koji teško mogu posjetiti ljubljanski ili zagrebački veliki sajam, neka posjete izložbu u Novom Sadu te si tamo nabave sve što im za njihove radnje treba.

Za sve su sajmove dozvoljeni 50 postotni popusti u vožnji. Legitimacije mogu se dobiti uz cijenu Din 30 kod novčanih zavoda, putničkih ureda i kod ureda dotičnog velesajma.

Uvjereni smo, da će naši čitaoci na ovim izložbama naći mnogo toga, što im je potrebno da u svoje kuće uvedu i da će naučiti mnogo toga, što će biti od velike koristi njihovom poslovanju.

Potreba stručnog glasila.

Svojedobno izlazio je u našoj zemlji neki drugi mesarski glasnik, čija je pretplata bila 7 put veća od pretplate našeg »Mesarskog lista«. Danas još izlaze stručni glasnici 14-dnevno, čija je pretplata Din 320.— godišnje, drugi opet izlaze mjesečno, a njihova je pretplata 120—200 dinara. Uz to donose ovi glasnici ponajviše oglase i tržišne izvještaje dok se pitanja iz struke vrlo rijetko obrađuju. Naš neophodno potrebni stručni »Mesarski list« također izlazi mjesečno, a njegova pretplata iznosi tek 30 dinara. U listu stalno se nalaze recepti za kobasičarske proizvode, obraduju se pitanja iz mesarsko-kobasičarske struke, daju se savjeti za nabavku strojeva i alata, opisuju se hladione i td., a unatoč toga interesovanje sa strane mesara i kobasičara ne odgovara trudu, koji se stalno ulaže u list. Naskoro svaki mesar i kobasičar rado prima list, a pretplatnika sa uplaćenom pretplatom ima tek oko 1000, dok bi kod oko 12.000 mesarsko-kobasičarskih obrtnika u našoj državi moralo da bude najmanje 10 hiljada pravih pretplatnika. Ne znamo u čemu leži uzrok tomu.

Umoljavamo sve naše prijatelje, da kod svojih kolega preporuče naš

list te ih ujedno i upozore da nam doznače pretplatu, jer nam je izdavanje lista inače veoma otežano.

Stručni je glasnik naročito u našoj zemlji mesarskom staležu vrlo potreban, jer samo na taj način će naš mesarski stalež moći doći na onu visinu, koja mu pripada i koju su mesarsko-kobasičarski obrtnici u nekim zemljama već postigli. Francuski, engleski, američki, švedski, njemački i drugi mesari imaju vrlo intenzivno uvedene glasnike, koji izlaze dnevno kao stručni glasnici a ujedno i kao novine, koje donose svojim čitaocima najnovije domaće i svjetske vijesti, tako da im druge novine nisu potrebne. Njemačka »Allgemeine Fleischer-Zeitung« u Berlinu n. pr. izlazi u dnevnoj nakladi od preko 100 hiljada primjeraka na 8 strana. Nedjelska izdanja imaju normalni opseg od 24 strana. Uz to ima ovaj dnevnik svakog četvrtka prilog za kobasičare, a svaki petak prilog »Für das Meisterhaus« sa bogatim izborom ilustracija. Malo po malo će se i naš list razviti tako, da će za godinu dve dana postati tjednik. U slučaju boljeg interesovanja naših mesarsko-kobasičarskih obrtnika mogli bismo početi i sa izdavanjem dva puta nedjeljno, a docnije mogao bi

naš list da postane i dnevnik. Nažalost, kako rekospo, ne nailazimo na dovoljno razumijevanja sa strane zainteresovanih krugova.

U interesu staleža konzorcij će »Mesarskog lista« izdržati i u ovim nepovoljnim prilikama, jer mora doći vrijeme, kada će svaki mesar i kobasičar osjećati potrebu po svome stručnom glasilu, jer će uvidjeti da je bez toga svaki napredak u poslovanju nemoguć.

Kako smo već kazali izlazi naš list sada redovito mjesečno. Mnogi će se mesari čuditi zašto onda list primaju samo 4 puta godišnje. Svima ovima javljamo, da se list redovito mjesečno razaslija samo pretplatnicima sa uplaćenom pretplatom ili onima, koji su se predbilježili na list posebnim dopisom. Svaki mesar ili kobasičar, koji želi list redovito primati, neka dakle upotrebi priposl-tu mu dopisnicu te nam putem nje javi, da želi list primati redovito.

Izvoz sirovih koža iz naše kraljevine.

(Iz »Glasnika« zavoda za unapređivanje spoljne trgovine).

U našoj državi pada godišnje sirovih koža svijui vrsta za vrijednost od nekih 300 milijuna dinara. Od toga se izvaža za 240 milijuna dinara, dok se ostatak preradjuje u našoj domaćoj industriji koža, koja se je zadnjih godina znatno razvila.

Prošlogodišnjom međunarodnom konvencijom ukinulo je 24 države izvozu i uvozu carinu za sirovu kožu, pa je jasno, da taj zaključak i na naš izvoz povoljno djeluje. Počeci godine 1930. pokazuju znatan napredak izvoza specijalno u govedjim i telećim kožama.

Nažalost je naš izvoz u tim sirovinama prilično manjkav i neuredjen. U pomanjkanju direktnih veza i dobrih agencija naši su izvoznici prinudjeni prodavati robu kroz bečke, peštanske i tršćanske komisijonere, za koje se ne može uvijek kazati, da potrebne likvidacije izvršuju najkulantnije.

Govedje kože izvažamo godišnje u vrijednosti od ca 60 milijuna dinara. Cijene koje za našu robu postavljamo niske su i nikako ne odgovaraju svetskom tržištu. Izvažamo u Njemačku, Austriju, Madjarsku i Čehoslovačku. Roba se plasira teško a mnogo krivnje je i na nama samima. Neuredno manipuliranje koža od mesara, neuredne klaonice i drugo ubijaju ugled kvalitete. Kože su u ljetnim mjesecima pune tako zvanih ugoraka, to jest uboda jedne vrsti muha (štrk ili obad, Dasselfliege). Po nekoliko kilograma blata leži na koži, jer je živo blago takovo izašlo iz staje. Trebalo bi uništavati uzročnike ugoraka, kao što se čini u drugim državama, i to pokrivanjem živog blaga tankim mrežicama na hrptu, i mazanjem raznih ulja. Trebalo bi više čistioće u stajama i više opreza kod skidanja koža. Mnogo milijuna dinara gube se kroz tu nepažnju a i naš izvoz zapinje. Udružene države, koje su glavni producenti u gotovoj koži, nisu kupci za našu robu, jer je neuredjena, premda je kvaliteta inače veoma dobra. Uslijed nove carinske politike Amerike trebali bi više pažnje da posvetimo uvozu sirovina u tu državu, jer će industrija Europe mnogo izgubiti. Trebalo bi direktnih veza i dobrih naših zastupnika.

Teleće kože izvažaju se za vrijednost od ca 30 milijuna dinara godišnje u Njemačku, Austriju, Francusku, a i Udružene Države su od vre-

Uprava će sa redovitim slanjem lista odmah početi te će mu priložiti ispunjenu čekovnu uputnicu, putem koje će moći podmiriti pretplatu.

U svim gore spomenutim zemljama postoji opsežna mesarsko-kobasičarska stručna literatura, koja je omogućena jedino poradi velikog razumijevanja i pomaganja sa strane mesarsko-kobasičarskih obrtnika. I naša se je uprava odlučila za izdanje prve stručne knjige za mesare i kobasičare i nadajmo se, da će ova ideja naići na dovoljno razumijevanja te da će naši čitaoci svojim predbilježnim naručbama omogućiti ovo izdanje.

U interesu mesarskog staleža i svojeg stručnog glasnika kao i svojem vlastitom interesu podmirite dakle pretplatu i predbilježite se na l. jugoslavensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu pomoću poručbenice, koju donosimo na 3. strani današnjeg broja lista.

mena do vremena kupac za našu robu. Kvaliteta robe je vrlo dobra, a ove se kože i bolje čuvaju nego govedje. Malo više truda još kod svlačenja koža i postizavali bi internacionalne cijene.

Telećim a i govedjim kožama mnogo štete nanosi pomanjkanje dobre soli za konzerviranje istih. Morska sol, koja se većim dijelom podjeljuje sakupljačima, ne odgovara, jer je gruba, izdere kožu, nastaju rupice i solne mrlje i uopšte nejednako konzervira. Kod podjele industrijske soli trebali bi više na to paziti.

Uredjenjem aukcija u tuzemstvu po uzoru organiziranog inostranstva privukli bi mnogo prvorazrednih kupaca i postizavali bi svakako više cijene negoli danas, dakako uz preduslov dobrog i tačnog sortiranja i dobre izradbe.

Janjeće i ovčije kože izvažamo za vrijednost od ca 70 milijuna dinara i to ponajviše u Čehoslovačku, Austriju, Njemačku i Italiju. Premda bi i mnoge druge države bili kupci za naše kože, koje onda iz druge ruke uz više cijene kupuju, izvoz nije dovoljno organiziran. Nešto krznarske robe ide u Poljsku. Cijeli posao bazira u glavnome u rukama tršćanskih i bečkih komisijonera. Koliko se robe u glavnoj sezoni ne proda, šalje se ista u razna skladišta Trsta, Beča i Leipziga u komisiju, gdje leži prilično vrijeme, plaća se visoka namjina i pod konac konca gube se novci.

Dobrim novim vezama i zastupnicima naših ljudi izbjegli bi tom zlu. plasirali bi robu lako i postizavali dobre cijene.

Jareće i kozije kože naprotiv plasiramo lako i zaista polučujemo najbolje cijene. Izvažamo u vrijednosti od nekih 40 milijuna dinara ponajviše u Francusku i Udružene države. Vrlo dobra kvaliteta osobito nekih pokrajina kao na primjer Južne Srbije i Hrvatske (Karlovac) poznata je kod svih tvorničara ševroja, te šalju već rano u proljeće svoje zastupnike za kupovanje istih. Neprodane robe ne ostaje gotovo nikada. Nažalost pada te vrsti koža svake godine sve manje.

Trebalo bi mnogog i intenzivnog rada i dobrih zastupstva, čime bismo postigli mnogo bolje cijene i pomogli sebi i trgovačkoj bilanci.

O poboljšanju kvalitete sirovih koža.

(Nastavak.)

Pododbor za klanje i konzerviranje izabrao je dva inspektora, koji stalno posjećuju klaonice, mesare i trgovce sirovim kožama upozoravajući ih na eventualne greške kod klanja i konzerviranja, pa da ih istodobno potaknu na primjenjivanje poboljšanja u pogledu tehnike, opreme i uskladištenja. Premda se ovaj rad za sada vrši u ograničenom opsegu, ima nade, da će se sada, pošto je učinjen početak, da proširi djelokrug pa da će uspjeti da se znatno popravi kvalitet naše sirove kože. Pored tih direktnih nastojanja, da se usavrši klanje i konzerviranje, vrše se u laboratorijima bakteriološka istraživanja glede različitih povreda kože, naročito solnih mrlja i drugih oštećenja, koja nastaju djelovanjem mikroorganizama (sitnoživica).

Naposlijetku imali bismo da upozorimo na utjecaj, što ga vrši njujorška burza za sirove kože na njihovu kvalitetu. Premda su prvoklasne domaće kravlje kože jedina vrsta, koja se na borzi prodaje, mogu se dobavljati i druge vrste sirovih koža po burzovnom kontraktu uz utvrđene doplatke i odbitke.

Bilo je potrebno, da se izrade lako shvatljiva tumačenja, koja prikazuju vrijednost ovakvih koža, s kojima se po burzovnom ugovoru može da trguje.

Nadajmo se, da će obveza, da se interesenti imaju držati ovih tumačenja, imati za posljedici poboljšanje kvalitete dotičnih vrsta sirove kože.

Južna Amerika.

O Južnoj Americi održane su god. 1929. različite konferencije u Londonu i Hamburgu između zastupnika međunarodnoga kožarskog saveza, trgovaca sirovim kožama i argentin-

skih trgovina sirovim kožama. Na tim sjednicama sporazumiše se, da se cij kontrakt A ima da produlji ponovno na godinu dana. Isto revidirani su dobavni uvjeti za sirove kože iz područja La Plate i Urugvaja. Vijeca nja interesiranih stranaka o dobavnim uvjetima za sirove kože iz Paragvaja i Rio Granda još su u toku. Većina najznatnijih južnoameričkih izvoznika sirove kože i neke od velikih trgovina frigorifico kožama prihvatile su kontrakt A, koji će od sada biti primjenjivan kod prodaje sirovih koža. Buenosaireska komora dovela je svoje prodajne uvjete u svim glavnim točkama u sklad s uvjetima postavljenim od međunarodnog saveza kožara, a i za ono nekoliko manjih tačaka, gdje do sada nije postignut sporazum, ima nade, da će doskora doći do izjednačenja.

Preradivači južnoameričkih sirovih koža ustanovili su u posljednje vrijeme priličan porast onih vrsta povreda, koje se na gotovoj koži pojavljuju kao šare poput mramora ili žilica. Vrše se već istraživanja, da se ustanove uzroci, pa se nanaju, da će u zajednici s kožarskom industrijom da pronadju uzroke ovim povredama, kako bi u buduće isključili ove greške. Za posljednjih 12 mjeseci porastao je u Južnoj Americi znatno broj sirovih koža oboljelih od »sarnice«. Ova bolest, koja se ispoljuje krastavošću, prouzrokuje ozbiljne povrede, tako da se kože oboljele od te bolesti klasificiraju kao skart. — Osim toga umnožile su se povrede od krpelja na argentinskim kožama. Ova okolnost ima se po svoj prilici pripisati činjenici, da trgovci frigorifico kožama kupuju svoja goveda više prema unutrašnjosti zemlje.

(Nastavit će se.)

Tržište kože.

Domaće:

Prema izvještaju iz Beograda i Zagreba tražnja je za sirove kože prilično živa te ima izgleda, da će ova situacija poduže trajati. Kože zagrebačke mesarske udruge prodane su u slobodnom prometu po 14 dinara bez soli i to šarene. Siva i bosanska roba je razmjerno jeftinija. U Beogradu su na klaonici govedje kože 11,50 do 12 dinara po kilogramu sa rogovima bez razlike na težinu prema kvaliteti.

I teleće kože nailaze na jači interes, ali još uvijek nema prave kupovne volje. Zagrebačke teleće kože ostale su ovaj puta neprodane zbog pre niskih ponuda. U Beogradu notiraju teleće kože bez glave i kratkih nogu 27 dinara i juneće također bez glave i kratkih nogu 17 dinara po kilogramu.

Sitne kože:

Na tržištu jagnječim kožama ne zapažaju se nikakve važnije promjene, poslovi su i nadalje slabi, a cijene su ostale nepromijenjene. U Zagrebu ove kože nemaju prodje. Cijene su u Beogradu slijedeće: Roba od 70 kilograma 100 komada varira od 25—27 dinara, od 85—90 kilograma 100 komada 27—28 dinara i od 90—100 kilograma 100 komada 30—32 dinara po komadu. — Jareće su kože najvećim dijelom rasprodane i to najviše u Francusku i Ameriku. Koliko još ima robe, varira od 42—45 dinara po komadu. — Cijena teških ovčjih koža je od 20—22 dinara po kilogramu, a kavlaci notiraju od 23—25 dinara po kilogramu prema kvaliteti. — Kozje kože imaju u prvoklasnoj kvaliteti cijenu od 27—28 dinara po kilogr.

Inostrana tržišta:

Austrija:

Tendencija je prilično čvrsta. Cijene su doduše u glavnom ostale nepromijenjene, ali se pretpostavlja, da će po svoj prilici da porastu. Prvorazredna bečka zadrugarska roba notira bez manipulacionih troškova i dobiti trgovaca po kilogramu u šilingima:

Govedje kože: Do 29 i pol kilograma 1.55—1.60, govedje kože od 30 do 49 i pol kilograma od 1.45—1.50, govedje kože od 50 kilograma na više 1.35—1.40. Bikovlje kože od 30—49 i pol kilograma 1.15—1.20, bikovlje kože preko 50 kilograma 0.90—0.95. Teleće kože bez glave 3.15—3.25, teleće kože sa glavom 2.55—2.60 po kilogramu. Konijske kože preko 220 cm dužine 22 do 35 po komadu.

Njemačka:

Situacija na tržištu sirovom kožom konačno se učvrstila. Potražnja je doduše živahna, ali uza sve to su interesenti donekle oprezniji pri kupovanju. Cijene u trgovini na veliko su čvrste. Lake kože te kože od čokladi do 39 funti bez kravljih koža notiraju RM 1.— po kg, kravlje kože RM 0.72, kože od volova, junica i bikova otprilike 0.88 po kilogramu.

Teleće kože nemaju osobitu prodju. U trgovini na veliko trguju se po RM 1.28 kilogram, a suhe neoštećene kože RM 2.50—2.60 po kilogramu. Zalihe konjskih koža su neznatne. Kože dulje od 220 cm procjenjuju se sa 14—15 maraka po komadu.

Zalihe sitnih koža su neznatne. Situacija za ovčije kože i nadalje je povoljna. Cijene ovise o provenijenci. Prvorazredne stare kozje kože trguju se po RM 4.50, heberlingi preko 1 funte po 5.50 maraka komad. Zalihe jarećih kožica su rasprodane.

Mađarska:

Situacija na tržištu sirovim kožama oživjela je pod utjecajem inostrane tendencije. Cijene su za sada nepromijenjene, ali se pretpostavlja, da će nekoliko porasti.

Notacije su slijedeće (u pengima): govedje kože 0.95, bikovlje kože do 40 kilograma kao i preko 40 kilograma 20 posto jeftinije, teleće kože sa glavom i dugih nogu 1.90—1.95 po kilogramu. Konijske kože dulje od 220 cm do 16 penga po komadu.

Grčka:

Govedje kože: za volujske i kravlje kože soljene u svježem stanju iz solunske klaonice plaćaju domaći preradivači, koji kupuju sve što god dolazi na tržište, 15—16 drahmi po kilogramu. Izvoza nema, već se naprotiv redovito uvoze znatne količine raznih provenijencija.

Janjeće kože: Obzirom na to, da je kvalitet grčkih koža bio izvanredno dobar, bilo ih je veoma lako prodavati. Najveći dio koža kupila je Italija, dok je u srednju Europu prodano vrlo malo. Momentano je situacija mirna, ali se nadaju da će situacija oživiti u jesenje doba. Jareće kože: kvaliteta nove robe bila je jednako lijepa kao i jagnječih koža. Najviše je prodano u Francusku i Ameriku. Kavlaci: Za ove je kože sada glavna sezona. Kvaliteta je lijepa. Izvršeni su već neki poslovi uz osnovnu cijenu od 60 dol. centi po komadu za kože od 110—115 kilograma 100 komada franko odredišna luka.

Slovenskim mesarjem . . .

sporočamo o tako zvanem »Eis-luit-Kompressor-ju«, da je to ventilator, ki pa se od navadnih ventilatorjev zelo razlikuje in ni podoben ventilatorjem, ki se uporabljajo po gostilnah, kavarnah in tu in tam tudi po mesnicah.

Ta mrzlozračni ventilator deluje čisto na drugačen način kakor pa drugi ventilatorji, ki povzročijo samo prepili in izmenjavo zraka. Ta ventilator namreč potiska zrak s tako silo, da se temperatura v dotičnem prostoru po polurnem delovanju ventilatorja zniža za približno 10 stopinj. Kakšnega pomena je to posebno poleti za mesarja, ni treba posebej poudarjati. Tok zraka je tako močan, da v pravi razdalji sname človeku klobuk z glave in seveda prepodi iz dotičnega lokala vse muhe in mrčes, kar zelo zveča odpornost blaga v mesnici, ki bi ga sicer muhe in drugi mrčes onesnažil in okužil.

Pa še eno zelo važno delo izvršuje ta ventilator, namreč to, da zelo dobro suši. Ker poleg tega tudi v tako veliki meri hladi, je za uporabo v mesnicah kakor nalašč izdelan. Dobro osušeno meso dobi na površini kar nekako skorjo, ki mu daje veliko lepši izgled in kar je še važnejše veliko odpornost proti raznim bakterijam, ki se morejo razvijati samo v dovolj veliki vlagi. Okusnejši izgled mesa brez dvoma ugodno vpliva tudi na poset strank in se ventilator tudi na ta način oddolži za nabavni trošek.

Ventilator, katerega slika se nahaja v današnji številki lista v oglašitvi tvrdke R. & M. Zaloker, Ljubljana-Vič, na zadnji strani, je prirejen tako, da se lahko obesi na remo, postavi na mizo ali okno ali kamorkoli. Zvezan je z dolgo dobro izolirano žico, tako da se lahko prenaša na poljuben prostor in se enostavno spoji z električnim tokom. Dobiti se more ta ventilator za vsako jakost toka, samo pri naročilu je treba to točno

navesti. Poraba toka je malenkostna, tako da enournno obratovanje ventilatorja ne stane več kakor 1 do 2 Din, kakor je pač cena toka v dotičnem kraju.

Mesarji naj uporabljajo ventilator takole: Pri razkosavanju živine, ko je potrebno meso dobro ohladiti in osušiti, naj se ventilator nastavi okrog 3 metre pred meso, tako da gre zračni tlak naravnost na meso. To naj se vrši samo kakih 10 minut, ker bi sicer meso postalo pretemno. V mesnici pa naj se postavi ali obesi ventilator tako, da bo zračni tok tekel ob remi, na kateri visi meso proti vratom ali proti oknu. V ledenicah je ta ventilator zelo priporočljiv, da se osuši vlažni zrak, ki rad povzroči, da meso postane sluznato. Tudi se s shladenjem in osušenjem zraka prihrani mnogo ledu, tako da ledenica vse leto dobro dela in ne odpove ravno takrat, ko je najbolj potrebna.

Jako dobro se ventilator obnese tudi v kuhinjah, ker prepodi vse muhe in znatno zniža temperaturo. — Uporablja se z velikim uspehom tudi v jedilnih shrambah, gostilniških prostorih in spalnicah za ohlajenje ob vročih večerih, ker je prenašanje tako enostavno.

Neobhodno pa je ta ventilator potreben tudi onim mesarjem, ki nimajo niti ledenic. Potreben je tudi ostalim mesarjem zlasti v deževnih jesenskih in pomladnih dnevih, ko je meso treba samo osušiti, ker sicer hitro postane sluznato in izgleda neavbljivo.

Ventilator si lahko vsak čas ogledate v obratovanju v Dravljah 103 pri Ljubljani, naročite pa ga lahko pri tvrdki R. Grudnik, Dravlje, ali pa pri upravi našega lista v večji izdelavi za ceno Din 3.200, v manjši pa za ceno Din 2.600—. Pri naročilu je treba poslati na račun Din 500—, na kar se ventilator pošlje takoj s povzetjem ostalega zneska na naslov naročitelja.

Naš izvoz u julu.

Naš izvoz u julu iznio je 391.987 tona u vrijednosti 513.969.735 dinara, dok je u istom mjesecu prošle godine iznio 469.205 tona u vrijednosti 621 milijuna 313.514 dinara. Ove je dakle godine prema prošlogodišnjem u istom mjesecu opao naš izvoz i po vrijednosti i po težini i to po vrijednosti za 107.393.779 dinara, a po težini za 77.218 tona.

Izvoz prvih sedam mjeseci u ovoj godini iznio je 2.824.784 tona u vrijednosti 3.876.284.467 dinara. U istom periodu prošle godine izvoz iznio je 2.665.608 tona u vrijednosti 3.610 milijuna 386.511 dinara. Prema tome u ovoj godini izvoz se povećao po težini za 159.178 tona, a po vrijednosti za 265.897.956 dinara. Među ostalim predmetima izvezeno je:

Živa stoka: Konji 1.787 komada u

vrijednosti Din 3.752.700, ždrebad 3 komada u vrijednosti Din 1.800, mazge 15 komada u vrijednosti D 25.400, magarci 4 kom. u vrijednosti Din 3.800, goveda 10.112 komada u vrijednosti Din 26.796.800, telad 2.918 komada u vrijednosti Din 2.316.100, svinje 15.036 komada u vrijednosti Din 18.757.500, sitna stoka 80.039 komada u vrijednosti Din 12.731.370.

Meso: svježe 945.276 kilograma u vrijednosti Din 13.502.631, preradjivina od mesa 26.423 kilograma u vrijednosti Din 801.400, mast svinjska 27 kg u vrijednosti Din 435.

Kože: govedje 58.929 kg u vrijednosti Din 586.730, teleće 27.234 kg u vrijednosti Din 516.836, ovčije 7.251 kg u vrijednosti Din 153.920, kozije 291 kg u vrijednosti Din 8.264, jagnjeće 193.103 kg u vrijednosti Din 5.812.440, jareće 144.627 kg u vrijednosti Din 7.254.345.

Naša nova knjiga.

Za Prvu jugoslavensku mesarsko-kobasičarsku knjigu, koju će izdati uprava našega lista, vlada veliko zanimanje, kako nam to javljaju naši zastupnici. Isti nam zastupnici javljaju, da neki mesari i kobasičari nemaju povjerenja, da će knjiga odgovarati njihovoj potrebi i da neće se moći njome služiti.

Knjiga će biti pisata za naše prilike i to na taj način, da će se moći tom knjigom služiti i najmanji mesari i kobasičari. Pored bogatog izbora svakovrsnih recepta pružat će knjiga i mnoge stručne članke od naših najpoznatijih mesarsko-kobasičarskih stručnjaka. Da su recepti dovoljno jasni za svakog kobasičara, mogli ste da se uvjerite iz onih što smo ih do sada donijeli u našem listu. I u današnjem broju donosimo 3 recepta iz naše nove knjige, pa se nadamo, da nepovjerenja više neće imati, već da će svaki naš čitaoc knjigu preporučiti i onim mesarima, koji našega lista ne primaju pa da će i sam priposlati našoj upravi predbilježnu naručbu, koju može izrezati iz današnjeg broja lista na 3. strani.

Podudaramo iznova, da cijena Din 160.— za knjigu važi samo za one, koji će se predbilježiti, a svi ostali će knjigu platiti skuplje.

Jer ćemo knjigu izdati samo u ograničenom broju, je u interesu svakog kobasičara i mesara, koji istu želi imati, da je odmah poruči putem predbilježne naručenice iz današnjeg broja lista, jer će u protivnom slučaju ostati bez neophodno potrebne knjige. Predbilježne su naručbe upravi potrebne i da se može ustanoviti broj knjiga, koji treba da se otštampa.

One naše čitaoce, koji su u posjedu vlastitih dobrih recepta ili recepta, koji su specijalitet onog mjesta ili pokrajine, umoljavamo da u interesu našeg mesarsko-kobasičarskog staleža pripošalju sve takove recepte našoj upravi. Recepte ćemo uvrstiti u knjigu sa potpisom dotičnog kobasičara, koji će nam iste priposlati.

Duboko smo uvjereni, da neće nijedan naš čitaoc ostaviti predbilježnu naručenicu iz današnjeg broja lista neupotrebljenu.

Recepti.

Praseći uvojak (rulad).

Od mladog praseta (šunkaša), koje je oko 30—40 kg i nije mnogo masno, položi se ohladjena polutka na panj, koža dole, i sasvim se odseče but satarom, sa druge strane odseče se za plećkom, tako da nam ostane sredina kao četvrtasto parče: karbonadla, trbušina i rebra sve ujedno. Od rebra i karbonadle pažljivo se skine koska, da sve meso ostane u cijelo, neposečeno na koži i slanini. Nožem se malo poravni i onako obradjeno dobro se izriba sa soli, malo salitre i šećera i to pažljivo, da se meso ne izcepa pri ribanju (soljenju). Ostavi se tri dana suvo, a zatim se stavlja u salamuru 15 dana do 3 nedjelje, izvadi se i baci u hladnu vodu, da se izvuče sol i to 16—20 sati, za koje vrijeme treba voda da se mijenja bar 4—5 puta, onda se ostavi, da se od vode potpunoma ocjedi, položi se na tablu, koža dole, malo se poprška sitnim bijelim biberom i stegnuto uvija. Početi treba od karbonadle. Uvijeno se položi u čistu bijelu krpu i sa krpom se uvije i dobro stegne. Krajevi od krpe vežu se, a preko krpe uvija se kanap češće (a ne vezuje!). Baci se kuvati u oko 70 stepeni jaku vodu 2 sata, ako je široko i 3 sati. Izvadi se, ohladi malo u hladnoj vodi i dobro presuje. Drugi dan skine se kanap i krpa, a rastvori se malo paprike u vodi (ako paprika nije dovoljno crvena, doda se kao zrno od bibera crvene boje »Kesselrot«), promiješa se i rukom se namaže uvojak. Ostavi se, da se osuši, onda se seče i prodaje.

Carevi uvojak (rulad).

Od široke karbonadle od većih brava, koja se uzima iz salamure, skine se meso od koske ucelo. Zimi opere se vrućom vodom od soli, a ljeti hladnom, ostavi se, da se od vode dobro ocjedi. Dužina karbonadle treba da bude kao i dužina forme, dakle oko 20—25 cm. Meso se seče u kaiševu od cijele širine i dužine karbonadle, a debljine 2—3 mm. Isto te debljine, širine i dužine seče se i slanina. Po jedna strana tih listova

slanine i karbonadle maže se tankim slojem jakog prata, koji je već izriban sa malo bijelog bibera. Iseče se jedan cijeli limun u tanke kriške, pa se sve to redja u okruglu otvorenu formu od lima, koja je već obložena sa tankim listom slanine. Pošto je već forma obložena sa slaninom, to se prvo mete list mesa sa jedne i druge strane, onda list slanine itd., a medju svakih 2—3 reda redja se kriška limuna. Kad su obje polovine forme lijepo ispunjene, mora da je limun sa jedne i druge strane tako razredjan, da bi svaki odrezak imao limun, kad se rulad seče. Kad je sve dobro ispunjeno, zatvori se forma. Na jedan se kraj forme navuče crevo, forma se prelje vrućom vodom i cijeli rulad mora da sklizi u crevo, kad se forma uspravi, jer se kroz pleh slanina zagrije. Popravi se rukom, vežu krajevi, onda uzduž i popreko, uvije stegnuto u bijelu čistu krpu, uvije kanapom i kuva u 64 stepeni jakoj vodi odprilike 3 sati. Prodadi se u hladnoj vodi, dobro se presuje i drugi dan razvije kanap i krpa, seče i prodaje.

Praške salame.

Slana, masna svinjska trbušina samelje se na 2 mm rešetku. Na 10 kilograma toga dodaje se otprilike 14 kg mladjeg i jakog prata, dobro se izriba jedno i drugo i sastavi, a onda opet zajedno izriba. Na tu količinu dodati otprilike 4—5 kg u kocke sečene slane slanine, dobro sve izmješati, a onda se meće začini i to: malo paprike, 4—5 češnja bijelog luka, malo sitnog bijelog bibera i malo sitnoga ingvera (djumbir, isijot). Sve lijepo izribano puni se u šire i duže sečene komade govedjih creva, meće se u vruću pušnicu i suši vatrom (plamenom), iz početka slabije, posle jače, dok dobije upola boju, onda se baca na vatru iverje od tvrdog drveta za dim. Kuvaju se salame u vodi od 76 stepeni. Temperatura mora za sve vrijeme kuvanja ostati stalna, ne jača ne slabija. Kad se izvadi, ohladi se pod krpom na tabli, onda se seče i prodaje.

Predbilježite se odmah na

I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu sa donjom poručbenicom

Ovdje odreži!

Poručbenica

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

Izvolite me predbilježiti na I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku knjigu, te mi je priposlati odmah čim izadje poštanskim pouzecom uz cijenu Din 160.—.

Ime i prezime:

Mjesto:

Ulica i broj kuće:

Banovina:

FIRMA R. GRUDNIK LJUBLJANA-DRAVLJE

poziva sve mesare i kobasičare kao i ostalu mesnu industriju na izložbe u Ljubljani od 31. avgusta do 15. septem. 1930, paviljon F, u Zagrebu od 13. do 22. septembra 1930, paviljon E, br. mjesta 368, u Novom Sadu od 27. septembra do 6. oktobra 1930 u industrijskom paviljonu. Posjetite naš paviljon sigurno na jednoj od ovih jesenjih priredaba te si nabavite sve što Vam za Vaše radnje treba. Izložene će biti najmodernije mašine i alat za mesare i kobasičare. — Očekujemo mnogo brojan posjet te se preporučamo sa veleštovanjem

R. Grudnik Ljubljana-Draavlje 103.

Deutsche Fleischer-Fachbücher.

Da wir auf unseren Artikel über deutsche Fachbücher in der vierten Ausgabe unserer Zeitung viele Anfragen über die Preise bekommen haben, bringen wir nachstehend die Preise, welche die im Artikel empfohlenen Bücher verzollt und franko haben.

Das Buch »Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurst-Waren« kostet Din 314.— franko;

»Schaufenster - Dekorationen für das Fleischer-gewerbe«, Din 440.—;

»Was der Fleischer von dem Schlachtvieh wissen muss«, Dinar 85.—;

»Der Fleischergeselle und seine Pflichten«, Dinar 28.— und

»Der Fleischerlehrling und seine Pflichten«, Dinar 28.—.

Wie schon oben erwähnt, verstehen sich die obigen Preise verzollt und franko, inklusiv Emballage, Porto und Expedition. Die Bücher versenden wir nur gegen Nachnahme.

Für jeden Fleischer- oder Selcher-Meister mit der deutschen Umgangssprache ist das Buch »Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurst-Waren« fast unentbehrlich. Auch müssen wir wiederholt das neue Prachtwerk »Schaufenster-Dekorationen für das Fleischer-gewerbe«

besonders empfehlen. Das Buch enthält 40 Abbildungen von Gebrauchs- und Festtags-Fenstern in welchen die zarten Farben der Fleischprodukten naturgetreu wiedergegeben sind. Jedem Bilde ist eine ausreichende Beschreibung der Dekoration beigefügt, und zwar auf der Seite, die dem Bilde gegenüber liegt, so dass bei der Lektüre des erklärenden Textes das Schaufensterbild vor dem Auge bleibt.

Damit die hiesigen deutschen Fleischer- und Selcher-Meister die Bücher der Allgemeinen Fleischer-Zeitung, Berlin, sehr einfach bekommen können, haben wir den Verkauf derselben für Jugoslawien übernommen und halten solche stets am Lager, so dass die Absendung sofort nach Eingang der Bestellung erfolgen kann. Die Bestellung von einzelnen Büchern vom Auslande macht dem Besteller so viel Unannehmlichkeiten an Geldvorauszahlung, Verzollung usw., dass man sich zu einer solchen Bestellung nur schwer entschliessen kann. Das alles fällt nun vollständig ab, denn Sie brauchen Ihre Bestellung nur an Uprava »Mesarskog lista«, Št. Vid nad Ljubljano, zu adressieren und in einigen Tagen bekommen Sie das bestellte Buch.

Godišnji Kraljevski sajam u Zagrebu.

Kao svake tako je i ove godine Kraljevski sajam nada sve uspio. Dopremljeno je toliko blaga koliko još nije bilo dopremljeno ni na jedan dosadnji sajam. Naročito je to slučaj kod svinja i konja, tako da se je zagrebačko sajmište za sve vrsti blaga pokazalo premalenim.

Cijene blaga prema cijenama prošlogodišnjeg sajma pale su. Kod tovljenih svinja ustanovljen je pad cijena za 20—25%. Kod seljačkih konja porasla je cijena za ca 10%. Bosanskog blaga dopremljeno je na sajam razmjerno malo i to je prodavano uz razmjerno više cijene, nego je cijena domaćem blagu.

Veliki interes inozemnih kupaca pokazivao se je za konje za klanje i rasplod za Italiju, te za junce i junice za klanje i za ostalo prvorazredno rogato blago za Wien, odnosno Austriju.

Velika većina dopremljenog blaga bila je prvorazredne kvalitete, pa ćemo spomenuti slijedeće seljačke gospodare: Josip Branovi iz Domaslovca dopremio je 1 par volova teških 1880 kg, Franjo Bažun iz Pogradnja 1 par volova 1600 kg, Šiprag Franjo, Savski marof 1 bika 900 kg, Mesarić Mijo iz Tišine 1 bika 920 kg, Miholjić Gjuro iz Pojatne 1 bika 920 kilograma.

Dogon stoje: Bikova 255, krava 1023, junica 456, junaca 386, volova 897, teladi 200, pastuha 20, konja 3913, ždrebadi 433, koza 2, svinja nad 1 god. 155, svinja izpod 1 g. 935, odojčadi 373.

Cijene: Bikovi 7—9.50 Din, krave muzare 7—10 Din, krave u mesarske svrhe 4—9.25 Din, krave bosanske 5—6.50 Din, junice za pri-goj 9—10 Din, junice u mesarske svr-

he 7—8 Din, junci prvorazredni 8—9.50 Din, drugorazredni 6—7.50, volovi prvorazredni 10—10.75, volovi drugorazredni 7—8.50 Din, volovi bosanski I. 7—8 Din, volovi bosanski II. 6—6.50 Din, telad živa 13—16 Din, telad zaklana 15—17.50 Din, konji za klanje 1—2, svinje domaće tovljene 10.50—18 Din, svinje do 1 godine 10—11.50, svinje nad 1 god. 10—11 Din po kilogramu, odojci živi komad 200—325 Din.

Zagrebački tjedni sajam, dne 27. avgusta 1930.

Potražnja kod domaćih i stranih potrošača slabija. Cijene stoje prema prošlom tjednu na istoj visini. Od stranih trgovaca kupovano je nešto rogate marve za Sloveniju i Italiju. Konja prodano je nešto u mesarske svrhe. Dognano je na ovaj tjedni sajam:

Bikova 16, krava 302, junica 47, junaca 28, volova 174, teladi 168, konja 240, ždrebadi 68, svinja nad 1 g. 119, svinja ispod 1 god. 350, odojčadi 345.

Cijene: Bikovi 8—8.50 Din, krave u mesarske svrhe 4.50—6 Din, krave bosanske 4.75—5.50 Din, junice u mesarske svrhe 7—8.50 Din, junci prvorazredni 8—9.50 Din, junci drugorazredni 6—7 Din, volovi prvorazredni 7.50—9 Din, volovi bosanski II. 6.50—7.50 Din, telad živa 12—13.50 Din, telad zaklana 14—16 Din, konji za klanje 1—2 Din, svinje domaće tovljene 10—12 Din, sremske zaklane 14.50—15, svinje do 1 god. 10—11 Din, svinje nad 1 god. 10—11.50 Din po kilogramu, odojci živi komad 120 do 320 Din.

Objava zagrebačke trgovačke komore

Zagrebačka komora za trgovinu, obrt i industriju objavlja važno upozorenje mesarima i klaonicama radi manipulacije sa sirovim kožama. — Ovo upozorenje glasi:

Prigodom klanja stoke ne pazi se dovoljno na način deranja i soljenja kože te uslijed toga naša sirova koža ne može biti uopće plasirana na inozemnim tržištima, ili joj uslijed ovakove manjkave manipulacije nanešene povrede u jakoj mjeri obaraju cijenu. Da bi se mogao naš izvoz sirovih koža što bolje razviti, moli komora za trgovinu, obrt i industriju u Zagrebu sve područne joj mesare, klaonice itd., da deranju i soljenju sirovih koža priklone u buduće što više pažnje.

Gostioničarska pivovara u Laškom.

Gostioničarske udruge u Dravskoj banovini utemeljile su dioničarsku pivovaru, čiji akcioner može postati osim gostioničara i svatko drugi. Jedna dionica stoji Din 500.— koji se iznos otplaćuje u ratama. Za jedan glas potrebno je 10 dionica. Jer nema sumnje, da će ove dionice u kratko vreme postići veliku vrijednost, to preporučujemo našim čitaocima nabavu ovih dionica. Svaki naš čitaoc, koji se za to interesuje, neka nam izvoli javiti, nakon čega mu pribavimo sve potrebne i željene podatke. — Uprava »Mesarskog lista«.

Prodaj kompletu kobasičarsku radnju i nuzprostorije sa svim modernim strojevima na mehanični pogon. Upitati: Osijek I, Anina 71.

Prodaj stroj za mješanje mesa (Mischmaschine) ca. 80—100 litara. Stevan Bartolović, Novi Sad.

Prodaj dobro uvedenu mesnicu u prometnoj ulici. Upitati: Osijek I, Ružina br. 32.

Najmoderniju veliku A-S hladionu napravu sa napravom za proizvodnju leda jeftino i uz vrlo pogodne uslove prodaje Bela Farago, Subotica. Kod upita pozivati se na »Mesarski list«.

Automatsku brzovagu „Dayton“

dobijete kod uprave »Mesarskog lista« na otplatu a Din 500.— mjesečno uz cijenu Din 8.500.— Pored vage dobijete i 1 pilu za kosti, 20 S kuka, 2 ručna noža, 1 masat, 1 strugač za panj i 1 strugač za svinje. Kobasičari mogu dobiti 1 klijesta za šunku na ploči od mermera, 1 masat i 1 nož.

»Dayton« vaga ima preko 2.000.000 u prometu. Najbolja svjetska marka!

Evo majstore, ovo je kveč za Vas!



Ovaj novi model kvečmašine dobavlja se uz cijenu od Din 2400.—, a na otplatu 150.— Din mjesečno stoji 2600.— i to na motorski ili ručni pogon. Na ovoj se mašini meso istodobno gnječi i siječe. Mašina teži 46 kg, pogonski točak ima premjer pol metra. Valjci su dugi 28 cm, a dužina kvečmašine bez točka iznosi 44 cm. Ista mašina bez točka sa kurblo stoji samo Din 2000.—. Doznačite 200.— Din kapare pa ćete odmah primiti mašinu.

Mašine su izložene na ljubljanskoj, zagrebačkoj i novosadskoj izložbi.

RUDOLF GRUDNIK, Ljubljana-Dravljje.

MESARI!

KOBASIČARI!

Novaca i vremena štedite,
ako kupujete tačno sortiranih

CREVA

Tražite cijenik!

M. SERTIĆ, Zagreb
JORDANOVAC 29

Telegrami: EMSERTIĆ Zagreb. — Telefon: 57-99

Brza i solidna podvorba!

XIV. ZAGREBAČKI ZBOR

13. — 22. IX. 1930

Specijalni sajam:

**HOTEL
KUĆA
KUHINJA**

Biti će prikazan model modernoga hotela te uređaji i namještaji za pogon i rad u hotelima, penzionima i restavracijama, kavanama, privatnim kućama i kuhinjama.

Specijalni sajam prehranbene industrije

gdje će biti izložene sve vrste konzerviranih živežnih namirnica, te sira i pica.

Istodobno drži se

opći međunarodni sajam uzoraka

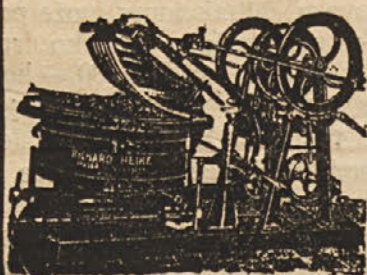
sa specijalnim sajmovima: Gradjevinarstvo, tekstil i konfekcija krzna, kože i papira, poljoprivrede, izložba i sajam domaće i inozemne razplodne stoke.

Zajednički posjeti hoteljerskih in gostioničarskih organizacija.

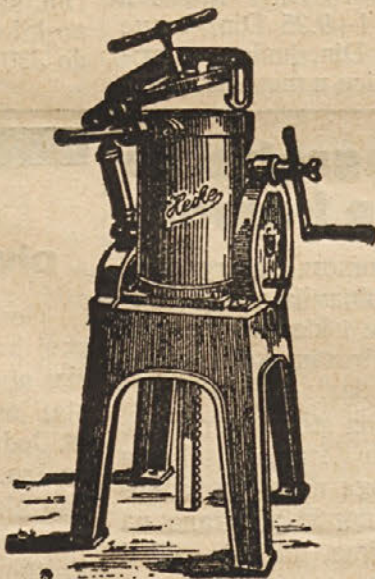
Na željeznicama i jadranskim parobrodima 50% popusta za posetioce i robu (besplatni povratak).



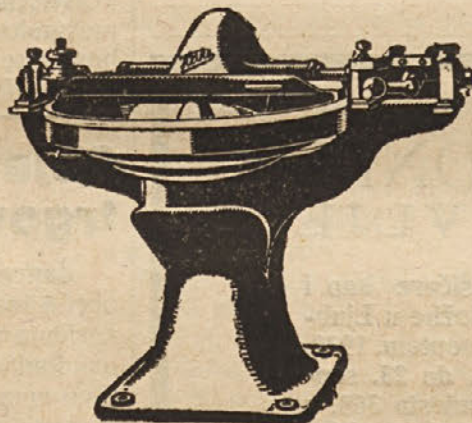
Mlin za mlirodijske
na
mehanični pogon.



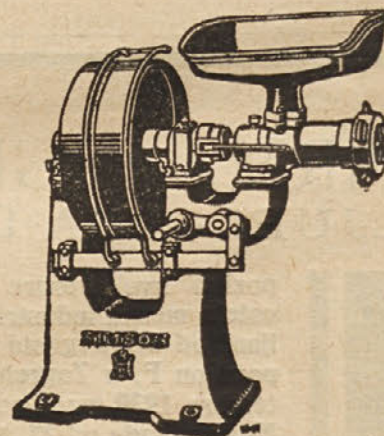
Automatski njihajući noževi



Šprica 15—25 litra.



Blitz 30 litara



Wolf 100 mm

HEIKE

mesarsko - kobasičarske
strojeve prodava
R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje 103