



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodní obrt.

Izlazi mjesečno.

Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglaši po cjeniku.

Preplata za čitavu 1931. godinu 30 Dinara.

**Sretnu novu godinu 1931
želi svojim čitaocima,
preplatnicima i oglašivačima**

Redakcija i uprava

,Mesarskog lista“.

Rezultat prvog vučenja nagrada za naše preplatnike.

Kao što smo u našem raspisu nagrada za prethodno vučenje javili, imalo je da se vrši vučenje tih nagrada 6. januara 1931. pod kontrolom mesarskog udruženja za ljubljansku okolinu i Višnju goru. Tako je i bilo.

Vučenje nagrada izvršeno je dne 6. januara 1931. pod kontrolom gg. Alojzija Mrežara, mesara iz Št. Vida kod Ljubljane, Antona Debeljaka, mesara i gostoničara, Dravlje kod Ljubljane, vlasnika I. jugoslavenske tvornice mesarskih potrebština, Rudolfa Grudnika, Dravlje, i u prisutnosti članova naše uprave i uredništva. Vučenje počelo je u 3 sata posle podne te je rezultat slijedeći:

I. nagradu i to stolnu kvečmašinu br. 182 sa kurblom primiće g. Ivan Golob, mesar, Retje pri Trbovljah. Vrijednost nagrade Din 2200.

II. nagradu, kliješta za šunku na ploči od mermara i razni alat u vrijednosti Din 600 primiće g. Tomašić Frida, mesarska radnja, Cara Dušana 24, Beograd.

III. nagradu, ručni alat za mesara u vrijednosti Din 300 primiće g. Krajc Vilko, mesar, Stari trg pri Ložu.

IV. nagradu, ručne noževe i masat u vrijednosti Din 200 primiće g. Trape Štefan, mesar, Selnica pri Mariboru.

V. do X. nagradu, prvu jugoslavensku mesarsko - kobasičarsku stručnu knjigu, primiće sljedeći gg. mesari: Cimbrih Andrija, mesar, Andrijaševci, p. Rokovci, Josip Vlaškovac, mesar, Cvjetkova 41, Osijek III., Duhac Josip, mesar, Prekopakra, p. Pakrac, Velimir Križanov, mesar, Velika Kikinda, Lovšin Rudolf, mesar, Sodražica, Šterk Josje, mesar, Stari trg pri Črnomlju.

I. do IV. nagrada stoje gg. preplatnicima, čiji su brojevi bili izvučeni, na raspolažanje kod naše uprave te umoljavamo svakoga, da izvoli sa nagradom disponirati.

Ostali, koji će primiti našu stručnu knjigu, primiće istu poštom odmah, čim knjiga izadje.

Sve one, koji preplatu do sada nisu još doznačili, upozoravamo na slijedeće glavno vučenje, gdje će opet imati pravo učestvovanja isključivo samo oni, koji će imati preplatu podmirenu.

Uprava »Mesarskog lista«.

za mojstre. Kaj pa osobje po posameznih podjetjih? Ali ni tudi u interesu vsakega podjetnika, da ima kolikor mogoče izpopolnjene ljudi u svojem obratu. Maloko danes še podcenjuje strokovno znanje in vsakdo ve, da sama praksa brez teorije ni dovolj.

Razen prejemanja redno izhajajočega lista pa bodo imeli vsi naši naročniki tudi ugodnost 5% popusta pri vseh mesarskih potrebščinah, strojih itd., ki jih bodo naročili pri naši upravi, če bo naročilo znašalo nad 200 dinarjev. Naša uprava bo namreč s 1. februarja 1931. pričela z razpošiljanjem mesarskih potrebščin

in bo v tem mesecu izdala zelo obširen ilustriran cenik s točno navedenimi konkurenčnimi cenami. Vsi poznani mesarski obrtniki v naši državi bodo brezplačno dobili po en izvod tega cenika. Upamo, da bomo vse te pridobili v krog naših stalnih odjemalcev.

Pričakujemo, da bomo kmalu prejeli od vseh mesarskih zadrug v naši ožji domovini obvestilo, da so sprejele na svojem občnem zboru sklep, da bo vsak njihov član obenem naročnik mesarskega lista, in da bo naš list lahko takoi pričel izhajati.

Uprava »Mesarskega lista«.

Slovenskim mesarskim zadrugam.

Ponovno naprošamo vse mesarsko-prekajevalske zadruge v Dravski banovini, da o priliki svojih občnih zborov uvrste v dnevni red tudi točko o vprašanju mesarskega lista v slovenskem jeziku. Tudi prosimo vse zadruge, da nas v slučaju ugoditve tej naši prošnji o tem takoj obveste z vabilom na občni zbor, da bomo lahko na zbor poslati svojega zastopnika.

Vsekakor je že skrajna potreba, da

se že reši tudi vprašanje podzvezje mesarjev in prekajevalcev za Dravsko banovino. Tudi o tem vprašanju bi bilo potrebno razpravljati na letošnjih občnih zborih vseh naših mesarsko-prekajevalskih zadrug.

Če Vam pri sklicevanju zborov more pomagati naš list smo Vam vedno radovoljno na razpolago.

Uprava »Mesarskega lista«.

Organiziranje.

Kad deset puta izgovorite ovu riječ, svaki put možete naći drugu varijantu značenja te riječi. Ali uvjek ćete dolaziti na neki organ. I naše tijelo ima organe, pa je ako su ti organi zdravi i dobro organizirani, zdravo i onda besprikorno radi. Ali naše tijelo organizirano je bez naše volje i zasluge, mi tek trebamo, da taj organizam, da tu organizaciju ne poremetimo i da tu mašinu čim bolje čuvamo i pazimo.

Riječ organizacija igra jednu veliku ulogu u poslovnom svijetu. Tako je na primjer za početak svake radnje potrebna organizacija, pripremna organizacija. A onda kada radnja već radi, potrebna je i dalja organizacija prodje itd. Onaj koji provadja tu organizaciju zove se organizator. Drži se da je organizirati teško, da je to jedna umjetnost, da je ona samo izabranim prirodjena. Ubitačna rječenica je kod nas, kad se kaže: »nisam ja zato«, »nije to meni prirodjeno«. Kao što imade plivača, koji od rođenja zna plivati, tako imade i onih, koji se tek kasnije nauče plivati. Sve se dade naučiti. Treba samo imati jaku volju te zagrabiti, treba početi, treba steći znanja, da nešto počnemo. Treba htjeti!!!

Organizirati znači misliti. I sve dobro promisliti. Nije cilj organizacije samo štednja, samo gospodarenje, nego se tu radi o brzini, brzim odlukama, brzom i bezbučnom radu bez mnogo galame. Treba dakle tako rekuć organizirati i samu organizaciju.

Pregled poslovanja, poznavanje poslovanja, jedno je od najvažnijih oruđa jednog organizatora. Stvari treba poznavati u sitnice. Treba znati za svaki zavrtanj, za svaku žilicu u svome poslu, u organizmu svoje radnje, koju treba organizirati. Organizirati treba još tako, da se posao sam od sebe daljnim poslovanjem usavršava, sam dalje i bolje organizira.

Dobra organizacija je gotov uspjeh! Organizacija izbacuje iz radnje sve što je suvišno, traži uvjek nove puteve i nove načine zarade i proširenje djelokruga. Organizirati rekli smo znači misliti, zamisliti se. Nam je pred očima uspjeh. Do tog uspjeha moramo doći. Nije nam svejedno, kako ćemo do tog uspjeha doći, dali brže ili polaganije. Organizator postavlja svaku stvar na svoje mjesto i svakog čovjeka na takvo mjesto, gdje on može najviše koristiti radnji. U dobro organiziranoj radnji svaki kotačić čvrsto i tačno hvata za drugi,

da se cijeli stroj nepogrešivo i svom mogućom snagom napred kreće. Kod dobre organizacije jedne radnje nema praznog, neupotrebivog prostora, koji ne samo da ne bi radio, nego bi smetao i ostalom radu.

Poslovnu organizaciju, poslovni organizam još je uvjek stvorio čovjek, to je njegovo djelo. Organizacija poslova izašla je iz glave čovjeka. Čovjek je nju stvorio. Početak svake radnje je organizacija. Ali i najbolja organizacija je još uvjek motor, koji imade sve kotače u najsvršenijem redu, ali motor koji stoji. Tome motoru treba pogonske snage, treba ulja. Organizacija je još uvjek mrtva stvar, ona je gotov motor, načinjen motor, koji još miruje te čeka na pogon. U organizaciju, u taj motor, stvoren od čovječjeg duha, treba uliti pogonsku silu, a to je energija čovjeka, mozak čovječji. Duh mora još uvjek čovjek uliti u taj svoj motor i to ne samo jedamput, nego uvjek kad zatreba. Organizacija je mrtva, ako taj duh čovječiji nad njom ne bdi. Ne znači organizirati, učiniti nešto gotovim i ostaviti na milost i nemilost trećem, misleći, da je organizacija i time prosperitet radnje osiguran i obezbedjen samim time, što je ona gotova. Organizacijski motor troši kao i svaki drugi motor pogonsku silu, troši misao ljudsku. Organizirati rekli smo znači misliti. Organizacija mora biti povjerena ljudima mozga i samostalne misli.

Gdje je veličina prvog organizatora? U tome da stvori motor, da stvori organizaciju, koja će čim manje trošiti pogonske sile, čim manje benzina i ulja, stvoriti organizaciju, gdje će svi kotači čvrsto i tačno hvatati jedan za drugog, tako da svim silama pokrenu motor napred, i stvoriti napokon organizaciju, gdje će biti potrebno čim manje ljudskog uma, i to samo kvantitativno po količini, a zamjeniti će ga kvalitetna uma, po vrsnoći! U tome je sva prednost prvog organizatora i svih daljnjih organizatora, koji vode i ravnaju poslovnim organizacijama.

Učite i radite da budete organizatori! Mislite i razmišljajte, jer ko neće da organizira, da bude organizator, bit će kotačić u velikom organizmu bez svoje volje i bez svojeg ja.

Privredi, napredku ljudi i društva potrebno je da imade čim više organizatora!

Slovenskim mesarjem!

Razveselilo nas je, da ste se v nepričakovano velikem številu odzvali na naš članek v zadnji številki lista. Žal pa število slovenskih naročnikov še vedno ni dovolj veliko, da bi bilo mogoče pričeti z izdajo slovenskega mesarskega lista. Kakor smo razložili že v zadnjem članku je izdajanje strokovnega lista združeno z velikimi stroški in samo, ako ima list dovolj veliko število stalnih načnnikov, je list mogoče izdajati.

Iz številnih dopisov iz raznih krajev Slovenije smo se prepričali, da povsod odobravajo naš predlog, naj bi bil vsak član mesarske zadruge obenem naročnik mesarskega lista, ki bi za Dravsko banovino izhajal v slovenščini. V lastnem interesu naših vsak član zadruge na občinem zboru glasuje za to, da zadruga sprejme sklep, naj se vsi člani naroče na svoj strokovni list, članarina zadruge pa naj se poviša za Din 30, tako da bo s tem zneskom plačana naročnina za Mesarski list. Če pa zadruga na svojem občinem zboru tega ne bi imela na dnevnom redu, potem pa zahtevajte to pri slučajnostih. Vsaka zadruga naj ima vse svoje člane naročene na svoj strokovni list. Brez svojega strokovnega lista je namreč v našem času vsak stan obsojen na propadanje in nazadovanje in ga drugi stanovi z dobro razvitim glasili prehitajo povsod.

Odbori mesarskih zadrug naj upoštevajo tudi ugodnost, ki jo bodo imeli v tem, da bodo lahko sklicevali vse se stanke, zbole in seje in priobčevali važne skele svojih sej potom redno izhajajočega lista in na ta način letno prihranili lepe zneske, ki so jih zadruge morale doslej plačevati za razno dopisovanje in objave v dnevnih časopisih. Vse take objave bo namreč strokovni list prinašal popolnoma brezplačno.

O potrebi mesarskega lista, ki bi izhajal v slovenščini, je odveč pisati. Saj gotovo vsak mesarski obrtnik čuti, da mu pa tudi svetovalca v mnogih vprašanjih, ki se vsak dan pojavlja v njegovem podjetju. Vsak sloj ima danes že svoj list, ki ga seznanja z vsemi važnimi dogodki v njegovim stroki in mu odgovarja na najrazličnejša pereča vprašanja in svetuje v dvomljivih slučajih. Ali naj samo mesarski zaostane?

V Dravski banovini mesarji nimajo domaćega lista, čeprav jih je nad tisoč in bi ga brez vsake težave mogli vzdrževati. Nekateri naši mesarji sicer čitajo razne inozemske strokove liste in si iz njih nekako izpopoljujejo svoje strokovno znanje, vendar pa ravno tega, kar jih najbolj zanima, navadno ne najdejo v teh listih, ker so listi pač pisani za razmere v oni državi, kjer izhajajo. Takih mesarjev je samo nekaj. Kaj pa vsi drugi, ki iz tega ali onega razloga ne morejo čitati inozemske listove in tudi našega lista v srbohrvaščini ne razumejo!? Naš čas zahteva od vsakogar, ki hoče ostati na površju čim večje strokovno znanje in široko obzorje. Brez temeljitega strokovnega znanja danes ni mogoče niti shajati, kaj šele napredovati!

Kolike važnosti bi bil tak list za naš stan v Dravski banovini, vidite iz sledečega. Naloga lista bi bila, svoje čitatelje strokovno izobraževati, jih seznanjati z vsemi zanje važnimi pridobitvami sodobnosti pri nas in drugod, jim sporočati o cenah in položaju na tržiščih živine, mesa, mesarskih izdelkov itd. na domaćih in tujih tržiščih.

Premislite dobro, če bi bil tak list vreden 30 Din na leto! Da bi bil list resisan tako, Vam v polni meri jamčimo.

Vse gornje je bilo v glavnem pisano

Mesorezni strojevi.

Rad je temelj svakoga gospodarstva. Bez rada nema napretka. Jedino radom možemo proizvoditi svakojaka dobra, iskorišćujući prirodu (blago) uz upotrebu kapitala. Najvažniji od ta tri faktora u našem poslu je bez sumnje rad.

No ako već moramo »u znoju svoga lica jesti svoj kruh«, moramo istodobno nastojati, da taj rad olakšamo, tako da sa što manje rada, ali zato promišljenog postignemo, što je moguće veće koristi. Moramo dakle odabratи cilј i na tom putu neprestano ustrajati. Koliko se za postignuće toga cilja u našoj struci povratio?

Radu se ljudi i strojeva kao proizvodnom faktoru nije sve do nedavna posvećivala dovoljna pažnja i na njegovom se popravljanju nije sistematski nastojalo, već se je poboljšanje ručnog i strojnog rada puštalo slijepo sreći i samovolji izumitelja. Da, sva nastojanja oko zamjene ljudske radne snage radom strojeva stavljalo se na brigu izumiteljima, koji su mnogo usluga, dapače neprocjenjivih usluga učinili općem napretku, ali mnogo se puta dešavalo, da su izumivši neki novi stroj ili samo njegove dijelove za poboljšanje konstrukcije bolje gledali unovčiti ga ne ispitavši prije njegovu praktičnu vrijednost. Onima, koji su reklamirali nove strojeve, i iskušane i neiskušane, nije bila dovoljno poznata činjenica, da ako jedan stroj i vrijedi za jedne prilike, ne vrijedi za druge, da njegova vrijednost ovisi o tome, u koliko su svojstva stroja prilagođena praktičnim uvjetima: veličini radnje, načinu obradjivanja mesa u onoj zemlji i drugim mjesnim prilikama. Trgovci su dakle puštali iz vida tu osnovnu činjenicu, da svojstva svakog stroja moraju biti u što većem skladu sa obrtnom praksom, sa prilikama obrtnika, koji hoće da kupi stroj. Trgovci grijesili su moguće i u dobroj vjeri, ali našem obrtniku polako je u glavu došla sumnja prema hvaljenim strojevima.

U nesolidnom postupanju reklame prema našim obrtnicima moramo tražiti izvor dobrog dijela nepovjerenja našeg obrtnika prema mnogim novotarijama, jer »kad se netko speče, onda i na hladno puše«, a naš je obrtnik bio često putan.

Mnogi stroj bio je kratka vijeka. U mnogoj glavi izumitelja rodio se stroj, koji nije imao skoro nikakove praktične vrijednosti te ga možemo nazvati mrtvorodenje.

Sve u svemu ne možemo reći, da se nije radilo na polju popravka rada u našoj struci, no istina je da nije bilo u tom nastojanju reda. Bogzna dokle trajala bi ta nesredjenost medju našim obrtnicima, da ih na sistematski rad nije potaknula industrija ostalih proizvoda i njezina racionalizacija rada, koja je imala jasni cilj, da sa što manje rada ljudskoga i strojnoga postigne što veći učinak.

Uspjesi ostalih industrija i obrta ponukali su i stručnjake u našem staležu, da i oni porade u svom krugu. Pa je uslijed toga došlo do zahtjeva: »Izumlujmo strojeve, od kojih ćemo imati koristi u praksi, a ne malo vrijedne igračke ili muzejske ukrase!«

Svaki poduzetnik želi, da osobito danas u teškim danima raznih nepogoda dobije u uporabu samo siguran stroj, a da ne kupuje mačku — u vreći.

Cilj je dakle moderne racionalizacije rada u mesarsko-kobasičarskim poduzećima, da se što više uštedi ljudske snage zamjenom za strojnu, da ti strojevi rade u praksi najbolje, te da bi se tim načinom olakšao život i napredak mesarsko-kobasičarskih poduzetnika.

Našem se naprednom mesarsko-kobasičarskom obrtniku, koji je osjetio potrebu raznim strojevima za svoju radnju, mnogoput nudilo, upravo guralo neke u našoj praksi još neispitane strojeve od inozemskih tvornica. Jasno je, da takav postupak ne vodi k ničemu. Hvala Bogu, naš obrtnik vodjen svojim privrednim nagonom ne prima lakovjerne svaku reklamu te je na taj način sačuvao od teškog razočaranja sebe — i svoj džep.

Da se stane na put sličnom nesolidnom reklamiranju strojeva uopće a naročito novih strojeva, naš će list u nekoliko članaka donijeti opise onih strojeva za mesarsko-kobasičarske svrhe, koji odgovaraju našim prilikama i kod nas uobičajenom načinu preradjivanja mesa.

Najviše upotrebljavani i po vršnoci kobasičarskih proizvoda najmjerodavniji stroj je mesorezni stroj ili stroj za mlevenje mesa — Wolf.

Najmanji model Wolfa, koji može i smije da se upotrebljava u modernom mesarsko-kobasičarskom preduzeću, a naročito za proizvodnju trajne robe, mora imati promjer ploča 98 mm, što znači oko 10 cm. Svi manji modeli nai-mne ogrijavaju meso te ga gnjeće, tako da se na njima izradjeni prat redovito skrati. Ova je činjenica i ponukala sve inozemne tvornice, da su odustale od proizvodnje strojeva sa 80, 82, 90 i 95 mm velikim pločama.

Preporučuje se i da se kupi stroj sa točkom za ručni i motorski pogon, jer se može neki put desiti, da otkaže u dotičnom mjestu struja, pa se onda može stroj terati rukom, a manje radnje, koje će u početku terati stroj rukom, će docnije sigurno trebati strojeve za motorski pogon, pa na taj način uštede sve prenadžbe kod ovog stroja. Ovakve se mašine mogu u slučaju kupnje većih mašina vrlo lako prodati dalje.

Najidealniji Wolf današnjice je onaj sa 130 mm promjera ploča i sa novim pužem, koji je izum tvrtke R. Grudnik, Ljubljana-Dravlje. Oba se stroja, onaj sa 98 mm i taj sa 130 mm velikim pločama mogu poručiti kod naše uprave i to uz slijedeće cijene: Wolf 98 mm za učvršćivanje na stol Din 2600, na stalku Din 3600. Wolf 130 mm na stalku staje Din 6800, a Wolf sa 150 mm velikim pločama staje Din 8800.

Prema obavijesti u prošlom broju našeg lista dozvoljavamo svima našim preplatnicama 5% popusta na ove cijene. Isto tako važi taj popust za sve narudžbe od preko Din 200 prema cijeniku i katalogu, koji ćemo pripislati svima našim čitaocima u mjesecu februaru ove godine.

Pitanje pojedinjenja života.

Najvažnije pitanje, gotovo pravi problem, ovog našeg vremena koje treba rješiti jest ono, koje se odnosi na pojedinjenje općih životnih prilika i na stvaranje takvih činjenica, koje će pružiti svim slojevima naroda mogućnosti, da uz jeftiniji život povećaju potrošnju i otvore polje većoj djelatnosti. Ostaju dakle dva važna problema: pojedinjenje života i stvaranje mogućnosti zaposlenja svih slojeva naroda, počevši od malog radnika, preko sitnog trgovca do obrtnika i industrijalca. I baš ta dva problema predstavljaju jedno jako čvoriste, koje nije moguće rješiti jednostavnim operativnim zahvatom. To pitanje po sebi vrlo važno, ono je u isto vrijeme i problem, kojeg podjednako rješavaju i proučavaju sve države.

U posljednje vrijeme prilike su se svuda pogorsale. Na jednoj strani zapazio je vidno opadanje potrošnje, a na drugoj nestaćica zaposlenja, nestaćica rada i kao vrlo važno: teško stanje našeg seljaka. I uzroke opadanju potrošnje treba tražiti baš u tim činjenicama, što smo ih iznijeli. Ali njih treba i rje-

savati, treba ih proučavati, stvoriti nova vrela, nove mogućnosti, da ćemo jednom već izaći iz privrednih poteškoća.

Sada kada ova dva pitanja postaju aktuelna, zagrebački je »Jutarnji list«

priredio jednu anketu pod natpisom »Pojeftinimo život!«, obrativši se nizu uglednih ljudi i predstavnika pojedinih ustanova. Ovo je list učinio u želji da čuje riječi onih, koji sačinjavaju grad Zagreb, bilo finansijski, bilo privredni ili onaj mali, što stanjuje na periferiji, te da na taj način pruži mogućnost mjerodavnim faktorima, da im ova anketa posluži u konačnom rješenju tog velikog problema. Medju ostalima obratio se »Jutarnji list« i na g. Slavku Kauriću, tajnika Saveza mesarskih obrtnika, inače poznatog socialnog radnika, te mu je on saopšio, koje stanovište zastupaju mesarski obrtnici u pitanju skupoće i srušavanju cijena.

Budući da ovo pitanje tišti sve slojeve našeg naroda u istoj mjeri kao i gradjane grada Zagreba, to bi bilo interesantno donijeti odgovore i mišljenja

raznih uglednih ljudi i svih krugova privrede, poradi odredjenog prostora pri-nudjeni pak smo ovaj članak ograničiti samo na mišljenje g. Slavku Kauriću, koje će za naše čitaoce biti i najinteresantnije.

Na stavljenja pitanja odgovorio je g. Kaurić slijedeće:

U prvom redu treba zabilježiti, da su naši obrtnički privrednici tek prije nekoliko godina počeli osjećati sve veće tegobe u proizvodnji i životu. To je uzrokovalo ostvarivanje strukovnih organizacija. Tako su i mesarski obrtnici u Zagrebu g. 1926. osnovali svoj Savez, koji od onda rješava važna mesarska pitanja. Na žalost ipak ih imade mnogo, koji se nisu organizirali. Međutim, što se tiče pitanja srušavanja cijena živežnim namirnicama smatram, a to je stvarište svih mesara, da se neće ništa polučiti odredjivanjem cijena po komunalnim vlastima. Ističem, da je mesarski obrtnik godine 1914. za dobro (srednje) blašće platilo kilogram žive vase 0.36 K, a danas plaća 8 Din, dakle 22.22 puta skuplje nego li 1914. godine, ako se uzmu u obzir sve okolnosti, koje vladaju u valuti. Meso je danas 33 puta skuplje od onoga u 1914. godini. Međutim, obitelj od 3 osobe — najsromomije uvezvi — potrošila je i platila u mjesec dana živežnih namirnica u godini 1914. za 17 puta jeftinije, nego li u godini 1930.

Moje je mišljenje, da bi nadležne vlasti morale voditi indeks i o industrijskoj proizvodnji, poljodelstvu, vanjskoj trgovini, kao što i indeks plaća i nadnica činovnika i radnika tako, da cijene industrijskim proizvodima i poljodeljskim plodovima budu razmjerne. Ne bi se tada dogodilo, da mesarski obrtnik plaća 22.22 puta skuplje blašće nego godine 1914., a za lokal 34 puta skuplje nego li 1914. — prodajući meso samo 11 puta skuplje od godine 1914. Radnik imade dnevnicu poprečno 26 dinara, pa je logično da ne može biti dobar potrošač.

Uvjeren sam na primjer, da imade artikla, koji bi moralni pojefitiniti. Tako tvorničari koža danas prema prošloj godini plaćaju skoro 50% nižu cijenu za surovinu. Opaža se, da većina kućevlasnika i industrijalaca, nastojeći amortizirati svoje objekte za 5—8 godina, ne mogu shvatiti, da time razaraju temelje općeg privrednog razvoja kao i svojih položaja. Na ovom pitanju dužan je svaki građan pošteno saradjivati. Naša država je bogata i u njoj svako može živjeti pristojnim životom, a preduvjet za to valja stvarati od ozgo, a neće se ništa postići odredjivanjem cijena samo detaljnim prodavačima hrane.

Zakon o suzbijanju skupoće živežnih namirnica i nesavjesne spekulacije od

30. dec. 1921 prestao je važiti stupanjem na snagu zakona o suzbijanju neloyalne utakmice od 4. aprila 1930. godine, pa me upravo čudi, da se neke gradske ustanove upuštaju u određivanje cijena pozivajući se na zakone, koji više ne postoje.

Ne može se preći preko jednog vrlo važnog razloga skupoće, a to su porezi. Država treba sredstava za potrebe javnih ustanova, zdravstvo, prosvjetu i t.d. ali mali privrednici su preopterećeni osobito zaostacima nastalim od godine 1928. Oni razmjerno plaćaju skoro 3 puta toliko od 1000 dinara, koliko oni iz redova jakih privrednika.

Konačno stvarno govoreći da bi se postiglo razmjerno normalne cijene svim potrebama u životu, i da se odstrani uzroci skupoće, trebalo bi:

1. Agrarno-trgovačku politiku svesti putem, da se onemogući uvoz produkata, kojih imamo dosta, a izvoz pretičaka, što više pomagati.

2. Porezne zaostatke do uključno 1928. godine otpisati.

3. Da Narodna banka intenzivno radi na srušenju kamatnjaka.

4. Uvadjeti što veću štednju u državnom gazdinstvu, ujednostavljenjem administracije, te davanjem državnih dobara malim obrtnicima i poduzetnicima.

5. Revidirati carinske i željezničke tarife, te trošarinske i monopolске takse.

6. Energično postupati protiv kartela vlasnika industrijskih poduzeća i kuća i revidirati im cijene.

7. Da sve vlasti u pitanjima privrede traže i primaju mišljenja i predloge malo-obrtničkih strukovnih organizacija.

8. Da u cilju najizdašnijeg podupiranja rada na podizanju opće privredne snage čitave privredne zajednice države naše, svi malo-obrtnici listom pristupaju u svoje strukovne organizacije.

Kao što se moglo očekivati, mišljenja su iz raznih krugova privrede bila na mnoga pitanja posveta oprečna. Jer dok se na jednoj strani tvrdilo i uvjerenovalo, kako postoje vrlo ozbiljni znakovi skupih životnih prilika, kako postoje prilike, koje nisu ni malo zavidne, na drugoj se uvjeralo, da prilike nisu ni malo strašne. Ipak pretežan dio uglednih faktora izrazio je svoje mišljenje dovoljno jasno, kako da se rješi taj problem, čija je težina jaka, a dubina zašnina.

Uvjereni smo, da ovo pitanje neće ostati samo kod toga, što se izvršila jedna anketa, već da će se skorom pristupiti rješavanju ovog važnog privrednog problema te da će rezultati ove ankete i iznešena mišljenja poslužiti vrlo uspješno mjerodavnim faktorima u koначnom rješavanju.

Za što bolju i jaču proizvodnju.

Mi moramo što više proizvadjeti i uz to nastojati, da kvaliteta proizvoda буде što bolja. Samo ako radimo, možemo napredovati, možemo da pokrijemo naše dugove i tako će nam biti bolje. Znamo, da su potrebe danas velike, da se bolje odjevamo, bolje jedemo, da se djeca študiraju, da su i porezi veći, a za sve to treba novaca. A odkuda obrtniku novaca negoli iz njegove radnje? To je sve, što on imade, pa mora da toj radnji posveti svu pažnju, sav mar, jer u protivnom slučaju nastat će osiromašenje, zaduženje itd. Radimo dakle s ljubavlju i marom i naša nam radnja neće biti nezahvalna, već će nam dati toliko, da se olakša naš život te se podigne naše životno blagostanje.

Danas se naročito traži dobra kvaliteta svim proizvodima. Svi su danas privrednici na tom, da proizvodi nemaju svuda dobre kvalitete. I ako se to ne može protezati na sve naše proizvode, ipak je u tom mnogo istine. A najviše puta uzrok je nedovoljna pažnja i nedred, da naši proizvodi nisu bespričorni.

Red. Kad bi imao mogućnost napisao bi ovu riječ najvećim pismenima i postavio je visoko gore, da je svatko čita. Red je majka svakog napredka. Bez reda nema nikakvog korisnog rada. Rad bez reda je više nego nerad, jer je to trošenje snage uzalud. Ne znati održavati red, znači ne znati raditi. Ali red nije potreban samo u privrednom životu, već u svakoj ljudskoj djelatnosti. Imati smisla za red je osobite važnosti.

Znati održavati red, znači prije naučiti se na red i ne samo naučiti se, nego treba i shvatiti i osjetiti, kolika je

važnost i potreba reda. Tu igra najveću ulogu onaj nesretni »sutra«. Tim sutra se toliko nereda stvara u našim radnjama, da je taj sutra obično početnik svih nereda, koji vladaju u jednoj radnji i u jednom poduzeću uopće, makoje vrsti ono bilo.

Treba proći našim krajevima, našim radionicama, našim mesnicama, treba proći svim našim prostorijama pa da vidimo, koliko smo mi robovi toga nereda. Ako se nešto traži, treba nekoliko sati, a da se opet ništa ne nadje. Neredom, ne neradom propadaju nam dnevno milijuni narodne imovine. Treba dakle kod sebe u prvom redu, a onda i kod osoblja pobuditi smisao za red i volju, a onda ga znati i prigrli.

Držite u redu svoju radionicu, svoju mesnicu, svoju hladionicu i sve drugo i naučite se na red. Posvršavajte sve poslove istog dana, ako ne možete radite nešto dulje. Nemojte gledati na sat, nego na rad. Kad radite, ma bilo kome radili, mislite kao da sebi radite, jer tek tako ćete naučiti na rad i red. Tako od prijeve treba pričati osoblju a i poduzetnik sam mora biti takav, da se osoblje može u njega ugledati.

Nemojte ostaviti radionice, dok Vam nije sve ostalo u redu. Nemojte sobom biti zadovoljni, dok sve kod vas nije

Izvoz našeg govednjeg mesa u Njemačku

Zbornica za trgovinu, obrt i industriju primila je od našeg generalnog konzulata u Düsseldorfu (Njemačka) izvještaj o mogućnosti uvoza svježeg govednjeg mesa iz naše države u Njemačku. Iz tog izvještaja donosimo slijedeće:

U Rensko-Westfalskoj provinciji postoji danas velika potražnja po mesu, kojom nikako ne može udovoljiti domaće tržište. Poradi toga uvozi se meso iz inostranstva. Od januara do septembra ove godine, t. j. 1930, kada je uvoz bio tri do četiri puta manji od uvoza u god. 1925., uvozeno je u Njemačku 84.582 kvintala svježeg govednjeg mesa u vrijednosti 10.5 milijuna RM, što znači, da je potreba Njemačke po svježem govednjem mesu iz inostranstva dosta velika.

Naredna tabela prikazuje, kako se je u posljednjih 5 godina kretao uvoz svježeg govednjeg mesa iz inostranih država u Njemačku, i to u svakoj godini od januara do septembra:

Cijelokupni uvoz u q l. 1925 303.135, l. 1926 237.197, l. 1927 157.689, l. 1928 155.177, l. 1929 140.696, l. 1930 84.582.

Vrijednost u RM l. 1925 35.135, l. 1926 29.505, l. 1927 20.342, l. 1928 20.220, l. 1929 16.898, l. 1930 10.527.

Danska l. 1925 201.029, l. 1926 137.913, l. 1927 14.500, l. 1928 20.191, l. 1929 33.448, l. 1930 35.992.

Holandija l. 1925 69.682, l. 1926 51.630, l. 1927 112.070, l. 1928 89.178, l. 1929 89.482, l. 1930 38.177.

Belgija l. 1925 10.542, l. 1926 39.469, l. 1927 20.156, l. 1928 23.416, l. 1929 8.227, l. 1930 658.

Litva l. 1925 4.981, l. 1926 1.199, l. 1927 1.652, l. 1928 2.514, l. 1929 5.933, l. 1930 7.130.

Austrija l. 1925 3.944, l. 1926 2.351, l. 1927 1.736, l. 1928 1.332, l. 1929 1.184, l. 1930 1.106.

Čehoslovačka l. 1925 —, l. 1926 —, l. 1927 —, l. 1928 —, l. 1929 566, l. 1930 432.

Iz gornjega jasno može se vidjeti, da uvoz mesa u Njemačku stalno opada. Uzrok tome leži u kampaniji njemačkih agraraca protiv uvoza mesa iz inostranstva, a naročito jako je na opadanje uvoza utjecao novi agrarni zakon, koji uvadja veliku carinu na meso, i to RM 45 za 100 kilograma svježeg mesa i RM 66 za 100 kilograma soljenog mesa.

Porasao je u to doba jedino uvoz svježeg mesa iz Litve, dok je iz svih ostalih zemalja pao, u nekim dapače za 90%.

Cijene kreću se prema ponudi i potražnji, fiksiranih cijena nema, jer se sve dobave obavljaju putem komisijonara. Izuzeti može se samo tvrtka Ruwa-Fleischwerke u Ratingenu, koja ku-

puje samo uz gotov novac. Obračun obično izvršava se odmah nakon predaje robe sa odbitkom provizije za komisjonara.

Troškovi za transport kreću se oko jedne odredjene visine, već prema tome, koliko se leda treba kod transporta. — Zbog toga je ljeti prevoz nešto skuplj, nego li zimi. Biće dakle najbolje, da se glavne količine mesa uvoze zimi ili kada vlada hladnije vreme. S obzirom na to variraju troškovi od njemačke granice do uputne stanice od 26.5—27 feniga za funtu mesa.

Po mišljenju gore pomenutog našeg generalnog konzulata te po mišljenju njemačkih uvozničkih udruženja bio bi uvoz svježeg govednjeg mesa iz naše države u Njemačku s obzirom na gornje uslove omogućen, a to naročito iz razloga, jer do sada nijesu poznali našeg mesa na njemačkim tržištima.

Prema izvještaju tvrtke Ruwa-Fleischwerke bio bi uvoz svježeg govednjeg mesa iz naše države omogućen — premda sada vlada tržištem Danska — ako će se uvoziti govedje meso pravovrsne kvalitete i uz cijene, koje bi mogle konkurirati sa cijenama danskog mesa.

Pri kalkulaciji treba uzeti u obzir transportne troškove od naše stanice do uputne stanice u Westfalskoj. Od njemačke granice do Ratingena iznose transportni troškovi oko 12 feniga za funtu mesa. Osim toga treba ukloniti još i 1—1.5 feniga za funtu mesa za hladnjene ledove.

Carina za svježe govedje meso iznosi 45 RM za 100 kilograma, a 66 RM za 100 kilograma soljenog mesa. S obzirom na ovu visoku carinu za soljeno meso, skorom neće uvoz soljenog mesa i znaće zemlje dolaziti u obzir. Soljeno se meso plaća franko Ratingen 74 feniga po funti. Radi se ovdje samo o mesu, koje se može upotrebiti za fabrikaciju salama i kobasica.

Nadamo se, da će Zavod za unapređivanje spoljne trgovine točno proučiti sve uslove i prilike te učiniti sve potrebno, da se po mogućnosti otvoriti novo tržište za naše svježe govedje meso.

Naš konzulat navadja još nekoje tvrtke iz okruga Wuppertal-Remscheid, koje dolaze u obzir za uvoz svježeg govednjeg mesa: Carl Magersuppe, Wuppertal-Elberfeld, Ronsdorferstrasse 23. Adolf Herbst, Wuppertal-Elberfeld, W., Ratenaustrasse 2. Grosshandelsgesellschaft in Lebensmitteln m. b. H., Wuppertal-Elberfeld, Schlacht und Viehof.

— Paul Timmer, Wuppertal-Barmen, Schachthof. — Emil Leuchter, Wuppertal-Barmen, Huldastrasse 44.

RM po funti težine za luke kože i kože od čokladi do 39 funti bez glave su 0.50 po funti, kravljie kože sviju težina stoe 0.33 po funti, volujske i juneće i bikovlje do 49 funti 0.41 po funti, volujske i juneće kože od 50 funti i teže 0.35 po funti, bikovlje kože do 79 funti 0.30, od 80 funti na više 0.27.

Teleće kože, za koje nema osobitog interesa, notiraju: najbolje provenijence RM 0.66 po funti, suhe RM 1.25 po kg.

Konjskim kožama se prodaje nešto povećala, te notiraju kože dulje od 220 cm RM 14 po komadu.

Sitne kože: Položaj na tržištu sitnim kožama u glavnom je nepromijenjen.

Ovčijim kožama ostala je cijena nepromijenjena. Kozje kože vrlo su pale u cijenama uz slabo poslovanje. Prvo razredni heberlinzi notiraju RM 4—75, kože od breditih životinja RM 3.75 po komadu.

Austrija:

Položaj na tržištu je vrlo miran, te se situacija u glavnom nije promijenila.

Općenito i nadalje preporučuju najveći oprez, jer je teško predvidjeti daljnju promjenu situacije na tržištu.

Sitne kože: Nije nastupila nikakva promjena ni u situaciji ni u cijenama. Općenito preporučuju najveći oprez kod kupnje.

Čehoslovačka:

Promet sirovim kožama završio je ove godine vrlo loše. Nazadovanje cijena soljenih koža iznosilo je prosječno samo 10—15% radi vrlo niskih cijena na početku godine, dok je trgovina suhim kožama izgubila vrlo velike svote.

Na dražbama ostala je roba u glavnom neprodana.

Madžarska:

Položaj na tržištu ostao je od našeg poslednjeg izvještaja nepromijenjen. Na tržištu vlada tiha mltavost i jednakje cijene.

Vlada je donijela interesantno iznenadjenje za Božić. Dala je isključivo pravo za održavanje dražba »Internacionalnom a. d. madjarskih velemesara za promet kožama i crijevima«, te osigurala ovu povlasticu na 20 godina. 20 godina je veliko razdoblje, te u ovo vrijeme mogu nastati značne promjene, danas ta stvar nema velikog značenja, jer trgovci najveći dio potrebe povlače iz inostranstva.

Sitne kože: Zaključen nije skoro nijedan posao. Kozje kože cijene se 2—3 pengö, ovčje kože, suhe, notiraju pengö 0.70 do 0.75, laka roba pengö 1.30 do 1.40, teške kože sa grubom vunom pengö 1.10, kože golice pengö 1. Svježe zaklana roba stoji pengö 0.50.

Poljska:

Raspoloženje za kupnju je vrlo slabo, a cijene nazaduju. Na posljednjim dražbama ostale su govedje kože neprodane, teleće kože stajale su zloty 3.40 po kilogramu.

Tržište stoke.

Zagreb, 31. decembra 1930. — Brojevi u zagradi označuju dogon, odnosno cijene prošlog tjednog sajma, održanog 24. decembra 1930. godine.

Dogon stoke:

Bikova 3 (7), krava 214 (48), junica 43 (7), junaca 4, volova 256 (101) teladi 151 (25), pastuha 8, konja 88 (20), ždrenadi 16, svinja nad 1 god. 165 (20), svinja ispod 1 god. 564 (16) odojčadi 157.

Cijene:

Bikovi 7.75—8.50, krave muzare komad 3—4000 Din, krave u mesarske svrhe 4—6, junice za prigoj 2—3000 Din komad, junice u mesarske svrhe 7—8 Din, junci prvorazredni 7.25—8, junci drugorazredni 6.50—7, volovi drugorazredni 7.75—8.50, volovi bosanski prvorazredni 7.50—8, volovi bosanski drugorazredni 6—6.50, telad živa 11—12, telad zaklana 14—15 (14—15.50), konji za klanje Din 1—1.25, svinje domaće tovljene kg Din 11.50—12, srijemske zaklane 12.50—13, svinje do jedne godine 10.25—10.50, odojči živi, komad od 150—230 Din.

Tjedni sajam u Vinkovcima.

Vinkovci, 3. jan. 1931. god. — Današnji tjedni sajam bio je prilično slab radi lošeg vremena. Cijene su bile nešto čvršće. Na tržištu svinja bilo je dosta odojaka, koji su plaćani od 100 do 150 dinara. Debelih svinja bilo je malo, a plaćane su po 9 do 9.50 dinara po kilogramu žive vase.

Potrošak mesa u prošloj godini: U prošloj godini zaklano je u Vinkovcima 815 govedi, 1633 teladi, 94 ovce, 438 jagnadi, 9 koza, 1498 debelih svinja, 170 prasadi. U mesnicama prodana su i tri jelena, koja su ubijena u lov. Od nužde su zaklana 3 bika, 3 krave, 1 junicica i jedno tele radi nadušne, te 3 krave od drugih bolesti. Za prehranu vojske zaklano je 500 komada goveda.

Obavijest.

Izvjesni agenti konkurenčije šire o meni neistinute glasine, kao da ja ne tjeram više nikakav posao, pa ovime cij. mušterije upozorujem, da sam od tvrtke Friedrich i Haaga, tvornica strojeva u Beču i Pragu, kupio njihov posao u Zagrebu, dne 1. oktobra 1928., te da isti tjeram pod vlastitim imenom i na vlastiti račun, baveći se i nadalje prodajom mesarskih strojeva i pribora, te inih mesarskih potrepština. Protiv onih, koji o meni neistinute glasine šire, poduzeti će korake temeljem zakona o nepoštenoj utakmici kod nadležnih vlasti.

U Zagrebu, dne 2. decembra 1930.

Krutzler Ivan,

trgovina mesarskih strojeva i inih mesarskih potrepština, Zagreb, Smičiklsova ulica br. 21.

Projekt klanice i stočne pijace u Nišu.

Gospodin ministar poljoprivrede uzeo je u razmatranje izradjeni predlog načelnika veterinarskog odeljenja ministarstva poljoprivrede po pitanju gradnje jedne velike moderne klanice u Nišu koja će odgovarati higijenskim uslovima, veterinarsko policijskim propisima i potrebama grada Niša. Prema projektu ova klanica biće snabdjevana potrebnim hladnjacima, koje će dobro poslužiti ne samo domaćim mesarima, već i eksporterima mesa.

Sem toga ovaj projekat predviđa i potrebu izgradnje stočne pijace u Nišu, pošto je dogon stoke dosta veliki. Klanica i stočna pijaca moguće bi se prema tome projektu podići na podesnom mjestu, nedaleko od mjesta, gdje se sadašnja klanica i pijaca nalaze.

Potreban je dovoljno veliki zajam, koji bi se vrlo lako otplatio od samih klaničnih i pijacičnih taksa.

Za potrebu podizanja ovih ustanova najbolje znaju mesarsko-kobasičarski obrtnici iz Niša i okoline i sigurni moguće biti, da će se otvorenjem nove moderne klanice i nove stočne pijace u Nišu mesarsko-kobasičarskim preduzećima u Moravskoj banovini otvoriti nove mogućnosti zarade.

Novi pravilnik zakona o stočarstvu.

Novi pravilnik zakona o stočarstvu svršen je u ministarstvu poljodelstva i voda i upućen banovinama na ocjenu radi konačne redakcije. Veći dio ovoga pravilnika odnosi se na spremanje i izvršenje licenciranja priplodne stoke. Cijeli pravilnik biće dogovoren za dva mjeseca. U ministarstvu poljodelstva sada se čeka povratak pravilnika od banovina, kako bi mogao dobiti posljednju redakciju. Prvi dio je poslan radi tega banovinama, što se želilo da se licenciranje kao najvažnija mjeru za promicanje stočarstva provede još u ovoj sezoni, da bi se na taj način dobio pregled o broju i kvaliteti priplodnih grla u poedinim banovinama.

Naša knjiga.

Svima, koji su se predbilježili na našu novu knjigu i onima, koji se za knjigu interesuju, javljamo, da smo svoj načrt promijenili te naša knjiga neće biti samo receptna knjiga, već će ona obuhvatiti sva pitanja iz mesarske struke te će dakle biti mesarsko-kobasičarski leksikon. Naravno će ovakva knjiga trati više vremena dok bude gotova, pa stoga umoljavamo sve interesente za ustrpljenje. Cijena se knjizi neće promijeniti, pa prema tome smatramo, da sve naručenije važe i dalje.

Uprava »Mesarskog lista«.

Tržište kože.

Domaće:

Opadanje cijena na stranim tržištima skoro i ne utječe na domaće tržište, jer imade malo naše zaklana robe, koja dostaje za domaće potrebe i za eksport. Na taj način nema većih količina robe na skladištima.

Najveća je potražnja za govednjim kožama, u težini do 20 kilograma i iznad 30 kilograma.

Pri nakupovanju inozemskih strojev bodite oprezni.

Naše kraje preplavljajo agenti inozemskih tovarij in ponujajo razne stroje, hladilnice itd. Običajno podkrepljuje svoje ponudbe z zatrjevanjem, da se stroji, kakršne ponujajo oni, ne izdeleujejo v naši državi in da se torej morejo uvažati carine prosto tudi v primerih, v katerih dobro vedo, da njihova trditev ni točna. Ljudje največkrat verjamejo, da bodo mogli dotični stroj uvoziti carine prosto brez nadaljnega in se odločijo za nakup stroja. V zadnjem času se množe primeri, da naročniki strojev šele ob dospelju strojev na carinarnico zvezdo, da se naročeni stroji sploh ne morejo uvažati carine prosto ali pa, da morejo za carine prost uvoz šele prositi, če so zato sploh podani predpisani pogoji. S tem prihajajo naročniki inozemskih strojev največkrat v veliko zadrgo, ker jim carina povija ceno tako, da je ali ne zniorejo ali pa je stroj tako drag, da ni zanje več rentabilen. Spričo tega je za interesente za inozemske stroje potrebno, da se o carinskih oprostivih informirajo v dvomljivih slučajih pred naročilom, da vidijo, če so sploh dani pogoji za carine prost uvoz dotičnega stroja. Na naročilih naj vsakdo izrecno pripomni, da je stroj kupljen franko postaja, kjer naročnik prebiva. Tudi opozarjam vse take interesente, da ne dajo takim agentom niti dinarja na račun. Vse informacije se dobe pri Zbornici za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani.

Zvanični kursevi za januar.

G. ministar finansija je utvrdio slijedeće kurseve, po kojima se sve isprave, koje glase na zlato ili stranu monetu obračunavaju na vrijednost dinara i potome se iznosu ima vršiti naplata taksa po zakonu o taksama i odredjivati nadležnost pri sudjenju:

1 napoleondor 218.60 dinara, zlatna turska lira 249 dinara, engleska funta 247.20 dinara, dolar 56.35 dinara, kanadski dolar 56.05 dinara, zlatna njemačka marka 13.45 dinara, zlatan zlot 6.33 dinara, austrijski šiling 7.95 dinara, belga 7.88 dinara, madjarski pengő 9.88 dinara, braz. milrajz 5.20 dinara, egiptška funta 281.20, urugvajski pesos 43 dinara, argentinski pesos 18.70 dinara, turska papirna lira 26.70 dinara, 100 turskih papirnih pijastra 26.70 dinara, 100 zlatnih francuskih franaka 1095.90 dinara, 100 francuskih franaka 221.70 dinara, 100 švajcarskih franaka 1095.90 dinara, 100 talijanskih lira 295.40 dinara, 100 holandskih forinata 2269 dinara, 100 rumunjskih leja 33.50 dinara, 100 bugarskih leva 40.88 dinara, 100 danskih kruna 1506.70 dinara, 100 švedskih kruna 1512.70 dinara, 100 norveških kruna 1506.70 dinara, 100 pezetosa 601 dinara, 100 drahmi 73 dinara, 100 čehoslovačkih kruna 167.55 dinara, 100 finskih maraka 142 dinara, 100 letonskih lata 1083.50 dinara.

Ovi kursevi važe od 1. do 31. januara 1931. godine.

Nabava rasplodnih svinja.

Koncem mjeseca vraća se iz Londona stručna komisija, koja je otisla radi nabavke yorkširske svinje, koje će biti razdijeljene zadrugama u pojedinim banovinama. Inicijativa za nabavku ovih svinja potječe od samih banovina i nekih privatnika, jer je potreba za razplodnim materijalom vrlo velika. Osim nabavke svinja savska banovina nabavice za svoju stočarsku stanicu u Mrzloj vodici 30 komada kokoši Sussex. Ovo će biti u isto vrijeme prva službena farma ove vrsti. Radi nabavke yorkširske svinje ministarstvo poljodelstva 150.000 dinara, savska banovina 250.000 dinara, dunavska banovina 312.000 dinara, vrbska banovina 20.000 dinara i drinska banovina 30.000 dinara. Osim toga neki

pojedinci i neke zadruge takodjer su dale komisiji novac, da im nabavi svinje ove pasmine. Uvedenjem ove pasmine u naše krajeve dobit ćemo najbolju pasminu za mesarske svrhe te će se bez sumnje kvalitet naših mesnih proizvoda u kratko vrijeme podići na zamašnu visinu, tako da ćemo moći konkurirati sa najboljim proizvodima inostranstva.

Za izvoz salama u Marseille.

Naš generalni konzulat u Marseilleju izvjestio je Zavod za unapredjivanje spoljne trgovine, da vlada na tamošnjem tržištu veliko interesovanje za salame.

Salame se u Marseille-u mnogo troši poradi namorskog karaktera ovog grada. Uvozi se ovaj proizvod najviše iz Italije. Suhe salame plačaju se na veliku po 29 do 30 franaka za kilogram, uključiv carinu i trošarinu, koja ukupno iznosi 3.55 francuskih franaka za kilogram. Veletrgovci prodavaju detaljistima salame po 32 franka po kilogramu. U detalju plačaju se ove salame po Din 38 do 40 franaka za kilogram.

Usljed toga, jer Talijani kupuju našu stoku, a izvoze »talijansku« salamu, kao i usljed vanredne kvalitete proizvoda naše suhomesnate industrije, učinjeni su u posljednje vrijeme pokušaji, da se naša salama plasira na tržištu u Marseille-u. Rezultati tih prvih pokušaja su slijedeći: grosistima naše salame gode potpunoma, ali se one ne mogu u Marseille-u plasirati uz ove cijene, koje su bile postavljene kod ovih prvih pokušaja. Naša je industrija suhomesnate robe postavila cijenu Din 65 za kilogram, više 3.60 Din carinske pristojbe za izvoz i podvoznih troškova. Franko Marseille stoji dakle kilogram naše salame 70 Din, odnosno 32 franka za kilogram. Ako ovoj cijeni pridodamo još uvoznu carinu i trošarinu, staje kilogram naše salame u Marseille-u 35.55

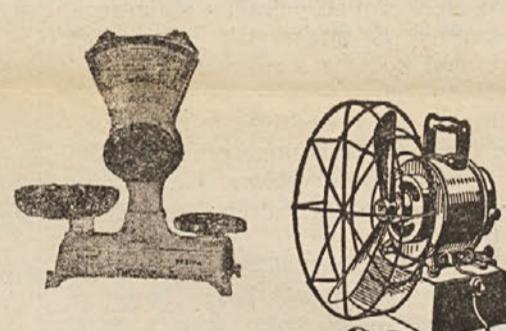
franka, što znači da za sada ne možemo grosistima prodavati naših salama. Na prigovore naše industrije, da bi se naše salame poradi bolje kvalitete moglo u detalju prodavati najmanje po 45 franaka za kilogram, odgovaraju grosisti, da je to istina, ali je prvo potrebno, da potrošači naviknu na novu robu.

Naš konzulat je mišljenja, da bi se naše salame mogle sa uspjehom unovčiti u Marseille-u, ako bi kod naše industrije bilo nešto više volje. U početku bilo bi potrebno oslobođiti se raznih izvoznih carin, pristojbi i grosistima dozvoliti nešto jeftinije cijene, koje bi mogle konkurirati sa uspjehom francuskim, talijanskim i američkim proizvodima. Na taj bismo način privukli potrošače, koji sigurno ne bi reagirali na eventualno kasnije dizanje cijena, kada bi jednom tamo bila poznata vrsnoća naše suhomesnate robe.

Glavno je, da naša roba dodje tamo na tržište, pa je prema tome potrebno poraditi u pravcu, da se to čim prije postigne.

Sniženje cijena mesa u Celju.

20. dec. 1930. bile su cijene mesa u Celju snižene te sada iznose za kilogram: teleće meso 18 do 20 Din (prije 20 do 22 Din), svinjsko meso 18 Din (prije 25 do 28), šunka 24 dinara. Cijene volujskog mesa ostale su nepromjenjene te staje kilogram prvorazrednog mesa Din 20, ostalog mesa Din 16 do 18. Cijene stoke po kilogramu žive težine su slijedeće: Tovljeni volovi 9.50 Din, drugorazredni volovi od 8.60 do 9 Din, trećerazredni volovi 7.70 do 8 Din, juncice tovljene 7.50 do 8 Din, telad 10 do 11 Din (telad zaklana 13.50 do 14 Din), svinje zaklana Din 14 do 15 Din. Prvorazredno sušeno meso staje 24 Din za kilogram, a drugorazredno Din 23 za kilogram.



Automatsku brzovagu Dayton i Eisluft Kompressor

pošalje Vam uz najnižu cijenu uprava „Mesarskog lista“. „Dayton“-vaga može se dobiti na odplate à 500 dinara mjesečno. Ovih vaga ima preko 2,000.000 u prometu. — Najbolja sletska marka!

Predbilježite se dakle još danas 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 pripisati odmah čim izadje poštanskim pouzećem uz cijenu Din 160.—.

Ime i prezime:

Mjesto:

Ulica i broj kuće:

Banovina:

Sretnu Novu godinu

Izdaja: Konzorcij Mesarski List, Št. Vid nad Ljubljano. — Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani.
Odgovorni urednik in predstavnik za tiskarno Albert Kolman, Ljubljana, Celovška c. 61.



Svima svojim mušterijama želim Sretnu novu godinu i nadam se, da će me i u 1931. godini počastiti sa svojim cij. narudžbama.

Ivan Krutzler, Zagreb

Smičiklasova ulica 21
trgovina mesarskih strojeva i sviju mesarskih potrebština ltd.

Specialno poduzeće za projektovanje i izvedenje većih i manjih HLADIONIH NAPRAVA, naprava za proizvodnju leda, KLAONICA, mesarskih mašinskih radionica, mesarnica, delikatesnih radnja i t. d.

Ing. Rauberger, Koseze, vila Tönnies, Ljubljana VII.



Širite

Mesarski list!

Sretnu i veselu novu godinu želimo svim našim mušterijama

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona

Wien III, Kegelgasse 27

Reprezentanca za Jugoslaviju u Ljubljani, Dunajska c. 31.

želi svima mesarima i kobasičarima I. jugoslavenska tvornica mesarskih potrebština Rudolf Grudnik, Ljubljana - Dravlje