



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 1931. godinu 30 Dinara.

Zagrebački mesari i odgoda otvaranja nove klaonice u Zagrebu

Kao što javismo nova zagrebačka klaonica imala je da bude otvorena 1. septembra o. g. Medjutim kako još uvijek nije prihvaćen novi klaonički statut, protiv kojeg su se digli svi mesarski obrtnici održana je, kao što to saznajemo iz uglednog lista »Jugoslavenski Lloyd«, u Trgovačkoj komori anketa, na kojoj se mnogo predbacivalo gradskoj upravi u pitanju podizanja klaonice, koja da nije baš najmodernije uređena, kao i u pitanju previsoko odmerenih pristojbi za klanje.

Nas veoma iznenadjuje činjenica, što je došlo baš u oči otvaranja klaonice do sukoba između gradskog odbora i mesarskih obrtnika i to baš u najvažnijem pitanju, a to je pitanje pristojbi za klanje. Mi dobro znamo, da će zagrebačka klaonica stajati blizu 75 milijuna dinara, što je doista skupo, ali pošto ima da potraje barem za 50 godina u budućnosti, to se može ta suma još i prihvatiti. Ali znamo i vrlo dobro, što je razvidno iz proračuna ma koje klaonice, da se troškovi oko ukamčenja investicionog kapitala, uzdržavanja zgrade, plate činovnika itd. pokrivaju isključivo od pristojbi za klanje, t. j. da klaonicu ipak na koncu kraja treba da plati mesarski obrtnik. Dobro, to je u redu i pravo! Mesar se služi klaonicom, za njegove potrebe je podignuta pa treba i da plati. Ali je vrlo važno pitanje, koliko se može i smije na ime klaoničke pristojbe od mesara tražiti. Tu se ne mogu diktirati neke preterane cene, već treba tu gradsku upravu da se ugleda na druge moderne klaonice u Jugoslaviji, koje barem po uređaju ni u čemu ne zaostaju za zagrebačkom klaonicom, koje su isto tako mnogo žrtvovala za svoje zgrade i uređenje, ali koje su kraj svega kod ubiranja pristojbi više nego umerene, odnosno su njihove pristojbe onakve, kakve danas u svemu odgovaraju prilikama, u kojima se nalaze mesarski obrtnici.

Gradska uprava trebala bi da radi u tako važnom pitanju sporazumno sa mesarima i ne bi nikako trebala dozvoliti da dade povoda, da dodje do ovako opravdanog izražaja negodovanja, kao što je bio to slučaj na anketi u Trgovačkoj komori. Stručno mišljenje i opravdane želje zagrebačkih mesarskih obrtnika nemogu se ignorisati i gradska uprava trebala bi da izadje njihovim opravdanim zahtevima u susret jer samo sporazumno mogu se rešiti ovako važna pitanja.

Što je najinteresantnije na stvari je to, što u Zagrebu postoji gradski odbor za suzbijanje skupoće. Mesarima su od strane tog odbora diktirane cene ovako niske, kako se meso ne prodaje ni u jednom gradu u Jugoslaviji, o čemu imademo naravno sigurnih podataka. Pa kad već gradski odbor vodi brigu oko toga da se nigde ne preteruju cene, zašto to onda sam radi i postavlja ovakve pristojbe za klanje, koje bi već odavno bile reducirane za više od 50%, i to baš od gradskog odbora, kada bi se klaonica slučajno nalazila u privatnim rukama.

Pošto nema opravdanog razloga za ovako visoko odmerenje pristojbi u zagrebačkoj klaonici, to mi nikako ne odođavamo odmeru istih, pa se u tom pogledu slažemo potpuno sa mesarskim obrtnicima u Zagrebu. Zato se opravdano nadamo, da će gradski odbor rešiti pitanje pristojbi po mesare onako, kako su to i druge klaonice u Jugoslaviji uređile i to sporazumno sa mesarima, kojih glas treba svakako uvažiti i njihove predloge svestrano uzeti u pretres.

Konjunktura trgovine svježeg mesa i suhomesnate robe

Normalan je pojav, da u vremenima gospodarskih kriza potrošak mesa pada, te se čak taj potrošak mesa može smatrati u neku ruku mjerilom gospodarske konjunktura. I baš u smanjenoj potrošnji mesa nalazimo jak dokaz teškoga privrednoga stanja, premda su cijene sirovine pale upravo u nerazumljivoj mjeri. Ne prolazi bolje niti suhomesnata roba, kojoj kroz posljednju godinu ne konveniraju osobito ni vremenjske prilike. Ove je godine djelomice radi velikoga posjeta kolonijalne izložbe u Parizu, a djelomice radi krize u svim srednjo-evropskim zemljama, podbacio u znatnoj mjeri i naš turizam, koji je predstavljao jakoga potrošnoga faktora za našu industriju suhomesnate robe. Iz istih razloga nije se mogao ni izvoz razviti, pa je uslijed toga objam trgovine na domaćem tržištu znatno umanjnjen, a kraj stalno slabe tendencije postaje i kalkulacija riskantnom. Prema prošlogodišnji beleži suhomesnata roba pad cijena prosječno 30 posto.

Bojati se je, da će promet svježega mesa in njegovih preradjevina biti ove

godine još i lošiji, jer je u izvjesnim krajevima radi velike suše došlo već sada do pomanjkanja stočne hrane, pa poljoprivrednik kolje sam stoku i nastoji u detaljnoj prodaji potrošačima polučiti bar kakvu takvu cijenu.

Pomoći bi se domaćim stočarima, a po tome i domaćoj trgovini moglo jedino intenzivnim promicanjem i podizanjem izvoza, bez čega će doći u našem stočarstvu do veoma neželjenih pojava.

Izuzevši svinje, kojima se cijene u posljednje vreme drže dosta čvrsto, padaju cijene svoj ostaloj stoci u velikoj mjeri pa tako naš poljoprivrednik gubi i na polju stočarstva jednu mogućnost primjerene zarade, kao nadoknadu za gubitak u proizvodnji žitarica. Izvoz se stoke ipak ove godine drži u prošlogodišnjim granicama, a pao je jedino kod sitne stoke, gdje pad iznosi skoro 40%. Izvoz mesa uopšte, sadržao je u glavnom prošlogodišnju poziciju, a značajno je, da je izvoz masti u porastu, naročito u smjeru Čehoslovačke.

Nova gradska klaonica u Vinkovcima

Kao što smo već u prošlom broju našeg lista javili, izgradnja nove gradske klaonice u Vinkovcima dovršena je sasvim, pa će kroz kratko vreme biti kolaudirana i svečano predana u promet. Statut i pravilnik o pristojbama gradske klaonice prihvaćeni su u sjednici gradskog odbora točno prema osnovi. Klaonica je stajala Din 2,710.000, a godišnji troškovi predviđeni su sa Din 520.000, a to je 8 i tri četvrt posto ukamčenje investicionog kapitala Din 237.125, uzdržavanje zgrade Din 10.000, plate službenika Din 83.400, gorivo Din 7200, mazivo Din 12.000, pogon Din 144.000, rasvjeta Din 9600, žarulje i sitno Din 1400, te nepredvidivo Din 15.275. Za pokriće troškova službe i dobit od proizvodnje leda, Godišnja proizvodnja leda predviđena je sa dvajset hiljada blokova u težini od 1250 kg po bloku. Prema gornjim podacima prihvaćen je pravilnik o taksama gradske

klaonice i to ovako: za goveda, telad i svinje preko 30 kg plaća se po kg čistog Din 1. od prasadi i svinja do 30 kg po kg Din 0.25, od ovaca, koza, janjadi i jaradi po komadu Din 5. Taksa za vaganje računa se, da će donijeti Din 20.000. Za vaganje izvan vremena računaće se 50% više. Pristojba za hladionice: od goveda preko 2 godine po komadu Din 15, od goveda preko 3 mjeseca do 1 godine i svinja preko 100 kg po komadu Din 10, od teladi do 3 mjeseca i prasadi do 30 kg, ovaca i janjadi Din 5, od svinja preko 30 kg do 100 kg po komadu Din 8. Prodaja leda ustanovljuje se sa Din 4 po komadu (bloku). Način prodaje određuje se naknadno. Pored ovih klaoničkih pristojbi određene su i veterinarske pristojbe i to za goveda od 3 mjeseca naviše po komadu Din 3, za svinje preko 30 kg Din 2, a za ostalo po komadu Din 1.

Priprema za kongres jugoslavenskih mesara i kobasičara

Primili smo sledeći dopis:

Čitajući »Mesarski list«, kojeg stalno dobivam, našao sam u istom i članak jedan, koji skreće pažnju svima mesarima i kobasičarima, da je došao čas, da se jedamput i mi mesari i kobasičari organizujemo i ujediniemo u jednu čvrstu organizaciju, koja bi i zbilja predstavljala i branila mesarski stalež. Jer zbilja mesarsko-kobasičarski obrtnici do danas nisu shvatili što to znači i što bi mogla predstaviti jedna jaka i čvrsta organizacija. Ali današnja nesretna kriza, koja se pojavila i koja je već u jeku svoga rada na našim poljima, osvestiće svakog mesar. kobasičarskog obrtnika i prisiliće ga, da se svi do poslednjeg organizuju u našu jaku i čvrstu organizaciju, koja će da brani naše interese ovako, kako to traže današnje prilike i kako to mi želimo, a na kojoj da našnji odbor radi.

Ja od sveg srca pozdravljam i zahvaljujem se onima koji su prvi pokrenuli akciju, da se svi mesarsko-kobasičarski obrtnici u našoj dragoj Jugoslaviji ujedine u jednu čvrstu zajedničku organizaciju.

Svi su tako rekuć strukovni obrtnici organizovani u svojim organizacijama, samo mi mesarsko-kobasičarski obrtnici nismo, pa zašto to? Zar nismo mi dovoljno sposobni, a ima nas mnogo više no mnogo drugih obrtnika, koji su danas organizovani.

Još jedan put pozdravljam odbor, koji radi na celoj stvari, a tako isto od sveg srca pozdravljam i kolegu gosp. Savu Markovića iz Smedereva i želim mu puno uspeha na polju rada za sviju nas budućnost. Samo napred braćo, jer što pre dodjemo do cilja, bolje će za nas sve biti.

Sa moje strane obećavam se žrtvovati za našu opštu stvar i pomoći, koliko je god moguće i to na svim poljima rada.

Pozdravljam sve gg. kolege mesare i kobasičare i do skorog vidjenja na kongresu!

Stanko Petrović, mesar i kobasičar, Vukovar.

Redakcija našeg lista zahvaljuje g. Stanku Petroviću za ovo njegovo pismo, koje je sve kod odbora za pripremu kongresa mnogo obradovalo, jer vidimo, da imade u redovima naših mesara i kobasičara požrtvovalnih ljudi, koji su spremni i to uvijek, da založe sve svoje sile i da porade za procvat našeg mesarsko-kobasičarskog staleža. Ponosimo se time, što možemo i g. St. Petrovića ubrojiti među one, kojima leži napredak i bolja budućnost našeg staleža na srcu. Naša želja je, da se nadje još mnogo onako svesnih i naprednih mesara i onda možemo mirno pristupiti izvođenju

onih velikih zadataka, koje si je naš odbor stavio u dužnost realizovati. Baš u ovo kritično doba od preke je potrebe, da smo svi za jednoga a jedan za sve, ako hoćemo da postignemo svoje ciljeve, za kojima žudimo. Osjeća se potreba kod svih, da već jednom kompaktno nastupimo i da putem jedne jake, zajedničke organizacije branimo svoje interese i da poradimo na poboljšanju naših prilika, koje su sve pre, samo ne onakve, kakve bi morale biti i kako si mi želimo, da bi po nas mesare i kobasičare trebale biti.

Redakcija našeg lista poziva sve mesarsko-kobasičarske obrtnike da se ugledaju na g. Stanka Petrovića i da svako poradi za bolju budućnost našeg staleža.

Mi ćemo vrlo rado dati mesta u našem listu svim pismima, koja nam budu od strane naših mesara i kobasičara upućena u pogledu kongresa, pa pozivamo sve na zajedničku saradnju jer samo tako ćemo u svemu što je za nas potrebno i uspeti.

Redakcija »Mesarskog lista«.

Vijesti.

Vagoni za utovar stoke i svinja.

Prema raspisu Ministarstva Saobraćaja moraju se posuti steljom kola, u koja se tovari stoka i svinje. Ako sam pošiljalac stoke i svinja nije posuo kola, onda to ima da uradi željeznica u utovarnim stanicama prema tarifskim odredbama i u tom slučaju željeznički službenik ima da zabeleži taj rad u tovarnom listu rečima »Željeznica posipala«. Na osnovu te beleške ima se računati propisana tarifska pristojba.

Donošenje zakona o zaštiti životinja.

U odelenju za stočarstvo Ministarstva Poljoprivrede izradjuje se konačna redakcija Zakona o zaštiti životinja. Za izradu ovoga Zakona odeljenja za stočarstvo Ministarstva Poljoprivrede služi kao baza predlog, koji je podnelo društvo za zaštitu životinja i rastinja u Beogradu, kao i mišljenja kraljevskih banjskih uprava i zainteresovanih ministarstva.

Pitanje osječke klaonice.

Nedavno je donelo osječko gradsko zastupstvo zaključak, da se nova gradska klaonica sagradi u Donjem gradu pored sajmišta. Protiv ovog zaključka ustali su mnogi građani, a Savez hrvatskih obrtnika uložio je protiv ove odluke protest kod banske uprave. Sada je banska uprava rešila, da se u prisustvu predstavnika Saveza hrvatskih obrtnika i drugih zainteresovanih izvrši ogled na licu mesta i tek nakon toga donjeće se rešenje o tome, gde treba da bude klaonica sagradjena.

NJEMAČKA.

Sajam kobasica u Dürckheimu.

U Dürckheimu u Njemačkoj održava se svake godine veliki sajam kobasica, na kome uzimaju učešća članovi kobasičarske organizacije u Njemačkoj. Ovaj sajam je jedan od najvećih ove vrste u Evropi, jer je poset istog upravo ogroman.

Ovih dana održaje se ovogodišnji sajam kobasica, koji je baš ove godine najbolje posjećen. Prošle subote posetilo je istog 40.000, u nedelju 60.000, a u ponedjeljak 30 hiljada ljudi, što znači za 3 dana 130 hiljadu posetioca!

Svi kobasičari su vrlo zadovoljni poslovima na sajmu, a cene robe su obzirom na opštu krizu vrlo umjerene.

Spremajte se za Kongres Jugoslavenskih mesara i kobasičara!

Mesarske vijesti

NJEMAČKA.

Novi porezi za mesare.

Mesari u Njemačkoj bili su novim zakonom opet osetno oporezovani i to u tolikoj meri, da se država nada, da će na taj način do kraja godine utjerati od mesarskih obrtnika 30 milijuna maraka. Jer je porez, koji je mesarima odmjeren i onako već mnogo velik, to je u vezi sa novim zakonom zatvorilo u Münchenu 18 mesarskih obrtnika svoje radnje, pa se bojači, da će to po gradovima i drugi da učine, jer je opstanak svih mesara u pitanju.

Propaganda za meso i suhomesnatu robu.

Vegetarijanci u Njemačkoj otpočeli su akcijom sa predavanjima u kojima pokušavaju građanstvu predložiti štetnost mesne hrane po zdravlje svakog pojedinca. Kod toga se služe raznim propagandnim materijalom, koji se deli građanstvu badava. Mesari međutim priredili su kontraakciju, pa sada se u čitavoj Njemačkoj priređuju izložbe mesa i mesnih proizvoda, skupčane sa predavanjima, za koja su mesarske organizacije angažovale najistaknutije stručnjake lekare, koji opet sa svoje strane dokazuju kako je od preke potrebe za svakog pojedinca, da u interesu zdravlja i čuvanja života uzima za hranu prvenstveno meso i mesne proizvode, jer je meso najvažnija i najpotrebija ljudska hrana. Med. savjetnik dr. Hagen održao je vrlo interesantno predavanje u kome je konstantovao, da je 40% dece u gradu Frankfurtu lošeg zdravlja zbog toga, što roditelji zbog oskudice novca nisu u stanju da za svoju decu nabave mesnu hranu, bez koje se jačanje životne snage i pravilno razvijanje ne da ni zamisliti. Posledice te nepotpune i loše ishrane pokazuju se na taj način, što se opet među decom pojavila bolest rahitis, koja je prošlih godina bila skoro sasvim iščezla.

Naravno da vlada za te vrste predavanja od strane građanstva veliki interes, pa mesari prave i dobre poslove, jer imaju tom prilikom svoju robu iz-

loženu, koja je odmah i za prodaju. A takve izložbe traju po 7 dana.

AMERIKA.

Thomas Carstens umro.

Po celom svetu poznati višestruki milijarder Thomas Carstens, industrijalac mesnate robe, prezident Carstens Packing Co. umro je pre kratkog vremena. Pokojni bio je vlasnik preko 50 tvornica suhomesnate robe, imao je ogromnih farmi za gajenje stoke, vlastitu železnicu do tih gajilišta, ogroman broj klaonica, pa je u njegovim preduzećima bilo namješteno više od 30.000 ljudi.

Pre 60 godina pošao je kao dečko od 16 godina bez i jedne pare u džepu u Ameriku, prokrijučario se na brod i došao tako badava u Ameriku. Tamo je sebi izabrao mesarsku obrt, pa je kod jednog majstora proboravio 3 godine, dok nije dobio za pomoćnika. Nakon godinu dana već otvorio je svoju radnju i kroz kratko vreme uspeo je, da otvori nekoliko filijala, sve dok nije s vremenom postao ličnost, koja je bila poznata po celom svetu, jer su se proizvodi njegovih fabrika, koji su uživali odličan glas, eksportirani u Englesku, Njemačku, Dansku, Holandsku itd. Naravno da je imao i svojih sopstvenih brodova.

Carstens se uvijek ponosio time, što je svoju karijeru otpočeo kao mesarski šegrt i u odličnim društvima uvijek je sa ponosom naglašivao da je sretan, što je baš namerio u životu na mesarski stalež, jer je baš taj najteži ali i najlepši. I na samrti svojoj setio se svojeg prvog putovanja u Ameriku i naredio je, da se osnuje fond od 30 milijuna dinara, koji će služiti isključivo samo za potpomaganje siromašnih mesarskih šegrti, kojima treba omogućiti, da se školuju iz tog fonda te da imaju sve, što njima za život treba.

Mesna industrija i to američka kao i svetska, gubi u pokojnom Carstensu najjačeg svog predstavnika pa je i žalovanje za pokojnim razumljivo i opravdano.

Kosti

U koliko se kosti ne mogu prodati kao dodatak ili za kuhanje juhe, to ih treba sačuvati i sabirati. Tko kosti ne čuva, već ih baca ili sagori, sam je sebi neprijatelj, jer baca novac. Tko misli da dobro prolazi, ako kosti sagori vara se, jer masnoća koja se nalazi u kostima treba za sagorevanje topline, pa prema tome kosti toplinu oduzimaju, a nikako ne daju toplote, kako to skoro svi mesari misle.

Svaki mesar bez muke u stanju je, da godišnje sakupi najmanje 1000 kila kostiju. To pretstavlja vrednost od više stotine dinara za pojedinca. Celi naš mesarski stalež dakle raspolaže sa jednim otpatkom, kojeg vrednost ide u milijune, pa tako vidimo, da bilo iz neznanja, bilo iz nehata bacamo ogromne sume novaca, koje bi inače bile dobro došle našim mesarima. Zbog toga budimo pažljiviji, pa iskorišćujemo svaku sitnicu, jer se za sve dobije novac.

U zimsko doba sakupljanje kostiju uopšte ne pravi nikakve smetnje. Sva-

ki mesar sigurno raspolaže sa kakvim mestom u šupi ili podrumu, koji je zračan gde može smestiti kosti, dok se nakupi dovoljna količina, koja se posle proda. U ljetno doba pak preporučujemo, da se kosti posipaju sa razredjenim krečnim mlekom.

U svakom se gradu nalazi trgovac, koji kupuje razne otpatke i kosti. Njemu se treba obratiti. Tko raspolaže sa većim količinama od najmanje 5000 kg, neka se obrati izravna tvornici za preradivanje kostiju, kojih ima u našoj državi dve. Od tih je tvornica u Ljubljani najveća, pa može ona da preradijuje godišnje oko 600.000 kg kostiju.

Zbog toga neka ima svaki mesar na umu čuvanje kostiju, jer je to i sa opšteg privrednog gledišta vrlo važno, a mesar će kod toga sam imati najveću korist. Mesari koji ne bi imali prilike, da u svome gradu kosti prodaju, neka se obrate našoj upravi, koja će u svako doba vrlo rado svima biti na usluzi.

Tržište mesa

Beograd. Govedjina 12—18, teletina 12—26, jagnjetina 12—14, ovčetina 12—14, svinjetina 14—24, sušeno svinjsko meso 16—24, kobasice 16—24, švargle i čvarci 14—22, pršuta 36—40, sirova slanina 13—16, suva slanina 18—30, užička slanina 36—40, svinjska mast 13.50—16, salo 14—16, netopljen loj 8—14.

Split. Cijene mesu snižena prosječno za 40%. Vrat sa privagom prva vrsta 10, druga 8, bez privage 12 i 10; prsa i rebra 1a 12, 1a 10, bez privage 14 i 13; zadnji dio sa privagom 16, 14, bez privage 18, 16. Trbušina sa privagom 12, 10, bez 14 i 12 Din; odrezak 22 i 20 Din. — Teletina: vrat sa privagom 12, 14, prsa sa privagom 14, bez privage 16, ostali delovi sa privagom 20, bez privage 22, odrezak od pleća 26, odrezak od butine 30. — Svinjetina: vrat i pleća sa privagom 18, bez privage 20, kare sa privagom 20, bez privage 22, odrezak 24 Din. — Bravetina sa privagom 14, bez privage 16, 12. — Janjetina: prva vrsta srednji dio sa privagom 14, bez 16, druga vrsta sa privagom

10, bez privage 12, čokljatina prva vrsta sa privagom 8, bez privage 10, prsa sa privagom 10, bez privage 12. Ostali delovi sa privagom 13, bez privage 16 Din.

Sušak. Govedjina: Din 14—16 i 18 sa privagom, odrezak 22; teletina: Din 16 i 20 sa privagom; svinjetina: Din 16 i 20 sa privagom; bravina: Din 14 i 16 sa privagom; slanina: Din 16, salo Din 18.

Osijek. Govedina prednji dio 12—14 Din, govedina stražnji dio Din 16; teletina prednji dio Din 14, teletina stražnji dio Din 16, teleći but Din 18; svinjska rebra Din 12 do 14, svinjetina stražnji dio Din 16, kare Din 16; mast na malo Din 14, mast na više od 4 kg Din 13 do 12; sušena slanina Din 14 do 16, sirova slanina Din 10 do 11, salo Din 13. Ove cijene temelje na zaključku odbora za suzbijanje skupoće u Osijeku.

Ivanićgrad. Ovdasnji mesarski obrtnici snizili su cijene mesu. Cijena govedini je po kg Din 6, 8 i 10, prema ranijoj Din 10, 12 i 16. Dok je cijena svinjskom mesu ostala ista, teletina snižena je od 14 na 10 Din.

Tržište kože

Govedje kože.

Nažalost donosimo samo slabe vijesti, jer se u posljednjem tjednu situacija pogoršala, a inostranstvo nije kupilo ništa sa našeg tržišta. Uzroci poznati su. Internacionalna gospodarska kriza, nestašica novca, prevelika produkcija itd. A to stanje neće nestati za kratko vreme, pa se bojači, da to još neko vreme potraje. Svako je suzdržljiv, te pravi samo toliko poslova, da zadrži poslovni i životni minimum.

Premda je na berlinskoj dražbi za teške kože raspoloženje bilo nešto povoljnije, ipak su lake kože ponovno pojeftinile.

Teleće kože i kože od čokladi uopšte nisu prodane. Kako naša industrija nema dovoljno naloga, ograničuje se preradba na manje količine, ali nije isključeno, da će baš jeftine sirove kože animirati na preradbu većih količina. Ako ovo ne nastupi, može doći naravno do fatalnih posledica. Rezultat svega toga biće, da će doći do ogromnih skladišta sirovih koža, jer su klanja radi jeftinog mesa sve veća.

Kao bazu za govedje kože možemo uzeti cijenu od 7—8 Dinara. Bosanske i srpske su, kako je poznato jeftinije, i to srpske za 10, a bosanske za 20%.

Teleće kože.

Položaj na tržištu telećim kožama još je očajnjiji. Za robu nema nikakvih kupaca, a skladišta se iz dana u dan pune.

Ne možemo nikako prosuditi, kako će se ove prilike razviti. Za sada je sigurno to, da se računa sa daljim padom cijena. Zato preporučujemo svima osobit oprez. Sada notiraju teleće kože s glavom, dugih nogu Din 10—11, bez glave, kratkih nogu Din 13—14.

Sitne kože.

Posao janječim kožama ne napreduje. Uopšte nema ni tu izgleda, da bi se situacija kroz kratko vreme mogla popraviti na bolje. I tu je razlog pre svega teška gospodarska kriza Evrope i Amerike.

Kako niko nema poverenja u današnju situaciju, to trgovci kupuju samo najnužnije i tvorničari i dalje reducira-ju preradbu. Njemačka i Čehoslovačka, koje su inače kupovale najveće količine ove robe, sada ne uzimaju ništa sa tržišta.

Baza cijena nije jasna, za robu od 90—100 kg plaćaju Din 14 po komadu.

Jareće kože od jarančadi (za cipele). Poslovanje je vrlo loše. Cijena ove robe kreće se između Din 23—24 po komadu, za težine od 45—48 kg.

Ovčije kože ne traže mnogo. Domaća industrija kupuje robu za jeftine preradbe itd. Cijene su: Din 11—12 po kg za težine od 180—200 kg.

Kavlice notiraju u težinama od 130 do 140 kg Din 15—16 po kg.

Situacija na tržištu stokom

TJEDNI SAJAM U ZAGREBU.

Ovotjedni sajam bio je dogonom blaga mnogo slabiji od prošlotjednog. Razlog je tome kišovito vreme, kao i sajam u Velikoj Gorici 21. o. mj.

Dogoni i prodaja stoke. Bikova 36, krava 195, junica 42, volova 116, junaca 18, teladi 147, svinja 495, odojčadi 387 komada.

Cijene: Bikovi 2.75—3, krave u mesarske svrhe 1.50—3, junice u mesarske svrhe 2.75—3.75, volovi I. vrste 6—7.50, volovi II. vrste 3.50—5, junci 2.75—3.25, Svinje tovljene 8—9 Din kg žive vage, odojčad komad 40—130, svinje sremske zaklane kg 11.50—12.50, telad živa vaga kg 6—7.50, telad zaklana 8—9 dinara.

Mitrovica. T. zv. godišnji gosposijski marveni sajam uspio je kako dogonom tako i prodjom bolje nego se moglo očekivati, a to stoga što su sada pijace u selima du-navske banovine rumskog kotora zbog stočnih zaraza zatvorene. Tako je vrlo mnogo kupaca bilo upravo iz tih sela. Najviše su prodavane svinje po Din 7—10 za klanje, a za hranu po Din 10—12. Ovce po Din 3 kg i jaganjci po 50—80 komad, te goveda po Din 4—5 kg žive vage.

SITUACIJA NA TRŽIŠTU STOKOM.

Banjaluka. Tjedni sajam bio je vrlo slab. Stoke je bilo malo, a prodavana je ispod cijena, tako da su najbolji volovi prodavani po 3 do 4 dinara po kilogramu, a slabiji po 1.50 do 2 dinara. Krava sa teletom mogla se dobiti za 400 dinara.

Bos. Petrovac. Veliki godišnji sajam u Bos. Petrovcu, koji je jedan od najboljih sajmovi u ovom kraju ove godine je bio vrlo velik, a potražnja vrlo malena. Utovljeni volovi prodavani su 3.50 do 4.50 dinara. Usprkos ovako niskih cijena prodaja je bilo vrlo slaba. Cijeli promet je bio 25.000 Din, dok je prošlih godina bio promet i preko 1 milijun dinara.

Koprivnica. Na sajmu bio je velik dogon svinja. Međutim prodaja je bila vrlo loša i ako su cijene neverovatno pale, pa su svinje prodavane od 5—6 dinara po kg žive vage. Odojci su prodavani po komadu 20 do 40 dinara. Ko što vidimo, cijene su pale za 2 dinara po kg, i usprkos ove niske cijene trgovci nisu kupovali, jer bečko tržište je prepuno svinja i ne kupuje ih.

Karlovac. Na tjednom sajmu bilo je dognano 14 bikova, prodano 13 uz cijenu od 4—6, volova dognano 508, prodano 380 po cijeni 3—7, krava dognano 222, prodano 56, uz cijenu od 2—4, junaca 79, prodano 76, po 3—7, junica 62, prodano 18 od 3—7 i teladi 159, prodano 121 po 3—7. Ovaca, koza i prasadi dognano je ukupno 402 komada, a od toga prodano 209. Svinja je dognano 1442, a prodano 200 debelih i 400 mršavih uz cijenu 10—12 dinara.

Nova Gradiška. Bikovi 4—5 dinara, volovi 3.50—5.50, junice 5—6, a krave 3—4 dinara po kg žive vage.

Osijek. Osječki gradski odbor za suzbijanje skupoće odlučio je, da se ima vršiti prodaja stoke u buduću na sajmovima po ovim cijenama: Goveda 5—6 Din po kilogramu žive vage, telci 6.30 Din., a tovljene svinje 8.50 do 10 Din po kilogramu žive vage.

Subotica. Goveda prve vrste i to u težini, od 12 mte po 6—6.50, dvogodišnje junice po 4 Din kg žive vage. Svinje za uzgoj 250 za par, a svinje od 4 meseca po 400 Din.

Varaždin. Bikovi 3.50 do 5 Din, junice 4.50 do 6, krave 2—7, volovi 3.50—5, telad po komadu 150—350.

Strana tržišta stokom

Cijene našim svinjama u Pragu. Na sajam svinja u Pragu dognano je bilo 426 svinja od toga 799 iz Jugoslavije, koje su plaćane uz cijenu od 8.60—9.25 Kč po kilogramu žive vage. Prodaja je bila dosta slabija, a raspoloženje dosta mlako.

Koliko se zakolje u Njemačkoj u roku za tri mjeseca

Klanja u Njemačkoj.

Njemački mesarski list donosi pregled o klanju stoke za posljednjih tri meseca ove godine. Ovakve preglede publikuje redovno državni statistički ured, pa donosimo niže pregled tih klanja. Da bi se mogla videti jasno i razlika prošlogodišnjeg i preratnog klanja u istom razdoblju navodimo i te preglede, da bude slika o klanjima što tačnija.

Svakako je značajna činjenica, da se ove godine zaklalo 1.6 milijuna svinja više no prošle godine, a izgledi za prodju svinja za iduće mesece, naročito obzirom na Božić upravo su odlični, pa će cene svakako znatno poskočiti, što svi očekuju.

U tom pregledu pak nisu uračunata i domaća klanja seljaka, koji su zaklali u ovom razdoblju 676.663 komada svinja. Kako je u Njemačkoj seljacima dozvoljeno, da prodaju meso od svojih svinja i u gradovima kao mesari, to je jasno, da seljaci prilično konkurišu mesarskim obrtnicima, koji se stalno bore, da bi država seljacima ta prava oduzela. Razume se po sebi, da seljaci meso prodavaju za 30% jeftinije no mesari, pošto nemaju da plate nikakvih poreza, ni klaoničkih pristojbi.

	1931	1930	1913
Volova	71.896	91.913	119.191
Bikova	124.086	123.935	128.019
Krava	359.321	392.550	349.912
Junaca	219.592	243.378	180.862
Teladi	1,093.129	1,182.835	1,048.134
Svinja	4,630.379	3,998.164	3,808.858
Ovaca	356.575	377.384	414.566

Mesari i kobasičari!

Pošto radi odbor za pripremu kongresa svih mesara i kobasičara u Jugoslaviji punom parom, to molimo sve, koji bi imali kakvih predloga u tom smislu, da iste što pre dostave našoj redakciji, ili g. Savi Markoviću u Smederevu, kako bi se blagovremeno mogli uzeti u obzir.

Pošto je cilj kongresa u današnjoj privrednoj krizi i više nego važan, ponova se umoljavaju svi zainteresovani, da stvar shvate najozbiljnije, kako bi kongres mogao da postigne željeni cilj. Mislimo da je svakom jasno, pogotovo danas kad se organizuju najraznornije profesije, da je neosporno potrebno, da se čim pre formira jedinstven front svih mesara i kobasičara u Jugoslaviji, kako bi kao kompaktna celina uspele, da se što odlučnije bore za svoje zajedničke vitalne interese.

Nemojte zaboraviti, da je naša snaga u našoj slozi, pa zato prionite poslu i stavite se odlučno na branik naših zajedničkih interesa!

Uprava »Mesarskog Lista«.

Stručna uputstva

Pitanje: St. Dj. iz D. Šaljem Vam ½ kg masti pa Vas molim, da istu pregledate. Moja mušterija vratila mi mast, sa napomenom, da imade slab miris. Ja sam tu mast prodao kao čistu svinjsku mast, pa molim za obaveštenje, šta je uzrok slabom mirisu i da li mogu tu mast još upotrebiti.

Odgovor: Mast nikako nije nečista. Ukus je dobar, a mast je i užitna. Boja masti pak je suviše tamna, a to dolazi otuda, što ste mast suviše dugo topili, pa se zbog toga i oseti neki miris, koji baš nije prijatan. To je sigurno zbog toga, što ste mast na neprimernom mestu smestili, ili se pak mast kod topljenja nije mogla dovoljno dobro isparivati. Možda je mast stajala u tekućem stanju na prostoru, koji nije dovoljno dobro prozračen. Mast se zbog toga takoreći ugušila u svojoj sopstvenoj vrućini, pa je od toga dobila taj miris, zbog kojeg Vam je mušterija vratila mast. Pošto je ta mast inače dobra, možete je naravno još upotrebiti, pa Vam savetujemo, da tu mast u malim količinama topite zajedno sa čistom masću najboljeg kvaliteta. (Učinite prvo malo probu pa se uverite o mirisu!) U buduću pak, da bi izbegli štetama, dodajte uvijek na 50 do 100 kg masti pre topljenja ½—1 lit. mleka, pa ćete biti sigurni, da dobijete najbolju čistu svinjsku mast.

Pitanje: M. K. iz S. Molim Vas, da mi javite, kako se pravi guščija pašteta i da mi date za pravljenje iste tačne upute.

Odgovor: Mlada teleća ili crna svinjska džigerica, sveža, sasvim sitno samlevena sa glavicom crnog luka i pola od ove količine svinjske, masne trbušine isto lepo sitno mlevene, izriba se dobro svaka zasebno, onda se zajedno dobro promeša i doda po potrebi soli, belog sitnog bibera i sitnog isijota. Treći deo toga treba da bude džigerica od guške, koja treba da bude na manje i duže kriške sečena. Sve se dobro promeša i puni rukom u četvrtaste plehane modele, duge 25 cm, široke na dnu 8 cm, a otvor gore oko 12 cm, dubina 10 cm, a obloži se tankom, izsečenom slaninom, a isto tako i kapak. Dobro se stegne bez oduške i kuva u vodi od oko 70 stepeni kroz 2 sata. Izvadi se, ohladi vodom, postavi na hladno da se dobro ohladi i stegne. Drugi dan se skinu stegne, umoči se kutija u vrućoj vodi da bi se vrlo malo zagrejala, nakon toga se skine kapak i istrese pasteta. Ostavi se sat ili dva da se osuši, a onda se mota u staniol papir i stavlja na hladno.

Recepti

Pitomi galantine.

Hladno svinjsko i teleće meso iseče se rukom u manje kocke ili kriške pa se doda so, biber, saliter, paprika, cimt, sok od belog luka, dalje četvrti deo od svinjskog ili telećeg mesa treba da bude hladna, slana govedjina, mlevena na rešetku 2 mm. Sve skupa se dobro iz-

meša, a govedjina se prethodno dobro izriba i puni se tvrdo u uže, kraće komade kulara bez vazduha. Dobro se veže i ostavi da visi na ladnom 2 dana. Suši se pod slabom vatrom i dimom i kuva se kao i druge u oko 74 stepeni jakoj vodi 3 sata, nakon toga razvesi, ohladi i prodaje.

Domaci galantine.

Kuvano, prethodno ohladjeno neslano teleće meso ohladi se i seče na srednje kocke, dalje uzima se isto toliko kuvanog govedjeg jezika iz salamure i sečenog u kocke, isto toliko u kocke sečene slanine i jedan deo jakog prata. Dodaje se sitan beli biber i šaka bibera u zrnju, korijander, vrlo malo soli preko telećine, skupa izmešati i puni se u kraće kulare. Veže, suši i kuva kao ostale.

Uvijeni galantine.

Svinjsko i teleće belo meso iseče se u srednje kocke, posoli sa solju i malo salitre, izmeša i ostavi jedan dan. Onda se doda šaka finog prata za pariške salame, biber isijot i paprika. Sve se dobro izmeša i uvija u svinjsko posnije trbušno meso, oprano od soli, i uvuče se pažljivo u kulare ili govedje kese. Zabada se dobro sa iglom, veže, sitno stegne, suši sa slabijom vatrom i dimom, dok ne dobije lepo otvorenu žutu boju. Kuva se kao i ostale, ohladi se viseći onda se prodaje.

Galantine sa pistacijom.

Lepo, sočno juneće i svinjsko meso secka se noževima na panju, dok bude sitno kao grašak. Soli se, dodaje se beli biber, isijot, karanfil i četvrti deo od toga slane, hladne govedjine, mlevene na 2 mm rešetku. Sve skupa se izmeša i ostavi jedan dan ili jednu noć, a zatim se spremi na 10—12 kg te smese, 100 grama pistacije, vrućom vodom poparene i oljuštene. Okrugle, sklapajuće forme oblože se tankom slaninom iz soli. Nakon toga se te forme ispune sa tom smesom, u kojoj se nalazi već pistacija, forma se zatvori i na jedan kraj navuče crevo. Na obe otvorene strane forme drže se ruke, a forma se prelje vrućom vodom i odmah se digne jedan kraj forme, tako da sva smesa sa slaninom sklizi u crevo. Dotera se rukom, veže crevo, upotrebi zabadalo, da može vazduh izaći, onda se lepo stegne i povesi na hladno 8 sati. Zatim se suši na slaboj vatri i dimu, dok ne dobije lepu boju. Onda se kuva, ohladi i prodaje.

Da-li je boja za kobasice štetna po zdravlje

Od mesara g. M. K. primili smo dopis u kome nas izveštava, da su vlasti u nekim krajevima zabranile kobasičarima upotrebu boje za kobasice, navodeći, da je ista štetna i otrovna, pa da može naškoditi zdravlju onoga, koji jede bojene kobasice.

Mi se zbiliha čudimo ovakvoj zabrani od strane vlasti, pa bi hteli znati, što je njih rukovodilo kod donošenja ovakve odluke, kad znamo, da je ta boja sasvim bezazlena i neopasna. Zato držimo i možemo to mirno kazati da su ovakve zabrane bez osnova i neopravdane, jer su naravno boje za creva potpuno neštetne pa ne sadrže nikakvog otrova ili što drugo, što bi ma i najmanje bilo štetno po zdravlje. Vrh toga se bojadisaju kobasice samo izvana, t. j. samo crevo, pa boja ne dodje ni najmanje u dodir sa sadržinom creva.

Analogno tome ne bi vlasti trebale dozvoliti upotrebu boje poslaštivarima, pekarima, tvornicama za izradu sode i krahara itd. i to tim više, jer baš ti obrtnici bojadišu jestvine i piće, pa je to svakako opasnije, (kad je već govora o nekakvoj opasnosti) no kod kobasičara, jer se koža od kobasica, sem možda hrenovki, uopšte ne jede.

Prema tome nisu takve zabrane za kobasičare na mestu, jer nemaju opravdanog razloga. Vlasti bi mogle doneti jedino rešenje o tome, kakve se boje mogu isključivo upotrebiti za bojenje creva, jer samo to bi u tom slučaju bilo razumljivo.

Molimo sve one, koji su gornjim rešenjem tangirani, da to jave našoj upravi, pa ćemo preduzeti potrebne korake, da se zabrane, koje se odnose na boju za kobasice, kao neosnovane skinu.

NOVINE I ČASOPISI.

»Jugoslovenski Lloyd« pod redakcijom poznatog stručnjaka i narodnog borca urednika g. Ivana Malinara izlazi dnevno sem ponedeljnika u Zagrebu. Odlično redigovan list je najbolji dnevnik u državi za privrednu politiku i opće narodne interese. Preporučujemo istog naročito našim industrijama suhomesnate robe, delikatesnim radnjama i svima mesarima, jer će u listu naći uvijek najboljih privrednih podataka. Kako vidimo, prati »Jugosloven, Lloyd« u svojim brojevima sukob gradskog odbora i zagrebačkih mesarskih obrtnika u pitanju nove gradske klaonice, pa moramo sa zadovoljstvom konstatovati, da se u ovom pitanju »Jugoslovenski Lloyd« drži na primernoj visini, prateći događaje budnim okom i dajući mesta člancima, koji opravdavaju stanovište zagrebačkih mesarskih obrtnika. Pretplata plaća se unapred i to 110 Din kvartalno. Administracija lista Zagreb, Masarykova ul. 28.

»De Vee-en Vleeschhandel« Vakblad voor Slagers, Veehandelaren, enz. Primili smo nekoliko brojeva tog holandskog glasila mesara i trgovaca stokom i stočnih proizvođača, koji izlazi dva puta nedeljno u Doetinchemu.

List je dobro uredjen, sa ilustracijama- pa bi mogao biti našim trgovcima stoke od koristi, jer ima u listu pored ostalog i spisak svih svetskih stočnih pijaca, pa i onih najmanjih sa naznačenjem dnevnih cena.

Poručiti se može kod administracije našeg lista.

POZOR!

Mesari i kobasičari!

Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda Vam nudi najjeftinije tvrdka

G. KOVAČ, Ljubljana,

Gajeva ul. št. 2.

Zahtevajte uzorke i cene!

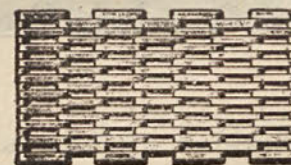
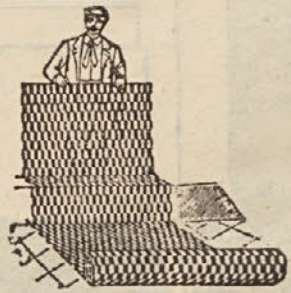
PODNOŽNJAČA ZA MESNICU.

Skoro u svim mesnicama je danas patos ili od cementa, kamena ili od terakota, tk. zv. higijenskog patosa. Naravno, da je ovakav patos mnogo hladan, te je to osoblju kao i mušterijama vrlo neprijatno, naročito ako treba dugo da čekaju dok dodju na red. Stajanje na ovakvom patosu bez podnožnjače upravo nezdravo je, a posledice toga su razne bolesti zbog prehlade, naročito reumatizam, od kojeg skoro svi mesari pate. Od te neprijatne i po zdravlje štet-

ne bolesti nisu pošteđene ni vredne žene naših mesara, koje stoje svojim muževima u mesnicama revnosno na strani, a više puta vode brigu oko prodaje mesa i same žene.

Svako zna, koliko novaca treba trošiti za ločenje revmatizma ili ma koje bolesti prouzrokovane od prehladjenja u mesnicama zbog stajanja na hladnom patosu. Svemu tome pak može se vrlo lako otpomoći, ako si mesar nabavi za svoju mesnicu drvenu podnožnjaču, koja se može dobiti u svim veličinama i dužinama, kako ko za svoju mesnicu treba. Mušterije će Vam biti zahvalne ako si nabavite ovakve podnožnjače i za ono mesto, gde mušterije kod kupovanja stoje. To bi trebao svaki mesar da si nabavi i da to učini, jer će time dokazati, da je spram svojim mušterijama pažljiv i da vodi računa o njihovom, kao i o svojem zdravlju.

Donja slika prikazuje ovakve podnožnjače, koje su vrlo praktične i jednostavne, mogu se oprati, nisu skupe a

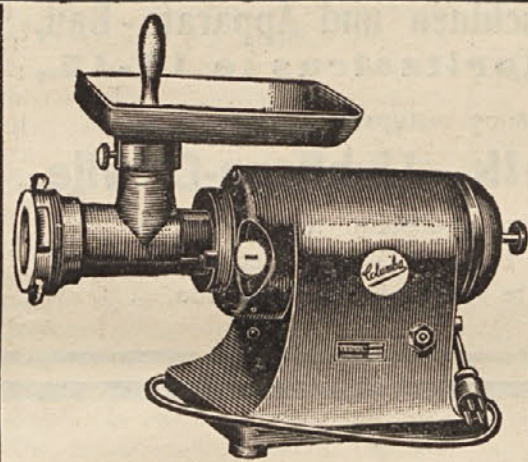


poslužiće godinama. Za zimsku sezonu upravo je neophodno potrebna, a cijena je Din 100 po m².

Poručuje se kod uprave lista.

»Frigidaire«

Uprava našeg lista dobija stalno od naših čitaoca upite za hladione ormore i hladione naprave marke »Frigidaire«. Za sada izveštavamo sve interesente »Frigidaire«-a, da su ti aparati zbilja najbolji i nemaju takmaca. Konstrukcija tih aparata je na zavidnoj visini i od preke je potrebe, da si svaki napredan mesar i gostioničar nabavi hladione ormare ili naprave isključivo samo marke »Frigidaire«, jer samo ti aparati su u istini ono, što naši mesari traže, pa ne može reklama niti iz daleka istaći sve one odlike, koje »Frigidaire« zbilja u punoj meri poseduje. U idućem broju donećemo opširnije o »Frigidaire«-u.



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

Ivan Krutzler

ZAGREB, Smičklasova ul. 21, Račkova 7b.

Molim tačno paziti na moju tvrtku!

Tvornica

„TITAN“ D. D. u Kamniku kod Ljubljane

Svuda tražite mašine sa markom „Titan“

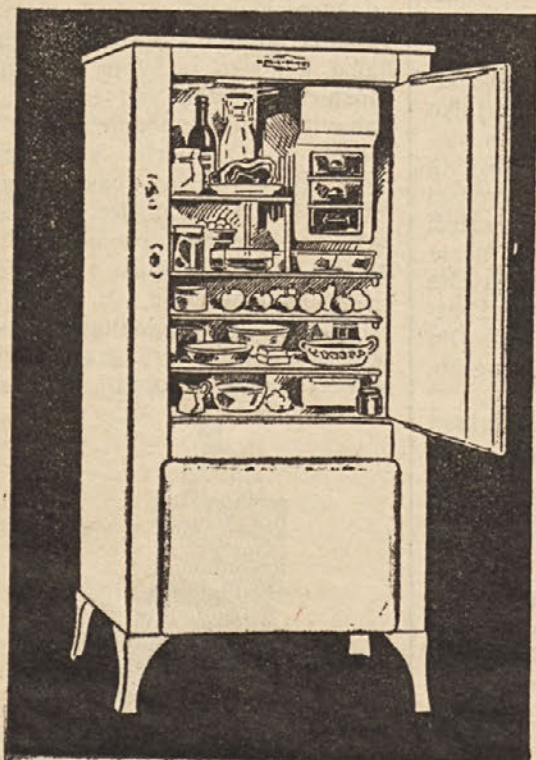


Svuda tražite mašine sa markom „Titan“

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

Cijene vrlo umjerene!

Sveža hrana daje ljudima zdravlje, snagu i izdržljivost!



U Frigidaire

električno-automatskom aparatu za hladjenje živežnih namirnica hrana je uvijek svježja.

Zbog toga je „FRIGIDAIRE“ u kućanstvu, gostionama, mesnicama, delicatesnim radnjama neophodno potreban.

Frigidaire

pouzdanu radi posve automatski, pa ne treba nikakove posluge, a minimalno troši struju.

Frigidaire

uvijek ima jednoličnu, suhu hladnoću izpod 8° C i time spriječava razvoj mikroba.

GENERAL MOTORS proizvodi „FRIGIDAIRE“. Ovaj koncern ima samo prvorazredne proizvode.

Ima preko 2,000.000 zadovoljivih posjednika „FRIGIDAIRE“ aparata na cijelom svijetu.

Frigidaire

je idealan za čuvanje živežnih namirnica.

Direktan uvoz te isključiva prodaja za Kraljevinu Jugoslaviju:

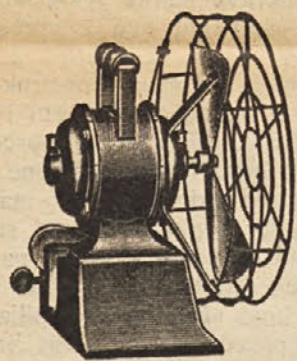
„JUGOTEHNA“ D. S. O. J.

Ljubljana
Gospodarska c. 3.

Zagreb
Gundulićeva 7.

Beograd
Kralja Milana ul. 21.

Split
Sinjska ul. 2.



Neophodno potreban za svaku mesarsko-kobasičarsku radnju je „Eisluftkompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh, te osuši meso. Struja se troši na sat samo za 2—3 Din. Dobiti se može u dvema veličinama: cena malome je Din 2400—, a većemu Din 3000—.

Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

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

ili kod njenog zastupstva:

Rudolf Grudnik, Ljubljana-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 samoproduktora

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.

Plutove izolacije
za

hladione, ledenice, mesarnice itd.

Jelačin & Komp
Ljubljana

OGLAŠUJTE V MESARSKEM LISTU!

CITO

proizvod
tvornice:

IG. HAUTS EIDAM ROB. DINZL D. D.
WIEN XVI

OSNOVANA 1851 GODINE

Skladište u Zagrebu

Mihanovićeve ulica broj 1
u palači hotela „ESPLANADE“

Skladište u Beogradu

Knez Mihajlova ulica broj 18

Zastupnik:

RUDOLF GRUDNIK
Ljubljana
Dravljje 103

Svaka vaga je snab-
devena napravom
za određivanje tare

Na dugoročnu odplatu — Uz gotov novac veliki popust

JE

Znak kvalitete!

Zastupnik:

IVAN KRUTZLER
Zagreb
Smičiklasova 21

Tvornica ima 80 go-
dišnje iskustvo u
fabrikaciji vaga