



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni zanat

Izlazi mjesečno.

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

Oglasi po cjeniku.

Pretplata za čitavu 1932. godinu 30 Dinara.

Mesarji, pozor!

Vse mesarje in prekajevalce v Dravski banovini vlijudno opozarjam, da mesorezni noži od št. 5—32, kakor tudi plošče istih števil, katere prodaja in nosi za prodajo na malo seboj za neko tvrdko meni nepoznani potnik in iste prodaja sicer po nizki ceni, na katerih se nahaja znak RGDB, tako da so razni mesarji mnenja, da so ti noži znane marke RGD, da temu ni tako. Ti noži so sicer bili dospeli iz inozemstva za mojo tvrdko, na carinarnici pa sem ugotovil, da roba ne odgovarja, zato smo tudi prejem te pošiljke odklonili in je te nože in plošče kupila neka tvrdka na javni dražbi, ki se je vršila v carinskem magacinu in so se tako ti noži in plošče pojavile na trgu brez naše inicijative.

Ker so se mnogim mesarjem ti noži že po prvem poizkusu polomili, so se nekateri obrnili na mene, da bi jaz te zlomljene nože brezplačno zamenjal, kar pa naravno nisem dolžan storiti, ker se ti noži pač ne prodajajo za mojo tvrdko, niti bi jaz tako slabe nože in plošče sploh kedaj vodil na zalogi. Zato svetujem vsem mesarjem, naj se obrnejo na ono osebo, katere je njim ta rezila prodala, mogoče da bo dotični to brezplačno storil. Moja tvrdka daje vedno vsakemu mesarju za vsak nož ali ploščo, katere je bila pri meni kupljena, polno garancijo, in zamenjamo v slučaju kvara, brezplačno vsako rezilo z novim.

Noži se razlikujejo zlasti po brušenju, ker so moji popolnoma ostrji, dotični so ti vlti noži le deloma izpodbrušeni in imajo na ostrini cca 2 mm nabrušene ploščke. Končno pripominjam še to, da se za vltite nože sploh ne more garancirati, da se ne bi zlomili.

Kdor želi tudi v bodoče take nože, kot sem jih do sedaj dobavljal, mora paziti na znamko RGD, torej, da imajo naši samo tri črke, ker le ti so kovani in mojega izvora, za katere dajem polno garancijo.

Vsem mojim p. n. strankam vlijudno sporočam, da izdelujem reme, razne kljuke, žage za kosti itd. iz najnovejše kovine, katere ostane vedno svetla, nikoli ne oksidira ali počrni, temveč ostane vedno lepo svetla in čista. Take reme, ki so izdelane od tega nerjavečega

materijala, nadkriljujejo vse do danes poznane reme in so vrhu tega razmeroma zelo poceni. O kvaliteti teh rem se lahko prepričate pri sledečih mesarjih in tvrdkah:

Franc Slamič, Ljubljana; Ivan Javornik, Ljubljana; Rabus & Sin, Zagreb; Franc Rezar, Ljubljana; Ivan Keber, Ljubljana-Udmat; Ciril Bajželj, Jesenice; Andrej Frelj, Brezje; Marija Krek, Škofja Loka; Sava Marković, Smederevo; Gabriel Zdravje, Kočevje; Alojzij Mrežar, Št. Vid nad Ljubljano; Ivan Golob, Trbovlje; J. Zemljčič, Beltinci; Miha Šraj, Radomlje; Josip Butina, Srp. Moravice; »Jugotelma«, družba z o. z., Ljubljana itd.

Vsakdo od navedenih mojih strank, Vam lahko da iz lastne preizkušnje najboljše informacije in bo moral priznati, da so take reme najboljše in najtrpežnejše.

Obenem Vam sporočam, da sem že pred meseci začel tudi izdelovati mesarske brzotehtnice vseh vrst in iste izdelujem po zelo nizkih cenah.

Imam stalno na zalogi vse vrste mesoreznil strojev, kakor tudi splošno mesarsko orodje in ostale potrebščine po najnižjih dnevnih cenah. Imam tudi specialno delavnico za brušenje nožev in plošč, kakor tudi za popravilo vseh mesarskih strojev.

Rudolf Grudnik

izdelovatelj mesarskih potrebščin
Ljubljana-Dravlie 103.

Ker letos na ljubljanskem Velesojmu ne bom sodeloval, prosim vse one, ki me bodo osebno posetili, da se poslužijo tramvaja in da izstopijo pri postaji Dravlie, od koder je cca 500 m do mojega podjetja.

Noži pa, ki imajo RGDB, niso mojega izvora, kakor tudi ne ona rezila, ki ne bi imela mojih znakov RGD, ali pa sploh nobenega znaka. Vsi taki noži torej niso moji, nož ni kovan in nikakor ne odgovarja potrebam naših mesarjev.

Prosim torej, da vsi mesarji, ki so moji odjemalci, na gornje opozorilo strogo pazijo, da ne bi imeli nepotrebne škode.

Rudolf Grudnik

izdelovatelj mesarskih potrebščin
Ljubljana-Dravlie 103.

Nekaj praktičnih nasvetov glede na zakon o pobijanju draginje

Ker prihajajo naši obrtniki in trgovci ponovno pri izvrševanju svojega poklica v navzkrižje z določili zakona o pobijanju draginje življenjskih potrebščin in brezvestne spekulacije, se nam zdi potrebno, da ob tej priliki navedemo glavna določila tega zakona ter tako odvrnemo prizadete kroge od nepravilnosti se čisto pripete baš vsled nepoznanja zakona.

Zakon je bil razglašen v »Službenih Novinah«, izdanih dne 7. januarja 1922 in je torej v naši državi v veljavi že polnih 10 let.

Ni dvoma, da je bil zakon o pobijanju draginje potreba povojnih razmer, da se pobijajo zlorabe pomanjkanja življenjskih potrebščin in je imel tedaj po namenu in vsebini značaj začasnega zakona, dokler se gospodarske razmere bistveno ne izpremenijo.

Danes se se prilike pač znatno izpremenile, o pomanjkanju živil in drugih življenjskih potrebščin skoro ne more biti več govora, nasprotno je vsled obilice blaga vsake vrste nastala velika konkurenca med trgovci, vsled česar so tudi predpisi zakona o pobijanju po večini izgubili svoj pravi pomen.

Ker pa je zakon še vedno v veljavi in imajo tudi naša sodišča vsled prekrškov njegovih določil še precej posla, hočemo torej čitatelje opozoriti na njegove bistvene določbe.

Za življenjske potrebščine po tem zakonu se smatrajo: človeška hrana, živalska hrana, obleka, obutev, kurjava, razsvetljava; poljedelske priprave, kmetijsko orodje, zdravila in drugi predmeti nujne potrebe.

Po čl. 5 zakona je ustanovljen poseben »fond za prehrano siromakov«, v katerega se vlagajo denarne kazni in denar od prodanega blaga, zaplenjenega spričo dejanj, ki so kazniva po tem zakonu.

Za praktično udejevanje pridobitnikov pa sta osebno važna čl. 6 in 8, proti katerima se zlasti največ pregrešijo trgovci in obrtniki.

Ta predpisa določata, da mora vsakdo, ki prodaja življenjske potrebščine v obratovalnici, na trgu ali na drugem kraju, sumarni ali potrebnosti označiti cene posameznih predmetov tako, da jih vsakdo lahko razločno vidi. Od te obveznosti so izvzeti samo kmetijski

pridelovalci, ki prinašajo svoje pridelke na trg.

Kdor ne označi cene življenjskih potrebščin ali jih neče izobesiti na vidnem kraju, se kaznuje sodno z zapornom do 3 mesecev in v denarju do 10.000 dinarjev.

Za vse življenske potrebščine je prodajalcem tudi prepovedano zahtevati višjo ceno, nego je ona, ki zajamčuje običajni in dovoljeni trgovski čisti dobiček, ki ne sme biti nikoli večji od 25 %.

Istotako je prepovedano obrtnikom zahtevati pretirane cene za izvršena obrtna dela. V teh primerih se smatra za pretirane cene one, ki so višje od pristojnega zaslužka dotičnega obrtnika glede na draginjo v kraju, kjer posluje in na dejanske režijske stroške njegovega obrta.

Prekrški zoper ta določila se kaznujejo z zapornom do 3 mesecev in v denarju do 10.000 Din.

Važno je tudi, da jamči lastnik podjetja za kazni, na katere se obsodi, zastopnik ali uslužbenec zaradi kaznivih dejanj v tem zakonu solidarno z obsojencem.

Pravomočne sodbe se morajo objaviti v uradnih listih ob stroških obsojenčevih.

Slučaj „patvorenja“ hrenovki u Osijeku

»Jugosl. Lloyd« doneo je sledeću vest: »U poslednje vreme opazilo se, da neki osječki mesari patvore hrenovke i safalade. Policija je povelja izvide i ustanovila nekoliko slučajeva patvorenja. Krivci će biti strogo kažnjeni novčanim kaznama.«

Mi smo se odmah obratili na mero-davno mesto, moleći za objašnjenje po ovoj stvari, jer je nama ova vest odmah izgledala vrlo čudnovata, ma da smo mogli naslućivati, što vlasti smatraju za »patvorene« hrenovke.

Slučaj tih »patvorenih« hrenovki vrlo je jasan, a postupak policije odn. zdravstvene komisije svakako pogrešan, jer se od strane nadležne zdravstvene komisije bilo ustanovilo, da su kobasice »patvorene« i to zbog toga, što su kobasičari u Osijeku upotrebljavali kod proizvodnje hrenovki i safalade nešto krumpirovog brašna, pa zbog toga odmah zaključili, da se u tom slučaju radi o »patvorenju«. Ali, svakome kobasičaru, pa i onima, koji imaju barem malo pojma o proizvodnji hrenovki i safalada, odmah je jasno, da upotreba krumpirovog brašna nije nikakovo »patvorenje«, već prosto potreba, jer se to brašno mora upotrebljavati, ako se hoće imati dobre hrenovke, jer to brašno omogućava, da ostane meso u hrenovkama kompaktno (zajedno), ako bi bio prat ukočen. Nužna je potreba kod hrenovki i safalada, da je meso zajedno, da se drži skupa, jer inače ne bi nitko mogao hrenovke prelomiti onako lepo, kako se to postizava samo sa krumpirovim brašnom.

Zbog toga ovde ne može biti ni govora o kakovom »patvorenju«. Kao što se ne može govoriti o »patvorenju« kod kobasica, gde treba dodati soli, bibera, paprike, isjota itd., tako isto smešno bi bilo tvrditi, da su hrenovke, kod kojih se upotrebljava krumpirovo brašno, patvorene. Vrh toga treba svi nadležni da znaju, da je krumpirovo brašno za 100 % skuplje no svako meso, koje se upotrebljava za proizvodnju hrenovki i safalada. Pa ako mesari već moraju upotrebljavati krumpirovo brašno, koje je skuplje čak i od najboljeg mesa, onda je jasno, da se ovde ne radi o »patvorenju«, već samo o nekom dodatku, koji je neophodno potreban, ako se hoće

Opozoriti bi bilo le še na dejstvo, da je tvarina zakona o pobijanju draginje deloma vzeta v novi kazenski zakon in sicer v § 382, ki določa: kdor si dá izplačati v primerih, kjer je določilo cene izvestne stvari ali odškodnino za izvestne posle oblastvo, ali zahteva več, kot je odredeno, se kaznuje v denarju do 10.000 Din.

To so one najvažnejše določbe, na katere smo hoteli opozoriti in smatramo, da bodo te vrstice lahko marsikoga odvrnile od kazenskih posledic vsled neizvrševanja označenih zakonskih predpisov.

Mesarji in prekajevalci

Pri upravi »Mesarskega lista« dobite najmodernejšo strokovno knjigo, namenjeno mesarjem in prekajevalcem. Knjiga je bogato opremljena in vsebuje mnogo odličnih receptov, ki so prirojeni za naše razmere. Ker je ta knjiga prva te vrste v naši državi, pričakujemo, da bo isto vsakdo nabavil. Spisana je v srbohrvaškem jeziku, z mnogimi ilustracijami in je cena knjige v platno vezana Din 160.—, v mehki vezavi pa Din 120.—.

Uprava »Mesarskega lista«.

izraditi dobre, kompaktne hrenovke i safalade. Uzgred rečeno, taj dodatak krumpirovog brašna tako je minimalan, da skoro ne vredi o tome ni govoriti. Dovoljno je kada navodimo, da dolazi na 50 kg prata, cca. ½ kg krumpirovog brašna.

Pouzdamo možemo tvrditi, da se krumpirovo brašno kao dodatak i sredstvo, da meso stegne i drži u kobasicama skupa, upotrebljava skoro od svih naših kobasičara u državi, a do danas još ni jedan zbog toga nije bio pozvat na odgovor, a još manje, da bi zbog toga bio možda i kažnjavan, što se sada misli učiniti našim vrednim, i po svojoj odličnoj stručnoj spremi poznatim mesarskim i kobasičarskim obrtnicima u Osijeku.

Neka nama bude dozvoljeno na ovom mestu spomenuti, da se krumpirovo brašno upotrebljava sa znanjem vlasti skoro u svima naprednim državama, a primera radi poglavito u Njemačkoj i Austriji, gde je stručna sprema mesara i kobasičara svakako na zavidnoj visini, a kontrola zanata od strane zdravstvenih vlasti vrlo stroga. Pa kad je to svugde dozvoljeno, onda je dovoljan dokaz, da je upotrebljavanje izvesnog postotka krumpirovog brašna kod proizvodnje hrenovki i safalada dozvoljeno i potrebno, da bi mogli proizvoditi biti valjani i onako, kako se to od naših kobasičara traži. Čuvena njemačka receptna knjiga Kocha, ne samo što upotrebljavanje krumpirovog brašna preporučuje, već nalazi, da je isto za proizvodnju hrenovki i safalade svakako potrebno, jer je bez upotrebe brašna hrenovka za prodaju neupotrebljiva.

Uvjereni smo, da će postupak protiv kobasičara u Osijeku, u koliko već nije, svakako biti ukinut, jer osječki mesari nisu radili ništa drugo, no svi ostali kobasičari, t. j. dodali su malo krumpirovog brašna, jer su bili tako naučeni još kao šegrti, a poznato je i njima, da se na celom svetu hrenovke rade onako, kako iste izrađuju naši odlični kobasičari i mesari u Osijeku.

Širite
„MESARSKI LIST“!

Za pojeftinjenje mesa u Sarajevu

»U Sarajevu je 7. o. m. otvorena mesnica gradske općine u tržnici, u kojoj se prodaje govedina po 6 dinara kilogram. Navala pred mesnicom bila je tolika, da je nekoliko redara moralo držati red. Otvorena biće i druga mesnica gradske općine u »Marijinom dvoru«, koja će takodje prodavati meso ovako jeftino.«

Ovakovu noticu čitali smo u poslednje vreme skoro u svima novinama. Neupućeni mogli bi razumeti, kao da gradska općina u Sarajevu prodaje mušterijama samo prima govedje meso za Din 6.— po kg. Ali, ako stvar malo bolje pogledamo, doći ćemo do zaključka, da je danas nemoguće prodavati isključivo samo prima govedje meso po Din 6.—. Situacija na tržištu stoku u Sarajevu prošlog sajma bila je za goveda sledeća:

Goveda I. vrste priječka 5—6.50, domača 4—5, goveda II. vrste 3—4, goveda III. vrste 3—3.

Vidimo dakle, da je cena kg žive vage govedjeg mesa i to za priječka 5 do 6.50, domača 4—5 dinara, a gradska općina prodaje meso po Din 6.—. Ako ona blago nabavlja po Din 3—4, onda je za nju moguće da prodaje po gornjoj ceni govedjinu, jer općina svakako da imade za 90% manje troškova kod blaga, kao mesari, a vrhu toga su režijski troškovi skoro nikakovi. Zato je razumljivo, da može općina nuditi meso mnogo jeftinije kao mesari.

Ali, mi pitamo, kakav rezultat će općina time postići? U redu bi bilo, kad bi i sarajevska općina radila onako, kako su skoro sve općine radile ove zime u Njemačkoj. Tamo je svaka općina imala svoju mesnicu i prodavala je mesa za 40—50% jeftinije no mesari, ali samo siromasima, koji su prethodno dobili bonove za meso u općini i tek na osnovu tih bonova moglo se kupiti jeftinije meso. Mi smo uvjereni, da postupak gradske općine u Sarajevu mnogo škodi mesarskom i kobasičarskom zanatu u onim krajevima, jer će mušterije

biti uvjerene i tražice, da treba i mesari da prodaju meso po onako niskoj ceni, kao što to radi općina. Mušterije naravno neznaju, kakovi su režijski troškovi mesara, pa misle, da treba meso prodavati po Din 6.— ako je cena žive vage Din 5—5.60, pa da još mesar uvijek zaradjuje po kg 0.50—1 Din. Laik u struci i ne računa, da mora mesar utrobu baciti, koja vaga uvijek kod većih goveda više desetina kila. A gde su režijski troškovi, izdatci za strojeve, alat, plate nameštenika, kirija za lokale, porezi, opštinske pristojbe, visoke klaoničke takse itd? Sve to se mora kod kalkuliranja prodajne cene mesa uračunati i uzeti u obzir.

Mi nemamo, kako rekosmo, ništa protiv toga, da općina prodaje meso jeftinije no mesari, jer je to u mogućnosti učiniti, ali opravdano možemo tražiti u ime naših mesara, da se općina sa ovom prodajom mesa ograniči tako, da prodaje meso na bonove samo siromasima. Zar je pravedno, da dobije trgovac, koji radi sa ogromnom zaradom meso po Din 6.—, dok on cene artikla u svojoj radnji nikako ne snizuje?

Općina naravno nema ni izdaleka onih režijskih troškova, koje imade svaki mesar i kobasičar. Isto onako mogla bi n. pr. općina otvoriti gostionu i prodavati vino litar po Din 4.—, dok je cena istog vina u gostioni, koje drže obrtnici, Din 14—20.—. Mi smo znatiželjni, kakav bi stav zauzeli u tome slučaju gostioničari!

Općina traži od mesara i kobasičara, da plaća redovito porez i opštinske dažbine. Zato mesarski i kobasičarski zanatlija sa punom pravom očekuje, da ga općina u izvršavanju zanata potpomaže, a nikako da mu pravi smetnje, jer je danas mesar znizio cene mesu i mesnim proizvodima ovako već na minimum, a o tome se staraju vrhu toga još i odbori za suzbijanje skupocje, koji svugde postoje.

Revizija taksa i pristojbi za pregled stoke i stočnih proizvoda

Teška ekonomska kriza i nagli pad cena stoke i stočnih proizvoda iziskuju neminovnu potrebu, da se proizvodi stočarstva do granica mogućnosti rasterete od raznih dažbina, taksa i pristojbi, odnosno da se iste ublaže i dovedu u sklad sa postojećim stanjem. Zato je ministar poljoprivrede doneo pod br. 14.464-IV od 6. aprila o. g. rešenje, da se u tu svrhu revidiraju i prema potrebi smanje sledeće takse: 1. za pregled stoke za klanje i mesa; 2. za pregled stoke i stočnih sirovina, koje se otpremaju željeznicom ili brodom; 3. za maleinsanje konja namenjenih izvozu i 4. maksimalne takse za cepljenje stoke.

Na osnovu ovoga rešenja izdata su već naredjenja banskim upravama i Upravi grada Beograda, da se takse za pregled stoke za klanje i mesa, kao i klanje pristojbe prema mesnim prilikama što pre revidiraju i s obzirom na sadašnje cene stoke i opće privredno stanje nivelišu.

Mesarski stalež mnogo je obradovala odluka gospodina Ministra poljoprivrede, jer je zblijla krajine vreme, da se visoke kla-

ničke takse, koje je do sada uvijek morao plaćati mesarski obrtnik, današnjim prilikama odgovarajuće snize. Fakat je, da su se do sada naplaćivale preterano visoke pristojbe za klanje, pa su one ostale sada, kada je cena stoke pala za više od 50% kod ranije odmere pristojbi, pa su neke općine čak te pristojbe za klanje i povisile.

Pozivamo sada, u vezi naredjenja ministarstva poljoprivrede Banskim upravama, da mesarske organizacije u većim gradovima kao Zagrebu, Subotici, Sarajevu itd. predlože u vezi sa revizijom klaoničkih pristojbi svoje mišljenje po ovoj stvari kr. Banskim upravama, jer je sada za ovo najzgodnija prilika i ima izgleda, da će uspeti. Mi smo uvjereni, da će kr. Banske uprave prilikom revizije pristojbi za klanje, svakako saslušati i naše mesarske obrtnike da iznesu svoje predloge, ali držimo da je najbolje, da se u toj stvari odmah preduzmu potrebni koraci od strane naših mesara, kako bi imala odredba g. Ministra poljoprivrede zacheljeni rezultat.

Zadruga za prodaju stočarskih proizvoda u Dalju

U Dalju se osniva Zadruga za prodaju stočarskih proizvoda, te će se u tu svrhu iznajmiti poznata moderna tvornica Braće Peć i Reich. Ta je tvornica poznata kao jedna od najmodernijih, te je za izgradnju ove i za strojeve izdano oko 2 i pol milijuna dinara, a naročito je poznata instalacija za pravljenje konzerva za voisku. Osobito je mljekarski deo dobro snabdeven strojevima. Članovi zadruge će biti žitelji Dalja, Aljimaša, Erduta i Bijelog Brda. Seljaci će kao zadrugari prodavati stoku i svinje zadruzi, te će ova moći da

plati visoke cene za živu stoku, jer će ju preradjivati u modernoj tvornici, koja će gotovu robu slati na tržišta u Hercegovinu, Crnu goru i Dalmaciju, kamo je i do sada suhomesnata roba bila prodavana. Zadrugi udio iznosi samo Din 100.— te se je vršila supskripcija u Dalju, u kancelariji tvornice. Broj je zadrugara, koji su se do sada prijavili dosta velik, te ima nade, da će zadruga veoma dobro uspevati. — Zadrugi je stavljen u izgled i kredit od države, te će joj biti i s te strane rad omogućen.

Poteškoće našeg izvoza stoke zbog deviznih ograničenja

U Beogradu je 29. p. m. održana velika konferencija naših izvoznika blaga, kojoj su prisustvovali predstavnici Ministarstva trgovine i industrije te Ministarstva poljoprivrede. Na konferenciji je nastavljena rasprava, kako da se konačno uredi pitanje našega deviznog clearinga sa Austrijom. Sa naše stra-

ne jednake su tužbe na taj clearing kao i pre: izvoznici za prodanu robu i blago ne mogu dobiti glatko doznake kao pre, ma da su austrijski uvoznici položili kupovinu kod austrijskih banaka. A kako naši izvoznici prodaju robu, koja se svagde plaća gotovim novcem i ne daje na kredit te se na njoj za-

raduju malene svote, stalo im je, da budu podmireni i podmirivani brzo i točno kao i pre. Sve od vremena, otkako je clearing uveden, to nije bilo moguće postići. Blizu 70 milijuna dinara položeno je na račun naših izvoznika kod Austrijske narodne banke, dok su naši uvoznici austrijske robe uplatili tek oko 6 milijuna dinara. Velike gotovine našeg novca imobilizirane su u Austriji. I ako je ravnoteža između naše i austrijske vanjske trgovine uvijek bila podvrgnuta tek malim promenama, ipak naši uvoznici austrijske robe slabije podmiruju svoje obaveze. S jedne strane što gdekoji mogu ili računaju na lakšu dobavu jeftinijih shillinga te vrše svoje obračune drugim putevima a s druge strane, što je naš uvoz iz Austrije većinom kreditiran, to jest, sastoji se od robe, koja se daje na kredit pa naši uvoznici imaju vremena da podmiruju svoje obaveze. Tečaj shillinga opet, kako misle neki, nije

osiguran po dosadašnjoj razmeri i paritetu pa neki odlazu svoja plaćanja kasnije, računajući na baissu shillinga. Govoreno je o nastojanju Austrije, da što više svojih potreba podmiri vlastitom proizvodnjom blaga i svinja i o opasnostima, koje iz toga proizlaze za naš izvoz. Konferencija je uvidela, da treba što pre realizirati mogućnost izvoza našeg blaga i svinja i u druge zemlje. Zatraženo je, da se što pre sklopi sa Francuskom veterinarska konvencija, kako bi naš izvoz blaga i svinja mogao krenuti i prema toj velikoj zemlji potrošnici. Pale su tužbe na rad odbora za podjelu kontingenta blaga u Beogradu i radi toga demisionirao je jedan član toga odbora. Taj je naveo, da neke firme, koje su ranije svakoga tjedna izvažale nekoliko vagona blaga, dobivaju sada doznake za izvoz od nekoliko komada.

Mesarske vesti

IZVOZ TOVLJENIH SVINJA IZ VOJVODINE.

Tokom meseca marta bio je izvoz masnih svinja iz Vojvodine, kako javlja »Obzorov« dopisnik iz Novog Sada, obzirom na devizne propise i dozvoljene kontingente relativno dobar po količini i ceni. Nedeljno izvoženo je najmanje 50, a najviše 59 vagona svinja u Beč; dalje po 25 i 26 vagona u Prag, a isto toliko via Postumia u Italiju. Naši izvoznici plaćali su za prima robu u toku marta 5½ do 6.25 dinara kg žive vage, a unovčili postavno Beč po 1.28 do 1.40 šilinga; postavno Prag po 6.25 do 7 Kš. Zaklane svinje namenjene Italiji procenti su primali stalno po 6.50 dinara iz njihovog dvorišta. Osim toga kretalo je nedeljno po 150 komada volova na bečko tržište; bikovi nisu išli, jer kontingentom nisu predviđeni. Za dobre volove odobravalo se proizvodjačima 4 Din za kg žive vage, a i 4½ Din, što je bilo redje. U poslednje vreme nastao je u izvozu rogatke stoke zastoj, koji će trajati još neko vreme, jer su se u nekim krajevima pojavile zarazne bolesti (stočne). U oba navedena artikla postoji u Vojvodini momentana hiperprodukcija, jer se računalo sa izvozom u prošlim godinama od najmanje 150 vagona svinja i oko 600 komada rogatke stoke na tjedan.

TAJNA FABRIKA KONJSKE SALAME U SUBOTICI.

Subotica, 22. aprila. — Danas je subotička policija otkrila tajnu fabriku, u kojoj su se izradjivale kobasice i salame od konjskog mesa. Fabrika se nalazi u Šabačkoj ulici br. 36.

Policija je bila obavještena, da se cela ova ulica prošle zime snabdevala konjskim mesom. Kako policija o tome do tada ništa nije znala, odmah su policijski organi izašli na lice mesta i stigli baš u momentu, kada je »fabrikant« Janoš Mikuška hteo da zakolje jednog konja. U njegovoj radionici policajci su zatekli veliku nečistoću. Mikuška je priznao da je bez dozvole vlasti stalno klaao konje i da je njihovo meso po vrlo niskoj ceni prodavao siromašnom narodu. Konje je kupovao po 80 do 100 dinara komad.

Pošto postoji opravdana sumnja, da su to bili bolesni i polucrknuti konji, sada se vodi istraga da bi se utvrdilo, da li je koji građanin oboleo od toga mesa. Mikuška je nedeljno klaao 2—3 konja i kod njega je nađen ceo magacin konjske salame, što je odmah zaplenjeno. Postupak protiv njega je u toku.

OLAKŠAVANJE KOD IZVOZA STOKE U BEČ.

Uporedo sa pregovorima o clearing-u vodjeni su u Beču pregovori o izvozu stoke. Utvrdjen je novi kontingent, čiji će se detalji naknadno odrediti. Isto tako rešeno je pitanje naplate provizija od strane austrijskih komisionara, na uvoz na našu stoku. U buduću će svi komisionarski računi biti jednaki i tim će se smanjiti režijski troškovi za 1.50—2 posto od brutto vrednosti i postići će se uštednja za našu privredu od 70 do 80 hiljada dinara nedeljno. Ova povoljna činjenica imaće uticaja i na tržišne cene kod nas, i biće otklonjena ružna pojava samovoljnog zaračunavanja provizije od bečkih komisijonira. Cene svinja na bečkom tržištu popravile su se za 10—20 groša, ili preko jednog dinara po kilogramu. Naravno, što je skočila cena jugoslavenskim svinjama.

STRAŠNA SKUPOĆA STOČNE HRANE.

Najveća nestašica sena osetila se u Bosni. U Sarajevu je plaćano 100 kg sena po 150 dinara a u Travniku seljaci su plaćali

da prehrane ove kg 1.25 do 1.75. Sabirala se je svaka slamka kao punovredni dragoceni predmet. U Zagrebu prodaje se vagon sena po 12,000 dinara a na malo prodaju kg veletrgovci 1.25—1.35. U Slavoniji su radi poplave neobično porasle cene, pa se već tamo prodaje po 1.20 do 1.50 kg.

VELIKI PAD CENA STOKE U BUDIMPEŠTI.

Usled potpunog zastoja u Mađarskom izvozu stoke i mesa, došlo je do katastrofalne situacije na peštanskom tržištu. U mesecu novembru prošle godine započeti pad cena mesa dostigao je sada najniže stanje, pa su cene, koje sada notiraju, jedva 25 posto ranijeg starog nivoa cena. Na tednom sajmu pale su cene stoke na veliko na 30 do 40 filira po kg, dok su prima telici notirali samo 50 filira. Ne manje katastrofalna situacija zabeležena je i na tržištu tovljenim svinjama. U Budimpešti ima na skladištima oko 200 vagona masti, a da nema ni najmanje izgleda za njihovu prodju. Cena tovljenih svinja pala je od 1.80 na 80 filira po kg. Interesantno je, da cene u detalju nisu u istom razmeru i u istom tempu pale kao cene na veliko.

RUSIJA HOĆE EVROPSKO GOSPODARSTVO DA OMETI I SA PONUDAMA JEFTINE MESNATE ROBE.

Ruskoj vladi, kojoj je na čelu Stalin i Molotov, čini se još nije dovoljno, da izvažuje žito, drvo, usnje itd. po mnogo jeftinijim cenama, kao što su to u Rusiji same, u Evropu. Baš sada doznajemo da hoće Rusija u okviru pjatiletke sagraditi čitav niz modernih klanica, fabrika za konzervaciju i suhomesnatu robu, da od tamo preplavi čitavu Evropu sa jeftinim mesom i suhomesnatom robom.

U samoj Rusiji je velika oskudica mesa i to takodje kod onih, koji su u stanju, da plate zahtevane visoke cene.

SOVJETI OTVORILI NAJVEĆU FABRIKU KONZERV.

Prema vestima »New-York Timesa« u Stanicija Krimskaja otvorena je prošle godine najveća fabrika konzervi na svetu sa tehničkom pomoći američkih stručnjaka. Godišnji kapacitet ove fabrike iznosi 100 milijuna kutija konzervi povrća i mesa. Fabrika se nalazi u bogatoj oblasti severno od Kavkaza i već je pred nekoliko dana otpravljen u inozemstvo, a naročito u Englesku 150.000 kutija konzerviranog povrća i mesa. Za sada je u ovoj fabrici zaposleno preko 1000 radnika.

Niske cene stoke u Sremu. Na zadnjem sajmu stoke u Otoku videlo se, kako su niske cene domaćem blagu. Prašići od 2—3 milplacani su Din 100 po paru. Krmače velike Din 600—800 po paru. Jedan seljak iz Sotina prodao je dvije oprasite krmače sa 10 malih prasaca za 550 Dinara. Istina, krmače su bile prvaškinje i dosta slabe, ali ih je ipak dao vrlo jeftino.

Opadanje uvoza svinja i masti u Čehoslovačku. Uvoz svinja u Čehoslovačku u februaru o. g. naprama uvozu u januaru o. g. podbacio je za 27.844 komada. U 1931 god. uvezeno je ukupno 5608 svinja, naprama 7542 komada u 1930. godini, što pretstavlja popuštanje od 28 posto. Iz Jugoslavije je uvezeno u februaru o. g. 2446 komada naprama 3595 komada u februaru 1930. godine. Uvoz masti je takodje popustio za preko 50 posto naprama raniji godini. U februaru o. g. uvezeno je masti 8245 kvintala naprama 19.500 kvintala u februaru 1931 god.

Inostrana stoka potisnuta s bečkog tržišta. »Neue Freie Presse« donosi veoma karakterističnu vest, da je prošle nedelje na tržištu stokom u St. Marxu bilo od sveukupnog dogona stok 87.8 posto domaće austrijske provenijencije. Iz Čehoslovačke uopće nije dopremljena stoka na bečko tržište, dok je iz Jugoslavije, Mađarske i Rumunjske ukupno dopremljeno samo 248 komada prema 1783 komada iz tuzemstva. Interesantno je, da je od domaće dognane stoke bilo oko 1000 komada tovljene stoke. Ovo pokazuje nastojanje merodavnih austrijskih krugova, da posve potisnu inostranu stoku s bečkog tržišta.

UPUTSTVA ZA PODNOŠENJE MOLBI ZA OTPIS DUGOVANIH POREZA.

Odeljenje poreza Ministarstva finansija, saopštilo je poresku objavu za podnošenje molbi za rashodovanje, otpis dugovanih poreza čiji rok ističe 26. juna 1932. godine, koji glasi:

Poreska objava.

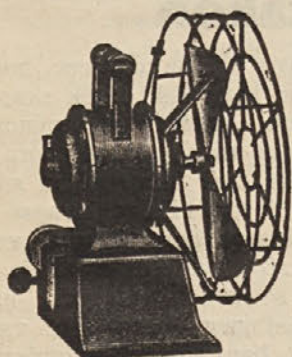
Uputstvo za podnošenje molbi za rashodovanje-otpis dugovanih poreza.



PLUTOVO IZOLACIJO

Plutovu izolaciju, potrebnu za oblogu stijena kod hladiona, ledena, kućeraka i ormara za jela, dobavlja u prvovrsnoj kvaliteti

JELAČIN & KO
LJUBLJANA



Neophodno potreban za svaku mesarsko-kobasičarsku radnju je „Eislufthochkompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh, te osuši meso. Struja se troši na sat samo za 2—3 Din. cena je Din 2400.—.

Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

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

ili kod njenog zastupstva:

Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje.

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

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!

Mesarske strojeve, alat, mirotije, dobijete najjeftinije i u najboljoj izradi samo kot firme

GRUDNIK d. z o. z.
LJUBLJANA-DRAVLJE

Moderno urejena brusiona kao i radiona za popravku mesarsko-kobasičarskih strojeva.

Usluga brza, solidna i tačna!

Kobasičari!

Tražim mesto pomoćnika u kobasičarskoj radnji. Odličan sam radnik i verziran u izradjivanju svih vrsti kobasica i suhomesnate robe. Isprave posedujem odlične. Stupiti mogu odmah. Ponude slati na upravu lista pod šifrom »Odličan i vredan«.

Tražim

mjesto poslovođje, skladištara, nabavljača marve ili tomu slično u mesarskoj struci. Primam i dobru radnju na postotke. U slučaju potrebe raspolazem i sa jamčevinom. — Molim cenj. ponude slati na Upravu lista pod broj 423.



Der Name „DICK-STAH“ ist ein Qualitätsbegriff die Marke **F.DICK** eine Vertrauensmarke! Sie allein verbürgt den echten „DICK“-Stahl. **PAUL F. DICK - Esslingen A. N. - Überall erhältlich!**

Najčuveniji masati i noževi su samo oni, sa poznatom svetskom markom **F.DICK!** Zato tražite svuda samo Dickove masate i noževe, jer su najbolji samo oni, sa markom strelice Dick!

„FRIGIDAIRE“

električni automatski strojevi za hladjenje mesa i mesnih proizvoda rade pouzdano posve automatski, pa ne trebaju nikakove posluge ili nadzora, a minimalno troše struju.

Frigidaire automat radi bez ikakove buke, se sam ukopčava i iskopčava.

Frigidaire održava uvek jednoličnu, suhu hladnoću izpod 6° C i time sprečava razvoj mikroba, štetnih za zdravlje i za kvalitet mesa.

U krajevima koji oskudevaju vodom, može se instalirati **Frigidaire**, jer ima kompresora sa kondenzatorima, koji su hladjeni zrakom. Naši se modeli mogu prilagoditi svakoj vrsti posla. Izaberite onaj, koji Vam odgovara.

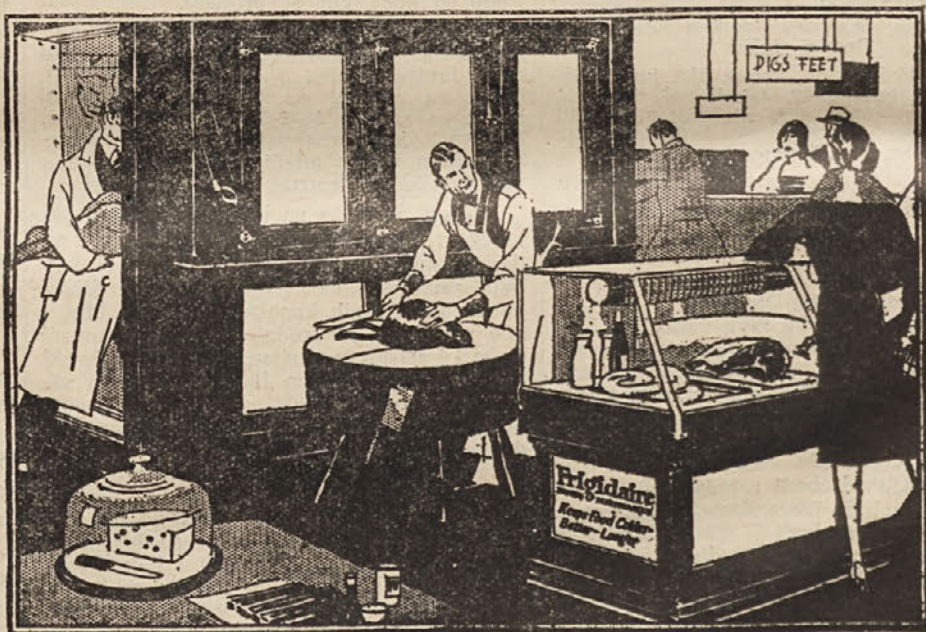
Na celom svetu ima preko

2,000.000 Frigidaire aparata.

Hladionice i ormari, koji ne nose ime **Frigidaire**, nisu **Frigidaire**, pa stoga ne posjeduju sva odlična svojstva **Frigidaire** strojeva za hladjenje.

Tražite ilustrovane prospekte.

Direktan uvoz te isključiva prodaja za kraljevinu Jugoslaviju:



„JUGOTEHNA“ D. S. O. J.

Ljubljana

Gospodetska c. 3.

Zagreb

Gundulićeva 7.

Beograd

Dobračina 11.

Split

Sinjska ul. 2.

Zastupnici: SAVA NIŠEVIĆ, Novi sad, Kralja Petra 10.

„DRINA“ d. d. Sarajevo, Aleksandrova ul.