



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.

Uredništvo i uprava p. št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.

Pretpлата za čitavu 1930. godinu 30 Dinara.

Potreba štednje.

Sta razumijemo pod štednjom i šta je zapravo štednja?

Pod štednjom razumijemo odricanje, da jedan stanoviti dio naše imovine ili dohotka ne potrošimo odmah, čim ga steknemo ili dobijemo, nego ga sačuvamo i spremimo sa svrhom, da ga potrošimo kasnije, kada za to nastupi prijetnja potreba.

Tko šteti, odriče se da odmah troši stečeno dobro! Da čovjek imade snagu i čvrstu volju, da se nečega odrekne, potrebno je, da bude na stanovitom stepenu kulture, pa zato i nalazimo prve početke štednje tek u doba, kada je ljudstvo postiglo stanoviti kulturni nivo.

Ne sastoji se štednja u strasti za zgrtanjem novaca, za skupljanjem i gomilanjem imetka. Ta se strast očituje kao lakomost za uvećavanjem bogatstva ili kao škrtost, jer škrtac čuva zgrnuto blago, samo da se od njega ne rastane, pa makar to bilo čak i na štetu njegovu i njegovih bližnjih, jer mu je zgrtanje blaga postalo ciljem, a ne sredstvom za sigurnost i napredak.

Pravi poticaj štednji leži u želji pojedinca, da popravi svoj ekonomski položaj, da osigura bolju budućnost sebi i svojoj obitelji, pa je zato izvor toj štednji račun i zrela promišljenost, koja ide za stalnim, naprijed određenim većim i korisnim ciljem! — Takovi štediši gledaju otvoreno u budućnost, pa im je sav rad usredotočen na to, da svojim prištednjama u budućnosti nešto stvore. Surovi egoizam i štednja nemaju ništa zajedničkoga.

Štediši, koji ovakvom štednjom postignu svoj cilj i svojom snagom poluču blagostanje, postaju samosvjesni i ekonomski ojačani, a narod koji imade mnogo takovih štediša, postaje jak, svjestan svoje snage i spreman na privrednu borbu. Mnoge narodne poslovice dokazuju, da je naš narod prožet vjerom u rad i štednju i da je uvidio veliku važnost tih ljudskih odlika. Toj vjeri i tome naziranju treba samo dati sadržinu, treba postaviti stalni cilj i odrediti pravac, pa ćemo postići željeni uspjeh.

Naš narod i u praksi dokazuje svoje shvaćanje za štednju, jer od onih desetaka milijardi štednih uložaka, koji predstavljaju snagu našeg novčarstva, najveći dio pripada najširim slojevima naroda. Nažalost od tih, po našem malom čovjeku, seljaku, obrtniku, radniku i trgovcu skupljenih i u razne banke uložanih uložaka imade naš mali čovjek razmjerno najmanje koristi.

I ta činjenica imperativno nalaže, da se kod štednje postavi na zdravije i čvršće temelje, koji će garantovati pravedniju podjelu štednih uložaka onima, koji su te uloške skupili.

Naš narod je dosadašnjim iskustvima podučan, da u ekonomskoj borbi mora u prvom redu, da ne kažemo čak

i posve, da računa samo na sebe i svoju snagu. Da tu svoju snagu podigne i čvrsti, da sakupi potrebna sredstva za tešku ekonomsku borbu, treba provesti stalnu i organizovanu štednju, koja će mu u toj borbi biti najjače uporište. Dinar u novčarki pojedinca ne znači ništa, ali hiljade i hiljade, dnevnim odricanjem uštedjenih dinara, skupljenih u blagajnama valjano uređenih i vodjenih narodnih štedionica i štedioničkih ustanova znače mnogo, znače u ekonomskoj borbi najviše, a katkada dapače i sve.

Osim propagande za štednju u samom narodu, potrebna je ta propaganda u svakom većem ili manjem preduzeću, jer je i za njihov prosperitet štednja potrebna kao i za pojedinog čovjeka. Da se štednja više postizala i provodila prijašnjih godina, sigurni smo, da bi se slom mnoge industrije, trgovine i banke mogao da izbjegne. A što vrijedi za pojedince i preduzeće, to isto vrijedi i za samu državu. I zato bi svi državni morali da promisle, u šta se ulaže državni novac i šta bi se dalo uštedjeti. Kad se uzima u obzir finansijska situacija našega naroda, naši su budžeti vrlo veliki. Samo pametna štednja može da te naše budžete uravnoteži i učini realnim. Drugoga izlaza za predvidljivo vrijeme neće i ne može da bude.

Naglasujući još jednom, da je štednja jedna od najglavnijih ekonomskih i moralnih sila u svijetu, mi želimo, da ta sila postane što jači sastavni dio našega naroda i države, te glavna snaga njihove ekonomske nezavisnosti.

Prvi međunarodni kongres štedionica, održan god. 1924. u Milanu, zaključio je, da se u spomen ovog prvog sastanka štedioničkih ustanova proglašuje 31. oktobar danom štednje, koji se ima svake godine slaviti u čitavom kulturnom svijetu na taj način, da se dijelom, riječima, štampom i svim drugim doličnim sredstvima propagiraju ideali štednje.

Naročito u sadašnjoj ekonomskoj krizi, kojoj se ne može dogledati kraj, morala bi se i kod nas tome danu posvetiti veća pažnja, nego li se je posvećivala do sada. Ovaj dan trebalo bi da se proglasi jednim vrhovnim narodnim radnim danom. Ovaj dan bi se u selima i gradovima, među svim slojevima naroda, počevši od djeteta u osnovnoj školi do starca, od siromaha do bogataša, morao neumorno i apostolski da propaguje kult štednje kao jedne od najvećih tjelekovina prošlog i sadašnjeg vijeka. Nažalost, kod nas se na ovako velike stvari vrlo malo misli, pa smo smatrali za dužnost, da javnost i sve nadležne faktore podsjetimo, kako dan štednje ne bi sinio kod nas da prolazi ovako nečujno, kao do sada. Nadamo se, da će iduće godine u tom pogledu već biti bolje.

radjuje od 3000 do 5000 kilograma kostiju. Ovim našim člankom ćemo uzeti u obzir one mogućnosti, koje se pružaju manjim i srednjim mesarskim preduzećima po selima i manjim gradovima za unovčenje kostiju iz svoje radnje, kako im to dozvoljavaju njihove prilike, bez da bi za tu svrhu bio potreban veći kapital, kojim manje preduzeće naravno ne raspolaže.

Kod kostiju dolazi u obzir u prvom redu jedna činjenica, koja otežava i smeta preradjivanje istih, naime brzo iskvarenje. Kost sadrže veliki procenat vode i to svježe do 15, a usušene do 10% vode. Ova količina vode ponajviše omogućava i prouzrokuje brzo iskvarenje kostiju. Drugi uzrok, koji isto u vrlo jakoj mjeri smanjuje vrijednost kostiju jeste stvaranje kiseline od masti. Pored vode sadrže naime kosti i veliki procenat masnoće i to svježe sirove kosti od 10 do 12% njihove težine. Ova se masnoća uslijed toplote brzo rastvara pa se onda stvara spomenuta kiselina, koja prouzrokuje poznati loš miris kostiju. Ovakva se masnoća označuje kao užežena te više ne može da se upotrebljava kao jestivo. Samo u razne tehničke svrhe može se ova masnoća još da upotrebljava, kao n. pr. za sapun i stearin od kojeg se prave svijeće.

Budući da od klanja jedne ili dviju životinja otpada premala količina kostiju, da bi se trenutna prerada isplatila, to nam se kao prvo nameće pitanje, na koji način ove male količine kostiju spremimo, dok ne skupimo dovoljno kostiju, da će se isplatiti jedan dan upotrebiti za preradu ove količine. Zimi, za vrijeme manje studeni ne prouzrokuje ovo spremanje kostiju nikakvih naročitih poteškoća. Za ovu se svrhu zimi odriješimo suho i zračno mjesto, gdje se kosti naslagaju, samo ne u deblje slojeve, jer bi se u tom slučaju srednji slojevi počeli grijati, što bi dovelo do iskvarenja robe. Naslagati dakle treba kosti u jedan sloj otprilike 30—40 cm debljine. Na taj se način mogu kosti zimi sačuvati više nedjelja, ako je temperatura stalno oko ništice. Drugčije je to naravno ljeti ili uopće u toplijim mjesecima. Onda treba upotrebljavati razna konzervaciona sredstva, da bi se kosti usčuvala u dobrom stanju do prerade.

Konzerviranje sakupljenih kostiju bez većih tehničkih uređaja, odnosno bez velikih troškova moguće je i u manjim mesarskim radnjama. Pri tome ali treba uzeti u obzir, u koju će se svrhu konzervirane kosti upotrebiti. Mogućnost preradjivanja kosti u robu, koja se lahko može unovčiti, postoji za manje radnje u tome, da se kosti izmelju u koštano brašno za umjetnu krmu ili za umjetno djubre, koji se proizvodi vrlo lahko mogu prodati u najbližjoj okolini ili i kod kuće upotrebiti. Iz kostiju može se dobivati i mast, koja se u drvenim sudovima skuplja toliko vremena, da će se isplatiti mast prodati najbližoj tvornici sapuna. Najbolji toaletni sapuni naime prave se od životinjskih masti.

Najjednostavniji način za vadienje masti iz kostiju predstavlja iskuhanje sirovih kostiju u otvorenom kazanu. Kada se kosti dobro iskuhaju, prestaje se sa loženjem vatre, tako da se sadržina kazana ohladi, pa se onda pokupi ohladjena mast, koja pliva na površini. Ovaj se način dobivanja masti u prijašnje vrijeme svuda upotrebljavao, dok se sada u većim preduzećima vadi mast iz kostiju pomoću bencina ili trikloretilena. Ove iskuhane kosti još uvijek imaju vrijednost te se mogu preraditi u jedan od gore nabrojenih proizvoda; naravno treba da se odmah nakon kuhanja dobro osuše.

Konzerviranje moguće je u manjim

i srednjim preduzećima na slijedeće načine. Praktično mogu se uzeti u obzir samo 2 metode, koje su vrlo jednostavne i to: sušenje u sušionici i konzervacija pomoću karbolne kiseline. Razlika među ovim metodama leži u tome, da su pomoću karbolne kiseline konzervirane kosti upotrebljive samo za tehničku preradu, dakle na primjer za tutkalo, glicerol, stearin itd. dok se kao krma ne mogu pa i ne smiju upotrebljavati. Ova se konzervacija preporučuje za ona preduzeća, koja imaju namjeru skupiti veće količine kostiju te ih onda podjednako prodati jednoj tvornici ili za ona, koja ne polažu nikaku važnost na to, da bi se konzervirane kosti upotrebile za proizvodnju krmivog košanog brašna. Naravno će se veće količine kostiju lakše moći prodati kod svake tvornice nego li manje količine.

Karbolna kiselina iako je u vrlo jakoj mjeri razrijedjena vodom posjeduje osobinu, da potpunoma sprečava iskvarenje sirovih kostiju. Kod robe, koja je konzervirana ovom kiselinom ne stvara se oni poznati smrad, već ostaje roba bez ikakvog mirisa. Karbolna kiselina može se dobiti vrlo jeftino te se poradi jeftine cijene može upotrebljavati i u većem opsegu. Za konzervaciju dostaje, ako se 20 do 30 grama ove kiseline razrijedi u 100 litara vode. Praktično može se ova konzervacija izvoditi ovako: Od 1.5 do 2 metra uzvišeno namjesti se jedno dosta veliko bure ili neko drugo sudje te se napuni gore spomenutom razrijedjenom kiselinom, tako da se mogu sva ostala bureta, u kojima će se kosti konzervirati, mogu preliti ovom razrijedjenom kiselinom. Na strani ili na dnu uzvišenog bureta namjesti se jedan čepić, na koji se navuče jedna cijev od gume. Ova se cijev uzima toliko dugačka, da će se moći napuniti sva bureta, u kojima će se kosti konzervirati karbol. kiselinom. Sirove kosti bace se bez svakog prethodnog očišćenja u bureta te se onda preliju razrijedjenom kiselinom. S vremena na vreme treba da se dolije iz gornjeg bureta toliko razrijedjene kiseline, koliko se je ista u donjim buretima usušila. Na taj se način mogu kosti sačuvati više mjeseca neiskvarene. Kada će se ove kosti prodati ili će se iste preraditi u domaćoj radnji, onda se izvadi drveni zapašak kod svakog bureta, da razrijedjena kiselina istече, a zatim ostavljaju se kosti još oko 2 sata u buretu, da se osuše. Nakon toga vremena prevale se jednostavno dotično bure te se kosti istresu. Kostima nemaju nikakvog lošeg mirisa te samo vrlo malo mirišu po karbolu. Ove se kosti kao rekomo ne mogu upotrebiti za krmu, već samo za umjetno djubre ili u tehničke svrhe.

Druga praktična metoda za konzervaciju kostiju je već gore spomenuto sušenje kostiju u sušionici, gdje se kosti naslagaju u 20 cm debele slojeve te se suše parom. Ovako konzervirane kosti mogu se preradjivati u koštano brašno za krmljenje. Prvo treba kosti pri tome preradjivanju izdrobiti, za koju se svrhu može dobiti naročiti stroj »Knochenbrecher«. Ovaj stroj pripremi kosti za mlين, koji izmelje kosti u koštano brašno. Na taj je način koštano brašno gotovo te se odmah može upotrebljavati ili prodati.

Pomoću karbolne kiseline konzervirane kosti sadrže oko 20% fosforne kiseline i oko 5% dušika, uslijed čega brašno od ovih kostiju predstavlja odlično djubre za bašćovanske svrhe. Vrijednost košanog brašna za umjetnu krmu leži ponajviše u velikoj sadržini fosfornog kiselog kreča, koji je vrlo potreban kao pridodatak krmu za odojčad. Vrlo uspješno upotrebljava se koštano brašno i kao krma za različnu

Iskorišćivanje kostiju u manjim mesarskim preduzećima.

Medju otpatcima, koje mesar dobiva od zaklanih životinja tvore kosti znatan dio težine cijele životinje te predstavljaju važnu sirovinu, od koje se proizvode najrazličitiji predmeti, koji se stalno upotrebljavaju u industriji pa i u svakodnevnom životu svakog čovjeka. Iz mnoštva ovih proizvoda ćemo nabrojiti samo neke, da će naši čitaoci znati, šta sve se proizvodi od kostiju. To su medju ostalima: mast, tutkalo (kelja), želatina, sapun, glicerol, nitroglicerol, i. j. poznato rastrijelivo, dalje dugmad, dršci za štapove i kišobrane, češljevi, galanterijska roba, četkice za zube,

fosfor, salmijak, amonijak, umjetno djubre, stearin, koštano brašno za krmu, fosforna kiselina, superfosfat itd. Naravno ovime nismo još nabrojili sve, što se danas proizvodi od kostiju. Na skoro svi gore nabrojeni predmeti i proizvodi zahtjevaju skupu aparaturu i dugotrajan proces proizvodnje. Proizvodnja gore nabrojenih predmeta dakle za srednja i manja mesarska preduzeća ne dolazi u obzir, jer je za ovu fabričaku potrebna veći kapital i uz to moraju stalno biti na raspolaganje veće količine kostiju, jer će proizvodnja rentirati samo onda, ako se redovito pre-

perad, naročito za kokoši, patke i guske.

Preporuča se takodjer i da se velike cijevaste kosti od goveda sortiraju posebno, dobro očiste i onda konzerviraju. Ovi sortirani komadi neka se prodavaju posebno i to kupcima, koji prerađuju kosti u razne galanterijske svrhe. Za ove se naime kosti uvijek polučuju veće cijene. Ove se kosti u specijalnim tvornicama očiste od svake masnoće te se onda pod utjecajem raznih kiselina prerade, da postaju mekane

kao gumi. Nakon toga ove se kosti na jednoj strani prerežu po dužini te onda prestuju u lijepe bijele pločice, od kojih se onda prave najskupocijeniji proizvodi od kosti.

Nadamo se, da će svaki naš čitaoc iz gornjih naših izvoda naći najpodesniji način za iskorišćivanje kostiju u svojoj radnji te da smo barem skrenuli svakomu pažnju na ovaj mesarski nužni proizvod, koji se u selima obično baca, čime se godišnje bacaju hiljade te hiljade dinara.

Počela je proizvodnja trajne robe.

Jesu li Vaše mašine u redu?

S obzirom na veliku važnost fabrikacije trajne robe u kobasičarstvu i na velike vrijednosti, koje kobasičari u ovu robu ulažu potrebno je, da se u mesarsko-kobasičarskom stručnom listu obradi pitanje proizvodnje trajne robe tako detaljno, da će svaki čitaoc, koji će naše izvode svaki put tačno pročitati te se prema njima i upravljati kod proizvodnje trajne robe sigurno izbjeći svaki gubitak, koji se kod ove robe najčešće dešavaju. Stoga ćemo donijeti seriju stručnih članaka o proizvodnji trajne kobasičarske robe, koja serija počima ovim člankom o potrebnim mašinama.

Početak sezone za trajnu robu zaslužuje, da si svaki kobasičar odgovori na pitanje, dali su njegove mašine, koje će upotrebljavati za proizvodnju trajne robe potpuno ispravne, ako dobro sječu i rade posve bespriječno. Jasno je svakome, da neće ni od najboljeg materijala izaći valjan proizvod, ako se meso preradjuje na lošim mašinama. Naskoro ne bi trebalo ni da napominjemo, da ista mašina koja kod proizvodnje preradjevina od kivanog mesa radi odlično, može potpuno otkazati, kada se počne sa njom preradjevati meso za trajnu robu i to naročito onda, kada se želi dobiti najfinija smjesa za kobasice. Više puta već je bilo konstatirano, da su od najboljeg mesa i ostalog odličnog preradjenog materijala izašli loši proizvodi, ako mašine nisu dobro radile. Prije nego što ćemo opisati potrebne mašine, treba podvući, da mora sav rezači pribor bezuslovno biti novo oštren kod specijalne brusione.

Pored gore nabrojenih razloga ali potrebno je uzeti u obzir i druge važne uzroke, koji su takodjer mjerodavni za valjanu trajnu robu u kobasičarstvu. Strogo treba gledati na to, da puž (Schnecke) dobro hvata meso te ga brzo donosi do ploča i noževa. Nakon višegodišnjeg upotrebljavanja obično se puž toliko uhaba, da mašina više ne radi dobro te je potrebno da se stari puž zamjeni novim. Pregledati treba takodjer, dali su rebra u unutrašnjosti Wolfa još dovoljno oštra ili će već biti potrebno da se ista oprave. Potrebno je takodjer, da se pregleda nisu li noževi i ploče već toliko tanki, da zaključni obruč usprkos jakog navijanja zaključne glave ne može dovoljno jako da pritiskuje na ploče i noževe te na taj način Wolf ni kod novo oštrenih noževa i ploča ne može dobro raditi. Dalje je pogreška, koja se više puta učini iz razloga »štedjenja«, naime da se zajedno upotrebljavaju novo oštreni noževi i već tupe ploče. Ovo je štednja na nepravom mjestu. Kod ovakvog sastavljanja Wolf nikako neće i ne može dobro raditi; novo oštreni nož će naime u sastavu sa tupom pločom nakon nekoliko okreta isto postati tup i meso će se grijati. Svaka radnja mora raspolagati sa najmanje 2 kompletne garniture noževa i ploča, koje se drže stalno svaka zasebno. Ako onda jedna garnitura više nije upotrebljiva za trajnu robu, može se ista sigurno još neko vrijeme upotrebljati za proizvode od kuhanog mesa, a za proizvodnju trajne robe uzima se onda druga oštrena garnitura.

Ako se za rezanje slanin upotrebljava naročiti stroj »Speckschneider«, onda je naravno potrebno, da i ovaj stroj radi bespriječno. Ako naime slanina u kojojgod mašini postaje mazava, onda se svom sigurnošću može kazati, da će od one smjese kod koje se je ova slanina upotrebila izaći loš proizvod.

Ako se kod fabrikacije trajne robe upotrebljavaju i njihaci noževi ili Blitz (Kutter), to je prije svega potrebno pregledati, dali noževi svuda podjednako seku, bilo to u zdjeli ili na panju, jer

će u protivnom slučaju smjesa biti nejednako obradjena, što nepogodno utiče na prerez. Kod njihacih noževa potrebno je takodjer i da noževi nisu rđavi ni najmanje te da se panj brižljivo očisti. Ako se naime izmješaju stari komadići mesa sa novim mesom, onda će u najviše slučajeva proizvodi postati kiseli te umesto crvene pokazivati sivastu boju. Panj njihacih noževa u ostalom ne može još da se smatra čistim, ako pokazuje lijepu bijelu boju, već je potrebno da izgleda nešto modrikasto. Kako kod njihacih noževa tako mora i kod Blitza ili Kuttera, ako se isti upotrebljava, biti sve najbrižljivije očišćeno, kako je uopće čistoća najglavnija zapovijest kod svake mašine i orudja, koje dolazi u dodir sa materijalom za trajnu robu.

Dalje će biti potrebno da se isprobaju svi kaiševi, dali dobro vuku, inače naime osporava se mlevenje ili secanje te uslijed toga nastaje suvišno ogrijevanje mesa. Tom zgodom napominjemo i to, da je preporučljivo za vreme duljeg prestanka u radu (tako n. pr. preko nedelje ili blagdana) skinuti kaiševe, čime se njihova snaga duže vremena sačuva. Za podmazivanje treba upotrebljavati specijalno ulje za kaiševe, a ne prvo najjeftinije sredstvo, a za podmazivanje mašina isključivo samo najbolji materijal, koji je potpuno bez svake kiseline.

Gornji se naši izvodi naravno nose samo na one kobasičare, koji već raspolažu sa potrebnim strojevima za preradu mesa, dok su donji namijenjeni onim kobasičarskim obrtnicima, koji mašina još ne posjeduju pa će si iste u dogledno vrijeme nabaviti. Potreba današnjeg doba traži naime, da se svaka mesarska radnja pretvori u mesarsko-kobasičarsko preduzeće, koje može unovčiti svaki pa i najneznačajniji dio zaklane životinje. Mlada je generacija ovu potrebu brzo shvatila te svoje radnje preustrojila u mesarsko-kobasičarske, dok su stariji mesari ostali kod svojih metoda pa se stalno žale o slabim poslovima. Tko će dakle kupiti nove strojeve za preradu mesa, neka se služi ovim našim člankom i sigurni smo, da će mu strojevi potpunoma odgovarati te će iste dobiti uz umjerenu cijenu. Od kolike su važnosti strojevi za svaku modernu radnju videt će svaki kupac već za nekoliko nedjelja, kada će mu se promet u radnji potrostručiti.

Opća privredna kriza i velika konkurencija prinudila je i tvorničare mesarsko-kobasičarskih mašina i alata, da su počeli sa prodavanjem svojih proizvoda na otplatu i to uz tako povoljne uslove, da može svaka najmanja radnja da si nabavi potrebni inventar kod njih. Ovakve uslove može naime svatko prihvatiti te na taj način dodje do garniture strojeva tako da se isplata potrebnog iznosa ni ne osjeti. Ovaj je način sada i najbolji te da bi svakako bilo nerazumno kupiti strojeve uz plaćanje o primitku, jer je razlika u cijeni daleko premala, pa je dakle bolje uzeti strojeve na otplatu. Ako netko raspolaze sa dovoljno kapitala te želi strojeve kupiti tako da ih plati o primitku ili uz pouzete, onda treba tražiti od dotične tvrtke najmanje 20% popust na cijene, koje važe za otplatu. Ako tvrtka ovaj uvjet neće da prihvati, onda uzmite strojeve na otplatu, jer se sva veća preduzeća danas bave sa prodavanjem na otplatu. Kod ovog načina ima kupac i ovu pogodnost, da može strojeve intenzivno isprobati, dok iste otplaćuje. U početku smo kod opisanja potrebnih mašina za preradu mesa nabrojili glavne mane, koje može imati Wolf-mašina da ne radi bespriječno. O veličini Wolfa tamo nismo

kazali ništa, jer su se naši izvodi naveli samo na one radnje, koje mašine već imaju. Sada kada je pitanje o novim mašinama potrebno je i da objasnimo našim čitaocima, koju veličinu mora imati Wolf, da odgovara za proizvodnju trajne robe.

Najmanji model Wolfa, koji može i smije da se u modernom kobasičarskom preduzeću upotrebljava za proizvodnju trajne robe, mora imati promjer ploča 98 mm što znači oko 10 cm. Svi manji modeli naime ogrijevaju i gnječe meso, tako da se na njima izradjeni prat redovito skratiti. Iz tih su razloga gotovo sve inozemne tvornice odustale od proizvodnje Wolfova sa promjerom ploča: 80, 82, 90, 95 mm, jer nijedan kobasičar više neće da kupi ovakvu mašinu, jer se svi stručni glasnici slažu u tome, da je najmanji za kobasičara upotrebljivi Wolf onaj sa 98 mm promjera ploča. Ova je činjenica i nas uputila na to, da jugoslovenskim mesarsko-kobasičarskim obrtnicima objasnimo ovu stvar. U interesu je dakle svakog preduzetnika, koji kupuje nove mašine, da traži kao najmanji Wolf onaj sa 98 mm ili oko 10 cm.

Ako kupujete mašine od putnika, onda tražite od njega bezuvjetno, da kod Wolfa označi na narudžbenom listu veličinu 98 mm ili više. Više puta dese se naime slučajevi, da putnik priča o velikom Wolfu, a kad mašina mesaru dodje, mora taj iznenađen konstatirati da je primio sasvim mali stroj oko 80 mm promjera ploča. Put-

nici obično prodavaju pomoću kataloga i slika na prospektima, a na slici naravno ne može da se vidi veličina mašine. Ako ćete dakle naročito tražiti Wolf sa 98 ili više milimetara promjera ploča, ćete isti i primiti i sigurno sa mašinom i biti zadovoljni.

Kod gnječilica i strojeva za punjenje kobasica veličina nije baš mjerodavna te može svatko istu da kupi prema prilikama i potrebi. Odlični su strojevi, koje predstavlja garnitura B u današnjem oglasu tvornice Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje. U istom oglasu nalaze se i uslovi plaćanja, koji mogu svakom biti mjerodavni te ih tražiti i od svake druge tvrdke, od koje ćete mašine kupovati ili tražiti ponudu.

Kod Wolfa i kvečmašine, koji se kupuju na ručni pogon bit će najbolje, da se uzimaju one mašine, koje su opremljene sa kombiniranim točkom za ručni ili motorski pogon. Ove se mašine preporučuju iz razloga, što se docnije kada će se promet uveličati mogu mašine bez daljeg upotrebiti za motorski pogon te ne treba da se dva puta izdaje novac. Ovakovu jednu garnituru prikazuju slike u oglasnom dijelu današnjeg izdanja i to pod oznakom »garnitura B«. Ove se mašine mogu i vrlo lahko prodati dalje, ako netko napusti radnju ili su mu potrebne veće mašine.

Tko će ove naše upute uvažiti, taj će kod fabrikacije trajne robe svaki puta polučiti valjan proizvod te će se očuvati svakog gubitka.

O poboljšanju kvalitete sirovih koža.

(Nastavak.)

Francuska.

U Francuskoj se nastoji, da se izbjegne znatnom oštećenju sirovih koža, koje nastaje upotrebom bodljikastih palica kod gonjenja stoke. U nekim su već okruzima zabranili uporabu bodljikastih batina, pa se nadamo, da će se slične mjere poduzeti i za ostale dijelove države, kako bi se posvema uklonile povrede sirovih koža izazvane ubodom.

U Parizu pokušalo se prati sirove kože prije soljenja. Ovakvo obradjene kože pokazale su se vrijednijim od neispranih, naročito zato, što na takovim kožama nema solnih mrlja.

Italija.

Kod talijanskih koža bilo je velikih neprilika zbog upotrebe soli denaturirane modrom galicom. Po vladinoj naredbi smije se sol od sada denaturirati naftalinom ili sodom, ali još uvijek se talijanskoj sirovoj koži predbacuje, da je loše soljena. Do sada bile su talijanske sirove kože u glavnom proste od solnih mrlja, ali u prošloj godini bile su povrede ove vrste prilično česte.

Njemačka.

Istraživanja u dresdenskom naučnom zavodu pod vodstvom profesora Bergmana glede konzerviranja sirovih koža nastavljaju se. U različnim naučnim časopisima i drugdje objelodanjeni su

neki radovi o solnim mrljama, kao i pojavljivanje, da se koža na nekim mjestima oboji crveno i modro. Kao rezultat ovih istraživanja ustanovili su g. Bergmann i njegovi saradnici, da su te povrijeđene bakteriološkog porijekla. Prof. Bergmann i njegovi saradnici uspjeli su da ove bakterije kultiviraju pa su pomoću mikroskopa snimali fotografije, koje zorno predložuju narav tih povreda kao i odnosnu vrstu bakterija.

Englesko društvo za istraživanje koža u Londonu radilo je takodjer na ovom području. Na londonskoj konferenciji mjeseca jula god. 1929. održala su gg. prof. Bergmann i dr. Jordan Lloyd predavanja o rezultatima istraživanja koža obiju organizacija. Jedan od najvažnijih rezultata ovih predavanja je taj, da pri konzerviranju sirove kože valja prije svega upotrebljavati čistu sol u dovoljnim količinama. Nadalje je ustanovljeno, da se bakterije, koje kožu bojadisu crveno, nalaze u velikim količinama u morskoj vodi i morskoj soli, pa je po sirove kože štetno da se može lučnom vodom, kao što se to običava u nekim svjetskim lukama, naročito u Buenos Airesu i Montevideu.

Kod telećih koža preporučuje se doatak od 2% kalcinovane ili 5% kristalizovane sode za desinfekciju. Veće količine ne bi se smjele primiješati.

(Svršit će se.)

Tržište kože.

Domaće:

Tržište sirove kože momentano je vrlo zanemareno i nema izgleda, da će se situacija donekle poboljšati prije početka nove godine. Industrija uvijek nastoji, da završi svoje godišnje bilance sa što manjim količinama robe na skladištu.

U oktobru sakupljena roba udruženja zagrebačkih mesara prodana je takodjer jeftinije nego li prošlog mjeseca. Kako je to razvidno iz našeg posebnog članka polučilo je udruženje mesara u Zagrebu za voluiske kože cijenu od Din 14.25 bez soli, dok su teleće kože prodane uz cijenu Din 23.90 po kilogramu, mjereno kod preuzimanja. Kod prošlogodišnje prodaje koncem septembra bila je cijena volujskim kožama Din 14.50, telećim kožama Din 25.—

Kako jasno vidimo iz inostranih izvještaja situacija je svagdje slaba. To je razlog nepovoljne situacije i kod nas.

Osnovne cijene kod nas su slijedeće: Za govedje kože bez soli, sa rogovima plaća se Din 13—14 po kilogramu, za srpske 10% manje, za bosanske 20% manje. Cijena je telećih koža bez soli, sa glavom, Din 22 do 23, bez glave

Din 30 do 31. Za konjske kože nema interesa. Isto se malo kolje. Cijena je 150 do 160 dinara po komadu za robu dužinu od 220 cm.

Sitne kože: Ovčje kože. — Kako je plasiranje vune i dalje otežćano, to je i interesovanje za ovčje kože gotovo sasvim zanemareno. Cijena je robi popustila in dobra vrst ne plaća se više od 17 do 18 dinara po kilogramu. Ima izgleda da će cijene još popustiti.

Kozije kože. — Izgleda, da su se opančari sa potrebnim količinama već pokrili, jer veće partije više ne kupuju, a kako inostranstvo ni približno dosadanje cijene ne plaća, to je cijena kozijim kožama popustila. Dobra roba ne plaća se više od 27 do 28 dinara po kilogramu.

Jagneće kože. — U toku prošle nedjelje nije bilo prometa, t. j. nije bilo ponude a takodjer ni potražnje. Inostrani kupci još su rezervirani i očekuju daljnji razvoj situacije. Cijene su slijedeće: Roba od 48 do 50 kilograma 100 komada varira od 19 do 20 dinara, od 68 do 70 kilograma 100 komada 24 do 25 dinara, od 75 do 80 kilograma 100 komada 25 do 26 dinara, od 95 do 100

kilograma 100 komada od 27 do 28 dinara od komada za uredno sortiranu robu.

Jareće kože.— Ekonomska depresija u Americi kao i slom na burzi od velikog su utjecaja na cijene jarećih koža, pošto se iste u velikom djelu izvažuju u Ameriku. Cijene kreću se sada između 37 i 38 dinara po komadu za uredno sortiranu robu.

Inozemska tržišta:

Austrija.

Tržište je mirno i tvorničari ne pokazuju volju za kupovanje; cijena volujskim kožama ostala je nepromijenjena, dok su teleće kože spale u cijeni. Cijene u šilingima za dobro sortiranu robu kod kupovanja bez pristojbe za soljenje, troškova manipulacije i dobiti trgovca.

Prvorazredna bečka zadružna roba, volujske kože do 49 i po kilograma od 1.65 do 1.70; od 50 kilograma i teže 1.50—1.55; madžarske do 49 i po kilograma od 1.30—1.35; od 50 kilograma i teže 1.15—1.20; bikovi do 49 i po kilograma od 1.15—1.20; od 60 kilograma i teže 0.85—0.95.

Konjske kože, dulje od 220 cm, bečkog klanja 21 do 24.

Teleće kože u prometu na veliko, prvorazredne bez glave i kratkih nogu 3.10 do 3.20, a sa glavom 2.55 do 2.65.

Njemačka.

Porast cijena sirove kože je zastao, te ima izgleda, da će cijene i dalje opustiti. Potražnja je manjkava, a skladišta su već puna robom.

Cijene na veliko za prvorazredne sortimente su u RM slijedeće:

Volovi, krave, bikovi od 30 do 49 funti 0.50 do 0.62; volovi, krave, bikovi od 50 do 69 funti od 0.52 do 0.68; volovi, krave, bikovi od 70 funti i teži od 0.50 do 0.64. Bikovi od 70 do 79 funti i teži od 0.44 do 0.50; bikovi od 80 funti i teži od 0.40 do 0.45.

Teleće kože, soljene, po kvaliteti, porijeklu i klanju od 0.70 do 0.88 po funti težine sviježe robe.

Konjske kože, soljene, duge do 219 cm 6 do 8 po komadu, konjske kože, soljene duže od 220 cm 15 do 17 po komadu.

Tržište sitnom kožom i nadalje je mirno. Ovčije kože nazadovale su u cijeni uslijed pojeftinjenja na tržištu vu-

nom. Ovčije kože, sa soli stoje od 40 do 42 feniga po funti; suhe 65 do 68 feniga. — Janjeće kože malo nude, suhe kože dobre, notiraju RM 1 po funti. Za kozije kože, za dobru svježju kvalitetu imade dosta interesa; ipak su tvorničari još suzdržljiviji kod kupovanja. Prvorazredne heberlinge plaćaju cca RM 5.30 do 5.40 po komadu. I jareće kože imaju dosta dobru prodju.

Čehoslovačka.

Situacija pokazuje neku suzdržljivost kod kupovanja. Volujske kože na posljednjoj praškoj dražbi nisu našle ponuda. Cijene su u opadanju.

Na tržištu sitnim kožama stanje je nepromijenjeno te su i cijene ostale nepromijenjene.

Madžarska.

Na tržištu sirovom kožom možemo zabilježiti nazadovanje cijena i to: Madžarske volujske kože notiraju pengö 1, međutim i uz te cijene je tržište mirno. I cijena telećim kožama je snižena te iznosi pengö 1.90. Ova cijena vrijedi za kože do 7 kg, kod težih koža opadaju cijene 1 do 10%. Za konjske kože nema interesa. Notiraju konjske kože od mesara pengö 16.50 po komadu.

Rumunjska.

Neosnovani porast cijena je zastao, isto tako i kupovanje. Sada je tržište mirno kao i prije te izgleda, da će i niže označene cijene nešto popustiti.

Posljednje cijene u lejima:

Banat i Erdelj: volujske kože 30 do 38; junci 34 do 40; teleće kože 50—62; bivoli 15—18; bivolske teleće kože 30 do 32. Bukovina: govedje kože 30—34, junci 36—38; teleće kože 52—56 po kilogramu.

Aukcija koža Zagrebačkog udruženja mesarskih obrtnika. — U utorak 28. oktobra održana je redovita mjesečna aukcija koža zagrebačkog udruženja mesarskih obrtnika. Na prodaju je bilo ponudjeno jedan i tri četvrtine vagona govedjih i 6000 kilograma telećih koža. Postignuta je cijena od 14.25 dinara po kilogramu vagano bez soli za govedje i 23.90 dinara po kilogramu za teleće kože. Cijene su slabije, jer su međutim i u inostranstvu nazadovale. Kupci su govedjih koža Alkalay i Mayer iz Zagreba, a telećih Karla Pollaka Sinovi iz Ljubljane.

Tržište stoke.

Zagreb, 29. oktobra. — Uslijed vrlo dobro posjećenog godišnjeg sajma bio je današnji tjedni sajam u dogonu kao i potražnja vrlo slab. Cijene su ostale nepromijenjene. Cijene odojčadi su nešto porasle uslijed živahne potražnje trgovaca iz Like i Primorja. Doprema odojčadi bila je dosta velika. Dognano je (brojevi u zagradi označuju dogon odnosno cijene prošlotjednog sajma, održanog 22. oktobra 1930. god.):

Bikova 2 (39); krava 15 (419); junica 5 (20); junaca — (47); volova 111 (345); teladi 12 (116); pastuha 1 (4); konja 130 (426); ždrebadi 25 (107); svinja nad 1 god. — (67); svinja ispod 1 god. 7 (575); odojčadi 507 (808).

Cijene: Bikovi Din 8 (7.50—8.50); krave muzare komad — (2500—4600); krave u mesarske svrhe Din 4—5 (5—6.50); krave bosanske Din 4—5 (4—5.50); junice za prigoj komad — (2200—3600); junice u mesarske svrhe Din 7—7.50 (6—8.50); volovi II. razredni Din — (9—10); volovi bosanski I. razredni Din — (6—7.50); volovi bosanski II. razredni Din 5—6.50 (5.50—6.50); telad živa Din 14—15 (13—14.50); telad zaklana Din — (15.50—17.50); konji — za klanje Din 1.50—1.70 po kilogr. — (11.25—12.50); svinje domaće tovljene kg Din — (13—13.75); svinje do 1 god. kg Din 10—10.50 (10—10.50); svinje nad 1 god. Din — (10.50—11.50); odojci živi komad Din 200—250 (100—280).

Izvoz blaga u inozemstvo sa šumskog godišnjeg sajma održanog u Zagrebu dana 28. oktobra 1930.: Sa jučerašnjeg godišnjeg sajma izvežena je slijedeća stoka i to za Italiju: 9 komada konja i 36 komada goveda, odredište Postojna, 73 komada odredište Lucca, 24 komada konja i 108 komada goveda, odredište Sušak-Rijeka, 25 komada goveda, odredište Divača, 14 komada goveda, odredište Sežana, 13 komada go-

veda, odredište Pula, 78 komada goveda, odredište Trst, 16 komada goveda, odredište Genova, 31 komada goveda, odredište Palermo, 8 komada goveda, odredište Venezia, 39 komada goveda, odredište Torino, 33 komada goveda, odredište Napoli, 20 komada goveda, odredište Nocera, 11 komada goveda, odredište Prosek. — Za Austriju: 10 komada konja sa odredištem Wien — ili sveukupno kupljeno je za inostranstvo 43 komada konja i 505 komada goveda.

Zagreb, 5. novembra 1930. Dogon na današnji tjedni sajam bio je vrlo slab, pa i potražnja je bila slaba. Uslijed slabog dogona stanovite su cijene poskočile nešto, što se osobito pokazalo kod teladi. Dognano je na današnji sajam:

Bikova 23, krava 72, junica 4, junaca 8, volova 232, teladi 33, konja 81, ždrebadi 20, svinja nad 1 god. 10, svinja ispod jedne godine 105, odojčadi 488.

Cijene: Bikovi 7.50—8; krave muzare komad Din 2500—4500; krave u mesarske svrhe Din 4.50—6; krave bosanske Din 4.50—5.50; junice za prigoj komad Din 2.500—4000; junice u mesarske svrhe Din 7—7.50; junci drugorazredni Din 7—8.50; volovi drugorazredni Din 9—10; volovi bosanski drugorazredni 6.50—7; telad živa Din 15—16; konji za klanje Din 1.50—1.75 po kilogramu. Svinje domaće tovljene kilogram Din 11—12.50; svinje do 1 god. kilogram Din 10—10.50; svinje nad 1 god. kilogram Din 10.50—11.50; odojci živi komad Din 150—250.

**Širite
„MESARSKI LIST“**

Važno! - Pročitajte!

Budući da poradi premalog broja pretplatnika sa uplaćenom pretplatom nema izgleda, da će prije Uskrsa doći do vučenja naših razpisanih nagrada, to ovime razpisujemo jedno prethodno vučenje, koje će se izvršiti dne 6. januara 1931. godine bez obzira na broj pretplatnika. Uslovi za ovo prethodno vučenje su slijedeći:

Decembarskom izdanju našeg lista priložit ćemo za svakog našeg čitaoca, koji je do sada primao list, ispunjenu uplatnicu, putem koje će nam svakom moći doznačiti pretplatu. Oni, koji su list primali redovito svaki broj a do sada niso platili još ništa, platit će za godinu 1929 Din 10.—, za god. 1930 Din 30.— i za god. 1931. Din 30.— ukupno dakle Din 70.— Oni, koji su list do sada primali samo 4 puta godišnje, platit će za god. 1929. i 1930. po Din 10.— a za god. 1931. Din 30.—, svega dakle Din 50.—. Oni naravno, koji imaju pretplatu za dosadašnje primanje lista podmirenu, platit će samo za god. 1931. Din 30.—

Primjećujemo, da poštanski propisi dozvoljavaju, da se iznosi do 200.— dinara ujedno sa uplatnicom mogu uručiti listonoši, koji će narednog dana donijeti poštansku potvrdu o uplaćenom iznosu. Ova će naime potvrda biti mjerodavna za izdavanje dobijenih nagrada. Svi oni čitaoci, kojima su poštanski uredi mnogo udaljeni, neka dakle uruče pretplatu i čekovnu uplatnicu listonoši te na taj način neće sa pretplatom imati nikakvih nepravilnosti.

Tko će do 1. januara 1931. god. imati pretplatu prema dobivenoj uplatnici podmirenu, taj ima pravo učestvovanja kod danas raspisanog vučenja, a naravno i kod slijedećeg glavnog vučenja.

NAGRADE:

1. nagrada: Kvečmašina br. 182 sa kurbloom, proizvod I. jugoslovenske tvornice mesarskih potrepština R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje. Vrijednost Din 2200.

Iz naše uprave.

Sve naše čitaoce umoljavamo, da nam izvole priposlati adrese svojih staleških drugova, koji još ne primaju naš list, da ćemo im isti priposlati na upogled. Želimo saznati naročito za svakog novog mesarsko-kobasičarskog preduzetnika.

Preporučite naš list i Vašim pomoćnicima, koji će Vam biti vrlo zahvalni, da su se u Vašoj radnji i teoretski ispopunili i usavršili.

Radimo svi za naš stručni glasnik, da ga rasprostranimo po cijeloj našoj državi te da će postati jedan od najuglednijih novina, što mu po jačini mesarskog staleža i pripada i što je danas već slučaj u svima stranim državama.

Dalje umoljavamo sve naše prijatelje, da nas redovito izvještavaju o svima važnim događajima u mesarskom staležu te nam jave svoje ev. želje glede našeg lista, što ćemo sve po najbolj mogućnosti uzeti u obzir.

*

Naš pretplatnik, mesarsko-kobasičarski obrtnik, izvještava nas o novom slučaju prevare sa strane trgovačkog putnika. Primili smo naime slijedeći dopis:

»Izvolite u Vašem cij. listu donijeti ovu moju opomenu svima drugovima, koji kupuju potrepštine za svoje radnje putem trgovačkih putnika.

U moju je radnju došao otprilike prije 6 mjeseci u propisno sportsko odjelo obučeni mlađji trgovački putnik sa nebrojem kataloga, cjenika, prospekata i referenca te mi počeo pričati o proizvodima tvornica: Alexanderwerk, Ungerwerk, Wommerwerk, Heike i o domaćim proizvodima jugoslovenskim. Od kojegod tvornice sam hteo kupiti potrebne strojeve za svoju radnju, svaku je tvornicu zastupao taj agent. Uslijed njegovog poštenog izgleda i dobrog poznavanja mesarskih potrepština poručio sam na kraju krajeva kod njega jednu garnituru kobasičarskih strojeva. Agent je tražio 3000 Din kapare i ja sam mu isplatio na ruku Din 1000. Rok dobave glasilo je 6 nedjelja. Prošlo je međutim već preko pola godine i ja do danas nisam primio još ni slike kupljenih strojeva. Naravno od onog vremena agent više ne dolazi u naše selo i sigurno je

2. nagrada: Klješće za šunku na ploči od mermera i razno mesarsko-kobasičarsko orudje. Vrijednost Din 600.

3. nagrada: Ručni alat za mesara ili kobasičara u vrijednosti Din 300.

4. nagrada: Ručni noževi i masat u vrijednosti Din 200.

5. do 10. nagrada: I. jugoslovenska mesarsko-kobasičarska stručna knjiga. Vrijednost Din 160.

Kako rekossmo izvršit će se vučenje ovih prethodnih nagrada bez obzira na broj pretplatnika dne 6. januara (po katoličkom kalendaru!) i to pod kontrolom zastupnika mesarskog udruženja za ljubljansku okolinu i Višnju goru. Rezultat vučenja donijeti ćemo u našem listu, koji će izaći dne 10. januara. Od toga dana će nagrade biti u našoj upravi na raspolaganje.

Nadamo se, da je svaki naš čitaoc gornji raspis dobro razumio te da će pravodobno podmiriti pretplatu.

Ovaj ćemo raspis donijeti još jednom u decembarskom broju, tako da neće nitko promašiti roka.

U godini 1931. slati ćemo list isključivo samo pretplatnicima, a nadamo se, da će svaki prijatelj svojeg zanata uvidjeti potrebu po stručnom glasilu te će postati naš pretplatnik.

Tom zgodom iznova skrećemo pažnju svima preduzetnicima, da je vrlo važno, da i njihovo osoblje čita svoj stručni glasnik te se na taj način usavršava u svojoj struci. Poručite dakle po jedan izvod i za svoje osoblje, koje će Vam sa ovaj skromni dar sigurno biti vrlo zahvalno!

Preporučite naš list i onim Vašim drugovima, koji ga do sada ne primaju. te nam javite adrese ovih mesarsko-kobasičarskih obrtnika, da ćemo im priposlati nekoliko broja na upogled.

Radite u Vašem sopstvenom interesu za svoj stručni »Mesarski list«!

Uprava »Mesarskog lista«.

već zaboravio i na kaparu. Elegantnog agenta predat ću sudu, a sve moje kolege nužno opomenjem: ne davajte agentima kapare!»

Primjećujemo: Više članaka u našem listu upozorilo je već naše čitaoce na nepoštene trgovačke putnike i u svakom smo članku podvukli: nemojte davati kaparu putnicima, koji Vama nisu poznati kao stalni zastupnici solidnih tvornica! Tražite dakle od svakog putnika tvorničku punomoć, da se uvjerite, dali je putnik u istini ovlašten za putovanje za dotičnu tvrtku. Na ovakvoj je punomoći uvijek tačno naznačeno, dali smije agent primati kaparu i koliko postotaka od ukupnog iznosa naručbe. Svaka je punomoć opremljena žigom i pravovaljanim potpisom dotične firme. Ako putnik ne može da se legitimise ovakvim uvjerenjem, onda mu ne dajte kapare! Ako je kapara potrebna, tražit će je firma direktno.

Zvanični tečajevi za novembar 1930.

G. Ministar finansija svojim rješenjem od 24. oktobra 1930. utvrdio je slijedeće tečajeve, po kojima se sve isprave; koje glase na zlato ili stranu monetu imaju obračunavati na vrijednost dinara i po tome se iznosu ima vršiti naplata taksa po zakonu o taksumama i određivati nadležnost pri sudjenju,

Napoleon doravno dinara 218.60, zlatna turska lira 249, engleska funta 274.10, dolar 56.35, kanadski dolar 56.05, zlatna njemačka marka 13.44, zlatan zlot 6.32, austrijski šiling 7.96, belga 7.86, pengö 9.90, brazilijanski milreis 5.20, egipatska funta 281.15, urugvajski pezos 41, argentinski pezos 19.60, turska papirna lira 26.70, 100 turskih papirnih pijastera 26.70, 100 zlatnih francuskih franaka 1.096, 100 francuskih franaka 221.50, 100 švajcarskih franaka 1.096, 100 talijanskih lira 295.35, 100 holandskih forinata 2.272, 100 bugarskih leva 40.86, 100 rumunjskih leja 33.52, 100 danskih kruna 1.508, 100 švedskih kruna 1.513, 100 norveških kruna 1.508, 100 pezetosa 582, 100 drahmi 73, 100 čehoslovačkih kruna 167.30, 100 finskih maraka 141.70, 100 letonskih lata 1.084. — Ovi tečajevi važe od 1. do 30. novembra 1930. godine.

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

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

Prodajem ili iznajmljujem povoljno kompletnu kobasičarsku radnju sa svim strojevima na električni pogon: Upitati: Kiseljak K. D., Zagreb, Horvaćanska cesta 24.

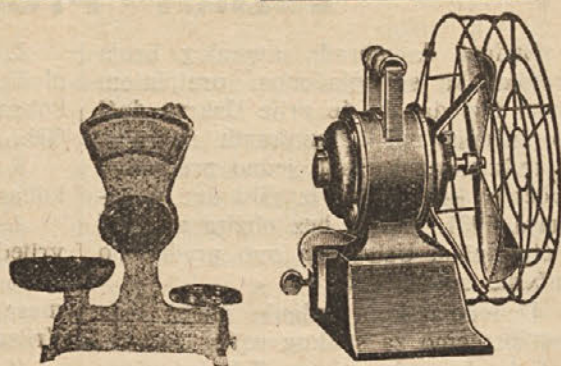
Pozor, mesari! Prodaje se vila na sprat s manzardom i velikom terasom te dvorišnim stanom. U kući nalazi se dobro iduća mesnica. Površina 168 hvati, nosi Din 4400 mjesečno. Cijena Din 400.000. Sav novac nije odmah potreban. Upitati: Zagreb, Zvonimirova 80/I.

Potrebujem dobrog kobasičarskog pomoćnika, koji bi mogao samostalno raditi suhomesnatu robu. — Upitati kod uprave lista.

Prodaj polunovi pišaći stroj, marke »Erika«, noviji model uz ½ cijene Din 2000. — Upitati kod uprave lista.

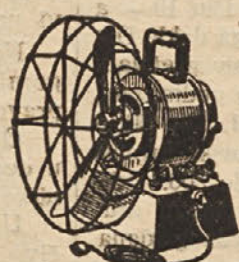
OBAVIJEST.

Tvrtka R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje, obavještava ovime sve svoje p. n. mušterije, da nije nijedan njezin agent ovlašten za inkaso raznih računa i obroka (rata). Ako će netko nakon izlazenja ove obavijesti u »Mesarskom listu« isplatiti račun ili ratu putniku, ova se uplata neće priznati. — Kao uplaćeni priznat će se isključivo samo firmi direktno doznačeni iznosi.



Automatsku brzovagu „Dayton“ i Eisluft Kompressor

pošalje Vam uz najnižu cijenu uprava „Mesarskog lista“. „Dayton“-vaga može se dobiti na odplatu à 500—dinara mjesečno. Ovih vaga ima preko 2.000.000 u prometu. — Najbolja svjetska marka!



Neobhodno potrebnu novost za mesarsko-kobasičarske radnje predstavlja „Eisluft-Kompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh te ga i osuši. Ako ventilator radi 3 puta dnevno po ½ do 1 sata, ostat će Vam roba stalno dobra i svježa. Legla od muva izključena. Trošak 1-2 Din za sat. Nikakve montaže. Odmah spreman za rad! — Cijene: II. veličina Din 2600—, I. veličina Din 3200—. Kod naručbe naznačiti vrst i voltažu struje. Točna uputstva kod:

R. & M. ZALOKER
dr. s o. l. LJUBLJANA-VIC

Specijalno 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.

PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavni!
Ne treba nikakve posluget!
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,
Wien III, Kegelegasse 27

Reprezentanca za Jugoslaviju u Ljubljani, Dunajska c. 31.

**Oglašujte
u
Mesarskom
listu!**

Jermenice, gonilna jermena, mazila za jermena
dobite najbolje i najjeftinije pri
RUDOLF DERŽAJ,
Kolodvorska ulica, Ljubljana.



**Evo — knjiga
će već biti gotova,
a Vi još uvijek niste
predbilježeni!**



Predbilježite se dakle još danas na

I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu sa donjom poručbenicom

Poručbenica

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

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

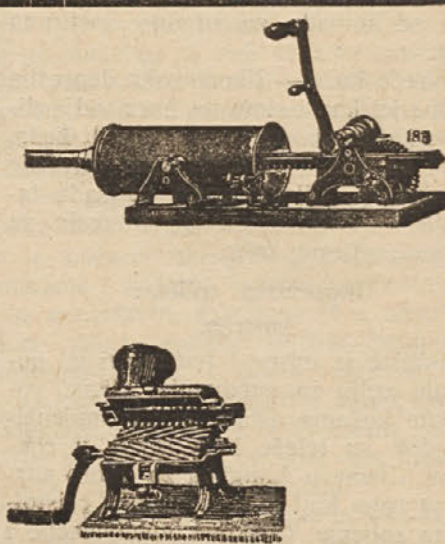
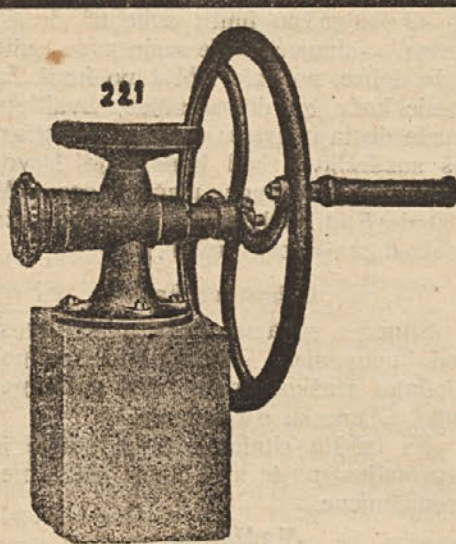
Ime i prezime:

Mjesto:

Ulica i broj kuće:

Banovina:

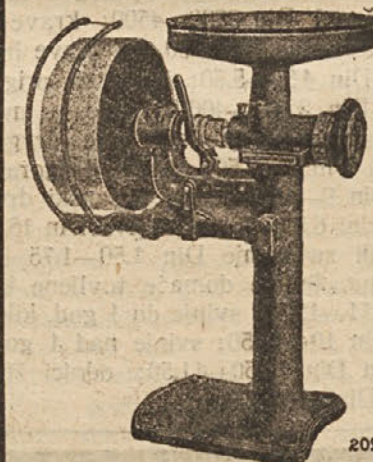
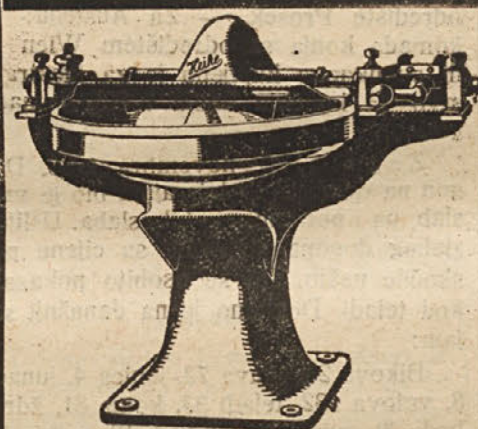
Izdaja: Konzorcij Mesarski List, Št. Vid nad Ljubljano. — Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani.
Odgovorni urednik in predstavnik za tiskarno Albert Kolman, Ljubljana, Celovška c. 61.



Garnitura A. — Najmanji kobasičarski strojevi: Wolf 80 mm promjer ploča, stolna kvečmašina sa kurbom i ležeci stroj za punjenje kobasica od sadržine 5 lit. — Cijena garniture svega Din 4950— Ako primaoc plati sav iznos o primitku, dozvoli mu se 10% popusta. Na odplatu ostaje cijena bez popusta te su uslovi plaćanja slijedeći: U ime kapare plati se Din 400—, o primitku Din 1600— ostatak u 12 mjesečnih rata po 250— Din.



Garnitura B. — Idealna garnitura za srednje velike radnje: Wolf 98 mm promjer ploča sa točkom na ručni i motorski pogon, stolna kvečmašina sa točkom na ručni i motorski pogon, stojeći stroj za punjenje kobasica od sadržine 8 lit. — Cijena garniture svega Din 9000— Ako primaoc plati o primitku, dozvoli mu se 10% popusta, a na odplatu bez popusta uz slijedeće uvjete plaćanja: U ime kapare Din 1000—, o primitku Din 3000—, ostatak u mjesečnim ratama po 420— dinara.



Garnitura C. — Garnitura za velike radnje i manje tvornice suhomesnate robe: Wolf 130 mm promjer ploča, Blitz 30—45 lit., stojeći stroj za punjenje kobasica ca. 15 lit. (može se dobiti i 13 lit. br. 194). Cijena je garniture svega Din 26.500. Pri plaćanju o primitku 10% popusta, a na odplatu bez popusta uz slijedeće uvjete: U ime kapare Din 3000—, o primitku Din 10.000, ostatak u redovitim mjesečnim ratama po 1125 Din. Mogu se na želju dobiti i veće garniture. Tražite specijalne ponude!

Sve cijene razumijevaju se franko stanica Št. Vid-Vižmarje bez embalaže i otpremine, što se zaračunava po stvarnoj cijeni. Pri otplaćivanju ostaju strojevi vlast firme do podmirenja računa. Garancija prema uslovima dobave, koje svaki naručitelj primi prilikom potvrde njegove narudžbe.

RUDOLF GRUDNIK, Ljubljana-Dravljje.