



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.
Uredništvo i uprava p. St. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.
Pretpinta za čitavu 1930. godinu 30 Dinara.

Iz naše uprave.

Današnjem broju našeg lista pri-
leži cirkular tvornice Braća Nedela
iz Slavonske Požege. Umoljavamo
sve čitaoce, da cirkular pregledaju te
da se u slučaju potrebe obrate ovoj
solidnoj tvornici. Kako smo već u
prošlom broju podudarili, nikako ni-
je ispod časti prodavati robu, koju ne
proizvadjamo sami, nego treba ići za
tim, da mušteriji budu zadovoljne i
da radnja donosi zaradu. Mnogi po-
četnik danas nije u stanju da si na-
bavi strojeve, koji su potrebni za ko-
basičarstvo. Svi ovi mogli bi da do-
bavljaju kobasičarske proizvode kod
ove tvornice, čime bi stekli mnogu
mušteriju, budući da je u današnje
doba tražnja kobasičarskih proizvo-
da svuda velika.

Našim dopisivačima iz raznih
krajeva najljepše zahvaljujemo za
dosadašnje izvještaje i savjete te ih
umoljavamo, da nam i u budućnosti
javljaju svaki važni događaj i sve
svoje želje u pogledu našeg lista kao
i želje svojih staleških drugova. Sve
ove želje uvijek ćemo rado uzimati u
obzir. Uz to želimo, da nam se jav-
ljaju svi slučajevi neprimanja lista i
to iz razloga, jer smo od prošlog
broja primili natrag nekoliko primje-
raka s oznakom pošte: Ne prima,
što nas veoma čudi, jer smo taj broj
poslali isključivo samo mesarima,
koji su nam pretplatu već uplatili.

Uz stručno dopisivanje želimo, da
nam se javljaju i svi smrtni slučaje-
vi u mesarskom staležu, nesreće, ko-
je se naročito kod mesara često pu-
ta dešavaju, događaje sa raznih saj-
mišta, klaonica itd., cijene mesa i mes-
nih proizvoda, cijene stoke i promet
na raznim sajmištima i druge za me-
sare in kobasičare interesantne vije-
sti.

Svaki ćemo dopis rado priopćiti
u našem listu, a prirodno ćemo kad
i kad koješta crtati radi zakona o ti-
sku. Smatramo da nikome neće biti
teško barem svaka 2 mjeseca napi-
sati nekoliko redaka za naš list. Kada
će svaki mesar osjećati potrebu za
dopisivanje u svoj stručni list, onda
ćemo moći kazati, da »Mesarski list«
pišu mesarski i kobasičarski obrtnici
za mesare i kobasičare.

Počeli smo sa redovitim mjeseč-
nim izdavanjem našeg lista. Redovito
šaljemo list samo onim mesarima,
koji su već uplatili pretplatu, a čet-
vrtgodišnje izdanje šaljemo svakom
mesarskom i kobasičarskom obrtni-
ku, čija nam je adresa poznata, bez
obzira na to, dali nam je pretplatu
doznačio ili nije. Četvrtgodišnje iz-
danje stoji 10.— dinara godišnje, a
redovito mjesečno 30.— dinara. Ako
netko dakle želi, da mu se list šalje
redovno, onda neka upotrebi svoje-
dobno priposlatsu mu čekovnu uplat-
nicu te nam doznači pretplatu u iz-
nosu od 30.— dinara.

Na razna pitanja glede februar-
skog izdanja javljamo, da februar-
sko izdanje nije izašlo poradi neki
promjena u našem uredništvu i upra-
vi. U budućće ćemo list izdavati re-
dovito mjesečno, a izostali broj na-
doknadit ćemo jednim posebnim ve-
lesajmskim ili jesenskim sezonskim
izdanjem.

Na razna pitanja, kojima se naši
pretplatnici obraćaju upravi našeg li-
sta glede vučenja raspisanih nagra-
da, javljamo, da će se vučenje vjero-
jatno moći izvršiti tek početkom go-

dine 1931., budući da je do sada tek
oko 1600 pretplatnika s uplaćenom
pretplatnom za godinu 1930. Kako se
iz toga može da vidi, mora broj pret-
platnika za godinu 1930 da se umno-
ži još najmanje za 100 %, da će biti
ispunjeni uslovi iz našeg raspisa na-
grada. Kako bi se ovo pospješilo, ne-
ka svaki onaj, koji je pretplatu već
uplatio, nagovori i svoje drugove,
koji to nisu još učinili, neka odmah
pošalju ona 30 dinara te time dobiju
pravo učestvovanja kod vučenja onih
lijepih nagrada. Poštansku čekovnu
uplatnicu naše uprave priložili smo
5. broju prvog godišnjaka te mora
svaki da je ima, ako pretplatu nije
još doznačio.

Svim mesarskim i kobasičarskim
udruženjima obraćamo se sa mol-
bom, da po najboljoj mogućnosti pre-
poručaju naš list svojim članovima te
nam na taj način pomognu proširiti
»Mesarski list« u sve krajeve naše
države. Ujedno umoljavamo sva me-
sarska i kobasičarska udruženja, da
nam što prije pripošalju adrese svih
svojih članova, da ćemo moći poslati
jedno izdanje našeg lista svakom
mesarskom i kobasičarskom obrtni-
ku na upogled.

Dalje slobodni smo obratiti se
ovim svima mesarskim udruženjima
s molbom, da nam jave, dali bi htelo
svako udruženje da prilikom svojih
skupova ili prilikom inkasiranja svoje
članarine inkasira i pretplatu za naš
list, tako da će svaki njegov član
ujedno biti i pretplatnik »Mesarskog
lista«. Jedino na taj način ćemo na-
ime ojačati naš list u tolikoj mjeri, da
će on biti u stanju sa uspjehom zastu-
pati interese mesarskog staleža. Za
ovu ćemo susretljivost prepustiti
svakom udruženju 15 % od inkasi-
rane pretplate, a pored toga nadok-
nadit ćemo i sve troškove oko ovog
posla. Nadamo se, da će svako me-
sarsko i kobasičarsko udruženje na
jednoj od prvih narednjih sjednica od-
lučiti, da svaki njegov član ujedno
mora da bude i pretplatnik »Mesar-
skog lista«. Svako udruženje neka
nam izvoli javiti svoju odluku u toj
stvari.

Mesari, koji rade među muslim-
anskim stanovništvom naše zem-
lje, obraćaju se našoj upravi brojnim
pitanjima, gdje bi bilo moguće stalno
dobavljati prvovrsni čisti loj uz pri-
mjerenu cijenu. Budući da su ova
pitanja iz dana u dan brojnija, stupili
smo u vezu s najboljim ovdašnjim
mesarima, koji za loj nemaju potroš-
nje te smo s njima ugovorili, da će
svakom našem pretplatniku, odnos-
no onom, koji će se na nje obratiti
putem našeg lista, priposlatsu svaku
željenu količinu prvovrsnog sirovog
loja i to uz slijedeće franko cijene:
Pošiljke od 10 do 19 kg poštanskim
pouzećem uz cijenu dinara 14 po ki-
logramu, pošiljke od 20 do 60 kilo-
grama željezničkim pouzećem uz ci-
jenu dinara 13 po kilogramu franko
stanica opredeljenja, a pošiljke od
preko 100 kilograma uz cijenu di-
nara 12 franko stanica opredeljenja.

Svaki mesar iz muslimanskog
grada ili sela u našoj državi neka se
dakle u slučaju potrebe obrati našoj
upravi, koja će mu u najkraće vre-
me putem jednog ljubljanskog mesa-
ra priposlatsu željeni loj. Oni mesari,
koji bi htjeli da im se loj šalje redo-
vito svaki tjedan ili svaki mjesec, ne-
ka nam pošalju trajnu naručbu, na što

ćemo odmah početi sa dobavom one
količine loja, koja će biti na naruče-
nici naznačena. Uprava našeg lista
daje potpunu garanciju u svakom po-
gledu za onaj loj, koji će biti pripo-
slan njezinom intervencijom.

Važnost kalkulacije.

Kalkulacija je računanje. Velike
poslovne kuće, tvornice i uprave
imaju svoje biroje za kalkulaciju, ko-
je vode kalkulatori ili računovodje,
budući da su već davno prije, nego
naš mesarski stalež, sva ova pred-
uzeća došla do uverenja, da bez to-
čne kalkulacije napredak nije moguć.

Za naš mesarski stalež mora isto
tako kao i za svaki drugi obrt da se
kaže, da je zarada moguća jedino
onda, ako se kalkulira, dakle da sa-
mim naplaćivanjem ne zaradimo još
ništa i da ne prodajemo radi prodaje,
nego radi zarade.

Prva je dakle dužnost svakog me-
sara, da postavi na čelo svoje radnje
tačnu kalkulaciju.

Kalkulacija mora da se kao crve-
na nit vuče kroz sve poslove moder-
nog mesarskog i kobasičarskog obrt-
nika, imao on malu ili veliku radnju.
Kalkulacija mora da je duša poslov-
nog života svake radnje i to u kla-
nici, mesnici, kuhinji i hladionici.
Tehnčko kao i trgovačko osoblje
mora da zna, da ništa ne smije da se
izvrši bez točnog računa. Svaka po-
jednina vrst kobasica ili druge suho-
mesnate robe mora da se proizvodi
na osnovu najtočnije kalkulacije. Ta-
ko isto treba i da se za svaku vrst
mesa u mesnici s vremena na vreme
izvrše kalkulacije za probu, a naro-
čito u pogledu kosti, što se davaju
za privagu. Nikako ne smije mesar
da se zadovoljava sa jednostrukim
preračunavanjem, nego treba više
puta da izračunava cijenu pojedinih
komada. Rezultat kalkulacije u toli-
ko će svaki puta biti različan, u ko-
liko su vrst, pasmina, starost i na-
čin hranjenja zaklane životinje bili
različiti.

Svagdje mora da ima mogućnosti
za pisanje: U mesnici blok za noti-
ranje, a u radionici tabla i kreda uv-
jek mora da stoje na raspolaganje,
kako bi uvijek bilo omogućeno brzo
proračunavanje. Dalje mora u radionici
da se nalazi dobra decimalna vaga i
dobra stolna vaga; prva za mjerenje
četvrtina, polovina, većih količina ko-
basica ili druge robe, a druga za si-
nu kalkulaciju i za mjerenje mirotija
itd. Nažalost više puta ovih važnih
predmeta u radnji nema, te je na taj
način svaka kalkulacija već unapred
onemogućena.

Druga je dakle dužnost svakog
mesarskog ili kobasičarskog obrtni-
ka, da vodi računa i o tome, da kod
svakog posla bude moguć izvršiti
kalkulaciju.

Strogost majstora u tom pogledu
dejavuje vrlo nastavno na njegovo
osoblje. Ono potsavjesno navikne na
red i savjestan rad i nije samo da od
toga ima korist poslodavac, nego će
se kasnije prodavačice, pomoćnici i
naučnici sa zahvalnošću sjećati svo-
jeg dobrog poslodavca.

Prethodni uslov pravilne kalkula-
cije naravno je, da mesar ume do-
bro da računa, što kod sadašnjeg
stanja školske naobrazbe i obavezat-
nog posjećanja zanatskih škola goto-
vo svagdje mora da bude slučaj.

Na koji se način zapravo kalkuli-
ra?

Kratki odgovor na ovo važno pi-
tanje glasi: Na taj način, da se prvo
nadje osnovna cijena, a onda na

osnovu raznih odgovarajućih umno-
ženja prodavna cijena.

Vodeća misao svakog mesara i
kobasičara dakle mora da bude: Za
svaki komadić mesa, bio on odredjen
za prodaju ili za preradbu, ustanoviti
prema mjesnim i poslovnim prilika-
ma osnovnu cijenu. Tek onda naime
bit će moguće na osnovu raznih
umnoženja naći prodavnu cijenu, ko-
ja će omogućiti snajanje svih poslov-
nih i gazdinskih nedaća i eventualno
donositi i neki izvjesni čisti dobitak.

Nikako ne smije, da se pri kalku-
laciji uzima kao osnovna cijena ona
cijena, koju smo platili za kilogram
mrtve težine, na taj bismo naime na-
čin došli do nepravilnih zaključaka.
Ako na primjer platimo jedno tele
16.— dinara po kilogramu mrtve te-
žine, to naravno ne predstavlja sva-
ki komad na ovom teletu vrijednost
od 16 dinara po kilogramu, nego će
po sebi umevno jedna butina bez ko-
sti imati drugčiju vrijednost, nego re-
cimo vrat; odgovarajuće tomu treba
ustanoviti i osnovnu cijenu.

Kada bude osnovna cijena usta-
novljena, onda treba na osnovu pri-
mjerenih umnoženja naći prodavnu
cijenu.

Pri utemeljenju nove radnje tre-
ba ovdje postupati vrlo oprezno, bu-
dući da poslovne nedaće nisu točno
poznate, te one treba da se uzimaju
u obzir jedino prema približnoj pro-
cjeni. Gotovo jednako treba postu-
pati u onim radnjama, koje nemaju
knjigovodstva.

Iz gornjeg može da se razvidi, da
je vođenje knjiga potrebno i naj-
manjim radnjama, budući da je samo
na osnovu točnih zabilježba moguće
ustanoviti godišnje poslovne nedaće.
Pa i kod eventualnih žalbi protiv od-
mjere poreza često puta će biti knji-
ge od velike koristi. Za kalkulaciju
nije dovoljno, da se zabilježe samo
svi prihodi, nego treba zabilježiti i
svaki izdatak.

U svakoj radnji treba netko da
bude povjeren izdavanjem novca.
Čdje se živi preko mjere, koju do-
zvoljavaju prilike, tamo će sigurno
od toga više ili manje stradati rad-
nja.

Svatko mora da ima u vidu, da je
kalkulacija danas najvažniji posao u
obrtu i da bez nje danas napredak
nije moguć. Naše zvanje prinudjava
nas k teškome radu, radi čega mo-
ralo bi zapravo da bude svakodnevo
polo sata za kalkulaciju nekakva
oduška svakom majstoru.

Pri ovom će se poslu naši čitaoci
moći dobro služiti našim naputcima,
koje ćemo počevši sa idućim brojem
donositi u našem listu.

Izložbeni prozor.

Privlačiti! — Ovo je svrha izlož-
benom prozoru. A koga treba da pri-
vlači i na koji način? Odgovor glasi:
Izložbeni prozor mora da privlači
svojom dekoracijom potrošača za
onu robu, koju radnja prodaje.

Dekoracija izložbenog prozora
ima da utiče na mušteriju. Izložbeni
prozor treba da mušteriju sjeti na
potrebu ili da joj olakša izbor te ju
dovede do kupnje. Vlasnik radnje
dakle stoji pred zadatkom, da se po
mogućnosti točno upozna sa zahtje-
vima mušterija; da namještava u iz-
loge odgovarajuću robu i da kakvo-
ću i cijenu — naravno u koliko je to
moguće — postavlja mjesnim prili-
kama odgovarajuće. Jedino, ako se
sve ovo uzima u obzir, može radnja
da se nada uspjehu. Dekoracija iz-
ložbenog prozora bit će dakle ude-
šena prema sposobnostima svake po-

jedine radnje, prema zahtjevima mušterija, ulici, okolini i kraju, u kome radnja radi.

Mesari u provincijalnim gradovima sa susjednim mušterijama iz krugova činovnika treba da računaju sa posve drugčijim prilikama kao njihovi drugovi u velemedima, gdje ima velika industrija. Prve radnje prodavaju većinom meso, dok one druge prodavaju ponajviše suhomesnate robu. Dalje ima na primjer ovaj mesar na raspolaganje dva malena prozora, dok onaj drugi jedan veliki izlog. Istom postoje velike razlike između poslova jedne i druge radnje, što opet sa svoje strane utiče na dekoraciju izloga.

Parola svakog mesara mora da je svrsi služeća oprema izložbenog prozora. U prvome redu mora da obraća pažnju izlozima mesa i suhomesnate robe za svakodnevnu upotrebu. Izlog treba da tako rekuć odgovara na pitanja, koja mušterija ili onaj, koji će tek postati mušterija, nije još ni stavila i koja postoje tek u podsavjesti. Pasantima neka izložbeni prozor privikava, da stanu te si ogledaju izbor, kvalitet i cijene. Uz budžati dakle treba želje te ih postepeno tako pojačavati, da stalno prilaze nove mušterije.

Moderni izložbeni prozor izgleda drugčije, nego stari. Moderni prozor treba da je u tehnici privlačenja na visini; on mora mušteriji da savjetuje i koristi. Ovaj moderni zahtjev domaćica na kraju krajeva donosi korist samoj radnji. Svaki pojedini mesar ima u tom smjeru još mnogošta da ispunji. Na koje će načine to najlakše može učiniti kazat će mu nova mesarska stručna knjiga: »Schau-fenster-Dekorationen für das Fleischergewerbe«, koju je izdala »Allgemeine Fleischerzeitung« u Berlinu.

Ova je knjiga savjetnik i pomoćnik svakom mesaru i kobasičaru za uspješnu dekoraciju izložbenog prozora. Neiskusnim pokazuje puteve, a već posvećenim ovom poslu pruža mnoštvo novih domisli. Ova je knjiga nastala iz prakse za praksu te sadržaje 40 dekoriranih izložbenih prozora u naravnim bojama mesa i mesnih proizvoda. Ovih 40 slika čine jezgro knjige. U modernom offset-tisku tiskane slike pokazuju u naravnim bojama meso i mesne proizvode, a svakoj slici pridodano je točno uputstvo za uređenje izloga prema slikanom uzorku. Ovih 40 slika siste-

matki prikazuje sve u toku jedne godine potrebne dekoracijske mogućnosti izložbenog prozora za mesarsku radnju te uzimaju u obzir i tobožnje normalne tjedne dane kao i razne glavne blagdane i druge naročite prilike za potrebe sela kao i grada. Uz to uzelo se u obzir, da se mesari većinom bave i sa kobasičarstvom i da neki ima na raspolaganje jedan a drugi dva prozora, zbog čega nastaje potreba, da knjiga donosi i kombinacije mesnate i suhomesnate robe. Knjiga donosi dakle prozore samo za meso i samo za suhomesnate robu, a uz to i kombinirane izloge od mesnate i suhomesnate robe. Za sve izloge glavna je misao: roba treba da je izložena valjano, cilj je naime izlaganju dizanje prometa.

Svaka slika ima točno objašnjenje, a tekstni dio knjige donosi i sljedeće rasprave:

1. Izložbeni prozor je posjetnica.
2. Posvjet izložbenog prozora.
3. Pomoćna sredstva za dekoraciju.
4. Zamrzavanje prozora.

Ko će pažljivo pročitati ovu krasnu knjigu, kojoj u mesarskoj stručnoj literaturi cijeloga svijeta nema jednake, taj neće u buduću više imati teških briga, kako bi valjano dekorirao svoj prozor; praktični naputci za dekoriranje tako su mnogobrojni, da više godina neće nestati novih ideja. Dekoriranje po uzorcima, koji su u knjizi, bit će veselje za majstora, pomoćnike i prodavačice.

Kratik pregled izložbenih prozora, koje sadržaje knjiga, pokazat će našim čitaocima, kako veliki izbor najljepših dekoracija pruža knjiga svakom mesarskom i kobasičarskom obrtniku. Slike prikazuju 3 izloga mesnate robe za svakodnevnu upotrebu, 3 izloga suhomesnate robe za svakodnevnu upotrebu, 3 kombinirane izloge mesnate i suhomesnate robe za svakodnevnu upotrebu. Dalje prikazuju slike izloge najraznovrsnijih mesnih proizvoda u bogatom izboru, svega 13 prozora. A za blagdane prikazuju slike: 3 izloga za Uskrs, 3 izloga za Duhove, 5 izloga za Božić, 1 za Novu godinu i 6 izloga za razne druge prilike.

Ova se knjiga dobija kod uprave našeg lista uz cijenu Din 440 franko, a razaslija se samo pouzecom cijelog iznosa.

Položaj na tržištu stoke.

Tržište je slabo, dotirano i svinjama i blagom. Cijene su se nešto učvrstile i za njihov pad sada nema izgleda. Poslovi dosta su slabi, eksporta nema nikakvog. Jedino se nešto eksporta odvija u Austriju. Slabim poslovima u ovom artiklu uzrok je i blaga zima, jer se uslijed ranog proljeća pojavilo na tržištu dosta jeftinih mliječnih proizvoda, jaja, povrća itd. te se u ovom toplijem vremenu mnogo konzumira ta laka hrana, pa prirodno izostaje veći konzum mesa, što se općenito opaža i kod nas i u drugim državama. Na gradskim klaonicama kolje se danas mnogo manje blaga, nego obično u ovo doba godine.

Dužnosti naučnika.

Stupanje u učenje.

Prilikom stupanja u učenje treba da naučnik (šegrt) donese sobom od opće garderobe i rublja naročito: košulje, od toga nekoliko vunjenih, a nekoliko spavaćih; gaće, od toga opet nekoliko komada vunjenih; manjkati ne smiju naravno ni rupci. A glavnu pažnju treba obraćati valjanoj obući, jer se radovi ovog zanata većinom obavljaju u klaonici, kuhinjama i podrumima, gdje više puta tlo nije previše suho.

Specijalni predmeti, koji su za naučnika potrebni, su: nekoliko bluza (za zimu jako su preporučljive vunene pletene jankice), bijele kecelje, 1 opasač sa kaišem i masatom, nožnica, 2—3 noža i 1 nepromočna kecelja. Ako nije moguća nabavka svih ovih predmeta odmah prilikom stu-

panja u učenje, to svakako treba da naučnik postepeno sve ovo dobije.

Prije nego što roditelji ili skrbnik privode naučnika majstoru, treba da ga upozore na njegove nove dužnosti te ga opomene, neka uvijek bude marljiv, poslušan, istinoljubiv, otvoren i pošten, neka se u moralnom pogledu vlada pošteno i sa svojim suradnicima, pomoćnicima i sunaučnicima živi stalno u najboljoj suglasnosti. A naročito treba novog naučnika upozoriti, neka uvijek bilo gdje god bilo čuva interese svoga majstora.

Za upis u mesarsko udruženje (ako ono tamo postoji) treba priložiti školsku otpustnicu, radničku knjigu i naučni ugovor, koji treba da potpišu roditelji, majstor i naučnik i koji onda udruženje potvrdi.

Riječi svojih roditelja ili skrbnika kao i načelnika udruženja prilikom

upisa u udruženje treba naučnik stalno da ima na umu. Onda će mu naučno doba proći brzo i učenje biti lako, a on će postati valjan mesarski i kobasičarski pomoćnik.

Dužnosti i vladanje:

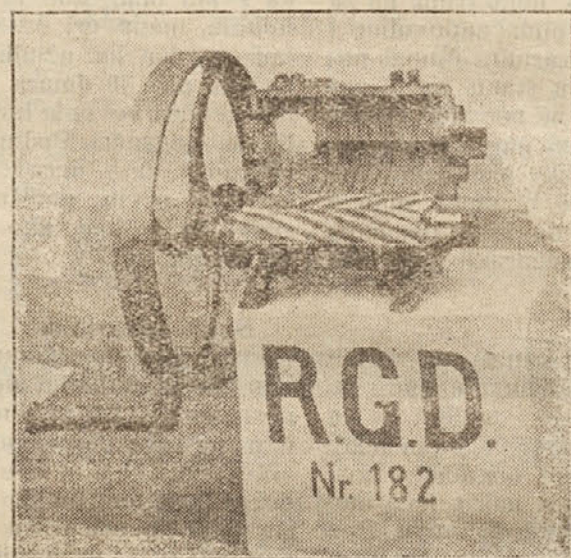
Čestitost.

Mladi prijatelju! Čuvaj svoju savjest uvijek čistu, nepoštenje nikad ne smije da ti je okalja. Ovakva mrlja ni s vremenom ne može da se zaboravi, zbog čega čuvaj se prve griješke. Od onog dana, od kojeg naučnik ima svoj vlastiti novac, treba da navikne svaki prihod i svaki izdatak zabilježiti u malenu knjižicu i da počne štediti iako možda samo dinar po dinar. Pri vođenju svoje malene knjige treba naučnik da je čestit i istinoljubiv prema sebi. Naročito treba obraćati pažnju tome, da ne smješa vlastiti novac s onim, koji je moguće inkasirao od mušterija, kojima je dostavio meso na dom. Tudi novac odmah treba predati dalje.

Medjutim ne smije čovjek da bude savjestan i čestit jedino sam, nego treba da gleda i na to, da i u njegovoj okolini nema nijednog nepoštenog suradnika. Nitko, pa bio ko god bio, ne smije da te zavede ni u najmanje nepoštenje. Ako slučajno otkriješ nepoštenje svojih suradnika, a ne možeš činioce da zaustaviš, onda ravnodušno javi majstoru. Ovaj će postupak olakšati tvoju savjest.

Mladi moj prijatelju! Razna će te iskušavanja napadati i mamiti, rekše da nitko neće saznati za tvoj postupak, ali uvijek treba znati, da tvoja savjest neće nikada više biti čista te da će ti stalno predbacivati svaki prestupak. Od neznatnog početka pada čovjek sve niže i niže, jer mu se stalno pružaju nove prilike za sve teže i teže prestupe, a svršetak je u najviše slučajeva pravedna kazna: **Zatvor! Robija! — Ostao si bez časti!** (Nastavit će se.)

Najidealnija kvečmašina današnjice.



Slika prikazuje najidealniju kveč za svakog kobasičara. Mašina je proizvod naše domaće tvornice R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje. Radi pohvale, koju smo svojedobno donijeli, dobijamo svakodnevno zahvalna pisma za preporuku proizvoda pomenute tvornice. Osim iz ovih pohvala osvjedočili smo se o vanrednoj kakvoći ove kvečmašine i po našem stručnjaku te na osnovu toga preporučamo taj kveč kao najidealniju svakom kobasičaru, bilo sa većom ili manjom radnjom.

Montaža ove kvečmašine vrlo je jednostavna, a pogonski točak priredjen je i za mehanički i za ručni pogon. Za pogon potrebna je vrlo malena snaga, tako da je svaki šegrt u stanju da tjera ovu mašinu te izradi od 30 do 40 kilograma prata na sat. Na motorski pogon izradi ova mašina 70 do 80 kilograma prata — ove su količine naravno računane za trikratno gnječenje mesa. Velika prednost ove mašine pred drugim sličnim proizvodima sastoji se u tome, da ova mašina ima na donjoj strani između oba valjka nož, koji čini da se meso pored gnječenja i seče. Ako se dakle meso tri puta pušta kroz ovu mašinu, već se dobija grubi prat bez da bi bilo potrebno mlevenje na Wolfu. Ako se želi činiti hrenovke (kobasiči-

ce), onda treba samo još samleti meso na Wolfu kroz ploču 3 mm.

Kako bi nabavku ove mašine omogućila svakom kobasičaru, dozvolila je tvrtka R. Grudnik za naše čitaoce, koji se kod naručbe pozivaju na naš list, vanredno povoljne platne uvjete i to: Prilikom naručbe treba doznačiti 200 Din u ime kapare, odmah nakon primitka ovog iznosa uputi firma željeznicom poručenu mašinu sa pouzecom dinara 600 na adresu naručitelja, a ostali iznos od Din 1800 plaća se u 12 mjesečnih rata od po 150 Din. Cijena je ove mašine na otplatu Din 2600. U slučaju, da naručitelj javi firmi, da će mašinu platiti o primitku, snižuje se cijena na Din 2200 i firma pošalje kveč pouzecom Din 2000. Cijena mašina uz plaćanje o primitku iznosi dakle **Din 2200.**

Na otplatu može ovu mašinu svatko dobiti bez ikakve garancije, jedino si firma do podmirjenja računa pridržati vlasništvo.

Mašina može se poručiti i putem uprave našeg lista ili direktno kod firme R. Grudnik. Preporučamo svima, koji ove mašine još ne posjeduju, da se odmah rješe za nabavku te si na taj način olakšaju rad, poboljšaju svoje proizvode i steknu veći broj mušterija.

(Vidi i oglas tvrtke Grudnik u današnjem broju.)

Naš izvoz stoke, mesnih proizvoda i koža u g. 1929

Prema zvaničnim statističkim podacima u toku 1929. godine naš cjelokupni izvoz je iznio 5,329.866 tona u vrijednosti 7,921,707,922 dinara, a uvoz 1,671,521 tona u vrijednosti 7,594,750,329 dinara. Naš trgovinski bilans je dakle postao aktivan za 326,957,593 dinara.

Od naših artikala u 1929 godini smo ukupno izvezli konja 36,889 komada u vrijednosti 88,506,020 dinara; ždrebad 291 komada za 367,500 dinara; mazgi 219 komada za 406,900 dinara; magaraca 213 komada za 219,800 dinara; goveda 104,784 komada za 275,967,650 dinara; teladi 5,637 komada za 3,988,560 dinara; svinja 219,317 komada za 334,152,150 dinara; sitne stoke 850,681 komada za 133,041,430 dinara; pernate živi-

ne 2,829,037 kilograma za 43,909,020; svježeg mesa 17,361,559 kilograma za 264,087,710 dinara; preradjevina od mesa 484,270 kilograma za 12 milijuna 967,340 dinara; svinjske masti 6,619 kilograma za 151,340 dinara; koža govedjih 260,418 kilograma za 5,620,240 dinara; telećih 216,899 kilograma za 5,904,080 dinara; ovčijih 638,953 kilograma za 15,555,200 dinara; kozijih 298,115 kilograma za 9 milijuna 118,270 dinara; jagnječih 1,387,456 kilograma za 51,544,010 dinara; jarećih 463,287 kilograma za 33,816,990 dinara; od divljači 146,233 kilograma za 38,381,040 dinara.

Kao što iz gornjeg može da se vidi, zauzimaju ovi artikli u našem izvozu vrlo važno mjesto.

Recepti.

Ljetna Zervelat-kobasa.

Kako bi se u toj vrsti polučio valjan proizvod, preporuča se upotrebljavati isključivo samo govedjina, svinjetina i slanina najboljeg kvaliteta. Govedjina (od krave ili bika) mora u prvom redu da je suha i crvena. Za obradivanje i pričuvanje mesa i slanina bezuslovno mora da je na raspolaganje ledenica ili hladionica. Pored toga bezuslovno treba da su noževi i ploče u potpunom redu.

Povoljni sastav za ovu je kobasu slijedeći: 25 kilograma govedjine, 12 i pol kilograma slanina i 12 i pol kilograma suhog svinjskog mesa. Govedjina može sadržavati i 2—3 kilograma u istini suhog loja bubrezalja. Prije nego što se govedjina samelje na Wolfu, treba da se osoli sa po 6 grama soli po kilogramu mesa. Onda se govedjina samelje na Wolfu kroz ploču 2 mm ili se 45 minuta seče na njihaćim noževima. Svinjetina samele se na Wolfu kroz ploču 10 mm ili se 15 minuta seče na njihaćim noževima. Tvrdi slanina sareže se u tanke pločice, a onda se sve pripremljeno ostavi u hladnom prostoru na čistom stolu do narednog dana.

Kod sečenja na njihaćim noževima dodje govedjina na panj, a na govedjinu podijeli se podjednako slanina i onda se masa 7—9 minuta seče. Na to pridodaje se svinjetina i opet se seče 7—9 minuta prema brzini njihaćih noževa. Za tim pridodaju se slijedeće mirodije: 1700 grama soli, 125 grama mlevenog bijelog bibera, 50 grama šećera od tršljike, 20 grama kalijeve salitre i 50 grama bijelog bibera u zrnu. Posle toga masa opet se 10 minuta seče na njihaćim noževima među marljivim okretanjem.

Smjesa napuni se u srednje velika crijeva. Poradi ugodnog teka ne preporuča se prethodno soljenje mesa i slanina, a potrebno je prethodno hladjenje materijala, koji će se za ove kobase upotrebiti. Ako ima mogućnosti ovaj posao obaviti rano ujutro, to će ovo jako povoljno uticati na proizvod. Preporuča se, da se ove kobase objesu u polavlažnom podrumu, koji ima nekoliko ventilacije, da se malo osuše. U toku 5—6 dana kobase bit će osušene dovoljno, da se onda posle 2—3 dnevnog sušenja u dimu pri temperaturi 18—20 st. C mogu smatrati kao gotove za prodavanje.

Glede sušenja ove kobase u dimu pripominjemo, da treba pripaziti, da

se temperatura za vreme sušenja nikada ne podigne preko 22 st. C, budući da kobasa uslijed veće temperature gubi onu svoju čvrstoću, koju je poradi brižljivog postupka dobila. Ovo dizanje temperature bit će više puta teško sprečiti, a naročito, ako iznosi vanjska temperatura vazduha oko 20 st. C. U takvom slučaju preporuča se dva ili tri puta za vreme sušenja prestati sa sušenjem za 12 sati i objesiti kobase u hladnom prostoru.

Neki kobasičari među gotove kobase za dva dana u 6—7 stupnjeva jaki rasol te ih u toku ovog vremena više puta prelagaju, za tim puštaju kobase 2—3 dana da se osuše, a tek onda među ih u dim. Ovime se polučiti, da se crijeva polaganije osuše. Isto se dejstvo postiže, ako se kobase nateru finom solju i onda složene ostavljaju 2—3 dana.

Pečenica.

Ovoj kategoriji pripadaju sve vrste kobasa, koje se čine od svježeg mesa, sa nekočinom vode (eventuelno i nekočinom mlijeka) te se bez ikakvog loženja u dim uživaju pečene. Pri proizvodnji ovog mesnog proizvoda treba pripaziti, da se upotrebljava isključivo svježe meso, budući da ove kobase odmah idu u prodaju, pa bi uslijed prethodnog soljenja mnogo gubile na lijepoj boji.

Naredno donosimo jedan recept pečenice, koja je specijalitet njemačkog grada Münchena.

Od svježeg zaklanog još toplog tečeg mesa samelju se 6 kilograma sa po 30 grama soli po kilogramu osoljenog mesa na Wolfu kroz ploču 2 mm. Za tim se mesu među valjanim gnječenjem pomalo pridodaje voda, dok meso nije primilo od prilike 3 litra vode i dok masa ne izgleda kao kaša. Masa se za vreme od 8 sati pušta u hladnoj prostoriji, da se ohladi, a onda pridodaje se 3 kilograma svinjetine, koja je bila sa nekočinom tvrde slanina fino sarezana na njihaćim noževima i kojoj su bile pridodane slijedeće začine: nastrugana kora od polovine limuna, 1 nastrugani muškatni orašak i 6 jaja. Ova se masa valjano smješa s ohlađenom teletinom, a pridodaje se prema ukusu soli.

Smjesa napuni se u Saitlinge. Prije upotrebe među se kobase za 2 minuta u vruću vodu, na što mogu se peći.

Tržište kože.

Domaće:

Zagrebački mesari postigli su na svojoj aukciji 5. marta ove god. slijedeće cijene: Govedje kože, teške švajcarske Din 15, lahke švajcarske govedje kože Din 14, teške bosanske govedje kože Din 13, bosanske lahke govedje kože 12 dinara po kilogramu, sve bez soli.

Teleće kože prodane su po 24 dinara.

Na beogradskoj klaonici su govedje kože sa rogovima od dinara 10—11.50. Teleće kože bez glave i kratkih nogu notiraju dinara 30, a janjeće bez glave i kratkih nogu dinara 18. Prema cijenama iste robe na svjetskim tržištima teleće kože na beogradskoj su klanici jako skupe. Za govedje kao i za teleće kože nema mogućnosti za izvoz, jer bi cijene trebale da budu jeftinije nego na stranim pijacama s obzirom na podvozne troškove. Od strane domaće industrije tražnja je dosta živa.

Sitne kože: U toku prošle nedjelje cijena janječim je kožicama opet malo popustila i kvalitet 110 do 130 kilograma 100 komada plaća sa 24 do 25 dinara po komadu za uredno sortiranu robu. Cijena kožama od mladih jaganjaca opet je nešto malo povećana i plaća se od 15 do 20 dinara po komadu prema kvalitetu.

Ovčije kože imaju nepromijenjenu cijenu i plaćaju se oko 20 dinara po kilogramu prema kvalitetu i kvantitetu.

Kozijske kože. Ne zapažaju se ni-

kakve važnije promjene i sadanja roba plaća se od 23 do 25 dinara po kilogramu prema kvalitetu i kvantitetu.

INOSTRANA TRŽIŠTA:

Njemačka.

Tržišno se stanje nije promijenilo. Na tržištu još uvijek vlada slaba tendencija. Kožama od krupne stoke padaju cijene i nadalje. Naredne cijene vrijede isključivo u trgovini na veliko te su zabilježene u RM na robnoj burzi u Kölnu.

Volovi, bikovi, krave od 30 do 40 funti od 0.51—0.60; volovi, krave, bikovi od 50 do 69 funti 0.51—0.60; volovi, krave, bikovi od 70 funti naviše od 0.50—0.55. Bikovi od 80 funti naviše od 0.45—0.50. Juneće kože, soljene, prema kakvoći, porijeklu i klanju od 0.63 do 0.75 za 1 funtu svježe vage. Teleće kože prema kakvoći, porijeklu i klanju od 0.78 do 1.08 za 1 funtu svježe vage. Konjske kože, soljene, do 219 cm 6—9 RM po komadu; konjske kože, soljene, od 220 cm naviše 15—18 RM po komadu.

Mađarska:

Prometa uopće nije bilo, a niže navedene cijene su samo nominalne. U mađarskim pengima notiraju: prekodunavske sirove kože 1.30 do 1.40, kože iz Podunavlja i Potisja 1.30 do 1.40 vagano bez soli.

Teleće kože na klaonici sa glavom i dugih nogu 2.20. Konjske kože mađarska roba preko 220 cm 15 do 16.

Revizije mašinskih hladionih naprava.

Krajnje je vreme za reviziju mašinskih naprava, koje treba spremiti na vreme za iduću sezonu. Kod kompresora u hladionim napravama treba da izvrše točne revizije stručno vaspitani mašinisti ili monter stručnih tvornica, budući, da bez toga kompresori posle dužeg prestanka u radu ne smiju da se stave u obrtovanje.

Oštećene oduške (ventili) mora da se oprave blagovremeno, kako bi hladioni stroj u cijeloj budućoj sezoni mogao svoj posao jamačno da obavlja. Nijedan vlasnik hladione naprave ne smije da se plaši troškova ovakve revizije, gdje vješta ruka skloni razne malene nedostatke, koji bi zanemareni mogli da prouzroče izlamanje mašinskih dijelova i druge ozlijede, uslijed čega mogao bi da nastaje nepovoljan prestanak u radu, iskvara sahranjene robe itd.

Važno je takodjer da se prefabriku razni gvozdjeni dijelovi, koji su od vode ili od vlažnog vazduha počeli hrdjati, kako bi se oni očuvali od posvemašnjeg zahrdjanja. Manometri i ostale kontrolne sprave treba da se kontrolišu u pogledu pouzdanog i besprijekornog funkcioniranja, a motori, koji su preko zime stali bez dejstvovanja u vlažnim prostorijama, treba, da se pregledaju, dali nema kod njih sklopa radi vlage (Feuchtheitschluss) koji prouzrokuje 30 do 40% gubitak električne struje.

Eventualna oštećenja na izolaciji hladionice ili rebrastih cijevi treba da se oprave. Nedovoljno izolirani sistemi cijevi kao i nedovoljno izolirane stijene treba da se izoliraju pomoću materijala, koji ne propušta vodu i toplinu. Mnogi vlasnici hladionih naprava, koji su htjeli da prištjede novac za skupi izolacioni materijal te svojih hladionica nisu izolirali, žale se, da njihove mašine skoro neprekidno rade, ali unatoč toga nikako ne mogu da održe u svojim hladionicama željenu temperaturu. Uzrok je tomu, jer hladnoća izlazi kroz nedovoljno izolirani zid a istotako ulazi istim putem vanjska toplina. Trošak za izolaciju dakle isplati se u nekoliko godina na smanjivanju obrtnih troškova. Medjutim izolacija ne smije da se povjeri prvom zidaru, nego treba, da je obavi stručna tvrtka koja će za svoj rad pružiti i garanciju.

Oni mesari i kobasičari, koji žele još u idućoj sezoni imati svoju vlastitu hladionu, treba da se bez zate-

zanja obrate jednoj stručnoj tvrtci, kako bi naprave mogle da budu montirane na vreme.

Renomirane stručne tvrtke pošalju ozbiljnim interesentima besplatno stručnjaka, koji nakon pregleda prema mjesnim prilikama daje mesaru stručnjaške savjete i eventualno stavi i punomoćnu ponudu, ako se radi o manjoj napravi. Kod većih naprava poslat će firma prema planu svojeg stručnjaka ponudu za nekoliko dana. Preporučamo tražiti uvijek ponudu za kompletnu napravu s izolacijom, motorom itd.

Ima poznatih tvrtka, koje su u Jugoslaviji instalirale više hladionih naprava, sa kojima su vlasnici sasvim zadovoljni. Ovim su dakle firmama ovdašnje prilike poznate, radi čega one bez daljeg mogu da jave interesentima pravu cijenu za kompletnu napravu.

Po sebi se razume, da se od tvrtke traži obična garancija za besprijekorno funkcioniranje naprave, što će naravno solidna firma dati bez daljeg.

Kod biranja sistema neka se ima u vidu solidna konstrukcija, najveća pouzdanost u radu i jednostruka posluga. Mesar ne može da troši mnogo vremena za radove oko hladione mašine, a takodjer ne može da ima posebnog mašinistu. Iz pomenutog uzroka počeli su mesari sasvim pravilno sve više i više tražiti od tvornica punoautomatske hladione naprave. U Jugoslaviji najviše su rašireni A-S automati (Brown-Boveri), koji su svagdje pokazali vanredno pouzdano dejstvovanje. Prve ovakve naprave montirane su pre 18 godina, pa su do danas funkcionirale bez svake smetnje ili prestanka u radu.

Glavna prednost je ovih hladionih automata potpuna bezopasnost i činjenica, da kod tih automata nema izlaženja amonijakovih gasova, dalje apsolutna pouzdanost u radu takodjer i tamo, gdje su automati bez svake kontrole. Ovakva je hladiona naprava svakom vlasniku najvjerniji i najpouzdaniji pomoćnik.

Ovogodišnja mila zima prouzročila je, da su mnogi mesari ostali bez leda, a mnogi mogli su da napune svoje ledenice tek djelomično. Velike iskvere robe u ljetu su ove godine neizbježne, ako se mesari ne rješe za nabavku hladionih naprava. Za ovu je odluku sada već krajnje vreme!

Dopisi.

Iz Ljubljane. — Vrlo me je obradovalo, kada sam u godini 1929 prvi put primio već decenije potrebni »Mesarski list«. Još u većoj mjeri obradovalo me je saopćenje »Mesarskog lista« da će u tekućoj godini izlaziti redovito mjesečno. Nadamo se, da će iduće godine list postati tjednik ili barem 14 dnevnik. Svakako bilo bi potrebno, da postaje naš list skorom dnevnik kao što je to slučaj u Njemačkoj. Ovu ćemo potrebu najtočnije viditi iz slijedećih brojeva: U našoj kraljevini ima oko 12.000 samostalnih mesarskih i kobasičarskih majstora i tvornica mesnate i suhomesnate robe; dalje ima oko 20 hiljada pomoćnika i najmanje toliko naučnika, kojima svima je stručni list neophodno potreban.

Posve prirodno uprava je »Mesarskog lista« u početku naišla na mnoge poteškoće, a čestokrat i na nerazumijevanje sa strane samih mesara. Da je ona usprkos svih poteškoća već posle jedne godine počela sa redovitim mjesečnim izdavanjem, znači njezinu jaku volju organizovati sve mesare i kobasičare oko jednog jakog glasila, koje će biti u stanju s uspjehom zastupati interese mesarskog staleža, a pored toga i velik uspjeh njezine energije, da nije se plašila žrtava za dobru i potrebnu stvar.

Svaki mesarski i kobasičarski obrtnik mora u sebi osjećati dužnost, da ovaj pokret za organizaciju svih mesara i kobasičara u našoj kraljevini, po najboljoj mogućnosti podupire, a najmanje što mora svaki da

učini, je uplata godišnje pretplate, ako to nije još učinio. Dalje je časna dužnost svakog prijatelja svojeg zanata, da i svakom svojem drugu, koji list još ne prima, preporuča list ili da upravi »Mesarskog lista« javi njegovu adresu, da će uprava moći poslati mu jedan broj na upogled.

Svaki mesar i kobasičar, koji traži pomoćnika ili naučnika, neka to oglasi jedino putem svojeg stručnog lista, koji čitaju isključivo samo interesenti. Svaku kupnju ili prodaju isto mora svaki mesar i kobasičar da oglasi u »Mesarskom listu« i sigurno će na taj način polučiti najbolji uspjeh, a uz to će podupirati svoj stručni list.

Radimo dakle oko širjenja našeg stručnog lista, što će biti po našu vlastitu korist. M. J.

Tržište stoke.

Na ljubljanski sajam, koji je bio održan 18. III. 1930, dogon stoke je bio slijedeći (brojevi u zagradi označuju prodanu stoku): Konja 177 (45), volova 53 (20), krava 22 (15), teladi 5 (4), odojčadi 83 (70).

Sajam bio je održan na utorak umesto u srijedu te dogon nije bio živahan. Potražnja bila je veoma slaba. Cijene ostale su nepromijenjene te su slijedeće: Volovi I. 9 Din, II. 8 Din, III. 7 Din. Krave tovljene 5.50 do 7 Din, krave za mesarske svrhe 3—4.50 Din; telad 13.50—14.50 Din sve po kilogramu žive težine. Konji prema starosti i kakvoći do 5000 Din. Odojčad prema kakvoći od 150—300 dinara po komadu.

G. Rudolf Krnić, agent, Osijek, ovlašten je primati pretplatu za naš list, i to čitavi iznos od Din 30.—.

Trgovački putnik mesarske struke traži poznanstvo u svrhu što prijašnje ženidbe i utemeljenja eksistence u Beogradu — najradije sa kćerkom imućnog mesara. Starost 20—30 godina. Dopise i sliku na upravu »Mesarskog lista«.

Kumpanjona traži dobro uveden trgovački putnik tvornice mesarskih potrepština, koji želi u Beogradu utemeljiti filijalu ove tvornice. Ponude pod značkom »100.000 Din« na upravu »Mesarskog lista«.

Mesarski pomoćnik traži namještenje. Ponude slati na upravu lista pod »Pomoćnik«.

Prodajam moderno urejeno prekajevalnico s stroji na električni pogon, z dobro ideoim hotelom in restavracijo na prometnem kraju večjega mesta Dravske banovine. Točne informacije daje uprava lista.

Prodajam mesarsku i kobasičarsku radnju na prometnom mjestu. Upitati kod L. Stefanović, mesar, Kovin.

Prodajam kveč 4—5 noža, motorski pogon, mišmašinu 40 litara, špric 14½ litra i kazan za šurenje svinja 230×120 cm. Upitati kod: Aleksa Mladenović, mesar, Požarevac.

Tražim sposobnog kobasičarskog pomoćnika za samostalni dućan. Kaucija potrebna. Upitati kod: S. Marković, kobasičar, Smederevo.

Prodajam kompletnu kobasičarsku radnju i nuzprostorije sa svim modernim strojevima na mehanični pogon. Upitati: »Merkur«, Terazije 29, Beograd.

Sve mesarske potrepštine najbolje poniklja VID ABERŠEK, Ljubljana, Karlovska cesta 2.

Dobro uvedena tvornica mesarskih mašina i alata traži agilnog agenta. Prima se i za agenturu sposoban mesarski pomoćnik. Traži se 5000 Din kaucije ili pismena garancija. Ponude slati upravi »Mesarskog lista«.

Prodajam kobasičarske strojeve, i to: Kvečmašinu, Wolf, špricu i šinkenmašinu sa svim priborom na mehanički pogon. Mašine su svega 2 godine upotrebljavane i u vrlo dobrom stanju. Marka: »Friedrich i Haaga«. Ponude na upravu »Mesarskog lista«.



U vašem je interesu da i Vaše osoblje čita naš list, zbog toga se izvolite odmah pretplatiti za godinu 1930.

PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavni!
Ne treba nikakve posluget!
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,

Wien III, Kegelgasse 27

Reprezentanca za Jugoslaviju u Ljubljani, Dunajska cesta 31.

Evo, majstore, ovo je kveč za Vaš!

Ovaj novi model kvečmašine dobavlja se uz cijenu Din 2200.—, a na otplatu Din 2600.— i to na motorski ili ručni pogon. Ova kvečna proizvodi u isto vrijeme istu količinu prata kao veliki kveč od 7—8 noža, koji traži 4 puta više snage. Na ovoj se mašini meso istodobno gnječi i seče, tako da izadje bolji prat kao iz velike kvečmašine. Mašina teži netto 46 kg, pogonski točak ima promjer ½ metra, a širina za kajiš 6 cm. Valjci su dugi 28 cm, a dužina kvečmašine bez točka iznosi 44 cm.

Doznačite 200 Din kapare, pa ćete odmah primiti mašinu. (Vidi točni opis u reklamnom članku, strana 2).

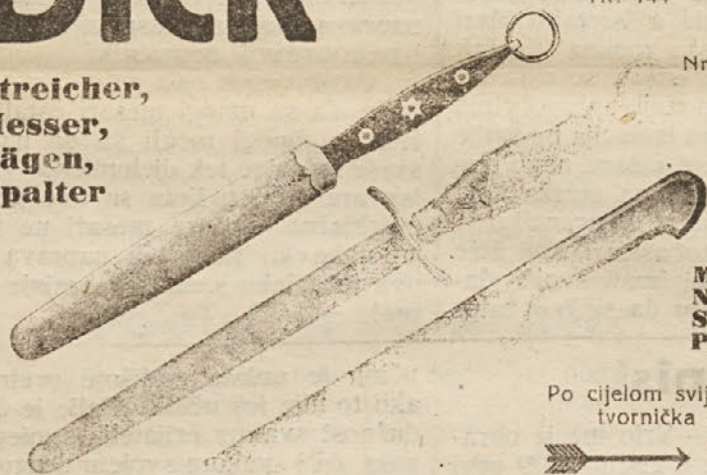
Rudolf Grudnik, Ljubljana - Dravlje

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.

DICK

Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter



Osnovano
godine 1778.

Nr. 144

Nr. 230

Nr. 45

Masati
Noževi
Sjekire
Pile za kosti

Po cijelom svijetu poznata
tvornička marka:

→ **F.DICK**

Allein echt mit der welt-
bekannten Fabrikmarke.

Paul F. Dick, Esslingen a. N., (Deutschland)

Erzeugnisse in allen Fachgeschäften erhältlich.

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.

Biti s nama u vezi, znači gotovu

ZARADU

Preporučamo stoga gg.

MESARIMA

koji nemaju potrebnih sprava i strojeva za
izradu boljih vrsti

**Salame
Kobasica**

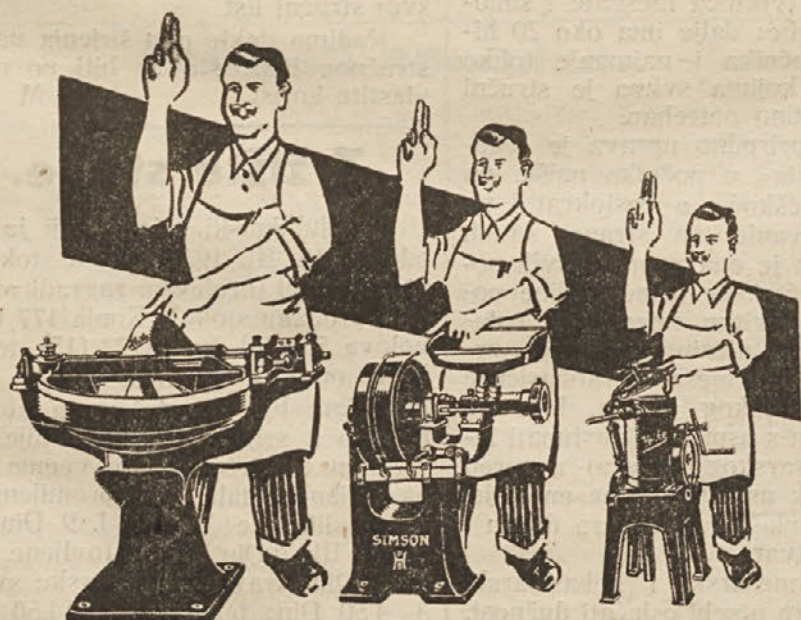
**Šunke
Suhog mesa itd.**

da se nama obrate za cijene i ponude. Naše proizvode
razašljemo dnevno dijelom cijele države.

Češka industrija suhomesnate robe i mesnih konzerva

**Braća Nedela
Sl. Požega**

Zaklinjemo se



da su mesorezni strojevi

HEIKE najbolji:

Budući da Kutter „Cäsar“

radi bez donjeg kaiša, imade najnovija patentovana valjčna ležišta zbog čega je
veoma laki za pogon te troši vrlo malo snage; povrh toga se i meso u istini
racionalno obradi;

Budući da Wolf „Simson“

nema zubčastih točkova, radi potpuno mirno i troši vanredno malo snage;

Budući da stroj za punjenje kobasica

nikada ne propušta ni kod bata ni kod poklopca, nema dakle nikakvog gubitka
mesa. Poklopac dalje nikada ne može da se polupa, jer imade automatsku kočnicu.

Ovi su strojevi proizvod svemu svijetu poznate firme:

Richard Heike, Berlin-Hohenschönhausen

Zastupnik za Jugoslaviju:

Rudolf Grudnik, Dravlje.

Tražite ejenovnik i ponude!

Tražite ejenovnik i ponude!