



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodní zanat

Izlazi mjesечно.

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

Oglas po cjeniku.

Preplata za čitavu 1932. godinu 30 Dinara.

Mesarski stalež i — kriza

Velika skupoča nije danas pogodila samo konzumenta, već i producenta, a osobito seljaka. Naravno da od današnje krize nije bio poštedjen ni mesarsko-kobasičarski stalež, koji kriju načito mnogo osjeća, a ima i stvari, koje to njegovo stanje još mnogo pogoršavaju. Nećemo ovde raspravljati o seljačkim klanjima, koja su se već svugde pojavila i to baš u onim krajevima, gde imade i onako mnogo mesara, koji zbog oskudice posla već jedva izlaze na kraj, već smatramo za dužnost, da naglasimo, da su baš mesari uočili prvi potrebu, da nije dovoljno, da se govori sa drugima onu fatalnu reč — kriza, da da se čeka što će budućnost doneti, već su oni odmah gledali, kako bi se moglo današnje stanje za njih popraviti, pa se pristupilo odmah onim meraima, za koje se pouzdano smatralo, da će moći bar donekle ublažiti današnju krizu.

Imajući u vidu dejstvo, da su cene stoci pale, mesari su odmah premašili cenu stoke suksesivno i snižavali cene svojim proizvodima, tako, da se danas jedino cene mesa nalaze približ-

no u istom razmeru, kao prije rata. Daklem niže cene mesa, kod današnje nabavne cene stoke, ne mogu se nikako polučiti, jer i pre rata meso nije bilo jeftinije no danas.

Ali mesari i kobasičari očekivali su, da će njihovom primeru slediti i drugi obrtnici, koji su svakako u boljem položaju prodavati robu jeftinije, jer je baš kod njih razlika između nabavne i prodajne cene suviše velika. U tome i leži uzrok krize, jer industrijska, obrtna i druga preduzeća traže mnogo više i veće cene, nego u normalno doba, ma da oni danas radništvu zbog »krize« reduciraju plate na minimum, a cene proizvodima ostale su kraj sve redukcije na staroj visini.

Zato mi mesari sa punim pravom očekujemo, da će se svi drugi povoditi za primerom našim, pa da i oni pokažu puno dobre volje, da se današnje teško ekonomsko stanje popravi. A to ne treba činiti rečima, već — delima, a to će dokumentovati na taj način, da i oni sniže cene svojim proizvodima, jer bez toga biće čekanje na bolju budućnost — iluzorno!

gledu knjige, pa bili one dobre ili nepovoljne.

Sadržaj knjige, koji obuhvata 161 stranu, sledeći je:

I. Odelenje stoke. U tom odelenju govori se o običnim znacima zdravlja i bolesti kod životinja. Raspravlja se o najpoznatijim zaraznim bolestima, pa se daju i upute, kako se mogu bolesti lečiti, u koliko je to kod pojedinih uopšte moguće.

II. Stručni deo za mesarsko kobasičarski zanat. Ovo odelenje obiluje bogatih uputa za svakog mesara i kobasičara. Raspravlja se o kupovanju stoke, o klaoničkim metodama, predviđa se važnost kalkulacije i način postupanja sa sirovim kožama. Pošto je iskorističivanje kostiju u mesarskim preduzećima vrlo važno, to će naći svako mnogo uputa za tu stvar, kao i za iskorističivanje krvi, koje je baš do danas bilo vrlo neracionalno. Ima i rasprava o hladionim napravama u mesarskoj obrti, upute za uređenje savremene mesare, kao i odeljak o iskićenju izložbenog prozora i poslugu mušterija.

III. deo, govori o mesarskom i kobasičarskom priboru. Naći će se u ovom odeljku opis, kao i upute za primenjivanje svih vrsti mesoreznih strojeva, mesarskog alata itd., dakle sve, što je od alata našim mesarima potrebno i važno.

IV. Receptni deo. Ovaj deo obuhvata 281 recepta za sve prilike, i to za zimsku i letnju robu. Važne su rasprave o izboru mesa, o odelenju za soljenje leti, kao i za spravljanje salamure. Dobar je recept za spremanje prata i recept za spremanje raznih smesa za mozaike.

Cena je ove stručne knjige, vezane

u platno, sa zlatnim slovima, 160 Din i šalje se franko poštarine, isključivo samo pouzećem. Pošto smo štampali više primeraka, no što je bilo naručenih, to možemo za sada poslati knjige još za istu cenu, koja je važila i za one, koji su se ranije predbeležili, i to dok traje zaliha. Ko poručuje od jednom 2 komada, dobije 5% popusta, a kod naručbe 3 komada 10%, 6 komada 20%, a onima, koji bi poručili 12 i više komada, dozvoljavamo 30% popusta. Ovlastili smo i nekoliko agenata, da mogu primati naručbe za knjigu, pa može svako dati Din 40 u ime kapare, i to samo onima, koji se budu legitimisali sa punomoćnjem naše uprave, snabdevenom sa pečatom uprave.

Naša stručna knjiga potrebna je u svakoj mesarskoj kući, i to podjednako majstoru, poslovodji, svakome pomoćniku, pa i šegrtu, koji hoće napredovati i u svome zanatu postići uspjehe, bez kojih danas ne može prosperirati. Knjiga, koja je vrlo ukusno opremljena, prigodna je i za poklone u raznim prilikama, pa ćete učiniti svojim drugovima veliku radost, ako budete njima poklonili ovu važnu i lepu knjigu.

Svaki majstor treba da kupi ovu stručnu knjigu svome šegrtu, pa će se on docnije uvieck sa zahvalnošću sjećati svog dobrog majstora i doba, koju je proveo kod njega.

Držimo, da će svi naši mesari i kobasičari uočiti važnost ove I. Jugoslovenske mesarsko-kobasičarske stručne knjige, pa da neće biti ni jednog, koji istu ne bi naručio, jer je ona niemu od velike koristi.

Požurite, dok traje zaliha, pa naručite odmah knjigu od uprave »Mesarskog lista«, Dravlje, p. Št. Vid nad Ljubljano.

Prva jugoslavanska mesarsko-kobasičarska stručna knjiga ugledala je svjeta

Već odavno osjećala se koč nas potreba mesarsko - kobasičarske stručne knjige, jer do danas ovakve još nismo imali štampane na našem jeziku, iako je ona od preke potrebe za svakog onog, koji izvršuje taj zanat.

Uprava »Mesarskog lista« uočila je prvu tu činjenicu i nastojavala je, pružiti našim mesarima i kobasičarima stručnu knjigu, koja bi u svemu odgovarala potrebama mesarskog staleža, imajući kod toga u vidu baš one prilike, koje vladaju kod nas.

Da bi postigli sa izdavanjem naše prve stručne knjige što bolje rezultate i da možemo pružiti mesarima i kobasičarima sve ono, što je njima za stručno znanje pre svega potrebno, uprava našeg lista prinudjena je bila, uložiti mnogo truda i vremena oko srednjivanja i izbora materijala, pa je angažovala najistaknutije stručnjake, kako bi mogla izdati knjigu, koja bi bila shodno očekivanju i potrebama na primernoj visini.

Pune tri godine prošle su, dok se ipak uspeo srediti sve one stvari, koje danas sačinjavaju našu stručnu knjigu. Uprava lista nije žalila ni truda ni novčanih sredstava, samo da bi mogla mesarima pružiti zbilja ovakovu knjigu, koja bi služila pre svega unapredjivanju i usavršavanju mesarsko-kobasičarskog staleža u glavnom, a koja bi bila vazda dobar pratoc i savetnik svakog onog, koji bi tražio ma kakve pomoći.

Svaki početak je težak, a da je to istina i to vrlo opravdana, o tome se moralu uprava baš kod izdavanja ove knjige osvedočiti. Kad smo pristupili radu, naišli smo na velike poteškoće i to baš zbog toga, što za mesarsko-kobasičarski stalež kod nas još ništa nije bilo učinjeno. Nismo imali ni jedne jedine stvari, na koju bi se mogli osloniti i koja bi nama bila služila kao putokaz za naš rad. Tako smo bili onda prisiljeni, stvoriti ovu knjigu bez ikakvih pomoćnih sredstava i tudje saradnje. Strana literatura, koja je nama doduše stajala na raspolažanje, nije mogla biti upotrebljena, jer su prilike kod nas drukče, no one u zemljama, gde već ima stručne literature mesarskog staleža. Ali, usprkos svemu tome nismo klonuli, jer smo bili čvrsto rešeni, da knjigu, bez koje da-

nas ni jedan napredan i svestran mesar ne može biti, ipak izdamo i to u onom obimu, kakvog smo već iz početka odredili.

Dragi čitaoci, evo vam knjige, koju smo Vama bili obećali i želimo Vama, da Vam bude od pomoći u Vašem radu, a od Vas očekujemo, da je dobro primite. U koliko bi ipak ko od naših čitaoca naišao na koje mane u knjizi, to molimo sve, da nama to odmah jave, a bićemo svima na savjetima zahvalni.

Ono, što je bilo najteže, izvršili smo. Sada je na vama, da i vi sa svoje strane poradite oko toga, da uđe iduća knjiga, koju budemo izdali još bolja i usavršenija od ove, pa nama pošaljite sve, što držite da bi bilo potrebno još štampati.

Da je ova knjiga, koja je temelj za mesarsku i kobasičarsku literaturu kod nas, ugledala sveta, zasluga je u prvom redu svih onih saradnika, koji su nama poslali materijal za knjigu i istog onako sredili, kako odgovara prilikama kod nas. Upravi našeg lista prijatna je dužnost, zahvaliti se svima onima, koji su saradjivali kod uredjivanja i izdavanja ove I. Jugoslovenske mesarsko-kobasičarske stručne knjige. Naročitu zahvalnost dugujemo svima onima, koji su nama poslali besplatno na raspolažanje materijal za knjigu, i koji su nama stavili na raspolažanje mnogo potrebnih klišaja.

Svima čitaocima preporučujemo, da u buduće i oni saradnjaju sa nama oko izdavanja nove, velike stručne knjige na taj način, što će nama poslati novih recepata i uputa, kojih u ovoj knjizi još nemam, kako bi iduća knjiga bila što usavršenija.

Uprava našeg lista očekuje sasvim opravdano, da će u buduće biti i saradnja za stručni deo lista od strane čitaoca što aktivnija, jer samo na taj način postićemo, da bude iduća knjiga obuhvatila sve ono, što je našim mesarima i kobasičarima u svim mogućim prilikama potrebno.

Svima onima, koji su se bili na knjigu preplatili, poslali smo stručnu knjigu, pa želimo, da njima bude svestrano dobro poslužila. Zahvalni bićemo svima, koji nam budu javili svoje primedbe u po-

PAD CENA BLAGU U SLOVENIJI, ZBOG NOVIH DEVIZNIH PROPISA U AUSTRIJI.

Zbog oštrelj deviznih propisa u Austriji, izvoz stoke iz čitave zapadne Slovenije gotovo je nemoguć. Zbog toga je došlo do katastrofnoga pada cena, te su sada cene rogatice marve niže, nego u bilo kojem kraju države, dok su prije bile više. Da se seljacima omogući nekakav utržak, izdala je općina Celje — okolica dozvolu, da vlasnici stoke na teritoriju općine Celje — okolica mogu klati blago ne samo za vlastitu potrebu, nego i za prodaju. Tako se već ove nedelje u neposrednoj blizini Celja mogla kupiti prvorazredna teletina za 7—8, a prvorazredna govedina čak i po 6 dinara po kg. Naravno, da celjske domaćice sada kupuju meso u okolini, pa tako u velikoj konkurišu mesarima, koji skoro sada posla nemaju. Sigurno je, da se tako nemože proizvesti, jer ako se hoće s jedne strane pomoći seljaku s tim, da mu se dozvoljava klati stoku i za prodaju, s druge se strane na taj način sasvim upropasćuje naše mesare, koji zbog toga naravno ostanu bez posla. Seljak ne treba da plati onaj porez, kojeg je mesar dužan platiti, pa zato nije ni čudo, ako je kod seljaka, koji nikavog poreza za klanje ne plaća, meso mnogo jeftinije. Svakako je potrebno, da vlasti o tome povedu ozbiljno računa, pa treba tu naći drukči izlaz no onog, kojeg je pronašla općina Celje-okolica.

Nas u ostalom rešenje općinskog odbora Celje — okolica mnogo ne iznenadjuje, jer znamo, da je većina od članova odbora seljaka, pa je sasvim naravno, da će oni štititi pre svega svoje interese. Ali potrebno bi bilo, da kraj toga ne zaborave, povesti računa i o mesarskom staležu, koji svakako zasljuže najveću pažnju.

Cene žive vase kretale su se ovako: telad 4—4.50, volovi 2.50—4, krave 1.50 do 3; i svinje 8 do 10.

Iz naše uprave.

U našem prošem broju priložili smo svima poštanske uplatnice sa molbom, da nama svaki naš čitaoc izvoli putem istih doznačiti Din 30 u ime preplate za čitavu 1932 godinu. Svako nam mora priznati, da je preplata za list zbilja vrlo umerena i minimalna, pa je zbog toga i pružena možnost svima našim čitaocima, da mogu izmiriti svoje dugovanje upravi »Mesarskog lista«.

Mnogi su nama već odmah u početku prošlog meseca doznačili preplatu, ali mnogi to do danas još nisu učinili. Držimo, da su to zgrešili omaškom ili su na to i zaboravili, pa zbog toga možimo sve one gg. čitaoce, da nama izvole pouzdano do najkasnije 15. marta o. g. doznačiti Din 30, jer drugih prihoda, osim preplate, naš list nema, pa je zbog toga prvenstvena dužnost svakog mesara i kobasičara, da pošalje onu malu sumu od 30 Din, pa tako upravi omogućuje, da može zastupati putem štampe interes mesarsko-kobasičarskog zanata. Uvereni smo, da neće ova naša molba ostati bez rezultata, pa zato očekujemo doznačku preplate još od svih onih, koji istu do danas još nisu regulisali, i to tako, kako smo već kazali, do 15. marta ove godine.

Primećujem ovom zgodom, da je naš stručni list danas najjeftiniji od svih drugih, a stavili smo si u dužnost, da nastojimo, da bude naš list i u ovoj godini po zadržini na zavidnoj visini, pa da branimo svestrano interes našeg kobasičarskog i mesarskog staleža, gde god to bude zatrebalo.

Stavili smo si u zadatak, da u zajednici sa već postojećim pripremnim odborom za saziv kongresa, ove godine okupimo sve naše mesare na I. Jugoslovenskom mesarsko-kobasičarskom kongresu pa da tako udružimo sve naše mesare i kobasičare u jednu zajedničku, čvrstu organizaciju, koja će vazda stojati na braniku vitalnih interesa svojih

Rezultat

nagradnog vučenja, održanog 10. o. m. za pretpitnike »Mesarskog lista«.

I. nagradu, garnituru nehrdjavnih rema, vrednost Din 3000— dobio je naš pretpitnik g. Praunseis, Ljubljana; dostaviće njemu nagradu Grudnik d. z o. z. Ljubljana - Dravlje;

II. nagradu, pokalajisanu gnečelicu, vrednost Din 2400— dobio je Juraj Veselić, mesar, Zagreb, Vlaška ul. 108; nagradu poslaće njemu izravna tvornica »Titan« Kamnik;

III. nagradu, mesarski kantar, nosivost 100 kg, jednu pilu za kosti, strugač za panj i 20 kuka, vrednost nagrade Din 600— dobio je g. Stevo Jakčin, mesar, Brčko; dostaviće njemu nagradu Grudnik d. z o. z. Ljubljana-Dravlje;

IV. nagradu, kliješte za šunku na mermernoj ploči, pilu za kosti, strugač za panj, vrednost Din 400— dobio je g. Stjepan Župančić, mesar, Samobor; dostaviće njemu uprava »Mesarskog lista«. Nagrade poklopljuje I. Dolenc i Grudnik d. z o. z.

V. nagradu, nepromočivu keciju, strugač za panj, razne kuke i ručne noževe, vrednost Din 300— dobio je Filip Pollak, mesar, Karlovac; nagradu dostaviće njemu Gruamik d. z o. z. Ljubljana-Dravlje;

10 nagrada i to I. Jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu, dobili su gg. mesari: Juzbašić Andrija, Županja; Samojo Kohn, Podr. Slatina; Karanov Mito, Brod-n/S; Pribitzer Ivan, Jajce; Živanović Andrija, Melenci; Markvart Hinko, Zemun; Pfeffer Franc, Kočevje; Kohlenbrandt Ivan, Crna; Malica Roman, Alibunar; Braća Mišković, Niš;

3 nagrada tvornice Paul F. Dick, Esslingen dobili su gg. mesari: Sudarević Pero, Modrić; Prokić Milan, St. Pazova; Šoštarić Franjo, Križ-Dubrava; nagrade poslaće izravna tvornica Paul F. Dick, Esslingen;

4 nagrada veletrgovine creva »Jugocrevo« Zagreb, Klaonička ul. 9, dobili su gg. mesari: Činder Franjo, Beli Manastir; Teufel Gjuro, Djakovo; Ries Josip, Bač; Putniković Miloš, St. Pazova;

6 nagrada veltrgovine Ljudevit Misner, Ogulin, dobili su gg. mesari: Batalović Damilo, mesar, Vrnjci; Nikolić Boško, Čačak; Pećec Antun, Sl. Požega; Czindery Gjuro, Osijek; Gigić Bora, Caribrod; Mihalyi Julio, Derventa; nagrade poslaće izravna veletrgovina Ljudevit Misner, Ogulin;

3 nagrada tvornice Georg Schlicht, Osiček, dobili su gg. mesari: Györfi Vladislav, Maribor; Stanko Petrović, Vukovar; Skoberne Niko, Griže pri Celju; nagrade poslaće uprava lista;

24 nagrada generalnog zastupstva Friedrich & Haaga, Zagreb, Trg burze 1, dobili su gg. mesari: Stanković Vladimir, Bela Crkva; Fajdl Johann, Ninčićevo; Gedja Aca,

Mesarske vesti

NAIMENOVANJE G. SAVE MARKOVIĆA.

Poznati naš stručnjak za mesarsko-kobasičarska pitanja g. Sava Marković iz Smedereva, naš stalni saradnik, izabran je bio na plenarnoj sednici Zanatske Komore u Beogradu od 27. dec. 1931 god. za sudiju Stalnog Izbranog Suda Zanatske Komore u Beogradu za godinu 1932.

Redakcija »Mesarskog lista« čestita g. Savi Markoviću na tom naimenovanju, nadajući se sa punim uverenjem, da će i na ovom vrlo važnom mestu zastupati interes svog staleža onako, kako je to svugde i do sada radio.

NOVOSADSKI MESARI PRED SUDOM.

Kao što smo već u prošlom broju našeg lista pisali, novosadska policija optužila je sudu grupu od blizu 70 novosadskih mesara, da su prodavali meso i ostale preradjevine od mesa sa vremenom zaradom od 25%, što se kosi sa § 8 Zakona o suzbijanju skupoče. Na osnovu ove tužbe i saslušanja svedoka, državni tužilac je podigao tužbu protiv 46 novosadskih mesara, a na osnovu gore spomenutog zakona, te se tako našlo 46 novosadskih mesara na optužničkoj klupi.

Pošto taj proces nije okončan, to ćemo o rezultatu sudjenja izvestiti docnije, kad bude sudjenje završeno.

INTERES ZA NAŠU SUHOMESNATU ROBU U FRANCUSKOJ.

Zagrebački »Jut. list« donosi pod gornjim naslovom dopis iz Pariza, u kojem se konstatiše sve veći interes za našu suhemesnatu robu u Francuskoj. Ali odmah dodaje, da uz tu okolnost treba zabeležiti i jednu drugu, koja je kada paralizirati povoljni učinak prve i protiv koje treba što hitnije poduzeti shodne korake: To je nova politika kontingeniranja s izdavanjem uvoznih dozvola, koji dani kontingenat često čine iluzornim.

U francuskom uvozu imade osobito pogodno mesto suhomesnata roba dobre kvalitete i jeftinijih cena. Konkurenčija za evropske zemlje ovde imade manju opasnost, nego li je to u pogledu žita,

jer se stoka logično ne može proizvesti s pomoću strojeva na veliko. Zato su neke spretne zemlje tu situaciju brzo iskoristile i počele s uspehom plasirati mesnatu robu na francuskom tržištu.

Medju tim zemljama osobito se ističe Italija. Talijanska suhemesnata roba nalazi se u Francuskoj danas na svakom koraku. Čudna okolnost, kad se znade, da Italija kod nas kupuje stoku! Ali ta okolnost baš pokaže jedan veliki nedostatak: Dirigiranje proizvodnje i trgovine prema prilikama na tržištu!

Za Italijom se brzo pokazala Madžarska. Danas imade u Parizu više madžarskih suhemesnatih radnja, koje uvoze robu na veliko iz Madžarske i ovde ju rasturaju, stičući sve više mušterija. »Salamy Hongroise« oglašuje se ovđe kao najbolja salama na svijetu i ona doista imade uspeha.

Konačno se dosjetiše, i neki naši trgovci da bi bilo dobro pokušati i s našom robom. Naručeno je više stotina kg naše salame i onda je počelo rasturanje. Posao je u početku teško išao, ali se doskora, poglavito zbog naših cena, toliko razvio, da su se prikupile stotine dobrih i stalnih kupaca (trgovačke kuće, restauranti itd.). Osokoljeni tim uspehom počese isti trgovci naručivati na hiljadu kilograma naše suhemesnate robe, i to, pored salame, kobasicice, šunke, slaninu itd. Medutim je nastupila politika kontingeniranja: Našoj državi je za ovu vrst robe dodeljen kontingenat od 30.000 kg i to upravo u čas, kad se posao počeo razvijati, kad su se ponovile stare narudžbe i pojavitve nove. No, da neprilika bude još veća, svaki uvoz unutar toga dozvoljenoga kontingenata učinjen je ovisnim od posebne uvozne dozvole, koje podeljuje Ministarstvo poljoprivrede. Ta je dozvola odmah zatražena, no do danas nema nikakva rešenja. Dotle talijanska i madžarska roba i dalje prodire. Šta sada koristi i kontingenat i preorientacija?

BOLJE CENE MESU U PODRAVINI.

Usپoredo sa porastom cena stoci na Podravini, porasle su i cene mesu u Koprivnici. Naročito je porasla cena govedini, koja se počela do ovoga meseca prodavati 4—8, a danas se prodava 8—10 dinara, a salu i

masti 12 dinar. Suha šunka 16, a kuhana 40 Din po kg.

KONZUM MESA U ZAGREBU.

U zagrebačkoj je klanici zaklano stoke tokom zadnjih triju godina:

	1929.	1930.	1931.
konja	303	327	318
rogatog blaga	22.533	17.277	17.844
čoklova	1.735	364	229
telića	61.447	51.497	60.266
svinja do 30 kg	33.538	34.568	77.614
svinja preko 30 kg	65.885	69.422	88.831
sitne stoke	19.068	21.475	16.951

Ovim cifraima treba dodati uvoz u istom razdoblju, i to: Sušenog mesa i slanine: 1929. godine 1.306.657; 1930. god. 1.163.122; 1931. godine 1.144.521. — Masti: 1929. godine 709.882; 1930. godine 453.722; 1931. godine 317.231. — Svinje mesa i slanine: 1929. godine 139.735; 1930. godine 125.919; 1931. godine 265.337. — Mesnih otpadaka: 1929. godine 53.293; 1930. godine 63.475; 1931. godine 54.271.

Iz ovih podataka vidi, da je u Zagrebu tokom prošle godine potrošeno mesa više, nego li ikoje godine dosada.

NOVI TERMINI GODIŠNJIH SAJMOWA U NOVOM VRBASU.

Općinska uprava u Novom Vrbasu odlučila je, da će od početka o. g. održavati godišnje sajmove uvjek u četvrtak, a ne u subotu kao do sada, a to znači uvjek za tri dana pre, nego do sada. Prvi godišnji sajam biće prema tome ne na 27. već na 24. marta g. g.

TRŽIŠTE STOKE.

TJEDNI SAJAM U ZAGREBU.

Nenadni preokret vremena mnogo je utjecao na prošli tjedni sajam, tako da je dogon bilo vrlo slab. Usled toga cene su učvršćene. Od strane inozemstva na današnjem sajmu nije bilo nikakvog potraživanja. Dotjerano bikova 14; krava 59; junica 12; volova 120; junaca 2; teladi 37; konja i ždrebadi 27; svinja 112; odojčadi 24.

Cene: Bikovi kg žive vase Din 3.75 do 4.50; krave u mesarske svrhe žive vase kg 2.25—3.50; junice u mesarske svrhe kg žive vase Din 4.50—4.75; volovi I. vrsti kg žive vase Din 5.50—6; volovi II. vrsti kg žive vase Din 4.50—5; svinje tovljene kg žive vase Din 6.50—7; svinje sremske zaklana kg Din 8.50—9; telad živa kg Din 6—7; te-lad zaklana kg Din 8—9.

Banjalučka 7. II. Poslednji sajam u Banjaluci bio je slab. Janjaca i koza nije bilo i dognano, a ostalog blaga veoma malo. Volovi su se prodavali po 1.75—4.50 po kg žive vase, junci 1.75—4, telad 4—6 dinara, ovce 1.75—3 dinara po kg žive vase.

Čakovec. Svinje su prodavane po 4 do 5, debele po 7 do 8 Din. Dogon svinja bio je slab, jer seljaci najviše prodavaju svinje kod kuće raznim posrednicima ovdašnjih trgovaca.

Gjurg'evac 7. II. Dogon stoke na godišnjem sajam bio je obilan i to stoke odlične kakvoće, ali je trgovina bila slaba. Cene stoci općenito su niske. Konji za klanje plaćani su 500 Din za komad, goveda 2—4, telad 4.50—5.50, debel svinje 4—5, mrsave svinje 5—7, svinje od godinu dana 250 do 500 Din par, odojci 30—80 Din komad.

mesnate sirove 14—16, kobasicice mesnate suhe 20—24, krvavice 10—14.

Osljek. Meso: govedina 8—10, teletina 12—14, janjetina 20, ovčetina 8, svinjetina 10—12, suho meso 14—16, mast 14, slanina sirova 11, mast na veliko 9—10, suha slanina 14—16 Din.

Sarajevo. Dogon na marvenom sajmištu bio je za krupnu stoku dobar, sitne stoke slab. Goveda I. vrste 3.50—5.50, II. vrste 2 do 3.50, telad I. vrste 4—8, II. vrste 2—4, junad 1.50—2, janjetina 8—15, bravi 150—350, prasad 50—150, svinje mesnate 4—5.50, svinje debole 6—7 dinara.

Smederevo. Položaj za mesare vrlo je težak, pošto je perad tako jeftina, da stanovništvo meso skoro i ne kupuje. Cene mesu i proizvodima od mesa: kg govede 7—8, svinjsko 9—10, teletina 8—10, mast 10—12, čvarci 8, švarge 8—10, pastrma 12—16. Živa stoka: svinje 5—6, telad 4—5.50, volovi 3—5. Rogota stoka najviše se kupuje od oka, ali treba biti za tu vrst kupovanja dobar poznavaoč stoke. — Perad: parpilića 12—16, kokoši 16—20, čurke 30 do 50, guske 30—50. Sve te cene važe za par.

Subotica. Na sajam bilo je dotjerano mnogo marve, pa se za rogatu plaćalo 2 do 4 Din. Za debele svinje plaćalo se do 5 Din po kg.

Varaždin. Dogon je bio slab, ali kupaca dosta. Dotjerano je 415 komada, prodano 372. Cene su porasle za 1 dinar po kg žive vase, i to s obzirom na veću potražnju. Tovljene svinje su prodavane po 7—8 dinara, mesnate, bele po 5—6, a baguni po 8—9 dinara po kg.

Virje. Godišnji sajam bio je dogonom obilan i trgovina živalna. Junice 4.50—5.50, telići i bikovi po 4—5, krave muzare 1—2 hiljade dinara komad. Volova i svinja na ovom sajmu nije bilo.

Vinkovci. Na godišnjem sajmu bila je ponuda dobra, ali potražnja vrlo slaba. Cene stoci općenito su niske. Konji za klanje plaćani su 500 Din za komad, goveda 2—4, telad 4.50—5.50, debel svinje 4—5, mrsave svinje 5—7, svinje od godinu dana 250 do 500 Din par, odojci 30—80 Din komad.

Tržište kože

BEOGRADSKO TRŽIŠTE.

Sirova koža.

Govedje kože. Za sirove kože, od početka februarja zapažene su veće ponude od potražnje, te se kod cena za te kože zabeležilo izvesno popuštanje.

Na beogradskoj klanici govedje kože notiraju i to, one od 30 kg variraju od 4.50—5, a preko 30 kg 5—6 dinara po kg.

Juneće kože bez glave i kratkih nogu 8—9 dinara, a teleće takodjer bez glave i kratkih nogu u prosečnoj težini oko 4 kg po komadu variraju od 11 do 12 dinara po kg prema kvaliteti.

Kože, istrešene od soli plaćaju se srazmerno skuplje.

Janjeća roba, sezonska, od 95 do 100 kg, 100 kom. vrede 16 do 17 dinara po komadu, za robu, koja je uredno sortirana. Kako jagnječi koža kod naših izvoznika ima u dosta velikim količinama, to se isti uzdržavaju od novih zaključaka, očekujući dalji razvoj situacije.

Kozje kože. Opančari dobru robu u manjim količinama plaćaju 10 do 12 dinara po kg, prema kvaliteti. Za izvoz ne dolazi u obzir.



PLUTOVO IZOLACIJO

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

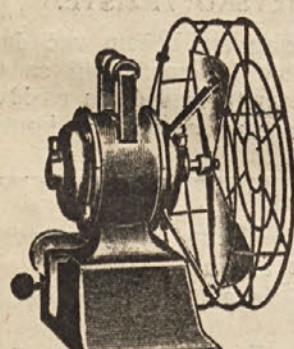
JELAČIN & KO
LJUBLJANA



Grudnik, d. z o. z.
LJUBLJANA -- DRAVLJE

TEL. 22-89.

Tražite cijenik!



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

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

Jeftino na prodaju!

Jedan veliki kveč sa 19 noževa, na motorski pogon;
jedan mali kveč sa 11 noževa;
stolni kveč, mali;
jedan Wolf promer ploče 90 mm;
jedan Wolf promer ploče 100 mm;
jedan Wolf promer ploče 150 mm;
Ležeći špric za salame, sadržaj 30 litara;
jedan mlin za mirodije na motorski pogon;
jedna pila za kosti na motorski pogon;
jedna banja od 200 litara emajlirana;
jedan stroj za rezanje šunke i kobasicu;
jedan ventilator (Eisluftkompressor);
jedna kanonšprica od 50 litara, specijalna, za tvornice salama;
više novih mesarskih kantara i presa za čvarke;

2 nove ležeće šprice od 4 litara sadržaja;

1 automatska vaga, nova;
1 pisača mašina, skoro nova;
3 reme, svaka po 3 m dugačka, sa konzolama, komplet; reme su iz materijala, koji nikad ne hrdja;
3 sprave za kuhanje šunke iz aluminija;

Oni gg. čitaoci, koji se za gornje predmete interesuju, neka se obrate pisomno na našu upravu, pa će dobiti tačne informacije. Svi su predmeti u

vrlo dobrom stanju, pa se dobiju površno niskim cenama.

Nemojte propustiti ovu zgodnu priliku, pa pišite još danas na upravu Mesarskog lista, Dravlje p. Šent Vid nad Ljubljano.

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!

Na prodaju:

Jednu kompletну hladionu u pogonu za mesara jeftino prodaje

KOLOMAN BLAŽEK

Crikvenica

Frankopanska ulica broj 49.

Platno

za mesarske kecelje
(pripasnike)

kao i gotove kecelje sa monogramom po zadanoj mjeri kupuje se najbolje i najjeftinije kod samoproizvodjaca

**ALFRED KUHN,
OSIJEK — NOVIGRAD**

DIVALTOVA ULICA 150 — TELEFON 3—95
BRZOJAVI: KUHN OSIJEK NOVIGRAD

Lijepo izradjena kecelja sa monogramom je najbolji poklon za svaku priliku.



Evo knjige!

I. Jugoslovenska mesarsko-kobasičarska knjiga štampana je. Ko ju još nije poručio, mora to odmah učiniti, jer je majstor bez knjige, kao vojnik bez puške.

Izsečite donju poručbenicu, pa je u kverti pošaljite upravi našeg lista, koja će Vama knjiga biti odmah poslata.

Požurite! Ko će poručiti odjednom 3 knjige, dobiće 10% popusta; kod poručbine 6 knjiga 20%; a kod naručbe

12 knjiga 30%. — Skupljajte naručbe za knjigu, jer možete tako na lak način zaraditi novac!

Ovdje odreži!

Poručbenica

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

Izvolite mi poslati I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu, poštanskim pouzećem uz cijenu Din 160.—

Ime i prezime:

Mjesto:

Ulica i broj kuće:

Banovina: