

MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski i kobasičarski obrt.

Izdaja: Konzorcij Mesarski List, Št. Vid nad Ljubljano. — Predstavnik i odgovorni urednik Grudnik Rudolf, Dravije 103 (Tel. 22-89). Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani. Predstavnik Albert Kolman, Ljubljana, Celovška cesta 61.

Izlazi mjesečno. — Uprava Dravije 103, p. Št. Vid nad Ljubljano. Tel. 22-89. Oglasi po cjeniku. — Pretplata za čitavu godinu 30 Din.

Kakvoća stoke za klanje i mesarski zanat u Sloveniji.

Iz »Zanatlije«.

Svinje se proizvode u okolini Novog mesta, Dobrepolja, Ribnice, Kočevja, Trebnjega, Velike Loke, Stične (najviše) i to svinja za klanje nedeljno 400 komada do 20.000 komada godišnje. Svinje za priplod su od Novog mesta do Breznice. Svinja za priplod daje Dolenjska 30 do 40.000 komada i Štajerska 30 do 40.000 komada. Svinje jedu kuvanu hranu, krompir, repu, salatu, belu repu i šargarepu. Iz početka dobiju svinje 10% kukuruza, a kada su veće, 25 do 30%. Svinje drže uvek u svinjcu, a hrana je svinji dnevno 15 do 20 kg. Svinje su oplemenjeno nemačko seosko svinčje. Pijace za prodaju priploda su Novo mesto, Ljubljana, Kranj i Mengeš. Za prodaju svinja za priplod je sezona mesec maj, juni i stare su 6—10 nedelja a teške oko 10 kg.

Oko Rakeka se može o Božiću kupiti 5000 komada svinja za klanje.

Izvoz svinja malo se isplaćuje zimi u Trst i ide nešto u Austriju (Tirol, Beč, Koruška). Kada posao ide, seljak 3—4 puta više hrani svinje, a kada je posao slab, jedan put ili dva puta. Izvoz je u oktobru, novembru, decembru, januaru, februaru i martu — 6 meseci i to 15—20.000 komada ako je konjunktura, a ako je slaba konjunktura, izvozi se polovina manje.

U Ljubljani pokolju domaćih slovenskih svinja 14.000 komada do 80 kg, goveda 8000 do 9000 komada i krava za vojsku 1000 komada, ovaca 2000 i konja 700 komada.

Od goveda se u Ljubljani pokolje 35% pincgauske rase, 35—40% simentalke, 15% montafonske, ostalo pak mešane rase. Od goveda se kolju volovi pincgauske i simentalke rase prosečno 600 kg teške, a krave 300 do 350 kg.

Glavna pijaca u Kranjskoj za goveda je Ljubljana, Velika Loka, Radohovavas, Stična, Novo mesto i Višnjagora. Simentalce ima Dolenjska, pšeničnu domaću rasu ima Notranjska, Gorenjska pak pincgausku rasu.

Goveda se izvoze iz Kranjske u Austriju oko 2000 komada, za Italiju pak se izvozi više junad. Telad se izvozi u Italiju i Tirol.

Za govedje meso se najbolje svidja ljubljanskim mesarima meso od pincgauera. Ljubljanci vole belo meso i plaćaju za to 4 dinara više na kg za govedo rase sa belim mesom kao simentalce, pincgaure, pomurce i marijadvorske nego za lička goveda a dva dinara više nego za mađarska goveda. Klaonica u Ljubljani je moderno izgrađena te mogu biti sa njom ponosni.

Tele od rase belog mesa izgubi pri klanju 10—15—20% od težine, a koža mu je teška 3—4 kg. Telad su živa do 100 kg težine.

STIČNA izveze svake nedelje po 200 komada svinja težine od 50—200 kg, obično od 100—110. U Stičnu dolaze 50 sela na pazar. Izvoze se svinje u Tirol i Korušku. Leti se izvoze žive, zimi zaklane i to u krajeve turističke svinje od 60—100 kg.

TREBNJE izveze po 100—120 komada svinja nedeljno, a dolaze na pijacu do 90 sela. Mokronog izveze nedeljno do 50 komada i dolaze na pijacu 50 sela. Novo mesto izvozi nedeljno do 100 komada svinja, a dolaze na pijacu 50 sela. Okolina Ljubljane izvozi svake nedelje 100 komada svinja. Bloke u Notranjskoj svake nedelje po 40 komada svinja. Lašče i Dobrepolje izvoze nedeljno do 50 komada svinja. Kočevje izvozi po 50 komada u jesen. Po izjavi ljubljanskih trgovaca svinja prodaje Štajerska prasad za klanje od 2 do 3 meseca od 10—20—30 kg i to u St. Jurij za sela od Celja do Rogaške Slatine, Ptujsko Polje, Pragersko do Ljutomera prodaje svake nedelje do 1000 komada za hranjenje.

Dolenjska ima jorkšire, a Štajerska ima kroško poljsku pasmu, picki šareni sa kratkom dlakom. Gorenjska goji svinje samo za svoju potrebu i to kupuje prasad iz Štajerske. Pok. Milan Končina iz Stične izvezio je godišnje do 10.000 u Francusku, Nemačku i Austriju: Innsbruck, Bregenz i Beč. G. Mavhar iz Mokronoga izvozi 1000 do 1200 komada godišnje. Stična izveze za nedelju tri vagona, oko 30—35 komada goveda, i to montafonaca. Stična ima debelo meso. Za Opatiju se izvozi iz Ljubljane rosbif i butovi i to ponekad i za Trst. U Italiju idu mesnate svinje zimi u Milano i Trst i to slabije, a pre 20 godina je izišlo koliko ih je bilo. Italijani imaju u Furlaniji i celoj severnoj Italiji teške volove do 1000 kg i za to traže kod nas tešku stoku.

Interesantno je navesti da mlekarke i sirarske zadruge kupuju najviše mršave svinje i goje ih iskorišćavajući ispošćeno mleko ili surutku. Tako ugoji mlekarska zadruga u St. Lovrencu do 2000 komada svinja. Znatne količine svinja ugoje sirarske zadruge u Bohinju na svojim suvatima gde leti drže krave i sire. Svinje na suvatima pasu ceo dan i kao napojku dobijaju surutku. Goveda goje sa kuvanom raži pšenicom, ječmom, pasuljem, a uz to daju rezance slame i sena i sirovim krompirom. U Hrvatskom Zagorju goveda su pincgaure i simentalci i, kao su više na paši, meso im je crnije nego u slovenskih goveda. Mađarske volove i simentalce, koje hrane kukuruzom i imaju žut loj, ne troši Ljubljana. Vojvodjanske svinje imaju deblju slaninu, ali Slovenci vole više slaninu slovenskih svinja jer ima bolji ukus. Varaždinske svinje i Zlatar-Bistričke su jorkširi te su istog kvaliteta kao slovenske, jer se hrane krompirom i malo kukuruzom.

U Mariboru ima 65 mesara. Godišnje zakolju 10.000 goveda, 12.000 svinja i 6000 teladi. Pincgaure daju 60—65—70; kg teške kože, beli Marijadvorski kože od 40—45 kg, pomurski pak od 50—55 kg. Od celokupne težine čini koža 7—9%, od težine mesa pak 14—18%.

Zaklani volovi prvog kvaliteta imaju bez glave i loja 47—51% mesa, od težine žive mere, volovi drugog kvaliteta 41—45% mesa,

krave 35—41% mesa, bikovi pak 51—53% mesa od težine žive mere. Mađarski volovi daju 9—10% loja od žive težine, koža pak im ne valja. Dobar simentalac daje 3—5% loja od žive težine, volovi iz Pohorja pak 4—5% loja od žive mere. Najbolji volovi za rad su Marijadvorci.

U Maribor dolaze na klanje volovi, koji su teški simentalci 400—700 kg, marijadvorci i pincgaure 500—800 ko, pomurci murbodni 400—600—650 kg. Mariborski mesari ne kupuju rado montafonce jer im meso nije dobro, to jest je suvo i crno a ukus srednji. Najbolje meso imaju pincgaure, Marijadvorci pak dobro.

Na mariborsku klaonicu dolaze volovi simentalci iz Slovenskih gorica, pomurci iz Ptuja, simentalci iz Podravine do Oseka i Hrvatskog Zagorja do Zagreba. Na Mariborskom sajmu proda se svega 11.200 goveda, i to za godinu dana.

Najveća proizvodnja mesnatih svinja u blizini Maribora je u okolini Gornje Radgone, gde se mesečno proda oko 1500—2000 mesnatih svinja, teških 40—80 kg, jorkširske rase.

G. Vegerer ima u Mariboru lepu uređenu klaonicu, hladnjaču i fabriku za izradu mesnih proizvoda. Rad je otpočeo pre 58 godina. Mesečno kolje u sezoni 500—800 svinja, u leto pak polovinu. Od svinjskog mesa prodaje sveže kare, ostalo pak preradjuje kao soljene šunke, šunke u kutijama, bečke kobasice u kutijama, carsko meso u kutijama, gulaš-konzerve i pastete. Ima 20 kvalifikovanih i 20 drugih radnika. Robu prodaje samo za gotovo i na pouzeće. Godišnje prerađi 7000 svinja, 5000 šunki u kutijama. Pošto imaju svinje 15% masti, dobije i 40—50.000 kg masti. Od svoje izrade proda 50% u Mariboru, 25% u ostaloj našoj zemlji, 25% pak u inostranstvu. U inostranstvo izvozi kotlete, o Božiću i svinjske glave. U zimskoj sezoni prodaje u Beograd, Novi Sad, u leti pak i u Split. U Mariboru izradjuje isto g. Tavčar Anton sa 6 radnika i preradjuje do 120 svinja mesečno. Zbog konkurencije »Špelhara« ova dvojica ne može da unovče dobro otpatke od zaokruglivanja šunke pri stavljanju u kutiju od Nove godine do Uskrsa. Za preradu se uzimaju mršave svinje finih kostiju sa puno mesa. Najbolje mesne svinje u Savskoj banovini ima Varaždin, Čakovec, Zlatar Bistrica i Medjimurje, u Dravskoj pak Prekmurje bele engleske jorkširske svinje. Varaždin daje nedeljno 500 komada, Zlatar Bistrica 500 komada, Medjimurje i Prekmurje pak godišnje 50.000 komada.

Moderna klaonica u Vinkovcima.

Po najvećoj zaslugi g. bivšeg gradonačelnika g. Janković Nikole izgrađena je sada klaonica. Izgrađena je dapače u godinama 1930—1931 sa Din 2.710.000. U ovoj sumi su svi troškovi gradnje.

Nacrt je izradila tvrtka D. D., pri- je Škodovi Zavodi u Plznu. Svršena je do sada glavna zgrada, čisti- ona i djubrište. Gradjevni dio zgrade izvela je tvrtka Bernat i drug, Vinkovci, izolaciju tvrtka »Ca- lofrig«, Prag, strojno-tehnički deo pak D. D., prije Škodovi Zavodi. Zgrada je podeljena u klaonički i hla- dioničko-strojni dio. Prostorije za klan- ne sagrađene su po sistemu dvorana te su opet podeljene u klaoničku dvo- ranu za rogato i sitno blago te klaon- nicu za svinje. Uz svaku dvoranu na- lazi se posebna čistiona creva.

Strojne sprave su sledeće: jedan kompresor, jedan kondenzator, jedan veliki i jedan mali dinamo, te elektri- čke naprave za kontrolu temperature direktno iz strojnice, bez da bi se prostorije za hladjenje morale otva- rati. Sa klaonicom je sklopljena i tvornica leda, koja proizvodi 1600 kg leda. Sav obrat vršen je električkom strujom te se samo voda za mehani- čki rad i čišćenje grije.

Djubrište je uređeno vrlo prakti- čno. Kućica za djubre ima podvož- njak, u kojem stoje kola za izvažanje djubreta. Na isti način je uređeno skupljanje krvi, otpadaka u burad, koja se izvozi sa ručnim kolicama u kućicu, gde se kroz žleb istresu u kola za djubre.

Za pet sati može se u klaonici za- klati do 25 goveda, 60 telića, 60 ova- ca i janjadi te 50 svinja.

Pravilna kalkulacija.

Napredovanje je nemogoće bez točne kalkulacije. — Velike tovarne, veletrgovine itd. imaju svoje odelke za kalkulaciju, ka- tere vodi kalkulatorji oziroma računovo- dje, ker so se vsa ta podjetja že davno pre- pričala, da tvrdka brez točne kalkulacije ne more eksistirati.

Prva dolžnost vsakega mesarja je torej točna kalkulacija, na podlagi katere šele lahko kupuje in prodaja živino ter prodaja mesne izdelke. Kalkulacija mora biti duša poslovnega življenja vsakega obrata, pa naj bo to klavnica, mesnica, kuhinja ali hladil- nica. Vsaka vrsta klobas ali drugih mesnih izdelkov se mora izdelovati samo na temelju najtočnejšega proračuna. Rezultat proračuna bo vedno toliko različen, kolikor so bili različni vrsta, pasma, starost in na- čin krmljenja živine.

Kako se prav za prav kalkulira? Kratak odgovor na to vprašanje je sledeč: Najprej najdemo osnovno ceno, iz te pa računamo z vpoštevanjem vseh odgovarjajočih mno- ženj prodajno ceno.

Za podlago kalkulacije ne smemo vpo- rabljati ceno živine za kg mrtve teže, ker bi tako napravili napačen zaključek. Če plačamo na primer tele po Din 9.— za vsak kg mrtve teže, ni s tem rečeno, da je vsak kos na tem telu vreden res Din 9.— za vsak kg. To je popolnoma jasno, da je šunka brez kosti mnogo več vredna kot pa na primer vrat. Iz tega moramo torej do- ločiti osnovno ceno.

Da bodo naši čitatelji vedeli, kako mo- rajo sestaviti proračun, jim priobčamo kal- kulacijo za tele, ki je bilo kupljeno po 9 Din za kg zaklane teže.

Tele, sveže zaklano (toplo), je tehtalo 56 kg×9 Din = 504 Din.

Za priklado dobimo:

Koža	7.— kg po Din 10.— =	Din 70.—
Glava	3.50 kg, prodana cela za	Din 10.—
Srce	0.45 kg po Din 10.— =	Din 4.50
Pljuča s sapnikom	1.45 kg po Din 10.— =	Din 14.50
Jetra	1.— kg po Din 20.— =	Din 20.—
Vranica	0.20 kg po Din 10.— =	Din 2.—
Noge	2.30 kg po Din 1.— kos	Din 4.—

Skupaj **Din 125.—**

Vsaka priklada	15.90 kg	Din 379.—
Samo mesa je bilo torej:		
Toplo tehtano tele je imelo	56 kg	
2% izguba na težu vsled ohlajenja	1.10 kg	
obrezki in zavaganje	2.— kg	
priklada po gornji tabeli	15.90 kg	19 kg

Za prodajo ostane 37 kg

Od tega mesa je 17 kg (cca 46%) zad- njega dela po Din 14.—	Din 238.—
20 kg (cca 54%) sprednjega dela po Din 10.—	Din 200.—
iztržek za meso	Din 438.—
iztržek za priklado	Din 125.—
iztržek za celo tele	Din 563.—
nabavna cena	Din 504.—
brutto zaslužek	Din 59.—

Brutto zaslužek je torej 11.70%.
Ker režijski stroški presegajo v mesnici 22%, bi morali dobiti za tele:
nabavna cena Din 504.—
22% režije Din 110.88
Skupaj Din 614.88

Iztržek za tele bi moral biti Din 614.88, ker bi toliko tudi stalo. Ker pa mora obrat, ki zahteva od lastnika povprečno 15 ur na- pornega dnevnega dela, prinesiti vsaj 3% čistega zaslužka (od katerega moramo pla- čati še celo dohodninski davek), bi bil pravi iztržek sledeč:

nabavna cena	Din 504.—
22% režijski stroški	Din 110.88
3% čistega zaslužka	Din 15.12
Skupaj	Din 630.—
Ker znaša iztržek	Din 563.—
nastane razlika	Din 67.—
če odbijemo čist zaslužek	Din 15.12
ostane stvarna zguba	Din 51.88

Kalkulacija za 1 kg telečjega mesa za zrezke brez privage (na temelju proračuna za celo tele):

tele je imelo mesa za prodajo 37 kg po nabavni ceni Din 379.—;	
1 kg mesa stane torej	Din 10.25
ker je šunka tehtala 6 kg, stane na podlagi gornje cene	Din 61.50
25% režije in zaslužek (btto)	Din 15.37
	Din 76.87

40% poviška za relativno vrednost šunke Din 30.75

Prodajna vrednost za celo šunko Din 107.62

1 kg za zrezek stane: nabavna cena za 1 kg šunke Din 10.25
25% brutto zaslužka (22% re- žije in 3% čistega) Din 2.55
Din 12.80

40% poviška zaradi relativ- ne vrednosti šunke Din 5.15
Din 17.95

Ker je 42% kosti, se poveča vrednost čistega mesa za Din 7.55
Din 25.50

25% mesa pride za zmlevanje (iaširanje), ki se prodaja po 10 dinar. Razlika med vrednostjo šunke in mletega Din 7.95×0.87 = 6.91 Din, kar da razdeljeno na ostalo čisto meso (2.60 kg) za 1 kg Din 2.65
Din 28.15

Obreznine in zavaganje 5% od 6 kg po Din 10.25, kar znese skupaj Din 3.08;
na kg čistega mesa pride Din 1.15
Din 29.30

1 kg telečje šunke za zrezke brez pri- vage stane Din 29.30. Ker se to meso pro- daja po Din 28.—, dobimo za šunko: 2.60 kg mesa po Din 28.— Din 72.80
0.87 kg za zmleto po Din 10.— Din 8.70
2.53 kg kosti po nabavni ceni Din 25.60
Din 107.10

5% zgube za obreznine in za- vaganje Din 3.10
Iztržek Din 104.—

Razlika med prodajno ceno cele šunke (Din 107.60) in šunke za zrezke brez pri- vage (Din 104.—) znaša Din 3.60, torej približno Din 1.30 za kg čistega mesa za zrez- ke. Za toliko je bilo meso prodano.

Gornji proračun je vporabil neki naš či- tatelj pred sodiščem, ker je bil prijavljen obtožen, da je meso prodajal predrago. S tem proračunom, katerega je točno sestavil, je dokazal, da ni samo prodajal meso dražje, temveč je celo imel izgubo Din 51.88.

Jasno je, da je sodišče obtoženca opro- stilo, ker se je pač prepričalo, da je tožba neosnovana.

Zato ponovno opozarjamo vse čitatelje, da vsekakor vedno točno preračunavajo, da ne bodo imeli izgube.

Pozor — mesarji!

Iz raznih krajev nam bravci sporo- čajo, da se zadnje čase kakor gobe po dežju pojavljajo razni agenti, zastopniki itd. ter pritiskajo z vso silo zlasti na me- sarje, da jih pridobijo za kakršnokoli na- ročilo. Ko je zaključnica spisana, je na vrsti predplačilo. Tako je zadnje čase nasledlo lepo število mesarjev s pred- plačilom. Sedaj pa ni več nazaj niti agenta, ne predplačila in tudi ne pride naročena roba.

Našim bravcem najtopleje priporoča- mo da, kadar in kjerkoli kaj naročite, ne daste predplačila, da ne postanete žrtve takih sleparjev. Za vsako tvrdko zado- stuje vaš podpis in, če bo predplačilo potrebno, bo to tvrdka že sama urgirala, da ji isto direktno nakažete in ne boste ogroženi od izgube.

Seveda bodo žalibog pri tem trpeli tudi pošteni zastopniki. Vsekakor pa je treba iz vrste agentov in zastopnikov iztrebiti tako nepošteno golazen, ki sa- mo ljudi slepari z vsemi mogočimi ob- ljubami in načini. Pošteni zastopniki pa bi morali tako golazen zasledovati in jo spraviti v roke oblastem, da ne bi že itak slabih gmotnih razmer še bolj po- slabšali. Mesarje pa prosimo, da nam vse take slučaje sporočijo zato, da ve- mo druge pravočasno svariti, da ne bodo postali žrtve takih nepoklicanih potnikov.

Utešio ga.

Nemoj biti tako strašno potišten, kad te šef nazove govedom.

Ja sam danas prokurista i sam takodje počeo »govedom«.

U Beogradu se u jesen kolju svinje, suši slanina i prodaje meso.

Bivolje meso je lepo belo da ga očima jedete kao kod najlepše belovarske junice, ali meso ima ukus na blato. Sa tim bivolskim mesom su varali neki mesari publiku, koja je tražila belo govedje meso i dobro zaradjivali. U Beogradu svi, koji kolju bivolje, morali su da napišu da je meso od bivola, i sada se manje kolje. Klanje bivola za vojsku su zabranili. Bivoli imaju mesa od 200—400 kg. Bivoli imaju malo loja, samo oko bubrega, nego im je loj ispod kože kao kod konja ili svinje i može da bude jedan prst debeli sloj. Loj je kod vola iznutra, a kod bivola pod kožom. Kože bivolje su ljigave kao kod svinja i koštaju polovinu cene od kože govedje.

Muž.

»Vi stanujete već dvadeset godina u mojoj kući i danas tvrdite na jedan put, da vaš ključ za glavna vrata nije pravi. Kada ste to primetili?«

»Po smrti moje žene.«

NAJNOVEJŠI PANJ.

Tvrđka Grudnik, Dravlje, je začela izdelovati najnovije panje iz belega, kuhanega gabrovega lesa. Ta panj se dobi v poljubni velikosti in višini. Je okrogel, zložen iz podolgovatih kvadrov in tako pripravljen, da se postavlja v pultu ali na prostem. Z enim samim prijemom se poljubno zavrti. Vsakomur je iz lastne skušnje znano, da se panj vedno na enem mestu znatno hitreje obrabi in postane neenakomeren, kar vedno povzroča težko sekanje. To pri teh novih panjih odpade, ker se lahko vsak

Pozor!

Mesari i kobasičari!

Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda nudi Vam najjeftinije tvrdka

BITENC-OVA

Ljubljana, Sv. Petra c. 33

čas poljubno obrne. Čok ima na spodnjem delu veliko ležišče, na katerem se obrača. Na spodnjem obroču pa ima prav proste zareze, ki služijo za fiksiranje čoka v katerikoli poljubni legi.

Kratko rečeno: s temi novimi čoki se je dosegel višek v razvoju panja in je

v vsaki večji ali boljši mesnici neobhodno potreben. Prva dva taka panja sta montirana v velemesariji Slamič Franc, Ljubljana, Gosposvetska cesta, in priporočamo, da si iste vsak, kdor ima le priliko, ogleda in prepriča o dobrih lastnostih teh novih panjev.

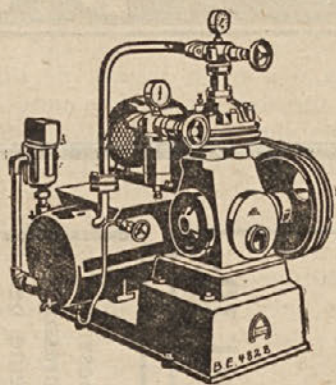
OEHME & BAIER, LEIPZIG N 22 DEUTSCHLAND

1882

1932

Izradjuje već 50 godina
uspješno bezotrovne boje za hraniva

TRAŽITE PONUDE UZORAKA!



Svetsko poznate

ASTRA- UREĐAJE ZA HLAĐENJE

dobavlja u svim veličinama

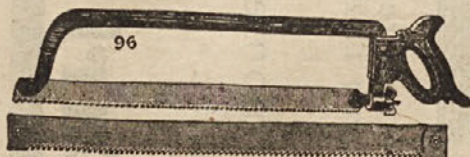
počam od 600 do 250.000 kal. na sat sa kompresorima stojeće ili ležeće konstrukcije sa ili bez automatike za punjenje amonijakom, ugljičnom kiselinom, etil- ili metilkloridom uz solidne cijene i povoljne platežne uvjete

ALFA d.d., ZAGREB
DUKLJANINOVA 28.

HERMAN ITTER, CRONENBERG NEMAČKA

Specijalna tvornica mesarskih testera (pila)
Izradjujemo mesarske testere svih veličina najboljeg kvaliteta, obične, poniklane kao i nehrđajuće.

TRAŽITE CENIK!



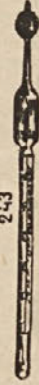
97

242



Termometre za kotlove u drvenom ili žičnom okviru.

243



Mere za salamuru, sa termometrom i bez njega u drvenoj ili papirnoj kutiji.

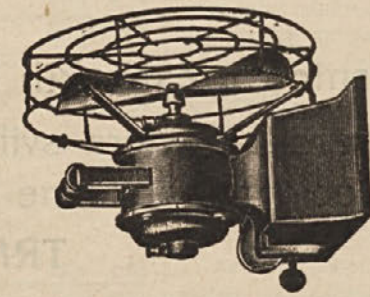
Termometre za šunke i staklene cijevi.

Izradjuje i dobavlja:

Carl Mittelbach & Co.

**Thermometerfabrik
Langewiesen / Th.**

Tražite posebni cijenik broj 10.



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.,**

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



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

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

Pretplatite se na „Mesarski list“!