

MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski i kobasičarski obrt.

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

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

Odgovor na članek v „Slovincu“ z dne 31. decembra 1932. leta

Že dalje časa opažamo, da naši časopisi s posebnim veseljem prinašajo članke, s katerimi opozarjajo javnost in oblasti na »materične dobičke mesarjev na podlagi kalkulacij raznih špecijalistov. Zadnji tak članek je izšel dne 31. decembra 1932 v »Slovincu« pod naslovom: Dobičkanosnost prašičjereje. Do čim so taki članki navadno izhajali brez podpisov, je bil omenjeni članek objavljen s podpisom in zato na vsak način zasluži nekoliko več pozornosti kot ostali, mimo katerih smo itak šli brez vsake pripombe.

V začetku članka pisec navaja razlike med cenami za kg žive teže prašiča pred vojno in po vojni in cene špecerijškega in manufakturnega blaga v istem času. Pripominjamo, da so primerjave dovolj dobre in tudi umestne, vendar pa se je za tako primerjanje treba poučiti prej o resničnih cenah, ker šele potem primerjave drže. Vsekakor pa je res, da kmet sedaj za vsako žival dobi naravnost smešno majhen znesek. In zelo potrebno bi bilo, da se spravijo cene živine v sklad s cenami špecerijškega in manufakturnega blaga, kar se bo pa seveda najmanj dalo doseči s tem, da se cene mesa potiskajo navzdol. Saj je vendar vsakomur jasno, da če se cena živine ne dá spraviti v pravo razmerje s cenami drugega blaga, bi bilo pač potrebno znižati cene drugemu blagu toliko, da bi prišle v sklad s cenami živine in sploh vsega, kar ima kmet za prodajo.

Zanimivo je pri vseh člankih, ki poučarjajo potrebo, da se pomaga kmetu, da izžene na koncu v napad proti mesarjem. Nikoli pa še nismo čitali kalkulacije o zaslužkih špecerijških in manufakturnih veletrgovcev. Vzrok je enostavno v tem, ker mesarji dajo časopisom zaslužiti z oglasi samo za velike praznike, dočim se oglasi ostalih podjetij dan za dnem vrste v njih. Razumljivo je, da se svojim dobrim odjemalcem časopisi boje zameriti. Mesarji naj pa kar zamerijo, kdo pa se meni za njihovo zameri! Saj se niti toliko nočejo ali ne morejo združiti, da bi v enem primeru složno nastopili! Ker nihče noče pokazati razlike med mesarsko obrtjo in ostalimi trgovinami, smo dolžni vsaj naše čitatelje na njo opozoriti mi.

Ce greste po Ljubljani in nekoliko opazujete razne trgovine, boste prav gotovo opazili, da so skoraj vse prazne. Le redko kaj cepne iz te ali one trgovine kak obiskovalec. Pri dobrih mesarjih pa boste vedno našli dovolj dela in mnogo kupcev. In vendar s samo mesarji nihče ne pride nikamor, dočim so špecerijški in manufakturni veletrgovci kar po vrsti večkratni milijonarji. Te razlike nam pač ni mogoče razumeti drugače, kakor da so dobički toliko različni, da mesarji z velikim delom in napori napravijo prav malo dobička in se naboro za starost revmatizma in podobnih dobrot, dočim razni veletrgovci z debelimi cigarami v ustih v toplih pisarnah z lahkoto

zaslužijo v nekaj letih milijone. Tudi trgovine z usnjem in čevlji spadajo v isto vrsto. Pa tudi te so zaradi velike reklame, ki jo izvajajo v časopisju, nedotakljive. Dočim so na primer cene kožam padle pri volovskih od 27 na 7—8 Din, torej za 300%, so padle cene usnju in čevljem največ za 50 do 100% in še to samo pri takih vrstah, kjer je vključil nizki ceni dobiček še vedno najmanj 200%.

Naj bo tega za sedaj dovolj. Poglejmo raje, kaj je članek dalje povedal. Njegovi računi o rentabilnosti pitanja prašičev in o stroških za vzrejo peršutnikov nas ne zanimajo in tudi nismo zaradi njih pričeli z odgovorom na tisti članek. Zanimiva je za nas in naše čitatelje samo kalkulacija o dobičku trgovine s prašiči in mesarskega obrtnika. Kalkulacija nima z ostalim članekom prav nikake organske zveze in menda je prišla v članek kot Pilat v vero.

Brez te človekoljubne kalkulacije bi lahko članek tudi mi z obema rokama podpisali. S kalkulacijo pa je g. inženir zdrsnil iz svojega področja in s tem članku zlomil hrbtenico. Vprašamo samo, če je bila ta kalkulacija potrebna, če g. inženir na koncu članka vprašuje vso slovensko javnost, če je prešičjereja še mogoča? Tako malo je kalkulacija prikladna za ta članek, da skoraj dvomimo, če jo je g. inženir napisal sam in če mu ni bilo mogoče kar postavljena v članek.

Da bodo spoznali kalkulacijo tudi oni naši čitatelji, ki je v »Slovincu« niso brali, jo ponatiskujemo. Iz razlaganja o izkoriščenju hrane pri raznih vrstah prašičev in o cenah, ki jih stane kg mesa pri teh prašičih, preide članek na kalkulacijo z naslednjim uvodom:

»Pokazal sem na kratko veliko izgubo prašičjereje. Naj pokažem še dobiček svinjske trgovine, oziroma mesarske obrti.

Po raznih izkustvih sem ugotovil, da se naši prašiči ukoljejo po sledeči tabeli:

120 kg težek prešič dá			
	krvi		
3.0%	= 3.5 kg		= 0.0 Din
	blato, čreva, želodec		
10.5%	= 12.5 kg		= 10.0 Din
	izguba		
4.5%	= 5.5 kg		= 0.0 Din
	drob		
3.0%	= 3.5 kg		= 20.0 Din
	koža		
5.0%	= 6.0 kg		= 10.0 Din
	meso		
38.0%	= 45.5 kg à 11.0 Din		= 500.5 Din
	špeh		
28.0%	= 34.0 kg à 14.0 Din		= 476.0 Din
	glava, noge		
8.0%	= 9.5 kg à 8.0 Din		= 76.0 Din
skupaj	120.0 kg		1092.50 Din

Iz te tabele je razvidno, da izkupi mesar-obrtnik za 1 prašiča 1092.50 Din, dočim je dal zanj mogoče največ 720.—Din. H kupni ceni 720.—Din pridejo še stroški: 1. za klavnico 78.—Din; 2. za mestno užitnino, ki se imenuje mitnina, 15.—Din; 3. 3% prometni davek od kupne cene, to je 21.6 Din, skupaj 114.6 Din. Zraven pridejo še prevozniki stroški največ 30.—Din za prešiča, torej skupno 144.60 Din. Prešič stane mesarja 864.60 Din, zanj pa iztrži 1092.50 Din, torej znaša čisti dobiček 227.40 dinarjev.

Poskusil sem pokazati vso težo in obupno stanje našega kmeta ter mali dobiček mesarske obrti.

Kakor vidite, je vse lepo navedeno po odstotkih in cenah in na koncu je do pare točno izračunan mesarjev čisti dobiček. Članek je samo pozabil povedati, da ima na primer ljubljanski mesar prašiče po 6.—Din na razpolago v Tivoliju in če katerega potrebuje, telefonira samo pazniku in čez pol ure ima prašiča očiščenega v mesnici. V mesnici že čaka kupec, ki ob pogledu na lepega pujska reče mesarju: »Vzamem vseh 38% mesa in 28% špeha, pa tudi vse drugo k prašiču spadajočo svinjarijo točno po procentih, tukaj pa imate 1092.50 Din!« — Mesar pa stoji samo na pragu mesnice in gleda po ulici. Komaj se mu ljubi, da na kupčevu ponudbo odgovori toliko, naj prašiča samo dene v vrečo ali zaboj in ga spravi s poti. Pomočniki plačujejo mesarju od 800—1200 Din za hrano in stanovanje mesečno, povrhu pa še nekaj odškodnine, ker se nauče voditi tako sijajno trgovino. Podjetje pa vsakemu mesarju itak vzdržuje domovinska občina. O davkih pri tako ogromnih dobičkih ni niti vredno govoriti. Opremo mesnic prav rade brezplačno dobavijo inozemske tvrdke, ki so celo vesele, da jim kdo dá prostor, da smejo svoje izdelke razstaviti za reklamo. Stroškov za plin, vodo in elektriko mesar tudi nima, saj je zavisti in nevoščljivosti okrog njegove hiše toliko, da bi iz svojih akumulatorjev lahko elektriko oddajal še drugim, če bi jo ti namreč od mesarja hoteli sprejeti.

Naj bo šale dovolj. Stvar je namreč resnejša kot se zdi na prvi pogled. Večina naših odjemalcev misli, da mesar pri vsaki živali zasluži najmanj 100% in še vso privago in kožo povrhu. Dnevno časopisje je s svojim tendencioznim pisanjem to že itak splošno mnenje še podkrepilo, obenem pa je dalo tržnim uradom in banski upravi povod, da so pričeli pritiskati na mesarje in polagoma pritirali stvar tako daleč, da imata meso in živina danes tako ceno, da ni prav v nikakem sorazmerju s cenami ostalega blaga. Če se vključ temu še pojavljajo tendenciozni članki, je pač naša dolžnost, da se pričnemo braniti. Vsak mesar, ki že dalje časa izvršuje svojo obrt, se je lahko sam prepričal, da tako slabega časa za mesarja še ni bilo in da je sedaj popolnoma nemogoče izhajati s samo mesarji. In vendar je prav v tem času več mesarjev in prekajevalcev prišlo pred sodišče zaradi navijanja cen.

Ko se je to protimesarsko gibanje pričelo,

sem imel slučajno priliko, govoriti s sodnim izvedencem za našo stroko, ki mi je povedal, da jih bo nekaj prišlo pred sodišče in da bodo brez dvoma obsojeni na podlagi njegovih kalkulacij. Dal mi je te kalkulacije tudi na vpogled. Takoj sem opazil napako in sem mu povedal, da kalkulacija ne drži in da jo bodo obtoženci lahko izpodbili, kar se je pri razpravi tudi zgodilo in so bili zato oproščeni. Pri tej priliki sem omenjenega gospoda tudi vprašal, kakšen pomen in namen naj ima ta protimesarski pokret. Odgovoril mi je, da hočejo s tem doseči, da bo kmet poceni jedel meso (!). Povedal sem mu, kar mi vsi z njim vred prav dobro vemo, da je kmetu malo pomagano, če dobi po nizki ceni tistih nekaj kilogramov mesa, ki jih na leto kupi za svojo družino, če pa mora svojo živino prodajati po tako smešno nizki ceni, da iz hleva ne dobi niti za obleko, za ostalo blago in razne druge izdatke pa si mora pomagati s tem, kar mu dá polje in se povrh še zadolževati. Vsi tudi prav dobro vemo, da bi bilo vsem stanovom zelo pomagano, če bi imel naš kmet nekoliko več denarja. Saj bi se s tem zvišala splošna kupna moč in v naši državi ne bi bilo treba o kaki krizi niti govoriti.

Kakor sem že zgoraj omenil, so obtoženi prekajevalci lahko dokazali, da kalkulacije sodnega izvedenca ne drže in da njihovi dobički ne samo niso pretirani, temveč da ne dosega niti po zakonu dovoljene meje. Če torej niso držale kalkulacije sodnega izvedenca in strokovnjaka, ki ima vsak dan opraviti na klavnici z živino in ima največ možnosti, dobiti podatke za točne kalkulacije, naj pa držijo kalkulacije raznih člankarjev po dnevnih časopisih, v katerih namenoma pretiravajo in na koncu ironično omenjajo mali dobiček mesarjev!? Iz vseh kalkulacij, kar sem jih doslej videl v raznih časopisih, se jasno vidi, da gospodje kalkulatorji pač vedo, da pri klanju teče kri (vedo celo to, da je krvi 3%), najbrže pa bi prišli v zadrego, če bi jih človek nepričakovano vprašal, na katerem koncu se žival zakolje. Da nam takih kalkulacij v našem listu ni treba še izpodbijati, je vsakemu našemu čitatelju jasno. Če pa bi kdo slučajno potreboval tako kalkulacijo za

zagovor pred oblastmi, naj se kar pismeno ali osebno obrne na naše uredništvo in to mu bo prav rado izdelalo točno kalkulacijo, ki bo zadržala vsak še tako strokovnjaški in s tabelami okrašen napad.

Najtežje je treznemu opazovalcu pri vsem tem razumeti zadržanje naših kmetov, ki so poleg mesarjev zaradi nemogočih cen živine pač najbolj prizadeti. Kmetje namreč vsak tak članek bero z velikim veseljem in ga kažejo tudi naprej s pripombami, da je prav, da se mesarji malo prišchipnejo. Po vsakem takem napadu na mesarje boste po vseh gostilnah med kmeti slisali pogovore o mesarskih dobičkih. Namesto, da bi kmetje složno z mesarji zahtevali, naj se cene živine zvišajo, pa s svojim odobravanjem pritiska na cene mesa nehoti odobravajo tudi znižanje cen svoji živini. Tako je mogoče, da uradništvo po mestih z istimi plačami kot jih je imelo, ko je bilo meso 100% dražje, lahko izbira samo najboljšje meso in šikanira mesarje do skrajnosti kljub nizkim cenam, ki jih ima tudi najboljšje meso, kmet pa je zadovoljen, če za enako ceno želi doma žile in kite kakšne častitljivo stare goveje mamicke, ki jih je kupil pri sosedu, ker ta ni hotel dati mesarju preveč zaslužiti.

Upamo, da ste iz tega članka lahko razbrali našo osnovno misel, ki je bila: Ona dva stanova, ki sta z nemogočimi cenami živine in mesa res prizadeta, vdano prenašata, ne samo vso težo tega dejstva, temveč tudi posmehljivost drugih, ki si hitijo grabiti premoženje, zraven pa kriče: Primite tatu! Poleg tega je bila pri pisanju članka merodajna tudi želja, da naši mesarji spoznajo potrebo svojega glasila in se ga vsi trdno oklenejo. Zakaj vsak stan, ki nima dobrega glasila, ne pomeni v našem času ničesar in zato besede njegovih posameznikov povsod najdejo gluha ušesa. Dobro glasilu pa bo tudi mesarskemu stanu prineslo ugled, ki so ga mesarji v naših krajih nekdanj že imeli in katerega po nekaterih drugih državah zaradi svojih izvrstnih časopisov že dolgo imajo.

Naj torej ne bo nobenega pripadnika našega stanu, ki ne bi bil zaveden naročnik strokovnega »Mesarskega lista«!

Slovenski „Mesarski list“

je nujno potreben, ne vemo pa, kdo in kdaj ga bo izdal? Današnja naša prva letošnja številka, ki je kot mesarsko strokovno glasilu tiskana deloma v slovenščini, je namenjena samo slovenskim mesarjem. Tiskana je slovenski zato, da se odzovejo vendar enkrat vsi slovenski mesarji z dopisnicami naši upravi ter na zadnji strani napišejo:

Naročam slovenski »Mesarski list«, katerega redno pošljite na naslov

Kako je strokovno glasilu važno in potrebno, ne bomo posebej poudarjali. Da pa je in bo vedno bolj potrebno, posebno zaradi ustanovitve Zveze mesarskih in prekajevalskih obrtnikov, je logično, kajti zveza ne more delovati uspešno brez glasila, niti doseči svojih ciljev. Zato smo prepričani da bo pripravljajni odbor te zveze ob prvi priliki pretresal zadevo slovenskega mesarskega lista, jo intenzivno preračeval in se odločil, da postane »Mesarski list« vsaj leta 1933 zvezno glasilu, zveze in združbe pa bodo v njem objavljale dopise, svoje ukrepe, sporočila svojim članom itd., seveda tudi kot naročniki. Vsi veste, da je list last tverdk Grudnik, dr. z. o. z., Dravljje, in so le nekateri proti temu, da bi ta tverdka izdajala list za mesarje. Je pa to popolnoma razumljivo, če le malo pomislimo in pogledate, kdo izdaja razne liste. — Trgovci športnih potrebščin izdajajo športne liste, trgovci mizarskih potrebščin mizarski list, trgovci brivskih potrebščin brivski

list. To pa oni vršijo zaradi tega, ker je en pomembnejši trgovec vsaj toliko gospodaren, da izdaja raje list iste stroke kot pa šteje težke tisočake za druge liste, ki mu priobčajo reklamne objave, katerih pa niti ne čitajo njegovi odjemalci. Pri izdajanju lista vsak izdajatelj računa na dobiček, katerega bo imel od njega. V resnici pa je to le velika izguba, katero odpiše s svojimi ogromnimi reklamami, ki so kedaj sicer rentabilne, a dostikrat pa tudi ne. Zato tudi šibkejšje organizacije ene stroke ne morejo izdajati lista ali pa bi morale svoje članstvo tako obremeniti z naročnino, da bi izdajanje lista postalo neumestno. Velikokrat je ravno to povzročilo nesoglasje v združništvu, včasih pa celo razdor. Gospodje, premislite vsestransko in prepričali se boste, da Vam bo vseeno, kdo Vam izdaja »Mesarski list«. Glavno je in bo, da ga imate in da piše res strokovno in ni sredstvo za doseg cilja nepoklicanih ljudi.

Mislimo, da smo s svojim petletnim delovanjem storili dovolj in pokazali kot tudi žrtvovali mnogo za strokovno izobrazbo in literaturo. Ta sklad jugoslovanske strokovne literature bo v bodočnosti prvi temeljni kamen, pa naj nadaljuje po petih letih našega »Mesarskega lista«, kdor hoče. Le na tem kamnu in iz že pisanega gradiva bo mogoče črpanje in razvoj vsega poznejšega, kar bo potreboval mesarski in prekajevalski stan za svoj razvoj.

Ker smo že pri strokovni literaturi, mo-

ramo omeniti razen petletnega »Mesarskega lista« tudi velevažno prvo mesarsko i kobašičarsko strokovno knjigo, katero je izdala in založila naša uprava lani. Tiskana je v latinici a v srbohrvaščini. To knjigo bo treba prestaviti v slovenščino. Avtorsko pravo zanjo je naše in jo bomo bržkone tudi sami prestavili in izdali z raznimi dodatki, če bo vsaj 200 naročnikov, ki se v naprej naročijo nanjo z dopisnico. Če Vas bo vsaj dvesto, bomo to knjigo imeli že v šestih do osmih mesecih tiskano v slovenščini. — Torej, gg. mesarji in prekajevalci, izpolnite dopisnico ter jo pošljite nam. Tako boste podprli sami slovensko mesarsko knjigo in slovenski mesarski list, katerega pričnemo takoj izdajati, če se Vas bo odzvalo vsaj štiristo za list (dvesto pa za knjigo). Prepričani smo, da boste vsi posamezni mesarji kot tudi zadruga s svojim članstvom in zveza za dravsko banovino priskočili naši akciji na pomoč. S tem bomo res dosegli naš glavni cilj, pospeševanje mesarskega in sorodnih obrtov. Zato Vam torej ponovno kličemo:

»Svoji k svojim«, napišite dopisnico in pripišite Vaše želje, izjavite se za »Mesarski list« v slovenščini in še za strokovno knjigo v slovenščini.

Uprava »Mesarskega lista«
Št. Vid nad Ljubljano.

Razno Važno za slovenske mesarje.

Lani se je pojavil neki potnik ter ponujal blago, katerega rabijo mesarji za izvrševanje svoje obrti. Nosil je mesarjem zelo poceni razne plošče in nože za mesorezne stroje. Ker so bili res prav poceni, jih je večina mesarjev tudi res kupila cele serije, po tri do šest ali celo več. Bržkone so to storili radi tega, ker je potnik poudarjal, da so noži od znane tverdk Grudnik in tudi res nosijo napis R. G. D. B.

Že takoj po prvih par dnevih, ko je potnik prinesel mesarjem te nože, so se isti zglasili pri tverdk Grudnik v Dravljah, da jim te zlomljene nože in plošče zamenja. Tverdka Grudnik res jamči za vsak komad, katerega je ona izdelala in dobavila. Ne jamči pa za te nože in plošče, ki niso njen izdelek, temveč so isti došli iz Češke za tverdko Grudnik. Ker pa niso bili izdelani po pogojih, katere je stavila tverdka češkemu izdelovalcu jih tudi ni sprejela in so bili lani prodani na carinarnici potom javne dražbe. Res jih je nekdo kupil, a ta nekdo ni bila tverdka Grudnik. Isti kupec jih je potem začel razpečavati s pomočjo omenjenega potnika.

Opozarjamo torej vse mesarje, da za te nože in plošče tverdk Grudnik ne jamči ter naj se gg. mesarji ne jezijo nanjo. Priporočamo pa vsem mesarjem, da zahtevajo od dotičnega potnika nadomestilo za to vlitu in polomljeno blago. Nadalje pa priporočamo vsem, da si kupijo le kovane nože in plošče, ki se ne zlomijo. To priporočamo še posebno onim mesarjem, katerim se jih je zlomilo dnevno kar tri do šest in imajo s cenanim blagom le bridke izkušnje.

Reme

Mesarjem moramo razložiti in popisati, katere reme so slabe in katere so dobre. Navadne železne, brušene so itak že prepo-vedane in o njih ne bomo govorili. Začeli bomo s poniklanimi. Te so sicer prav lepe, vendar ostanejo take le malo časa. Zlasti kljuke na teh remah že v pol letu zarjavijo, reme pa kedaj v enem, v treh letih pa gotovo. Zaradi te napake jih kljub nizki ceni ne priporočamo.

Pokromane reme so malo boljše, a mnogo dražje, torej niso priporočljive. Pokro-

mane reme iz medenine (mesing) so boljše, a vendar niso trajne. V štirih do petih letih gotovo oksidirajo. Ker so zelo drage in niso trajne, niso priporočljive. Emailirane reme so priporočljive le tedaj, če so klini v istih iz nerjaveče svetle kovine. Porcelanasti klini ali kljuke se ne obnesejo, ker se radi lomijo in krušijo.

V zadnjih časih se je tehniki posrečilo iznajti novo nerjavečo kovino, ki nikdar niti ne oksidira. Ta kovina je izvrstna posebno za reme. Bržkone izdeluje edino naša tvrdka v celi državi reme iz te kovine nerjaveče, oziroma večno svetle reme. Reme iz te kovine so torej najboljše. Tvrdka Grudnik izdeluje v zadnjem času tudi emailirane reme z nerjavečimi klini zelo poceni. Kadar koli torej naročate oziroma kupujete reme kjerkoli, naročite izključno emailirane reme z nerjavečimi klini, ali pa celo reme iz nerjaveče kovine. Ne pustite pa se nikdar nikomu pregovoriti za poniklane, pocinjene ali pokromane, ki niso trajne.



Teh strojev je največ v prometu. Mnogi mesarji jih imajo. Zaradi tega, ker mislijo, da so iz Nemčije ali bog ve od kod, kakor se jim je pač tak potnik nalagal, jih nekateri tembolj hvalijo. So pa do mačega izvora in mogoče še boljši kot nemški. Res so prav dobri. Saj jih je konstruiral pravi strokovnjak, R. Grudnik iz Dravelj. Če kupite ta stroj kjerkoli in od kogarkoli, je to vseeno le Grudnikova konstrukcija, res hvalevredna. Ta stroj ima premer plošče deset centimetrov in je uporaben za vsak večji obrat, pa naj bo isti na ročni ali mehanski pogon.

Da pa teh strojev ne boste predrago plačevali, Vas obveščamo o cenah teh strojev. Tak, kot ga vidite na sliki, stane brez stojala, s petimi različnimi ploščami in dve-ma nožema Din 1800, s stojalom, jermenici in zaganjačem Din 2800. Isti stroj do bite s stenskim nosilcem za Din 2200. Te cene so maksimalne. Mislimo, da ne bo nič hče plačal zanje več kar Din tri do pettisoč, kakor se je zgodilo marsikomu do sedaj. Če pa kupite Wolf, ne sme nikdar imeti manjše plošče kot 10 cm (ne osem), ker manjši stroji meso grejejo in preveč zmečkajo. Režejo manjši stroji tudi prepočasni in je torej neobhodno potrebno, da ima stroj ploščo od 10 cm, če hočete biti zadovoljni z njim.

STROKOVNA KNJIGA.

Kdor želi kupiti hrvaško mesarsko strokovno knjigo, naj piše ponjo, dokler jih imamo še kaj v zalogi. Cena broširane knjige je Din 120.—, v rdeče platno vezane pa Din 160.— Naročite jo še danes!

50 LET LJUBLJANSKE KLAVNICE.

Klavnica ljubljanske mestne občine posluje že 50 let. Kakor se Ljubljana hitro razvija, isto tako je tudi klavnica morala slediti razvoju in časovnim potrebam. Postala je najmodernejša v Jugoslaviji.

Svoj jubilej bo proslavila z udeležbo na veterinarski razstavi na letošnji jesenski prireditvi Ljubljanskega velesejma. Ko se je izvršila modernizacija klavnice, je bil dan predpogoj razvoja mesne industrije v toliki meri, da je postala sposobna za konkuriranje z vsemi velikimi in davno znanimi tvrdkami. Ljubljanska mesna industrija razpošilja svoje proizvode širom države kot tudi v inozemstvo navzlic vsem oviram, katere stavi inozemstvo našemu izvozu. Hrastnik, Jesenice in Trbovlje se zalagajo s proizvodi, ki so omogočeni v glavnem s povečanjem klavnice in njeno modernizacijo.

Razvoj mesne industrije kot tudi klavnice bi bil pa mnogo večji in lepši, če bi se ne bile javne dajatve s povišanjem poslovnega davka občutno povišale. Samo vodstvo klavnice je oddalo na maksimiranem poslovnem davku nad en milijon dinarjev. Klavnična pristojbina je pa tudi ostala že štiri leta neizpremenjena.

Lani so v klavnici zaklali 8258 goved, 14.998 telet, 2642 drobnice in 27.296 prašičev. Konjev je bilo zaklanih radi pocenitve govedine samo 156. V sili je bilo zaklanih 42 prašičev in dva konja. Za konzum je bilo prepovedanih 16 krav, 1 vol, 42 prašičev, 4538 kg kraviega, 1279 kg volovskega, 8 kg bikovega, 2 kg ovčjega, 844 kg svinjskega in 5 kg konjskega mesa. Sterilizirali so 77 ikrastih prašičev ter meso prodali na prosti stojnici. Uvoženo je bilo pod kontrolo mest-

ne klavnice 8 zaklanih goved, 4311 zaklanih telet, 948 zaklane drobnice, 1751 zaklanih prašičev, 140 zaklanih odojkov in 40.413 kg razne mesnine.

BRUŠENJE PLOŠČ IN NOŽEV

je jako važno za mesarje. So pa jako redki med njimi ki se te važnosti prav zavedajo, mnogi pa celo mislijo, da plošč (mreže ali šajbe) sploh ni treba brusiti. To njihovo mnenje je napačno, kajti, naj bo nož pri stroju še tako oster, bo stroj meso mečkal, ne pa rezal, če je plošča obrabljena. Nož na obrabljeni plošči ne leži dobro in ravno in ne more odrezati meso pri luknji. Često se komu izdelki zaradi tega pokvarijo. Klobase postanejo kisle, dobijo včasih zeleno barvo, kedaj pa kljub pravilnemu začinenju niso okusne. Vse to je čisto lahko posledica nebrušene ali pa nepravilno (neravno) brušene plošče. Pri rezanju se meso bolj mečka kot pa reže, čisto pa se celo pošteno ogreje in se klobase radi tega prav rade pokvarijo.

Gg. mesarji! Vsi ti našeti razlogi Vas opozarjajo, da posvetite več pazljivosti strokovnemu brušenju in daste nože in plošče brusiti le pravim strokovnjakom. V Sloveniji ima samo tvrdka Grudnik tak specialni stroj za brušenje tega orodja, brez katerega se plošče ne dajo zanesljivo ravno in dobro nabrusiti. Zato vsem najtopleje priporočamo, da pošljete nože in plošče le specialnemu podjetju, ki ima vse potrebne priprave za strokovno brušenje kakor tudi vsa druga popravila, tvrdki Grudnik d. z. o. z., Dravljje, pošta Št. Vid nad Ljubljano, telefon šte. 22-89.

Iz prakse za praksu

Za proizvodnjo kobasičarske robe prikladno je samo sveže in nepokvareno meso. Prijeti li se, da je meso promenilo boju ili postalo sluzavo, neka se stavi 1/2 sata u tamno ljubičastu rastopinu kalijevog hypermangana i po tom opere. Meso se mora tvrdih delova kao tetive (kite), hrskavice i sličnoga temeljito očistiti. Pretvrdo meso neka se prije sečenja u mašini meko istuče sa drvenim kladivcem a tek tada melje u mašini. Za fine kobasice mora se istući već isečeno meso kladivcem. Najbolje meso za pravljenje kobasica je ono, koje sadržava što manje vode, a to je meso od starijih životinja. Meso od mladih životinja je previše vođeno pak se mora voda iz njega prije odstraniti. Voda se iz mesa odstranjuje na najjednostavniji način tako, da se meso izreže u sitnije komade, ovi se zamotaju u krpe, poslažu u drveni sanduk, u kojeg stene su na dnu i po strani izvrtnu male rupe, da može voda iz njega otići. Posle toga pokriva se čvrstom daskom i opereti sa teškim kamenom. Za pravljenje trajnih kobasica može se meso prije prešanja nešto posoliti, da sol izvuče iz njega što više vode. Ovo soljenje obavlja se tako, da se izreže u sitnije komade, poredja na stol i tada posoli. Stol mora biti koso namješten, da može solna rastopina sa stola odmah otići. Odstranjivanje suviše vode iz mesa je za pravljenje trajne kobasičarske robe vrlo važna operacija, jer je samo na taj način moguće proizvoditi finu i trajnu robu.

Za pravljenje krvavica upotrebljava se krv od svinja, teladi i volova. Za finije vrste krvavica najbolja je svinjska krv. Pri klanju neka se u zdelu stavi šaka soli i jedna kašika salitre. Krv se dobro meša, čime će krv zadržati svoju lepu crvenu boju i se neće usiriti. Za pravljenje kobasica neka se upotrebljuju samo dobro čišćena sveža creva. Creva se najprije očiste masti ili loja izvana, a po tom preokrenu u mlakoj vodi, da dodje unutarnja strana creva izvana pak se nakon toga eventualno očiste sluzi a po

tome stave u čistu vodu, koja se mora nekoliko puta menjati. Za zalihu se creva ili suše u napuhanome stanju ili se stavljaju u posudu koje je dno i postrane stene izvrtno sa mnogo rupa. Creva se ulažu u ovo posudu i nasole a tvoreća se solna rastopina će kroz rupe otići van. Prije upotrebe neka se creva moče u mlakoj vodi 2 sata, a po tom stave u čistu mlaku vodu. Hoće li se imati lepa bela creva, neka se prije soljenja drže 2 dana u čistoj hladnoj vodi. Hoće li se creva od sluzi unutarnje očistiti bez da se preokreću neka se drže 2 do 3 dana u svežoj čistoj vodi a po tom stave na glatku dasku, jedan kraj sa tupom stranom noža pritisne i crevo ispod noža provlači, pri čemu će sva sluz iz creva na drugome kraju van isteći, nakon čega se mogu nasoliti. Ne potroše li se nasoljena creva za 2 nedelje, moraju se izvaditi iz posude i ponovno nasoliti. Jednaki (Schlund-darm) mora se dobro očistiti vanjskog mesa a tada se preokrene i poput drugog creva soli ili suši. Svinjska creva mogu se za neke vrste kobasica upotrebiti bez da se očiste unutarnje sluzave tvori dočim se ovčja i govedja creva mora dobro očistiti vanjskog loja kao i unutarnje sluzi. Od teladi, koja još sisaju, upotrebljava se želudac za pravljenje sirišta pri proizvodnji slatkoga sira. Ovakovi želuci ne smiju se strugati nego se dobro operu, napuhnju i osuše. Osim creva, želuca, jednjaka i mehura upotrebljava se još i tanka kožica od sala za punjenje kobasičarskih smesa na taj način, da se od ove izrežu i sašiju dugoliate kesice i šav preokrene u nutarnost. Prije punjenja moraju se creva močiti u toploj vodi i tokom rada držati u toploj vodi.

Dimljene trajne kobasice. Kvaliteta trajnih i dimljenih kobasica zavisi u jednakoj meri od kvaliteta upotrebljenog mesa i začimbe kao i od postupka pri dimljenju odnosno sušenju. Za odležanje odnosno prosušivanje i dozrevanje ovih kobasica potrebna je posebna prostorija a za dimljenje poseb-

na, a ako se raspolaze i sa ledenicom, biti će uredjaj još savršeniji. U prostoriji za odležavanje postave se u dva reda drveni stalci u visini do 30 cm ispod stropa. Ovi drveni stalci izvrtani su u tolikim razmasima koliko se dugačke kobasice proizvode. U ove izvrtane rupe utaknu se čvrste drvene prečke (motke), na koje se vešaju kobasice i to počamši od najdonje prečke ili grede. Toplina u ovoj prostoriji ne sme nikada biti veća od 15 do 20° C. Umesto drvenih stalaka može se uredjaj načiniti i tako, da se u strop pričvrste гвозdene kuke i na ove pričvrste užeta. Na svaka dva užeta priveže se drvene prečke, možno i jedna ispod druge. Na ove prečke vešaju se salame. Kobasice ne smiju se jedna druge doticati. Svrha držanja kobasica u ovoj prostoriji jeste ta, da se meso u kobasicama što bolje slegne i da se ispari što više vode iz mesa kroz crevo. Toga radi ne sme se crevo nikad osušiti dok kobasice nisu za prodaju, jer bi kroz osušeno crevo ne mogla vodena para izlaziti te bi se salame ili kobasice pokvarile. Kobasice ili salame se moraju svaki dan pregledavati, da li se creva nisu osušila pa, ako se to primeti, moraju se kobasice navlažiti sa mokrom krpom izvana, da postane crevo opet rasteljivo (elastično). Da se osušenie creva zapreči, neka se kobasice navlaže svaki dan jutros sa mokrom krpom ili spužvom ili se sa štrcaljkom, kakove se upotrebljava za štrcanje vinograda, poštrcaju vodom, koja ne sme biti toplija iznad 15 do 18° C. Nakon 8 do 10 dana dobiti će kobasice crvenu boju, po čemu se mogu, ako je potrebno, stavljati u dim. Dim mora biti lagan i hladan. One kobasice, koje se ne dime, drže se u prostoriji uz ispunjavanje gornjih uveta tako dugo dok nisu za potrošnju posvema dozrele. Prigodom visenja slegne se u kobasicama meso tako da gornji dio creva ostane prazan pak se moraju u ovome slučaju kobasice na gornjem delu ponovno čvrsto povezati a prazan dio creva odrezati. Raspolaze li se ledenicom, neka se salame ili kobasice drže 5 do 10 dana u istoj obešene pa po tome stave u gornju prostoriju radi prosušivanja. Načelo, kojeg se mora pri svoj proizvodnji strogo držati, sastoji se u tome, da se vanjsko crevo kobasice sve do konačne dozrelosti ne sme izvana nikad tako osušiti da vodena para ne bi mogla iz salame izhlapljivati kao i u tome, da može dim pri dimljenju dopirati kroz crevo do mesa, što ne bi bilo moguće, ako bi se crevo potpuno osušilo.

Za pravljenje kobasica ove vrsti najbolje je meso od starih, dobro hranjenih svinja, goveda ili krava, koje je čvrsto crvene boje. Iz mesa od mlađih životinja mora se voda isprešati. Od mesa starih životinja je roba prvovrsna, od mesa mlađih životinja pak drugovrsna. Upotrebljena slanina mora biti takodje čvrsta i biti od hrpta. Sve začimbe neka su dobre vrsti, fino samlevene, samo biber može biti u stanovitim slučajevima nešto krupnije smrvljen. Prije punjenja neka se voda iz creva dobro istisne i ova svezu nakon punjenja sa čvrstom povezom.

Naročite važnosti kod izradjivanja trajnih salama i kobasica je alat za rezanje od strojeva, na kojima se meso seče. Jer, ako noževi i ploče od strojeva nisu sasvim precizno oštreni, se meso kod sečenja često ugrije ili previše zgneči, što oboje prouzrokuje slab proizvod. Često puta je to i zajedno krivo skvarenju salama i kobasica. Nije dovoljno, da su noževi i ploče na oko dobro oštreni, već je neophodno potrebno, da su isti posve stručno i precizno oštreni, što pak je sprovedljivo samo u specijalnim radionama, koje se bave isključivo sa mesarskim potrepštinama. Jedan obični brusač ili takozvani ulični brusač zbog pomanikanja prakse i potrebnog alata ovakve noževe

samo pokvari. Na oko i osetno su dapače oštri, ipak pak nikad pravi odnosno ovakvi, da bi na ploči potpuno dobro ležali. Iz tog razloga je neophodno potrebno, da polazete najveću i naročitu pažnju stručnom oštrenju svih mesoreznih sprava a naročito sprava, koje se upotrebljavaju kod proizvodnje kobasičarskih proizvoda.

Proizvodnja salame. Salama je svetski artikl. Imade je mnogo vrsti i pod raznim imenima akoprem su proizvedene sve po gornjim načelima i se razlikuju tek u neznatnim razlikama u priredbi mesa, uporabi začimba i sličnog.

Talijanska salama. Za 100 kg salame potrebno je 30 kg fino sečene govedine i 40 kg od tvrdih delova i sala dobro očišćenog svinjskog mesa, što se zajedno pomeša i smesa nešto ponovno fino iseče. Po tome se doda 30 kg u ploče izrezane krute slanine i sve zajedno iseče na ploči od 3—4 mm. — Ova smesa začini se sa 3½ kg soli, 500 grama krupnije mlevenog bibera, 60 grama samlevenog Kardonom zrna, 200 grama salitre, 500 grama šećera i 3 decilitra crnog dobrog vina. Puni se u uska ili u široka svinjska creva u duljini do 30 cm. Pošto su kobasice napunjene, stavljaju se u hladnu salamuru, načinjenu od 13 litara kipuće vode i 5 kg soli i u ovoj tri sata drže, često ih preokrećući. Nakon ovoga ocede se kobasice na koso stojećem stolu i oblože sa slamom naokolo pa po tome povežu. — Nakon toga poslažu se u drveni sanduk i opterete kamenom 3 dana. Posle ovog prešanja stavljaju se u prostoriju za odležanje. Nakon 5 nedelja skine se slama sa kobasica i ove operu u mlakoj vodi pa po tome obese i puste dozrevati daljnjih 5 nedelja. Među začimbu može se staviti nekoliko fino smrvljenih češnjeva belog luka. Ova se salama ne dimi, a najpovoljnije vreme za proizvodnju jeste počam od januara do aprila.

U trgovini nosi ova salama naziv »milanske salama« i prvobitno se je proizvodila od mesa od magaraca, mula i konja a u savremenom dobu na gore spomenuti način. Talijanska salama nesme se u creva tvrdo puniti.

Švicarska salama. 80 kg mesa od šunki i pleća zajedno sa na istom se nalazećom slaninom izreže se u sitnije komadiće. Ovome svinjskom mesu primeša se još 15 do 20 kg krute slanine od ledja (hrpta), u sitne komadiće izrezane. Sve se zajedno rasprostire na koso postavljeni stol i posoli sa 2 kg soli i puni 24 sata na miru. Nakon ovoga poveže se meso u krupno satakanu krpice i obesi u hladnu prostoriju 24 sata, a po tome iz krpice izvadi i sa suhim krpama sasvim osuši. Meso se sada seče kroz ploču od 8—10 mm i po tome začini sa 1½ kg soli, 200 gr šećera, 200 gr salitre, 400 gr krupno samlevenog bibera i 1 litrom crnog vina, u kojem se je močilo nekoliko češnjeva belog luka. Sve se skupa dobro izmeša i iseče na ploči od 4—6 mm, i nakon toga meko puni u debela govedja creva. Kobasice se sada stavljaju u salamuru, sadržavajuću 20% soli, 3 sata, često ih preokrećući a po tom izvade, ocede, povežu sa vrpcom po duljini i unaokolo a posle toga poredaju u izbušeni sanduk ili košare, pokriju odozgor čvrstom daskom, na koju se stavi kamen. Ovako prešaju se kobasice 3 dana, a tada obese u prostoriju za odležanje i dozrevanje. Ova vrst salame pušta se dozrevati bez dimljenja.

Ruska salama. 55 kg loja i tvrdih delova dobro očišćenog govedjeg mesa posoli se na pre spomenuti način sa 4 kg soli. Meso neka se izreže u sitnije komade, rasprostire na koso postavljeni stol i tada nasoli te puni 24 sata na miru ležati, 45 kg svinjske potrbušine od debelih mlađih svinja izreže

se u duge trakove i u koritu ili kaci posoli sa 1 kg soli i 100 grama salitra te pusti takodje 24 sata na miru. Isti dan, kada se meso i potrbušina ovako priredi, uzme se 3 kg americkanskog para oraha (Paranüsse, Bertolatia excelsa). Vagani su ljuskom a po tome olupljeni i fino samleveni stave se sa 1 kg masti od sala i ¼ sata u loncu često mješajući isprže a posle toga stavi u zdelu i ohladi. Drugi dan se meso fino iseče i začini sa ½ kg soli i ½ kg šećera kao i sa isprženim para orasima i nekoliko češnjeva belog luka i sve se zajedno dobro izmeša, a nakon toga se smesi doda isečena slanina i sa mesom jednolično izmeša. Smesa se puni u dugačka ovčja creva meko, a po tome kobasice povežu unaokolo vrpcom i opreme se posebnom povezom za vešanje. Kobasice se povešaju i drže 6 do 8 dana u ledenici, a tada stavljaju u prostoriju za odležanje deset dana pa po tome smedje udime. Salama je za trošnju brzo zrela.

Holandska salama. 40 kg govedjeg mesa od starijih životinja fino se iseče. Isto učini se sa 30 kg od sala dobro očišćenog svinjskog mesa i 30 kg u ploče izrezane čvrste slanine i sa govedjim mesom dobro izmeša, a po tome začini sa 3½ kg soli, 400 grama bibera, 200 grama salitre, nekoliko fino zmučkanih češnjeva belog luka i 60 grama fino samlevenog mirodičnog karanfila. Smesa se po tom još jedno iseče na ploči tri do četiri milimetra i po tome puni u debela govedja creva u kobasice od 30 cm duljine. Pune se creva čvrsto. Nakon 10-dnevnog odležanja se ove salame dime.

Nemačka salama. 30 kg čvrstog govedjeg mesa (može biti i od starih krava) iseče se fino. doda mu se 40 kg pustog svinjskog mesa i zajedno iseče a nakon toga doda se 30 kg u tanke ploče izrezane krute slanine i sve zajedno opet fino iseče. Dobiivena smesa začini se sa 3 kg soli, 500 gr krupno izmrvljenog bibera, 150 gr salitra i ½ kg šećera, te nekoliko češnjeva belog luka. Dobiivena smesa puni se u debela govedja creva kao i holandska salama čvrsto, a po tom pusti odležati i dimi.

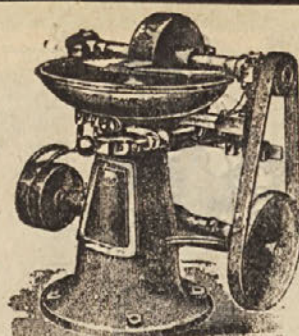
Magjarska salama. 75 kg mesa od starih svinja izreže se u sitnije komadiće, poreda na koso postavljeni stol i posoli sa 2 kg soli i 150 gr salitre i puni 48 sati ležati na miru. stavi posle toga u suhe krpe i sa ovima meso dobro istare i osuši, to jest od suviše solne rastopine dobro ocedi, nakon čega se iseče na ploči 12 mm. Mesu se sada doda 25 kg tvrde slanine, u tanke ploče izrezane, i sa ovim zajedno iseče na ploči od 6—8 mm, a po tome začini sa 1 kg 300 gr soli, ½ kg indijskog trsnog šećera, 300 gr bibera i 50 gr paprike. Sve se skupa ponovo iseče na ploči od 3 do 4 mm i čvrsto puni u uska govedja creva ili u govedje gušnjake. Kobasice stavljaju se u prostoriju da odleže oko 10 dana, a po tome se dime.

TRŽIŠTE KOŽE.

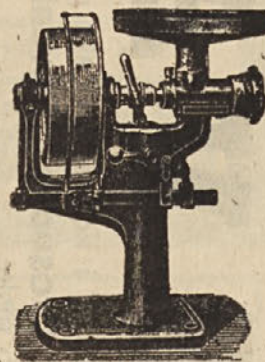
Ovog meseca su se cene učvrstile u svim zemljama te se očekuje još daljnji porast cena. Tvornice su naime počele kupovati robu za preradu. Akoprem kreditni odnosi nisu još uredjeni, ipak rade svi sa većim pouzdanjem. Sa inostranstvom trgovina nije najbolja, uvezli pak smo iz Austrije nešto.

Cene su sirovim govedjim kožama od Din 7—8 po svaki kg, teleće kože imadu istu cenu kao ovčje, to jest Din 7—8 po kg, kozje pak se prodavaju po Din 9—10 po svaki kg.

Izvezene su kože u Rumuniju.



182



TEL. 22-89.

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

TEL. 22-89.

Tražite cijenik!

Tražite cijenik!

**Jugoslovanska specijalna radiona za popravak
MESARSKIH I KOBASIČARSKIH STROJEVA I NOVI
STROJEVI U RAZNIM DIMENZIJAMA**

Stalno skladište svih strojeva. - Transmisije. - Svakovrsne reme za vješanje mesa i kobasica. - Kuke za sušenje mesa od svake veličine. - Brušenje svakovrsnih noževa i ploča. - Montaže.

FRANJO TRBUHA
ZAGREB, MAKSIMIRSKA C. BROJ 11

35-god praksa kod specijalne tvornice FRIEDRICH I HAAGA, Wien. — Narudžbe i popravci izvan Zagreba bit će brzo otpremljeni.

SOLIDNA RADNJA!

UMJERENE CIJENE

**Važno za mesarje in
njihovo osoblje.**

Mojstri! Kadar iščete pomočnike, poslovodjo, vajenca ali kadar želite kupiti rabljene stroje ali iste prodati — tedaj oglašujte v našem listu!

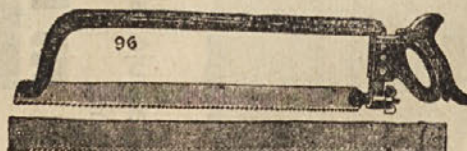
**Pomočniki, vajenci in
drugo mesarsko osoblje.**

Kadar želite premenjati službo, oglašujte samo v „Mesarskem listu“, ker je v mesarski stroki najbolj uspešen.

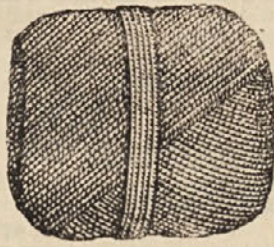
HERMAN ITTER, CRONENBERG
NEMAČKA

Specijalna tvornica mesarskih testera (pila)
Izradjujemo mesarske testere svih veličina naj-
boljeg kvaliteta, obične, poniklane kao i nehrdjajuće.

TRAŽITE CENIK!



97



B A D A V A



dobijete uzorke raznovrsne špaga specijalne za mesare i kobasičare, ako pišete dopisnicu direktno tvornici: **Tovarna motvoza, Grosuplje, Slovenija**. Već sami uzorci vrijede, da pišete. Šalje se od 3 kg napred a cene su neverovatno niske.

Izrađuje se uz jeftine cene

mreže



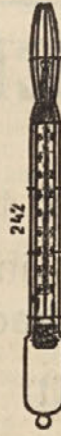
za telad in druge životinje a i mreže za kuhanje koža te za ljučanje, nogomet i tenis.



75

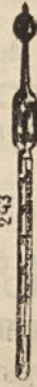
para

stoi dopisnica!



Termometre za kotlove u drvenom ili žičnom okviru.

243



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

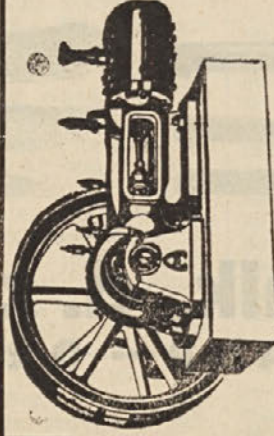
Termometre za šunke i staklene cijevi.

Izrađuje i dobavlja:

Carl Mittelbach & Co.

**Thermometerfabrik
Langewiesen / Th.**

Tražite posebni cijenik broj 10.



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 automatičke za punjenje amonijakom, ugljičnom kiselinom, etil-ili metilkloridom uz solidne cijene i povoljne platežne uvjete

ALFA d. d., ZAGREB

DUKLJANINOVA 28.

"Dick"-Stahl-meine Wahl!

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!**

Najčudeniji 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!



PLUTOVO IZOLACIJO

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

JELAČIN & KO
LJUBLJANA

Najidealnije

adhezijsko kao i sredstvo za konzerviranje gonilnog remenja (kaiša) jeste i ostaje

» **MOLOT** «
ulje za remenje 17

Skladište:

SCHENKER & CO.
MARIBOR

KOCH & STOCK
WERKZEUGFABRIK
REMSCHIED.

Naši proizvodi so iz

najboljeg
materijala

te dajemo
punu garanciju za svaki komad

Zahtevajte ponude i cijenik!

Naručite jedanput za pokus i ostati
ćete naša mušterija.

Ako želite imati prima i tačno sortirana creva onda se izvolite obratiti na:

»JUGOCRIJEVO«

ZAGREB, Klaićka ul. 9

TELEFON 60-91

Brzojavni naslov: JUGOCRIJEVO
Tražite cijelik! Brza i solidna podvorba!

OEHME & BAIER, LEIPZIG N 22
DEUTSCHLAND

1882

1932

Izradjuje već 50 godina
uspješno bezotrovne boje za hraniva

TRAŽITE PONUDE UZORAKA!

POZOR!

Mesari i kobasičari!

Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda nudi Vam najjeftinije tvrdka

G. KOVAČ, Ljubljana,

Sv. Petra cesta

Zahtevajte uzorke i cijene!

KÜPPER & SOHN, Remscheid (Njemačka)

Messer- und Fleischer- Werkzeugfabrik

Odeljenje 1: Kovani noževi i ploče za sve vrste mesarskih strojeva kao: vukovi (Wolf), za Blitze (Kutter) kao i ostale mesorezne strojeve najboljeg kvaliteta.

Masati, noževi i ploče su iz najboljeg čelika. Svaki komad je tačno isproban i istražen. Zbog toga su prema izradi i kakvoći nedostiživi te dajemo punu garanciju.



Odeljenje 2: Mesarske ručne noževe u svakom poljubnom obliku i dužini izrađujemo te dobavimo iz najboljeg čelika te su isti u pogledu izdržljivosti oštine nedostiživi.

Mesarske sekire, satare itd. izrađujemo i dobavimo vrlo lične u poljubnom obliku i težini. Su takođe prvovrsnog kvaliteta. Zbog toga svaki komad je zajamčen. Mesarske pile za kosti (testere), naročito listove za iste izrađujemo iz najboljeg švedskog čelika, takođe potpuno zajamčene. Prvovrsne sprave za solenje šunke (Laakespritzen) u raznim veličinama.

Za sve naše proizvode dajemo punu garanciju osobito iz razloga, što upotrebljavamo za iste najbolji za to sposobni čelik.

Zbog toga — mesari i kobasičari — poslužite se naše tvrtke barem samo jedanput za pokus. Uverit ćete se o istinitosti našeg tvrdjenja. Prema svemu tome spadaju naši proizvodi tu i u inostranstvu među najbolje priznate. Uverite se takođe Vi. Mi poslužujemo naše mušterije svakopogledno tačno i solidno. Upiti i uopće dopisi nemački, engleski i francuski.

Tražimo zastupnika za Jugoslaviju. Prednost imaju oni, koji već poznaju mesarsku struku, odnosno oni, koji stalno posjećuju mesare.