

MESARSKI LIST

Izdaja: Konzorcij, Št. Vid kod Ljubljane. Pretstavnik i urednik Grudnik R., Dravlje 103 (Tel. 22-89). Tiskarna „Slovenija“, predstavnik Kolman A., Ljubljana. Izlazi 4 puta godišnje.



Slovenski „Mesarski list“

Neštetokrat, na mnogih zborovanjih je bila potreba Slovenskega mesarskega lista na dnevnem redu, vrsto letopisov je bilo izdano, da se to vendar enkrat uresniči. Bili so celo že neki predlogi, toda našega lista ni, če se vprašamo — zakaj ne, je odgovor prav lahak, izdajanje lista zahteva težke žrtve, katerih pa zveza radi prevelikega števila članstva ne more prinesiti, zato je predvsem treba, da mesarji izločijo iz splošnih obrtniških zadrug, se samostojno organizirajo, ter pristopijo k zvezi mesarjev prekajevalcev Dravske banovine v Ljubljani in na ta način zvezo podprejo in šele potem, kadar bo vseh 1000 mesarjev naše banovine v članstvu, pri zvezi mesarjev in prekajevalcev, bo možnost dana, da dobite ono tako zaželeno strokovno glasilo, v slovenski tiskani.

Marsikdo se je ob raznih prilikah obregnil ob naš »Mesarski list«, vendar celo s kakšno neslano opazko, to ni sigurno ni bil onih eden, kateri bi v slučaju potrebe doprinesel kakšno glasilo za prepotrebno glasilo. Največkrat so take opazke padle iz usta tistih oseb, kateri radi obračajo pozornost na svojo osebo s kakimi dvomljivimi »šlagerji«, ki imajo pa v najslabšem slučaju le trenoten uspeh z najslabšim aplavzom in par kriki »bravo«, tako je.

Mnogokrat so se slišale opazke, zakaj v Sloveniji izhaja mesarski list v nemški obliki. To vprašanje je logično, toda odgovor na to je še bolj logičen.

Gg. mesarji in prekajevalci, Vas v celi banovini je maksimalno 1000, stalno delujočih niti 900, dočim imajo ostale banovine cirka 9000 obrtnikov, ki pa nimajo, da ni treba nadaljnje razlage, pravičnega.

Pojam si na tem mestu pripomniti, da bi bilo bolje, če bi namesto takšne opazke padel med maso mesarjev pameten predlog, na pramer: »toda, članarino dajmo povišati za tri odstotke, pa bomo imeli svoj list,« od tega takemu predlogu bi bil vseskozi odločen, kot pa zgoraj omenjeni »šlagerji«, kateri so vsi do danes kljub

aplavzu in odobravanju ostali brez občutnega ali vidnega uspeha.

Dragi čitatelji: iz nič ni nič. V Ljubljani imamo buffet, ki se imenuje »Daj-dam« in tako je na tem starem svetu, naša uprava je rada pripravljena Vam z vsem docela ustreči, s tem, da Vam postrežemo s slovenskim mesarskim listom, v katerem bi lahko razpolagali z članki, dopisi, objavami itd. vse Vaše organizacije, toda zveza in zadruga naj najprvo spradi 12.000 skupaj, kar bi niti ne bilo za stroške v tiskarno in za omenjeni znesek Vam mi izdamo redno mesečno slovenski list. Zdi se mi, da je to edina možnost, katera bi lahko vaše sanje o »slovenskem listu« uresničila. Pri tej priliki pa ne smemo pozabiti na pripombo, da povzroča izdajanje lista poleg cca 12.000 Din letnih tiskarskih stroškov, še naslednje izdatke za vsako izdajo in to minimalno za urednika Din 400, za 1000 naslovnih listkov še

Din 60, za ekspedicijo Din 30, za frankaturo Din 50, za koserturo Din 30, za 1000 ovitkov Din 30, za honorar za strokovne članke, recepte itd., recimo, da ne stanejo nič, in samo gornje številke pokažejo, če jih pomnožimo za 12 izdaj, znašajo 7200 Din, k temu pa je treba še dodatni 12.000 za tiskarno, torej še daleč to ni vse in že smo prišli na celoletno izdajo na skoro 20.000 Din in to so one številke, oz. ona ovira, da Vi do lista ne pridete in niti ni malo upanja, dokler ne bo Vaša samozavest znatno porastla, na omenjene »šlagerje« pa ne moremo zidati.

Torej gg. odborniki zveze in zadrug, potrudite se toliko, da boste spravili Din 12.000 skupaj, jih nam stavite na razpolago in kljub težkim žrtvam, katere smo pripravljene doprinesiti na račun reklame firme Grud, d. z. o. z., smo pripravljene Vam redno mesečno izdati »Slovenski mesarski list« in Vam v istem oficijelnem glasilu stavimo poljubno prostora za vaše objave članke, dopise itd.

Našim čitateljem

Stalno se pojavljajo razni nepoklicni zastopniki in potniki, nekateri celo kar kot »samostojni podjetniki« z raznimi pretevezami, hvalami o raznih skladiščih, delavnicah, tovarnah itd. Seveda so se razni mesarji o takih neobstojećih podjetjih prepričali. In vseeno še prav radi nasledajo, če se tak tip pojavi in prične iznova trobiti kakšno zalogo in podjetje, da ima tam in tam.

Gg. mesarji in prekajevalci, že mnogokrat smo Vas po našem listu opozorili, da nikdar ni priporočljivo potnikom dati na račun, zlasti pa v dvomljivem slučaju se akontacij izogibljite, kajti vsaka poštena obstoječa firma Vam bo blago dobavila tudi brez »are« in če pa je ara potrebna, po firma to sama zahtevala.

Logično je, če Vi ne boste vsakemu dali na račun, bodo s tem vsi nepoklicni potniki kaj kmalu izostali, in mnogi stotaki pa v Vaših žepih ostali. Pri vsakem obisku, oz. sklepanju katerega koli naročila po potniku, zlasti, če se gre pri tem za akontacijo, bodite vselej toliko previdni in zahtevajte ne samo legitimacijo, temveč posebno pooblastilo od one firme, za katero robo prodaja in šele tedaj, če na pooblastilu piše, da sme sprejeti na račun 5 ali več odstotkov, jih eventuelno dajte, še boljše pa je, če denarja sploh ne daste, dokler robe ne sprejmete. Že težki tisočaki so romali samo po Vaši neprevidnosti usiljivim nezaželenim agentom v žepe, potem pa ni bilo ne agenta ne robe ne denarja.

Da boste poznali vse tvrdke, katere so specializirane na mesarske potrebščine, jih Vam spodaj navajamo, kolikor jih sploh poznamo. V Sloveniji imamo firme:

Grudnik d. z. o. z., Dravlje, p. Št. Vid pri Ljubljani, O. Klein, Ljubljana, Specija, Ljubljana. V Zagrebu pa so Fridr. & Hagga, I. Kreuzler, Franc Trbuha, to so vse tvrdke, katere so v Jugoslaviji obstoječe, ter uradno protokolirane za mesarske potrebščine, morda se še kakšen dobi, ki se v stvar mesarskih potrebščin zaganja, vendar pa ni specialista za mesarske potrebščine, zato se priporoča, da se v vsakem slučaju obrnite le na specialiste, katerih kakor vidite ne manjka.

Ker so cene mesarskim potrebščinam, napravam itd. silno padle, zato v današnji izdaji prinašamo kar dve strani iz kataloga izprememb cen, katere veljajo za leto 1935. Po teh cenah dobite robo lahko pri vseh zgoraj omenjenih tvrdkah, in ne pustite se varati od potnikov z višjimi cenami.

Provizijski zastopnik

za Štajersko, Prekmurje in Savsko banovino, dobi zastopstvo za prodajo mesarskih strojev, mesarske opreme, orodje, mesarske strokovne knjige, ter splošne mesarske potrebščine. Ponudbe na upravo lista.

Nerujaveče reme

Mesarjem moramo razložiti in popisati, katere reme so slabe in katere so dobre. Navadne železne, brušene so itak že prepovedane in o njih ne bomo govorili.

Začeli bomo s poniklanimi. Te so sicer lepe, vendar ostanejo take le malo časa. Zlasti kljuge na teh remah že v pol leta zarjavijo, reme pa kedaj v enem, v treh letih pa sigurno. Zaradi te napake jih kljub nizki ceni ne priporočamo.

Pokromane reme so malo boljše, a mnogo dražje, torej niso priporočljive. Pokromane reme iz medenine (messing) so boljše, a vendar niso trajne. V štirih do petih letih gotovo oksidirajo. Ker so zelo drage in niso trajne niso priporočljive. Emajlirane reme so priporočljive le tedaj, če so klini v istih iz nerujaveče svetle kovine. Porcelanasti klini ali kljuge se ne obnesejo, ker se radi lomijo in krušijo.

V zadnjih časih se je tehniki posrečilo iznajti novo nerujavečo kovino, ki nikdar ne zarjavi niti ne oksidira. Ta kovina je izvrstna posebno za reme. Bržkone izdeluje edino tvrdka Grudnik v celi državi reme iz te nerujaveče kovine, oziroma večno svetle reme. Reme iz te kovine so torej svetlejšje. Tvrdka Grudnik izdeluje v zadnjem času tudi reme tako, da šine preobleče z 1 mm debelo pločevino iz nerjaveče kovine, dočim dela kline, oz. kljuge masivno nerjaveče, te reme so silno počeni, takorekoč daleč cenejše od onih iz medenine (messing), pokromane, a tudi za te preoblečene reme se dobi trajno garancijo in so do danes edine, ki vsem higijenskim predpisom ustrezajo za 30-50 in več let brez vsakega poniklanja ali pokromanja, ter ostanejo vedno svetle brez najmanjših znakov rje. V zadnjih petih letih se je mnogo pokromanih rem

pojavi na trgu mesarskih potrebščin, tako so na primer nasledli po vsej Sloveniji razni mesarji raznim zastopnikom in šo nedavno dobavili cele mesnice pokromanih rem, kar preseza že v težke stotisoče tja vrženega denarja in jim je ostalo v par letih le še staro železje, o higijenskih remah pa ni več duha niti sluha. Spreglejte vendar enkrat in ne mečite denarja stran za pokromane reme, pustite si dopovedati, da poniklanje in pokromanje za mesarske reme in kljuge se absolutno ne more obnesti, kajti meso vsebuje razne snovi, katere na remah v razmeroma kratki dobi odločijo tanko plast niklja ali kroma in vse tiste 2 in 5 letne garancije za mesarsko uporabo ne drže.

Potnikom in zastopnikom se gre naravno za provizijo in obljublajo 1., 2., 3., 5., če treba celo 10 let garancije, glavno pri takih kupčijah pa ostane še vedno provi-

zija, katere pa se v njih žepih stopi vsaj že do poteka garancije, tako naprimer je večje mesarsko podjetje, pred nekaj leti naročilo lepo serijo pokromanih rem, katere pa niso bile tako poceni, kot pa slabe, rok garancije še davno ni potekel, vendar se z isto bavi že neki advokat, kateremu pa ne bo nikoli uspelo iztirjati primerno odškodnino, od onega garancije obveznega agilnega zastopnika ali kakor se je sam pogosto nazival »zastopnik mesarskih strojev«, kajti vsakemu je jasno, da se gre za onega zastopnika, kateri vse povsod napoveduje svoje trgovine, delavnice, tovarne in tovarniška skladišča, da Ti vizitko, ko pa ga obiščeš, moraš na za- lost ugotoviti, da vsega nikjer ni in sedaj šele se zavedaš, koliko je na takšne garancije za polagati, žal pa si že ob denar za reme.

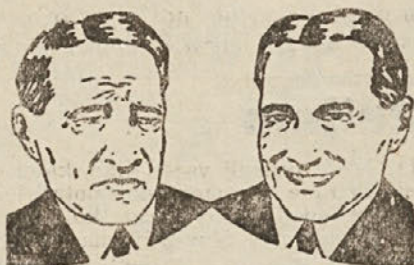
Kadarkoli in kjerkoli boste kupovali reme, se vselej odločite za tako zvane (rostfrei) reme, katere edino držijo svetlobo in nikoli ne rujavijo.

Prekajevanje in sušenje slanin v dimu

Prav pogosto dobi slanina v dimu slab okus. Vzrok temu je največkrat kurjava, nikakor se ne priporoča slanino prekajevati z hrastovim ali bukovim drvom, kajti hrastovina in bukovina proizvajata pri izogrevanju neko tako zvano »kreozotovo paro«, katere da zlasti slanini neprijeten okus. Posebno paznjo je treba pri prekajevanju dati na to, da ne bo kurivo plesnivo ali trhleno, kajti tudi to povzroča silno neugoden okus mesnim izdelkom v dimu.

Priporočljivo pa je, da se meso kakor slanina in klobase, zlasti za trajno robo, najprvo na lahko, pozneje močnejše zdimijo ali okadijo. V zaprti prekaževal-

nici z brinjevim grmovjem, da dobijo mesni izdelki prijeten okus in prijeten duh, pozneje pa se naj za kurjavo porablja po možnosti smrekov, jevšev, vrbov, oz. mehki les, ko polena gorijo, jih je posu- z nekoliko smrekove žagavine in preka- jevalnica naj bo pri tem odprta, oz. potrebi za vroče dimenje napol zaprta. Dimnica ali prekaževalnica naj ne bo ni- koli mrzla, kadar se obesi meso v njo je treba držati gorko. V gorki se meso malo segreje in potem ponovno zakuri z brinjem ali smrečjem. V popolnoma hladni dimnici postane meso preveč črno in ni- niti dimleno.



Preje

Sedaj

Prava uteha za živčno bolne!

Tako nenadno izpremembo v prav za prav kratkem času - že **V nekaj tednih** povzroči samo naše preizkušeno redilno sredstvo.

Brezplačno in poštne prosto pošljemo vsem, ki se obrnejo na nas, obširno razpravo o tem redilnem sredstvu.

Pišite še danes na spodaj navedeni naslov:

Poštno zbiralno mesto:

Ernst Pasternack, Berlin S. O.
Michaelkirchplatz 13, Abt. 922

Praška šunka zahvaljuje svoj svetovni sloves praški soli za konzerviranje gnjati!

Zakaj daje ves svet prednost praški šunki? Zato, ker je praška gnjat radi svojega prijetnega, finega okusa in radi slastne, stalno lepe rdečkaste barve prava delikatesa.

To specijlno kvaliteto lahko dosežete tudi Vi pri Vaši šunki in pre- kajenem mesu z enostavno metodo praških izvoznikov gnjati, s čimer lahko zelo povečate svoj promet!

Kaj je praška sol za konzerviranje gnjati?

To je specijalno pripravljeno, tekom več kot 50 let preizkušeno sredstvo za konzerviranje mesa, naraven produkt, ki se uporablja tudi v zdravilstvu in ki ga stalno uporabljajo ne samo praški prekaževalci, temveč večina prekaževalcev in tvornic v Čehoslovaški, Nemčiji, Avstriji, Madžarski, Franciji, Rusiji, Nizozemski itd., kateri s tem pridobivajo vselej **prima blago**.

Vsi ti obrati so izločili poljubne druge kemične preparate, pred- vsem pa tako zvane hitro delujoče, ker so taki eksperimenti posebno pri živilih najmanj na mestu.

Na željo Vam prav radi pošljemo specijalno ponudbo in poskusno pošiljko.

»UNIO«, družba z o. z.,

skladišče originalne praške soli za konzerviranje mesa (soliter)

Maribor, poštni predal št. 70.

Naša zaloga

Stalno držimo na zalogi po najnižjih dnevnih cenah: Soliter, kali, natrij, piment, biber, cimeti, klinčke, orehe, majaron, kumin, janež, koreander, krompirjevo moko, citronad, trsni sladkor, kardonome ter vse dišave.

Na skladišču držimo tudi originalne Hagensüd mlete mešane dišave, 1 kg netto v dozah. Za hrenovke, šunkarice itd. Nadalje barve za razne klobase, recepte, knjige, mesarski papir v rolah in polah.

V strokovno popravilo sprejemamo vse vrste mesarske stroje, po najnižjih cenah brusimo plošče in nože vseh velikosti mesoreznih strojev. Po izredno nizkih cenah opremljamo in montiramo kompletne klavnice, hla-

dilnice, mesarske delavnice, mesnice pa opremljamo po brezkonkurenčnih cenah z najnovejšimi remami iz nerjaveče kovine z trajno garancijo, tudi kljuke, žage za kosti in drugo izdelujemo iz nerjaveče kovine.

Opozorilo

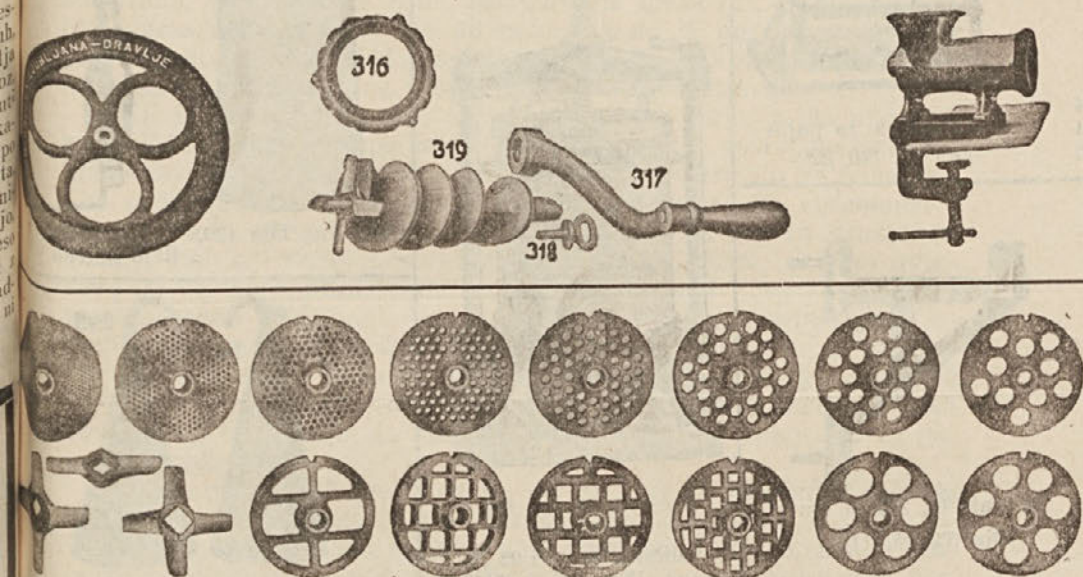
Grudnik d. z. o. z. Dravlje sporoča mesarjem, da so pooblaščen potniki za Slovenijo samo g. Pavlin Ivo, Slavko Molan, Zrim Roman in Tošnak Leo. Vsem zgoraj navedenim se sme pri naročilih dati maksimalno 10 odstotkov na račun in to le tedaj, če je naročilo točno po ceniku sklenjeno. Računov pa se potnikom brez posebnega potrdila firme sploh ne sme plačati, če nima originalni saldirani račun seboj.

Poleg zgoraj omenjenih je pooblaščen za Ljubljano in okolico še g. Vrhovnik Lojze, kateremu pa se smejo računi vselej ob dostavi robe plačati, ker jih on pri nas plačuje ob prevzemu robe.

Korespondent, več perfektno srbohrvaščine.

dobi stalno službo z oskrbo v hiši pogoj spreten strojepisec, ponudbe je poslati na Grudnik, d. z. o. z., Dravlje, pošta št. Vid nad Ljubljano.

Mesarsko kobasičarska stručna knjiga, tiskana v srbohrvaščini se dobi pri naši upravi, za ceno Din 120. Vsebina iste je I. oddelek živalske bolezni, II. strokovni oddelek za mesarsko obrt, III. mesarske potrebščine, IV. oddelek 281 receptov. Nabavite si to knjigo, dokler zaloga traja. Uprava Mesarski list, št. Vid nad Ljubljano.



Rezervni delovi za strojeve.

	broj	5	8	10	20	32	42
315. Točak	Din	—	—	—	95	110	180
316. Zaključni obruč	Din	12	22	28	40	65	140
317. Ručica ili vinta	Din	18	28	32	46	52	68
318. Uvojci za vinte	Din	8	8	10	14	16	25
319. Puž	Din	28	34	42	65	75	80

Ploče i noževi za strojeve br. 5 do 32 i 42.

Ploče broj		5	8	10	22	32	42
komad	Din	8	10	14	18	20	130
Kovani noževi	Din	8	10	14	22	28	115
Ploče za prat	Din	.	.	.	60	70	130

118

Vešalica za dizalico Din 400.

112-b

Vešalica Din 2000.

119

120

Koloturi:
gornji Din 220
donji Din 380

117-a Din 160.

117

Din 125.

133

Dizalo
Din 600.

255.

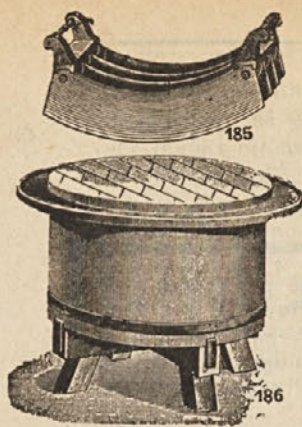
Svinče za izlog
sa svetlom
Din 380.

131

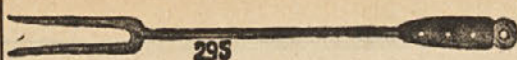
Ubijalo za svinje Din 350.

255.

Vol za izlog sa svetlom
Din 480.



Panj sa 3 noževa Din 3800
sa 4 noževa Din 4400
sa 5 noževa Din 5000



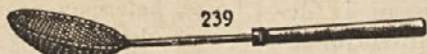
Viljuške za kazan Din 65.



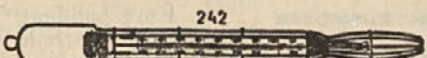
1000 spalja Din 60.



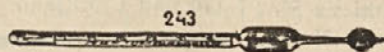
Kovane Din 75.
levane Din 35.



Sito za kazan Din 85.



Termometer Din 60.



Mera za sorbasa Din 80.



Špaga
kg Din 32.



Din 12.



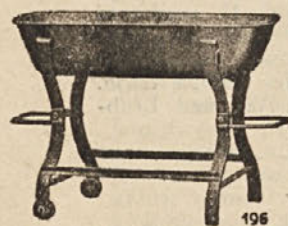
Din 6.



Lopata za mort Din 22.



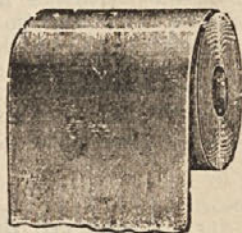
Kutlača za kazan Din 65.



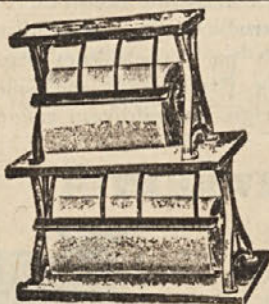
100 litra Din 1600.



manja Din 600
večja Din 800



Havan
beli kg Din 14
ovojni kg Din 12

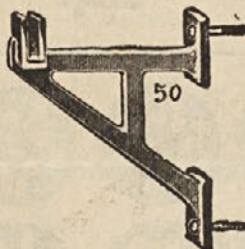


324. Stalak za papir
Din 90, 140, 220.



običen
Din 45,

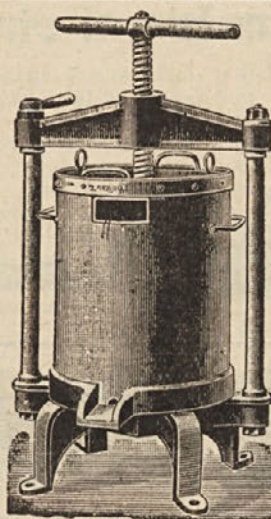
nehrđav
Din 115.



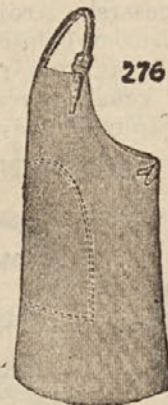
razmak 10, 20, 30 cm
Din 55, 85, 115.



Din 45.



Preša za mast, loj i
čvarke:
veličina na 13 i 25 lit.
cena Din 600 i 1400.



Polimena Din 120.



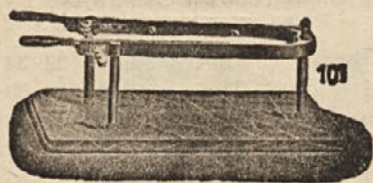
Belo platno Din 120.



Din 16



Din 14



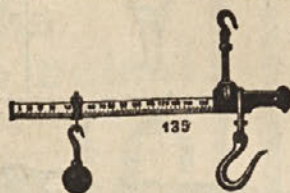
Na marméri Din 200. Na drvetu Din 180.



Manja Din 280. Večja Din 380.



Kantari
sa kuko,
lancima
ili sa
košarom

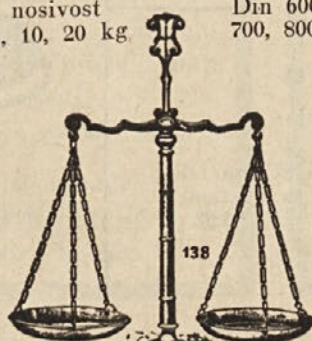


nosivost kg 100, 200
cena Din 260, 380



Automatska vaga
20 kg Din 5500.

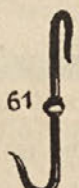
nosivost kg 5, 10, 20
Din 600, 700, 800.



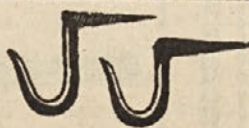
cela mesing Din 500 više.



širina i deblina 40×7 50×8 60×9 mm
vešalice emajlirane po metr. Din 250 300 400
vešalice kromane po metr. Din 200 250 300
vešalice nehrđave po metr. Din 300 400 500
komplet sa kukom, stenskim nosiocem i uvojcima.



Din 8.



65-a Din 3.



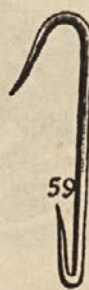
58
Din 36.



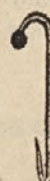
Din 14.



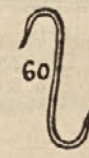
Din 6.



mala Din 3
velika Din 5



424
Din 5-6.



mala Din 2
večja Din 3



Din 5.



80
Din 32.



Nehrdžave kuk
za reme
cm 8 10 12
Din 16 24 32