

MESTNA KLAVNICA LJUBLJANSKA IN NJEN RAZVOJ

IVAN PESTOTNIK, RAVNATELJ MESTNE KLAVNICE

Mesogledstvu so posvečali že stari narodi veliko pozornost, zlasti še, ker je imelo mesogledstvo poleg prohibitivnega namena nasproti boleznim — tudi verski značaj. Da se je moglo ogledovanje vršiti vestno in točno, so že stari narodi koncentrirali vse klanje na določenih krajih. Pri Egipčanih in pozneje pri Grkih je bilo dovoljeno klati le v preddvorih templjev, mesogledniki pa so bili duhovni. Rimljani pa so celo predpisovali, da se je smelo klati samo na posebnem, določenem mestu — javnem trgu, z izrečnim namenom, da je poleg določenih mesoglednikov imela priliko nadzirati mesarje tudi publika sama. Ta splošna kontrola je imela zlasti namen onemogočiti, da bi kdo ne klal bolne živali, ali celo prodajal meso poginulih živali.

V Italiji, zlasti v Napolju so bili že leta 1221. izdani predpisi o mesogledstvu, ki so bili silno strogi. Kdor je prodajal meso bolnih živali, je bil v prvem primeru kaznovan s telesno kaznijo, v drugem primeru so mu odsekali roko, v tretjem primeru pa so ga obesili. Da je mesogledstvo še danes pri nekaterih narodih verskega značaja, pričajo predpisi o klavnih živalih in klanju, ki se jih pravoverni židje še danes drže.

V poznejši dobi naletimo povsod na določila in predpise, ki urejajo klanje živali in ogledovanje mesa. Zlasti so na tem polju bile iniciativne uprave večjih mest n. pr. Napolj. Značilna je odločba papeža Zaharije, naslednika Gregorja III., ki dovoljuje uživanje svinjskega mesa in slanine le v prekuhanem stanju in izrečno prepoveduje prodajo mesa bolnih živali. V trinajstem stoletju so se počele za higieno mesa iniciativno truditi uprave večjih mest same, ker so uvidele, da tvori meso za meščana najvažnejše in obenem tudi najcenejše živilo.

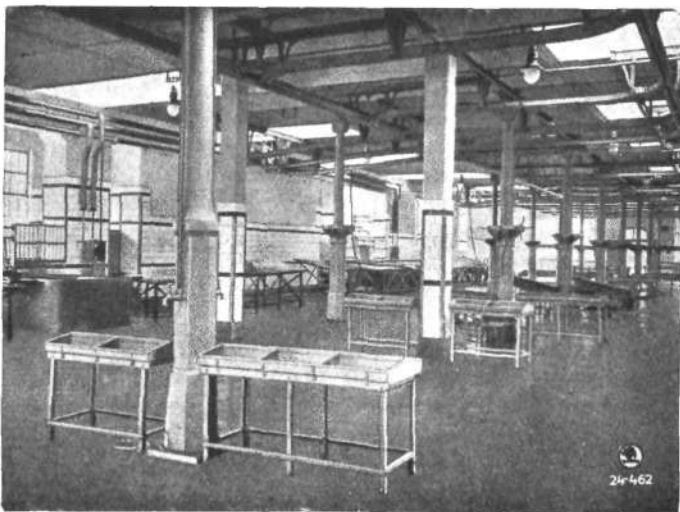
V Amiensu nahajamo že v XIII. stoletju prvo javno klavnico, in mesogledstvo je bilo poverjeno nalašč zato izbranim strokovnjakom. Iz te dobe datirajo v Evropi, zlasti v Nemčiji važne listine, ki jih je državna uprava izdajala raznim mestom, ki uravnavajo ogledovanje klavnih živali in mesa,

in ki določajo uporabo skupnih javnih klavnic, pobiranje pristojbin, kazni za prestopke itd. Tako je šlo dalje notri do začetka XIX. stoletja, ko naletimo v Evropi na prve vseobče državne zakone, ki urejajo način zatiranja živalskih kužnih bolezni in določajo obvezen ogled klavnih živali in mesa.

Pobijanje klavnih živali na poljubnih mestih je privedlo do zlorab, žalilo je čut prebivalstva in vplivalo zlasti na mladino demoralizirajoče. Ker se radi raztresenosti po raznih krajih v mestu nadziranje klanja in mesa ni moglo dovolj strogo vršiti, so nastali predpisi, da mora vsak večji konsumni kraj imeti skupno javno klavnico, in klati se je smelo le v teh klavnicah.

V Ljubljani smo imeli do leta 1881. skupno klavnico le za govedo. Bila je zgrajena na kolih nad Ljubljano v bližini sedanje prisilne delavnice. Prašiče in teleta so pa mesarji klali po večjih mesarskih dvoriščih po mestu. Za klanje prašičev se je najbolj uporabljalo dvorišče hiše na Poljanski cesti, kjer stoji danes gostilna pri »Štrajzelnu«.

Leta 1881. je tedanja občinska uprava odprla novo, za takratne čase najmodernejšo skupno javno klavnico na prostoru, kjer stoji klavnica še danes. Da je bila ta klavnica za takratne prilike



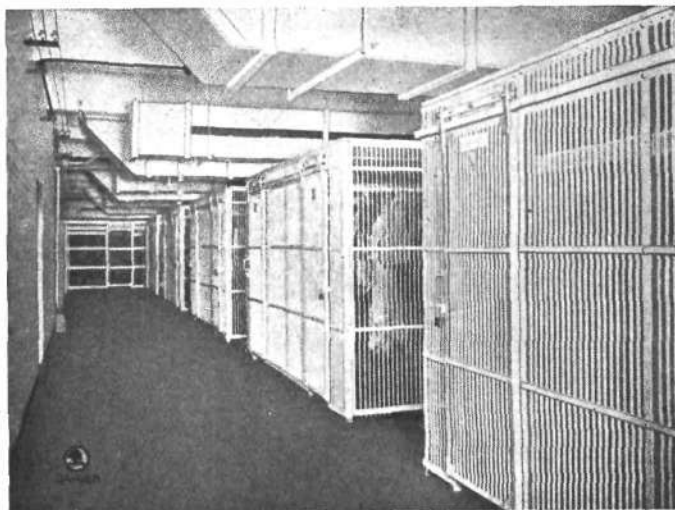
Klavnica za prašiče

zelo moderna, sklepamo iz klavničnih analov, ki pripovedujejo, da si jo je prišla kmalu po otvoritvi ogledat komisija iz Monakovega. In res so štiri leta kasneje otvorili v Monakovem klavnico, ki je bila popolnoma podobna ljubljanski. Nekaj objektov datira še iz leta 1881. in so popolnoma taki, kakršni so bili, odnosno so še v ljubljanski klavnici.

Z otvoritvijo nove skupne klavnice leta 1881. na prostoru sedanje klavnice se je klanje doma prepovedalo, in vse vrste živali so se odslej smele klati le v tej klavnici. Samo po sebi umevno je, da je s tem ukrepom pridobila zlasti zdravstvena kontrola mesa, ki se do tedaj radi raztresenosti klavne obrti po mestu ni mogla uspešno vršiti.

Z razvojem mesta in pomnožitvijo prebivalstva se je konsum mesa večal. Kakor izkazuje tabela, se je število zaklanih živali od leta 1881. pa do 1920. pomnožilo za 200 odstotkov. Sleherno leto, izvzemši vojna leta, izkazuje reden prirastek. Ker klavnica s svojimi primitivnimi, starimi napravami ni več zmagovala tega prometa, se je občina takoj po zaključku vojne začela intenzivno pečati s preureditvijo klavnice, zlasti pa z zgradbo velike moderne hladilnice. Za Ljubljano je namreč postajalo že katastrofalno popolno pomanjkanje hladilnih naprav pri klavnici. Prebivalstvo je moralo poleti uživati od podgan in muh onesnaženo in obžrto meso, ki je bilo v poletnih mesecih vedno skisano, če že ne napol osmrajeno. Mesar ni mogel nikdar klati na zalogo. Če se mu je nudila ugodna prilika, je smel le toliko nakupiti, za kolikor je vedel, da bo takoj prodal.

V to pereče vprašanje je iniciativno posegla občina pod upravo gerentskega sveta in pod vod-



Hladilnica

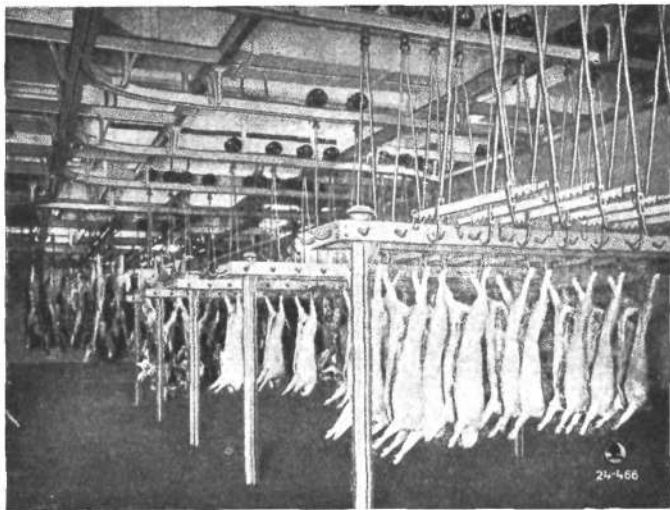
stvom sedanjega župana dr. Puca. Težko je bilo z načrti za klavnico in hladilnico. Saj v Jugoslaviji do takrat nismo imeli nobene moderne klavnice. V drugih državah so v večjih mestih pač že obstojale moderne klavnice in hladilnice, toda bile so tako velike in urejene za tako obsežen promet, kakršnega v Ljubljani ni bilo pričakovati. Zato si občina ni mogla osvojiti nobenega teh načrtov. Bilo je treba raznih potovanj, in slednjič se je gradbenemu uradu posrečilo napraviti osnutek, ki je najbolj ustrezal prilikam našega mesta, in ki je vseboval vse izkušnje in izume, ki so si jih pridobila druga večja evropska mesta.

Javnega razpisa so se udeležile večje evropske tvrdke, ki so se dotlej že pečale z graditvijo hladilnic in klavnic. Kot najcenejši in obenem najugodnejši med ponudniki so se izkazali za vso skupno preureditev Škodovi zavodi, za gradbena dela pa tvrdka ing. Dukič in drug.

Ker je bila izvedba gradbenega načrta za klavnico in hladilnico zvezana s precejšnjimi kreditnimi operacijami, se je sklenilo ves projekt izvršiti postopoma. Za izvršitev prve etape, to je zgradbo hladilnice in preuredbo klavnih prostorov kot najnujnejših delov si je mestna občina preskrbela kredit Din 15.000.000.—.

Ker se je pa v teku gradbenih del pokazalo, da bi bilo za brežibno obratovanje v novih napravah in za rentabilnost investiranega kapitala varno, če bi se ob istem času ne izvršila še nekatera druga dela, ki so bila projektirana za drugo etapo, je občina za izvršitev teh preskrbela še 6.000.000 Din naknadnega kredita, skupaj tedaj 21.000.000 Din.

Prenovljena klavnica in hladilnica sta začeli obratovati 12. maja 1927. Do sem se je potrošilo



Predhladilnica



Ivan Pestotnik,
ravnatelj mesne klavnice

skupaj Din 19.000.000.—. Leta 1930. se je zgradil še poseben oddelek za hlajenje slanine, ki je začel obratovati z novim letom 1931.

Vsa zgradba klavnice obstoji v glavnem iz dveh velikih dvoran; v prvi se kolje govedo in drobnica, v drugi pa prašiči, dalje iz hladilnice, ki obsega 1600 m² in obstoji iz petih delov: iz ohlajevalnice, hladilnice, zmrzovalnice, nasoljevalnice in oddelka za hlajenje slanine.

Ker je bilo prenašanje slanine v klet in nazaj zelo težavno, vrh tega se je pa ta prostor nujno potreboval za razširjenje nasoljevalnice, so zgradili na južni strani hladilnice nov oddelek, ki se je prav tako dobro obnesel, kakor vsi ostali oddelki hladilnice.

Celotni stroški za zgradbo hladilnic in drugo opremo tega prostora znašajo Din 882.470'58, kar se je krilo iz zgoraj navedenega devetnajstmilijon-skega posojila.

Prostor v kleti, kamor so poprej spravljali slanino, se je popolnoma preuredil za nasoljevalnico. Stroške za to preureditev, ki so znašali Din 52.000.—, je klavnica krila iz rednega proračuna. V naslednjem naj popišem na kratko posamezne oddelke.

Prvi važnejši oddelek klavnice je ledarna, v kateri lahko izdelamo dnevno 10.000 kg umetnega ledu. Da se odjemalcem kolikor mogoče olajša dobava ledu in poraba ledu čimbolj poveča, je uprava mestne klavnice sklenila, da v štirih poletnih mesecih dostavlja led vsem odjemalcem že v zgodnjih jutrnjih urah v posebnem, nalašč zato prirejenem avtomobilu.

Važno in neobhodno potrebno je bilo, da je dobila klavnica svoj lastni industrijski tir in potrebne hleve.

Investirani kapital mora klavnica amortizirati v 20. letih. Prošla leta, v katerih se je v vseh novih

prostorih klavnice obratovalo in so se vse nove naprave izkoriščale, se ni le pokazalo, da ni klavnica samo v tehničnem oziru kos svoji nalogi, ampak da procvita tudi v finančnem pogledu. Klavnica amortizira iz lastnih dohodkov svoj dolg, krije vso ostalo režijo, kakor plače, obratovanje, vzdrževanje naprav in donša poleg tega občini primeren dohodek. S stroški naraščajo stalno dohodki, denarni promet pa stalno narašča.

Z najmodernejšimi tehničnimi napravami se je olajšal do skrajnosti poprej zelo težaven mesarski posel. S hladilnico se je izdatno zmanjšal odstotek zgube zaradi pokvarjenosti mesa. Za podjetne mesarje se je ustvarila možnost in pogoj, da svojo obrt lahko razvijajo do najvišje mere. In tako lahko mirno trdimo, da so se mesarski režijski stroški z novo klavnico dejansko znižali, ne pa zvišali.

Razvidno je, da je zraslo iz klavnice — prvotno le javne sanitarne institucije, namenjene zlasti varstvu konsumentov — važno občinsko podjetje, ki bo mestu donšalo lepe dohodke, čim bodo dolgovi nekoliko poplačani.

Ljubljanska klavnica je v naši državi prva, z njeno zgradbo smo dali iniciativo skoro vsem ostalim večjim mestom. S hladilnico in preurejeno klavnico pa ni ustrezno samo konsumentom, kar je že zgoraj poudarjeno, dasi je s to napravo preventivna briga za ljudsko zdravje veliko pridobila, ampak je velike važnosti zlasti za mesarja-obrtnika. Dovolj prostora ima za svoje blago in ni se mu treba bati, da se mu pokvari.

Mesna industrija se je v našem mestu v zadnjem času izredno visoko razvila. Ne samo, da naši mesarji v tem pogledu sedaj lahko krijejo s svo-



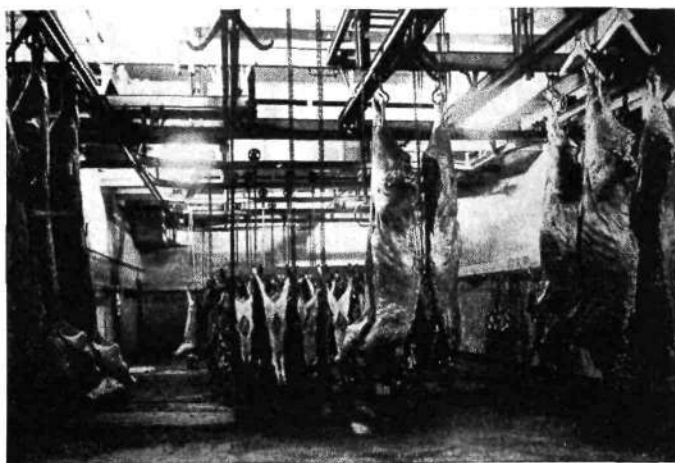
Klavnica za govedo

jimi izdelki vse krajevne potrebe, ampak so začeli še celo izvažati tako, da tekmujejo priznanim, starim mesnim industrijam. Po izložbah naših prekajevalcev so se staroznani kranjski klobasi pridružili najrazličnejši in najfinejši mesni izdelki, ki smo jih pred par leti videli le v večjih mestih. Posledica tega je, da je pri nas uvoz mesnih izdelkov padel.

Pomnožilo se je radi tega klanje prašičev, katerih meso se najbolj predelava v razne izdelke.

Vse tabele kažejo promet v klavnici v zadnjih letih, ko radi splošne gospodarske krize nismo imeli nikakega izrečnega klanja za izvoz, ampak se je klalo le toliko, kolikor je bilo treba zadostiti našim domačim potrebam.

Zmogljivost klavnice in hladilnice je pa mnogo večja, in za slučaj ugodne izvozne konjunktore smo v stanu s svojimi tehničnimi napravami obvladati za 300 % povečani promet. Ta povečana kapaciteta se je dosegla na ta način, da smo že



Predhladilnica

poprej obstoječi dve klavni dvorani preuredili in ju opremili z novimi, bolj praktičnimi tehničnimi napravami, ki omogočajo, da se klanje vrši lažje in ekspeditivnejše.

V MESTNI KLAVNICI JE BILO ZAKLANIH

leto	goved	prašičev	telet	drobnice		konjev
				velike	male	
1924.	6.988	13.742	7.626	2.779	975	308
1925.	7.009	17.039	11.475	1.846	795	285
1926.	8.117	19.296	12.901	1.491	1.280	451
1927.	8.337	22.879	10.453	1.523	778	513
1928.	8.771	22.831	12.665	1.321	1.068	609
1929.	9.765	23.325	9.987	1.493	1.241	696
1930.	8.035	24.513	8.788	2.055	1.497	515
1931.	7.739	28.622	11.880	980	1.401	325
1932.	8.258	27.296	14.998	925	1.717	156
1933.	9.236	25.116	14.194	892	1.635	114

K NADPREGLEDU V MESTNO KLAVNICO JE BILO VPELJANO ZAKLANIH

leto	goved	prašičev	telet	drobnice		V mesto uvoženi izdelki v kg
				velike	male	
1924.	57	3.495	4.335	106	1.272	96.926
1925.	38	2.903	2.903	57	1.623	71.213
1926.	15	2.258	3.365	113	1.499	50.165
1927.	18	2.597	5.154	110	1.933	59.205
1928.	20	2.273	4.357	118	1.630	91.602
1929.	42	3.181	4.903	71	1.638	116.853
1930.	23	2.095	3.712	47	1.560	88.619
1931.	16	1.236	2.976	20	1.521	56.970
1932.	8	1.751	4.311	8	1.080	40.413
1933.	3	1.381	4.431	23	1.080	150.000