

MESARSKI LIST

Stručni list za mesarsku, kobasičarsku i srodnu obrt.

Izlazi četiri puta godišnje, prema potrebi i više puta.
Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po tarifi.
Naručnina za čitavu god. 1929. 10 Din. Pojedini broj Dinara 2:50.

Uvodna riječ.

U Vašem sopstvenom interesu umoljavamo Vas, da ne odložite lista, dok ga niste pročitali! Sadržaje mnoge stvari, koje treba da znate!

Prvi broj »Mesarskog lista« leži pred Vama! Donosi Vam iskrene novogodišnje pozdrave, pozdrave svima, koji pripadate velikoj porodici — mesarskoj, kobasičarskoj i srodnoj obrti! Ali Vam donosi još više i mnogo više nego samo pozdrave, koji se izgovore te opet nestanu u vrevi života: donosi vam mnogo savjeta, samo želja naime, što najviše Vama biti od koristi, rodila je »Mesarski list«. Zbog toga ćemo:

a) objavljivati stručne članke, koji će interesovati svakoga te su od nepre-

cijenljive važnosti po napredak mesarske obrti;

b) davati praktične upute, kako bi mesarsku obrt usavršili i proširili, kako — koliko je to moguće — obratovanje pojeftinili, te tako metnuli bolje temelje za prospjevanje našeg staleža;

c) objavljivati važne događaje, tičuće se naše obrti, bilo to u tu- ili inostranstvu te pregled svijetskoga trga, tako da ćete moći posmatrati napredak dak kod nas i u nostranstvu;

d) davati svakovrsne savjete za gradjenje mesarskih radnja, hladionica, klaonica, te Vas izveštavati o najnovijim, usavršenim strojevima za preradjivanje mesa i tako gledati da mesarska obrt neće zaostati pozadi drugih.

e) preporučati solidne tvrtke, o kojima ćemo se uvijek prije uvjeriti, dali su zbilja solidne i dali zaslužuju preporuku,

i) dobrovoljno davati pomoćnicima i šegrtima informacije te majstorima savjetovati kvalifikovane radnike i pomoćnike.

Ovo je naša iskrena želja. Da ćemo to izvršiti, nećemo se plašiti nikakvih žrtava. Umoljavamo sve cijenjenje drugove, da po mogućnosti sudjeluju kod našeg lista! »Mesarski list« neka bude javno ogledalo našeg staleža! Takodjer zabavu će nuditi naš list sa priličnim šalama i izvornim pričama.

»Mesarski list« razasijlati će se svima mesarima, kobasičarima, radnjama suhomesnate robe, delikatesnim radnjama i doručkovaonicama, tako da će oglašiti u našem listu biti vrlo uspješni! U dopisima i u narudžbama pozivajte se uvijek na naš list i bićete solidno posluživani od tvrtka, koje oglašuju

u našem listu a naročito kao naručnici našeg lista. Mi ćemo naime na želju pripoštavati i eventualne žaljebe!

Svi mesari, kobasičari, uopšte sva mesna proizvodnja, neka traži stručno vaspitane pomoćnike a takodjer i šegrtse samo putem našeg lista.

Naručnina iznosi za cijelu godinu 1929. samo 10 Din, koju nam ne treba još uposlati, jer ćemo tek na svršetku godine slati Vam uputnice. Sve dotle ćete list primati te se sami uvjeriti, dali naš list vrijedi ovih 10 Din ili ne! Svaki izvod tačno pročitajte in sačuvajte!

Ako će biti dovoljno zanimanja za »Mesarski list«, izdavaćemo ga mjesečno ili i više puta. Zbog toga Vas umoljavamo, saopštite nam Vaše mišljenje. U tome opsegu će list svakako izlaziti!

Svi sa »Mesarskim listom« u boj za napredak i lijepšu našu budućnost!

Nekoliko riječi o reklamama.

Dobra je reklama pola uspjeha! To ne treba naročito podudarati, jer je već svakomu poznato. Ali kako napraviti uspješnu reklamu o prilično malom trošku je pitanje, na koje nije baš lako odgovoriti, a koje će bezdovomno interesovati sve naše drugove.

Da je dobra roba najbolja reklama, je poznato! Ako je i posluživanje dobro i solidno, cijene ne previsoke, onda svakako mora poduzeti prospjevati. Ali ipak će moderan mesar i kobasičar tražiti još druge načine, kako bi kod iste režije mogao više prodati te tako podići procenat dobitka!

Mjesnim prilikama odgovarajuće n. pr. će podeljivati među gazdarice reklamne listiće, na kojima će biti nabrojani svi važniji njegovi proizvodi. Bezuslovno treba, da ovi listići sadržaju potpunu istinu, jer u suprotnom slučaju se sa njima samo osmješiti. U većem mjestu isplate se i naročite dopisne karte, s kojima pozivljaz gazdarice, koje još ne kupuju kod tebe, neka izvole jednom probati i kod tebe te se uvjeriti, da nudiš dobru robu po srazmjerno niskim cijenama. Ali uvijek treba, da se čuvaš pretjerivanja kao: »najjeftinije, najbolje itd.« jer ovakvih rečenica niko više ne uzima ozbiljno.

Mnogi su na ovakav način podvostručili saobraćaj i podvostručili dobitak. Promisli, šta bi za tebe najbolje bilo i onda na rad! — Želim ti što više uspjeha!

Prividno nepotreban a u istini vrlo potreban posao.

Stara rečenica kaže: »Čuvaj red i red će te sačuvati!« Nevjerovatna ali ipak instinita činjenica je, da nekoji zanatlije rade danju i noću sa namjerom podići svoju obrt, proširiti i usavršiti saobraćanje, a nikad ne nađu ni časka za posao, koji je svakomu vrlo potreban — za vođenje barem najpotrebnijih knjiga. Ne samo poradi porezne vlasti, nego i iz sopstvenog interesa mora svaki zanatlija, koji u istini ide za napretkom i hoće dobro uspijevati, barem pola sata dnevno upotrebiti za unošenje poslovnih promjena u knjige. Nemojte misliti, da hoćemo drugovima savjetovati, neka klaonice prerade u kancelarije! Hoćemo samo naglasiti, da je vođenje poslovnih knjiga svakome drugu neophodno potreban posao! Ovaj će vaš rad sigurno biti krunisan sa uspjehom! Uredništvo »Mesarskog lista« proučava ovu stvar te će moguće založiti jednostavne knjige, ako će dovoljno biti zanimanja s Vaše strane. Svakako ćemo se u budućim brojevima našeg lista vratiti k tome pitanju. Naš list naime želi baš u to kritično doba mesarima i svim srodnim zanatlijama biti kažiput i pouzdan vodič!

Nekoliko praktičnih savjeta.

Svi staleži pretojaju krizu. Mesarski dakako ne najmanju! Od koje se strane nadaš pomoći? Moguće sa različitih strana, ali ova će nada da bude uzaludna, jer treba u prvom redu, da si pomogneš sam!

Kupovna snaga srednjeg staleža pada. U krugu naših mušterija nema većine radnika, koji ne zarade ni za najskromniju egzistenciju. A koliko hiljada ima bezposelnih, koji kao mušterije uopšte ne dolaze u račun. O svemu tome treba voditi računa! Treba dakle pored mesa najfinije kakvoće za dobro situirane kupce nuditi i jeftiniju robu stro-mašnjim. Treba kupcu skrenuti pažnju n. pr. na glavu, noge i sve, što možeš jeftinije da prodaš. Ali ovo treba učiniti tako, da niko ne bude uvređen.

Prodavati meso prava je vještina! U sjećanju treba da si u istini majstor te da ne trebaš uvijek kazivati: »moguli nešto više da dam?« Ako si previše odseko i kupac neće da primi više negu traženu težinu, onda brzo manji parče, jer će inače kupac da te izbjegava u mišljenju, da hoćimice odsečeš više iz nekih naročitih namjera. Na želju učini i ljubav: raseci meso ili odluči ga od kostiju!

Ako tko unapred poruči prilično parče, pazi, da njegova želja bude ispunjena. Ovo biće kadšto nepogodno, ali ćeš na taj način držati dobre mušterije, pa i dobiti novih.

Sa dobrim kobasicama činiš si vrlo lepu reklamu, da o zaradi ni ne govorim! Uvijek dobre: niti pretvrde niti presoljene! Treba imati izbor od različitih vrsta, taj naime voli ovu vrstu, onaj baš suprotnu, treći misli samo na svoju specijalitetu! Počni po malo, nemoj da praviš veliku zalihu, naročito ne u početku! Staro, može biti već nekoliko iskvareno meso nemoj nametati, bolje da pometneš, nego da prodaš nešto, što se sigurno neće svidjati kupcu te će pro-uzročiti, da će te gazdarice izbjegavati! Imao oči otvorene! Gledaj kako drugi rade, koji imaju uspjeha! Nema majstora, koji ne bi mogao da nauči još koješta! Popunjavaj se u svim pogledima; moguće i vježbe u računanju neće biti štetne!

Budi uvijek susretljiv! Prijazna riječ uvijek lepo mjesto nadje! I šale biće kadkad na mjestu, ali po sebi se razume, da treba da budu pristojne. Pri svome poslu treba, da budeš siguran, ne: »Mislim, milostiva, da će vam ovo parče biti pogodu!« već: »Milostiva, sa ovim parčetom sigurno bićete zadovoljni!«

Ako na svršetku godine stalnim mušterijama pridaš koješta, znaj, da će ti se ova sitnica vrlo dobro isplatiti! Kako sazna cijela kuća, ako neka gazdarica koji put nije zadovoljna bila sa tvojim poslužjenjem, tako će i kupac, kome si pridao onu sitnicu, biti najbolja reklama!

Pročitaj moje savjete nekoliko puta, pitaj se, kako si dosad radio i odluči se, da ćeš u buduću posluživati tako, kako bi i ti sam hteo biti posluživan od tvog mesara!

Mašinske hladione naprave u mesarskoj obrti.

Od Ing. R.

Uopće je poznato, da je hladnoća za sačuvanje mnogih jestiva od neobične važnosti. Pitanje, dali je uspješnije naravno hladjenje sa ledom ili umjetno sa mašinama već davno je odlučeno u prilog mašinskog hladjenja.

Umjetna proizvodnja hladnoće danas je u svima kulturnim zemljama doprla do visine, kako ju sami najizvedeniji stručnjaci nikad nisu očekivali. Sve više i više hladioni aparat upotrebljavan je po dobrobit čovječanstva.

Prije obično hladjenje u ledenicama ima veliku manu, da kod njega nastaje vazdušje štetno po hladeće se blago. Većinom vazduh u ledenicama mokar je i zaparan, tako da na primjer meso u toku nekoliko dana postane masno i sluzavo, na čisti vazduh prenešeno brzo se počinje rastvarati. Ali i bez obzira na to trebalo bi već iz higijenskih razloga otklanjati hladjenje sa ledom, naročito sa onim, koji dolazi od poplavljenih sjenokoša, ribnjaka i rijeka, jer se u njemu nalaze milijuni prouzrokovatelja bolesti, koji se mogu prenesti i na meso. U jednom jedinom cm³, dakle u hiljaditom dijelu litra vode od otopljenog leda našlo se skoro 880.000 živih bakterija.

Ledenice većinom i nisu upotrebljive baš u vrijeme, u koje bi bile najpotrebnije, naime u poznom ljetu, kada se umanjali zalih leda te led, kako kažu mesari nema više nikakve snage. Pored toga već nekoliko godina zime su blage i bez leda, gdje vlasnici nisu mogli napuniti ili su samo djelomično napunili svoje ledenice, tako da su već u junu ili julu ostali bez leda.

Zanatlije naprednog mišljenja već danas znadu, da je umjetno hladjenje za konzervaciju mesa i drugih lako kvarljivih jestiva od velike koristi, jer se na taj način ne samo oslobodi od kakvoće leda, već se kod dobrih hladionih naprava vlažnost vazduha, temperatura u hladionicama i dovoljenje svježeg vazduha mogu regulisati.

Jer su se uveličali i zahtjevi konsumentenata kao i zdravstveni propisi zdravstvenih vlasti o u higijenskom obziru bezprikornoj kakvoći mesarskih i kobasičarskih proizvoda, nije daleko vreme, u koje svaki mesar i prukadljivac, koji bi hteo konkurisati uspješno, moraće da ima mašinsku hladionu napravu. U istini je propitkivanje po malohladionim strojevima bilo naročito u industrijski razvijanim i gusto naseljenim državama u poslednje doba vrlo jako i valjda neće još poleći. Ako u našoj zemlji toga još nema, nije uzrok u maloj potrebi, već u manjoj kupovnoj snazi stanovnika s jedne i u nedostajanju trgovačke dalekovid-

nosti i poduzetnosti mnogih naših zanatlija s druge strane.

Mnogi naši mesari znadu, da im za njihovu radnju nužno treba hladiona naprava, ali oni se pate sa krparijama u starim, više puta raspadajućim ledenicama, ne vode računa o tome, koliko im se robe iskvari u svakome ljetu, koliko mušterija u ljetu izostaje ili manje konsumira, jer je meso od sumnjivog izgleda ili čak i miriše. Oni ne vode računa o gnjevu i gnusu, koji iz rada čine majstoru i pomoćnicima muku, već oni vide samo veliki trošak za napravu umjetne hladionice i zaboravljaju, da je ovo jedinstveni trošak, koji se u nekoliko godinama isplati sa sačuvanjem od iskvare robe u ljetu, u dobitku na vremenu, i u dobijanju novih mušterija. Koliko puta čuo sam, gdje su mesari, koji su si hladionicu nabavili bili, govorili: »Ja danas nikako ne bi mogao, da budem bez hladionice i neznam, kako sam to u predjašnje vreme mogao!«

Mnogi od naših mesara rado bi si nabavili dobrih hladionica za svoju radnju, ali oni ne znadu, kamo će se obratiti u toj stvari, ili misle, da neće znati upravljati sa hladionim aparatom, jer su nekada negdje čuli, da je hladioni aparat, silno komplikiran i opasna stvar, koju uvijek treba podmazivati, puniti, kontrolisati i ispravljati.

Ovo je moglo da se dogodi prije više godina, u doba kada je hladioni stroj bio u početnom stadiju svog razvika. Danas ima bezprikornih strojeva i automata takodjer za mesarske radnje, i to potpuno sigurnih, pouzdanih i jednostrukih, da svaki šegrt može njima da upravljati.

Po sebi se razume, da kod nabavke ne sme da se gleda samo na nisku cijenu ili da se vjeruje prvoj vičućoj reklam, već se treba obratiti na solidnu tvrtku hladionih aparata ili dobrom inženjeru specijalisti, koji raspolaže sa dovoljno vještine u tome poslu, a nikako da se vjeruje prvom putniku ili posredniku.

Svaka hladiona naprava mora tačno da je udešena prema mjesnim prilikama i potrebama, kako bi potpuno služila svojoj svrsi te da bi zadovoljivala vlasnika. Opseg hladionih prostora biće udešen naravno prema količini robe, koja će se u njemu smještavati. Ledenice su posle nekih malenih preradnja bez daljeg upotrebljive kao hladionice, ako su suve i u dovoljnoj meri usamljene protiv toplote. Prije gradjenja nove hladionice treba tražiti savjeta i izraditi plan. Uopšte može svaka zgrada da se preradi u hladionicu s tim, da se iznutra obloži sa dovoljno izolirnih ploča, preko kojih mo-

že da se metne cementalter ili glatke stjenke ploče, koje ne propuštaju vodu. Kao najbolji materijal poznate su danas prešane, impregnirane ploče od plutovine.

Kod slabog ili ne dovoljnog usamljenja hladionih prostorija nijedan hladioni stroj ne može ekonomsko da radi. Najbolje usamljenje daje mogućnost za najjeftinije hladjenje, jer ono znači najmanji gubitak hladnoće. Od velike je važnosti također, da se hladionica zatvara najbolje sa istom usamljenim vratima.

Dali će kod jedne mesarske hladione napraviti biti potreban i poseban prostor za soljenje, odlučuje veličina radnje, ali je svakako dobro pored glavnog prostora predvidjeti i prehladionu, koja će služiti za sahranjivanje robe za prvu upotrebu, a koja se može eventualno upotrebiti i kao prostor za soljenje. Kod mesarskih radnja, koje su sjedinjene sa gostionom, može se prehladionu upotrebljavati i za hladjenje vina i piva.

Prenošenje hladnoće od stroja na mjesto hladjenja se provede sa više u jedan sistem skupljenih veliko-kalibrnih Solespicher-cijevi. Glavna je prednost ovih cijevi sačuvanje velikih količina hladnoće, zbog čega one djeluju i posle obustavljenja stroja te sačuvaju temperaturu po mogućnosti stalnu. Tako zvane rebraste cijevi zbilja su jeftinije, ali manje su preporučljive, jer kod njih hladjenje skoro posle obustavljenja stroja prestane. Posljedica je toga nedopustivo dizanje temperature u hladionici.

Najvažniji je dio cijele hladione napraviti naravno hladioni stroj sam, te od dobrog ili rđavog funkcionisanja zavisi sav rad hladjenja.

Najviše su danas rašireni takozvani Amonijak-kompresori. Oni su priredjeni za pogon sa elektromotorima ili na transmisiju itd. Premda se u novije doba dobri kompresori izrađuju i za najmanje dejstvo, dolaze oni u glavnom za srednje i veće radnje u račun. Ako su ovakvi strojevi solidno izrađeni i pravilno konstruisani i ako se sa njima pažljivo upravlja, oni vrše svoj posao više godina. Njihov najosjetljiviji je dio takozvana »Stopbüchse«, koja sadržuje pešnjavinu od pamuka, gume ili od kovine. Uvijek podležu ona naravnom uhabanju i ako se blagovremeno ne obnovi, i ona počinje propuštati, onda izlaze amonijakovi gasovi, koji zbog svojeg oštrog i jetkog mirisa vrlo smetaju pa su u većim količinama čak i štetni po zdravlje.

Usprkos mana kod kompresora neke su tvrtke počele proizvoditi takozvane hladione automate, najprije tvrtka Brown-Boweri svoj A-S-automat, koji nosi ime od početnih slova imena svoga izumjelca, francuskog abbata Audiffren Singrūna.

Izlaženje slabo mirisajućih gasova kod novih automata nemoguće je, i zbog toga ponovno punjenje sa makakvim hladionim sredstvima nije potrebno. Upravljanje je idealno jednostavno, te se sastoji samo iz pokretanja i obustavljanja elektromotora i vode za hladjenje, jer nema nikakvih ventila ili mašta sličnog. U toku rada ovi automati mogu da budu potpuno prepušteni sami sebi. Smetnje kod rada nema.

Poradi svoje jednostavnosti i neopasnosti ovakvi su automati naročito za male i srednje mesarske radnje vrlo praktični i preporučljivi. Nabavna je cijena svakako veća nego kod amonijak kompresora ali se automat isplati.

U najnovije su doba elektrotehničke tvrtke donesle na trg takozvane puno-automatike za hladione strojeve. To su sprave, koje omogućavaju, da se stroj sam obustavi, kada je postignuta željena temperatura i sam se pokrene, ako se je temperatura podigla preko neke određene mere.

Na svršetku pripominjem, da se po sebi razume, da se hladioni stroj može upotrebiti i za proizvodnju leda, bude li to potrebno. Mnogi od vlasnika ovih strojeva može umjetni led i prodavati, te tako svoje hladjenje obavljati bez troška.

Po sebi se razume, da se kod projektiranja ovakvih naprava uzimaju u obzir mjesne prilike i zbog toga biće najbolje, da se ovaj posao poveri iskusnom stručnjaku. Ko to učini, naime blagovremeno, veselice se svojoj hladionoj na prvi i ona će mu biti najverniji pomoćnik u njegovoj radnji.

Iz života i svijeta.

Tragična smrt druga Pavla Gorenčara je sve, kojima je bio poznat duboko pretresla. Daleko naokolo bio je poznat zbog svoje druženosti. Dugi nož nosio je obično u nozi za čizmom, tako i na sudbonosni dan. Pri hodanju nož mu se zasadio u žilu srčenicu te ju prerezao. Nesreću dosjetio je tek onda, kad mu je već iz čizme curila krv. Naskoro srušio se mrtav na zemlju — izkrvavio je.

Nužno je da savjetujemo svima, da nikako ne nose noževa bez nožnice ili ih umetuju za čizme, nesreća nikad ne svjetkuje! — Veoma praktične i solidne nožnice od kože, koje se nose obično na istome kaišu kao štrajher, ima u zalogu Rudolf Grudnik, Ljubljana - Dravlje, koji na želju pošalje naručnicima našeg lista prospekte.

Ne dozvoljavajte djeci, da prisustvuju klanju! U mjestu Roding (Njemačka), je 3 godišnje dijete mesara u odsutnosti roditelja sa nožem udaralo po malome bratu o kolijevki. Na žalost su vikanje pritekli susjedi i sprečili užasnu nesreću; dečko je naime baš hteo, da zasadi nož u bratov vrat...! Kada dečka zapitaše, šta je hteo da učini, hladnokrvno je kazao: »D' Sau abstecken!« (Svinju zaklati!) Slični se slučajevi više puta događaju! U klaonici za djecu nema mjesta!

Dali je moguće? Drug nam piše: »Kupio sam pitanog vola, kojega sam vodio 5 sati daleko, gdje sam ga ponovo vagao. I dogodilo se je, što mi je

neumljivo — izgubio je 6 % prijašnje težine. Kod klanja opet izgubio je 55 %, dok normalno ne izgubi više nego 40 do 45 %. Zao mi je, što nisam crijeva i stomak predao u istragu, u toj stvari naime nije sve bilo, kako bi trebalo.«

Uvoz piladi u Švedsku prema izveštajima našeg gen. konzula u Stockholmu svake godine u jeseni i u zimi se di-gne. Piliće uvažava se naročito iz Francuske i Holandske. Opozoravamo i naše izvoznike piladi na švedsko tržište.

Kako se pomoću električne struje stoka u klaonici obmanjuje je problem, koji velike svjetske klaonice već dugo vremena proučavaju. Treba naime tačno saznati, dali ova struja nije štetna po kakvoću mesa. Izvještaje o ovim istragama ćemo sakupljati i u našem listu priopštavati.

Nužno skrećemo pažnju na razne »agente« (varalice)! Budite oprezni! Ako vam putnik nije dobro poznat kao stalan i solidan zastupnik, šaljte radje kaparu sa uputnicom na poduzeće, kod kojeg ste naručbu obavili! Ako vam štogod nije jasno, obratite se na uredništvo, koje će rado davati tačne informacije.

Ako nemate vlastite moderne hladionice, blagovremeno si nabavite led. Ledarska zadruga Ljubljana - Dravlje dobavlja svaku količinu leda. U Ljubljani i okolini a Din 3.50—5, a po željeznici fran-ko Ljubljana vagon Din 5 za 100 kg. — Naruče prima Ledarska zadruga i va lista.

Obrtno-stručne knjige.

Živimo u doba, u koje mora svaki zanatlija pored praktičkog imati i teorno znanje u svojoj struci, ako hoće da mu poduzeće uspijeva i da se može prilagoditi napretku. Ovo znanje najbolje može se crpiti iz stručnih knjiga, koje izlaze uporedo sa napretkom u svakoj struci te su zbog toga svakome zanatliji najbolji i najpouzdaniji vodič za pravilno vođenje radnje.

Poznavajući važnost te činjenice, uprava »Mesarskog lista« uzdela si je zadaću, nabavljati sve aktualne nove knjige, koje će svojim naručnicima pružati vrlo ugodno, a u svakome broju izveštavati svoje čitaoce o novim našim knjigama, o sadržaju i o cijeni.

U ovom broju »Mesarskog lista« navedene knjige mogu se već dobiti kod naše uprave. One su od velike važnosti za majstore, pomoćnike i šegrtu i u njihovom je interesu, da si ih nabave. Nažalost ove su knjige dobavljive samo u njemačkom jeziku, a nadamo se, da ćemo iste u toku jedne ili dviju godina moći provesti na srpsko-hrvatski jezik.

Pročitajte pažljivo donji članak i uvidjećete da su ove knjige neophodno potrebne svakome naprednom mesaru i kobasičaru.

1. Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren. Sa sudjelovanjem mnogih poznatih proizvođača kobasica, izšlo je 9. izdanje tog poznatog i veoma raširenog dijela. Zaklad iskušanja i tjeckovina nalazi se u njemu. Recepti i uputi pruženi su jasno i lako razumljivo, te odgovaraju najvećim zahtjevima, koji se mogu staviti finoj kobasičarskoj proizvodnji. Cijena 312 Din.

2. Schaufenster-Dekorationen für das Fleischer und Wurstmachergewerbe. Poznata je činjenica, da kupac hoće već u izlogu da vidi ukus i vještinu trgovaca i možeš, da imaš najveći izbor naj-

boljeg blaga u trgovini, ali ako tvoji izlozi ne vabe, ostaceš bez mušterija. Ova ti knjiga uzaćno prikazuje, kako treba da bude napravljena valjana izložba. A svaka slika ima poseban opis. Knjiga daje domislice za dekoraciju, kao i pruža priliku za snimke sa malenim troškovima. Niko se neće kajati za onih 280 Din, koje će platiti za knjigu.

3. Der Fleischergehilfe und seine Pflichten. Nije potrebno izdicati važnost, koju ima izobrazba za svakog pomoćnika i baš ova će se sa čitanjem ove knjige veoma podići. Sadržina je uopšte razumljiva i na mjestima podana u pitanjima i odgovorima. Cijena 28 Din.

4. Der Fleischerlehrling und seine Pflichten. Ozbiljan savjetnik svakome mladiću, koji stupa u učenje, a pored toga uvod u osnovno pojmovanje naše radnje. Cijena 28 Din.

5. Anleitung zum rationellen Betrieb in der Fleischerei und Wurstmacherei. Knjiga obradjuje sistematski smotrenu i korisnu radnju u mesarstvu i kobasičarstvu. Desetgodišnja izkušnja i motrenja i mnogo novih uputa skupljeni su u njoj. Znatno olakšanje, veća bezopasnost i veliki dobitak na vremenu kod kalkulacija, tako i za prodavanje svježeg blaga kao i za preradjivanje, omogućeni su pomoću ove knjige. Tako ima naročitu praktičku vrijednost sa neiskaznim višegodišnjim radom sastavljena tabela o cijeni pojedinih djelova na osnovu cijene od zaklane stoke. Cijena je ovoj knjizi 224 Din.

Opisivanje stručnih knjiga nastaviće se u budućem broju. Pored toga ćemo, ako će biti dovoljno zanimanja za naš list, priopštavati prevode ovih knjiga, te će na taj način naši čitaoci sa sahranjivanjem ovih članaka polako doći u posjed ovih knjiga.

Kosti.

Ne bacaj kosti!

Tko se ne drži toga, neprijatelj je svom vlastitom džepu. Vara se, ko misli, da se ne isplati sakupljati kosti i prodavati ih. Ako svaki tjedan za kosti dobiješ samo nekoliko dinara, to na godinu iznosi više stotina ili čak i hiljadu dinara.

Tko kosti sažiže, duplo se vara. Kosti zbog svoje sadržine masnoće ne daju toplinu. Naprotiv, masnoća oduzima toplinu. Ko dakle kosti baca u peć, ima dvostruku štetu: one mu oduzimaju zbog masnoće toplinu iz peći, a da ih je

sačuvao i prodao, dobio bi nešto novaca za njih.

Tko kosti melje, da ovako usitnjene kosti troši kao umjetno gnojivo, bezvrijednosno je.

Ekonomsko iskorišćivanje kostiju je samo u tvornicama moguće. U našoj je državi najveća takova tvornica u Ljubljani. Ona ima po svim većim mjestima svoje dobavljače za kosti. Radi prodaje obratite se njima ili direktno na fabriku pod naslovom: Akcijska družba za kemičnu industriju, Ljubljana. Tvornica će Vas rado uputiti na najbližeg trgovca.

Sitne vijesti.

Mesarskim zadrugama naš je list otvoren za objavu sastanaka, zborova i drugih objava posve besplatno! Umoljavamo ih, neka sudjeluju sa kratkim i jedrovnim člancima. Zajedno molimo za naslove članova. Za svaki tačni naslov platimo 20 para.

Dobro orudje — pol rada. Ta stara izreka potvrđuje se svakodnevno i važi za sve zanatlije, a naročito za našu mesarsku struku. Mesar sa slabim orudjem ne može da radi racionalno t. j. ne može prilično vrijeme obaviti posao, što bi ga inače brže, lakše i lijepše mogao obaviti! Loše, neprilično orudje znači danas za mesara gotovu pogubu! Loše brude znači 25 % gubitak! Četvrtina čistog donosa propada svakodnevno, godinu za godinom, jer može biti i ti radiš sa orudjem, koje modernom razvitku više ne odgovara. Tvrtka Rudolf Grudnik, Ljubljana - Dravlje, ima zalihu sviju mesarskih potreština. Ovo je poduzeće zbog solidnosti i kulantnosti poznato u cijeloj državi. Poduzeće će na našu naročitu molbu poslati svima drugovima, koji primaju naš list, bogato ilustrovani cijenovnik besplatno. Sahrani ga! Ako će vam štogod biti potrebno, obratite se ovoj tvrtci, a sa posluženjem bićete zadovoljni!

Svježe kože odmah očistite, pregledajte ih, dali nisu zarezane ili da nemaju makakvih drugih mana. Posle toga osolite ih sa srednje debelom soli, koja iz njih izvuče vodu, pa ih na taj način osušite, da se sačuvaju od rastvaranja. Koliko se novaca uštedi pri koži, ako sav ovaj posao bude opravljen nemarno.

Neznatni uzroci čestokrat imaju velike posljedice! Naročito vrijedi to kod otrovanja krvi. Čovjek u tom pogledu nikad nije dovoljno providan! Pre svega savjetujemo sljedeće: Ne dirajte nikada rana, i najčistija je naime ruka uvijek puna bacila! Svaku, i najmanju ranu, treba namazati sa jodovom tinkturom i svezati čistom krnom: za veće rane biće najbolje potražiti lekara. Ako osjećate nekoliko sati posle ranjenja veću bol nego u početku, odmah k lekaru! Ako rana otice, odmah k lekaru! Ako osjećate groznicu ili vrućinu, treba odmah tražiti lekarsku pomoć, pa bilo i usred noći, jer može se dogoditi, da će svaka pomoć biti prekasna! —

Kakva je vaša izložba? Dali ona u istini vabi i pozivlje k nakupu? Premalo obraćamo pažnje izlozima, premalo znamo da gradjanstvo ne zahtjeva samo dobro blago, nego hoće prije ulaska u trgovnu u izlogu vidjeti tvoj ukus i tvoju vještinu! Uredništvo je pripravljeno davati savjete za uređivanje izloga odnosno izložbenih prozora, ako se mu saopšte potrebni podaci (veličina izložbe, krajevine prilike). Već ljetos ćemo priopštiti stručni članak o uređenju izložbi ili izložbenih prozora u mesarskoj ili srodnoj obrti. Na želju dobavimo vam specialnu knjigu: Schaufenster-Dekorationen für Fleischer und Selcher.

Govoriti o obrisaču, čini se štokomu nepotrebno, ali nije. Koliko bolesti prenosi se sa obrisačem statistički ugotoviti biće teško, pa i nemoguće! Nećemo pretjerivati, ako kažemo, da su među onim predmetima, koji imaju zadaću da sprečavaju nečistost i prenosjenje bolesti, ali postizaju baš suprotan uspjeh. Utirača mora: a) biti potpuno čista, b) biti primenjena samo za jedno lice, c) za svaki poseban rad posebna! Ako nije čista, ne služi ime obrisača, nego mazača! Ako razna lica upotrebljavaju jedan te isti obrisač, on nikako ne može da odgovara higijenskim uslovima. Geslo: »Svakome svoje« vrijedi i ovdje. Napokon nikako ne smemo da imamo jedan te isti obrisač za čišćenje ruku posle rada, kod kojega se one jako oprljaju, i za brisanje kod čistog rada. Po sebi se razume, da nećemo u mesarskoj radnji imati pored mesa, koje nudimo gradjanstvu prljavih obrisača, premda se to na žalost nekuda još događa.

Sve valja upotrebiti. U velikim klaonicama u Chicagu (Sjev. Amerika) kažu, da poduzeće upotrebi sve osim bukanja stoke i gurikanja prasića.

Jesteli već pregledali, ne manjka li vam orudje? Ili klaonica nije opremljena ni sa najnužnijim? Bodite providni kod nabavka orudja. Ako nam saopštite, što vam manjka, dragovoljno, ćemo vam savjetovati — doduše besplatno.

Širite i naručite „Mesarski List“!

Recepti.

(Važne recepte priopštavaćemo u svakom broju. Sadržajite ih!)

Vratnica. (Berliner Knackwurst.) Uzmi 10 kg govedine i svinjetine, dodaj 6 kg svinjske bobice (Flam), sareži po mogućstvu sa njihaćim noževima (Wiegemesser) sasna na sitno, dodaj 500 g soli, 60 g samljevenog bijelog bibera, 5 g kalisalpetra i po volji nekoliko kumina. Sa ovom smesom napuni tanka svinjska crijeva, ca 100 g komad.

Zimska salama. Ia. Za 60 kg salame upotrijebi 24 kg govedine, 12 kg pustog svinjskog mesa i 24 kg hrptnog sala! Kada bude govedina osoljena sa 100 g soli, dodaj 10 g kalisalpetra, po mogućnosti sa njihaćim noževima ili još bolje sa Blitzom odnosno sa cirkular-Blitzom sareži. Posle toga dodaj još 12 kg spomenute svinjetine, dobro smješaj i sareži! Posle 15—20 minuta dodaj 80 g bijelog samljevenog bibera, 2 kg soli, ca pol kg stucenog češnjaka i sve to smješaj sa nekočinom ruma, koji daje dobar okus. Nato sve sasna na sitno sareži! Sada tek dodaj salo, koje si sarezao na ploči ca 5 mm. Onda sve skupa smješaj sa strojem ili u kadi. Obradjenu masu čuvaš pred vodom in vlagom, kod punjenja obrati pažnju na to, da ni malo vazduha ne dođe u crijevo. Prokadjivanje i sušenje ovih salama biva u lakom dimu i u temperaturi ca 15 R od prilike 6 dana. Kada su salame suve i prokadjene, treba ih očuvati od vlage i toplog vazduha.

Jetarna pasteta ili la jetrenice: Uzmi 10 kg svinjskih jetara (crna džigerica) sarezanih na liste, nato ih obari i dva puta na Wolfu (ploča 2—3 mm) sareži. Nato uzmi 10 kg skuvane svinjetine od donje čeljusti ili od plečeta i još oko 10 kg kuvane trbušne slaninice. Ovu slaninu sareži na Wolfu kroz ploču 2—3 mm. Ka tome dodaj 5 kg obarane slaninice, sarezane u male kocke i primješaj još slijedeće mirodije: 1 kg soli, 110 g samljevenog bijelog bibera, 40 g pigmenta, 30 g macisnih listova, 50 g mažurana i 20 g kardamona. Nato svu smjesu dobro obradi i napuni u debelo svinjsko crijevo. Kobase mogu se kuvati u toploj vodi temperature 70 R $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ sata, na što se ohlade u studenoj vodi i objese u zračan prostor.

Treba da si milosrdan.

Neće biti suviše, ako u našem listu bude riječica i o milosrdju! Da, i mesar treba da je milosrdljiv! Možda se tome ili onome čudnovato čini, rekše: mesarski obrt sam po sebi zahtjeva neku bezobzirnost. Životinje služe čovjeku. Čovjek ima pravo, da životinje, koje su štetne, uništava, inače bi za kratko vreme divlje zverinje napunile i preplavile i kulturne djelove zemlje. To pravo ima te mora imati čovjek, jer bi inače bio u opasnosti njegov opstanak. Ali ima čovjek i pravo, da životinje upotrebljava za svoje namjere t. j. u svoju

korist upotrebljavati sve njihove sastavine. Nadju se doduše i ljudi, koji to odricaju, ali ovo su zanešenjaci, koji ne uvažuju, da životinju zaklati ne znači ju mučiti!

Moderna tehnika sve više se usavršuje i teži za tome, da će se klanje obaviti tako brzo, da neće životinja pri tome ni malo trpjeti; klanje neka se svrši u minimalno vreme. Zliediti životinje je bezobzirno, nemilosrdno, barbarsko!

Stari poganski narodi polagali su veliku važnost na milosrdje. Tako su n. pr. Atenjani nekog klapca, koji je životinji lakoumno i namerno izbio oko, kaznili smrću; izvodili su naime, da iz ovakvog klapca nikad neće da bude valjan čovjek! Krvoločnici iz starog i srednjeg vijeka već u mladosti rado su zlijedili životinje.

Sam sam više puta vidio drugove, koji možda iz neznanja ili iz lakoumlja nisu učinili svega što je bilo moguće učiniti za spriječenje trpljenja životinje. Mnogi voze pitane i teške prasiče na kolima u kobačama tako stisnute, da ne mogu ni da stoje i čestokrat leže jedan na drugome. Istotako prevoze čestokrat i teleta. U većim krajevima i mjestima gradjanstvo to brzo primeti te se grozi, časopisi pišu o tome, možda nastupi čak i policija i na taj način se bezdušnost osvećuje u materijalnom pogledu: gradjanstvo izbjegava ovakvog mesara. Gazdarice, koje vide ovakvo ravnanje, ne kupuju više meso i mesarske proiz-

vode od mesara, koji zlijedi životinju. Izvode naime, da mesar, koji je bezobziran i tvrda srca prema životinjama takodjer u svojoj obrtu neće biti pažljiv i savjestan! Koliko puta vidio sam pilad na trgu, koju nisam smeo ni da pogledam, te da ne bi se u svome srcu naljutio na vlasnika životinje. Izmučene od dugotrajnog gladovanja sam video za noge na stubove obešene kokoši i purane, gdje su hropili. Jer gazdarice tako izmučenu pilad nerado kupuju, životinja još dalje se pati i onda još teže se prodaje. Tako opet se bezobzirnost prodavaoca odmah osvećuje.

Medju našim narodom raširena je vjera, da su sline zlijedjenih i bjesnih životinja jako otrovne. Moguće je pre sa slinom bjesne mačke čovjeka i usmrstiti! Ljekari tvrde, da su meso i krv mučenih i bjesnih životinja štetni po zdravlje. Meni se to čini sasna naravno! Ako se živo biće naljuti, onda u njegovim organima bivaju promjene — dogodi se više puta, da n. pr. čovjek od gnjeva umre — koje sigurno nemaju pogodnog utjecaja na organizam. Bezdvomno meso mučenih životinja vrijedi manje nego meso brzo zaklanih.

Neka ove moje riječi nisu zaludne! Svaki moderan mesar mora težiti za tim, da svoju klaonicu opremi tako, da ona neće biti mučilište životinja, nego u istini klaonica, t. j. mjesto, gdje se životinje kolju i preradjuju u korist čovječanstva!

Žalosna zgoda Mije Mesarića.

Nikada neću da ga zaboravim. Pamtiću njegovu pojavu, koja se je duboko utisnula u moje pamćenje. Visok je bio, širokih pleća i zajetan kano stogodišnji dub u prašumi naš Mijo Mesarić, prvi, najveći te jedini mesar u malome trgu naše mile otadžbine. Radnja njegova nije bila baš velika, ali ipak dovoljno prostorna za tamošnje prilike. Otvorena je bila svakog dana samo tri sata, ali i ona tri sata stao je naš Mijo Mesarić na pragu svoje radnje i željno lovio mimoiduće barem sa pogledima u svoju mesarnicu. Ali su vrata bila malena i uzka, tako da je Mijo sa svojom ogromnošću zauzeo sav ulaz. Jer i izložbenog prozora radnja nije imala, mo-

rao je tudjinac da sazna samo po pojavi Mesarića, kakav je njegov posao.

Mijo umeo je, da udesi svoj rad prema mjesnim prilikama: Jer je u okolini imalo mnogo hrastovih šuma, imalo je i želuda; jer je imalo želuda, imalo je i prasiča. Budući da je bila množina prasiča, klali su danas ovdje, sutra ondje, te naravno pozvali prvog, najvećeg, najdebljeg a ujedno jedinog mesarskog majstora u trgu, da obavlja svoj posao barem djelomice — mjesto u svojoj radnji po tudjim kućama.

Ne tvrdim, da je Mesarić Mijo bio pijandura. Da sam to kazao, nepravda bi bila — ali veoma je volio pijaću.

U početku meseca decembra pozvali su ga k trškome načelniku, da vrši svoju dužnost. Ponovno kažem, da naš majstor nije bio pijanica, ali je veoma volio vino i ljutu rakiju.

Rano u jutro krenuo je Mesarić prema načelnikovo kući, koja stoji skoro van trga na raskrsnici puteva. Nešto je već kod kuće ispio, ali ne mnogo, jer je znao, da će mu kod načelnika biti najboljih pića, koliko bi god lteo. Tako je i bilo. A onda ajde na rad! Sa asistencijom od šest junaka otišao je Mijo u svinjac, obmanuo tamo debelo prase te ga nato zaklao po svima propisima u prisutstvu one šestorice. Veoma radosni, da rad glatko ide, su ga — prase naravno — »šupali«, kada je služkinja izlila poslednji lonac kropa nanj, da se potpuno očisti, onda — užasno nešto! — prase pojuri iz kropa, preturi kadu, obali služkinju, te odjuri preko dvorišta na cestu, kao nekada lav u Firenci, pa na glavnu pijacu. Jer se u trgu ljudi ranije dižu nego u mjestima, bilo je već veoma živo na pijaci. Nastala vika i

buka, kano da je cirkus Kludsky naterao sve svoje zverinje u onu čovječju masu. Nekoliko vremena niko nije znao, odakle je prase, zašto i kuda će. Ali evo, već je dopirilo čitavo društvo junaka od načelnika i počeli loviti lov, kod kojega je učestvovalo sve, što je u trgu moglo da hođa. Izašlo, što je moralo — posle nekoliko sata ulovili su prase i Mijo zadao mu je drugu — sada istinitu smrt.

Ali se smjeh i zadirkivanje nisu brzo plegli. Kadgod je ko došao do mesarnice, gdje je stajao Mijo, nasmješio se poradi onog decemberskog događaja. Mesarića je svaki nasmješak sjetio sramote i hiljadu te hiljadu puta odlučio se u svom velikom od tustine obdanom srcu: »Nikada više neću da koljem vino- van i — sa slabim orudjem!«

MALI OGLASNIK

(svaka riječ 1 Din. Svaki oglas najmanje 10 Din. *Plati se u napred.)

Tarifa za oglase trgovskog značaja „Mesarskog lista“

Cijela strana	Din 3000	$\frac{1}{8}$ strane	Din 700
$\frac{1}{2}$ strane	1800	$\frac{1}{16}$ "	400
$\frac{1}{4}$ "	1000	$\frac{1}{32}$ "	200

Najmanji trgovački reklamni oglasi, koji se primaju 3 $\frac{1}{2}$ X 7 cm Din 100. Na gornju temeljnu cijenu dajemo za 6 kratno objavljivanje 10% popusta. za 12 " " 20% "

Službu traže:

Samostojen pomoćnik mesarski in klobasičarski, želi stalne službe. Ponude na upravo lista pod štev. 1.

Mesarski pomoćnik, mlad, neoženjen, izurjen v prekafevalstvu, želi dobiti primerno službu pri dobrom mesarju. Ponude na upravo pod št. 2.

Stalnu službu traži 28 godina star mesarski pomoćnik. Ponude na upravo pod br. 3.

Putnik mesarske struke traži zastupstvo prvovrsne tvrtke delikatesne struke. Ponude na upravo pod br. 5.

Knjigovodkinja i korespondentkinja, samostalna, sa višegodišnjom praksom, sada kod većeg mesno-industrijskog poduzeća, želi promijeniti službu. Ide i na selo, najviše voli sa hranom i stanom u kući. Ponude na upravo pod br. 6.

Kot poslovođa ali obratovodja želim službe pri boljšem podjetju mešne industrije. Ponude na upravo pod štev. 7.

U službu se primaju:

Vajenca sprejem v prvovrstno prekafevalsko delavnico. Ponude na upravo pod štev. 8.

Šegrt sa cijelom opskrbom primim za mesarsku obrt. Ponude na upravo pod br. 9.

Rupim:

Rabljen Blitz kupim. Ponude na upravo pod br. 23.

Kvečmašinu na mehanički pogon sa 7-8 ili 9-10 noževa kupim. Ponude na upravo pod br. 24.

Wolf, malo rabljen, ca 150-200 mm. premjera ploča kupim. Ponude na upravo pod br. 25.

Rabljenju Zwillingmašinu Wolf i Blitz ujedno kupim. Ponude na upravo pod br. 26.

Kveč 4-5 nožev, na ročni pogon, kupim. ponudbe na upravo pod št. 27.

Wiegemesser, već upotrebljavan, kupim. Ponude na upravo pod br. 28.

Prodam:

Kompletnu garnituru malo rabljenih kobasičarskih strojeva prodam. Naslov kot uprave pod br. 13.

Rabljene njihaće stroje (Wiegemesser) prodam prav poceni. Naslov pove uprava pod štev. 15.

Wolf, malo rabljen, na ročni pogon, prodam takoj. Naslov pove uprava pod štev. 17.

Kompletno klobasičarsko napravo prodam vsled opustitve obrata. Naslov v upravi pod št. 20.

Stojeću spricu, 8 lit., skoro novu, prodam vrlo jeftino. Naslov kod uprave pod br. 16.

Male kobasičarske mašine Wolf, Kveč in Špic prodam za 5000 Din. Naslov kod uprave pod br. 18.

Stolnu kvečmašinu, skoro novu, prodam po niskoj cijeni. Naslov kod uprave pod br. 16.

Rabljen Wolf značke Friedrich iz Haaga, premjer ploča 95 mm, prodam vanredno jeftino. Naslov kod uprave pod br. 21.

Rabljeno hladilno napravo, kompresor 7000 kalorj, prodam za 10.000 D. Naslov pove uprava pod štev. 22.

Iznajmim:

Opremljenu mesarnicu, dobro uveđenu, iznajmim ili ugodno prodam. Ponude na upravo pod br. 10.

Mesarnicu sa stanom u sredini mesta (u Sloveniji) iznajmim za 3-5 godina. Ponude na upravo pod br. 11.

Najmim:

Opremljenu mesarnicu najmim Ponude na upravo pod br. 12.

Razno:

Družbenika traži dobro uvedena mesna industrija. Potreban kapital Din 100.000. Naslov kod uprave pod br. 14.

Sretnu, veselu i uspjeha punu Novu godinu
želi svima mesarima, kobasičarima te ostaloj mesnoj industriji

I. Jugoslavenska Tvornica mesarskih potrebstina Rudolf Grudnik,

Dravljje, Št. Vid nad Ljubljano

Karel Nohač, Tvornica mesarskih strojeva, Praha II., Hyberbaska ul. 42., preporučuje svoje prvovrsne mesarske strojeve po najnižoj cijeni. Dobivaju se kod t. Rudolf Grudnik, Dravljje p. št. Vid nad Ljubljano.	Gebrüder Vieler, G. m. b. H. Letmathe in Westfalen, Njemačka. Specijalna tvornica aluminijastih oprema za mesarnice, izloge i t. d. Zahtjevajte ponude ili cijenik!	Svima p. n. gg. mesarima i koba- sičarima poručujemo, da g. Mladen S. Vuković iz Bačke Palanke kao i g. Deutsch iz Beča i g. Urbanc iz Ljubljane nisu zastupnici firme Grud- nik iz Dravljje, te nemaju pravo sklapati naručbe za tt. Grudnik.	Alojz Zalokar Ljubljana, Gosposvetska cesta, izradjuje najbolje mesarske klaoniške cipele sviju vrsta. Preporučuje se za naručbe.	!! Mesariji in klobasičariji !! Oglašujte v „Mesarskem listu“ Le prepričajte se, da imajo naši oglasilci največji uspeh!
Richard Heike, Fleischereimaschi- nenfabrik, Berlin, Hohenschönhausen izradjuje najbolje mesarske strojeve sviju vrsta. Zastupnik za Jugoslaviju: R. Grudnik, Dravljje, p. št. Vid nad Ljubljano.	Radio Bar, Ljubljana Mestni trg 5/I. preporučuje svoje bogate zalihe naj- modernijih aparata i ostalog radio materijala. Zahtjevajte cijenovnik i ponude.	Firma R. Grudnik, Ljubljana, obavešta sve p. n. gg. mesare i klobasičare da je njezin pravno- ovlašteni zastupnik g. Rudolf Krnić iz Osijeka. Za istinitost gornje izjave odgovara Uprava lista.	Mesarske sveaterje (puloverja) i ostale poplete izradjuje po vrlo niskim cijenama FERDO ŽAGAR, strojevno pletenje, Ljubljana - Vič. Za naručbe se preporučujem.	G. Kovač Ljubljana, Rimska cesta veletrgovina raznovrsnog papira. Zahtjevajte ponude!
Jac. B. Öcker, Spezialladeeinrichtungs- fabrik, Elberfeld, Njem. preporučuje svoje najmodernije me- sarske opreme, izložbene reklame i opreme po najnižim cijenama. P. n. gg. ispostavlja za Jugoslaviju: R. Grudnik, Dravljje, p. št. Vid nad Ljubljano.	Najteftinije i najbolje pokućstvo, pulte za prodavnice, mesarnice kao i stolarske radove kod zgrada, po ručite najbolje kod tvrtke Josip Rožanc, Trata, p. št. Vid na Ljubljano.	Za klobasičare i mesare neophodno je potrebna „AULA“ rasolna snov (Rulapökelfstoffe). Zahtjevajte ponude kod :: Erich Eisenmann, Maribor. ::	FRANC ZALETEL domaća velerakijašnica št. Vid n. Ljubljano dobavi pravu domaću rakiju po najnižim cijenama.	Zvonolivnica i livnica št. Vid n. Ljubljano izradjuje najbolja zvona. Zahtje- vajte ponude!
Paul F. Dick, Esslingen a. N. Njemačka, izradjuje svemu svijetu poznate mesarske potrebštine, koje su stalno u zalihi kod R. Grudnik, Dravljje, p. št. Vid nad Ljubljano.	Ivan Pirc, sodarski majstor, Dravljje, p. št. Vid nad Ljubljano, izradjuje najbolje sudove, kade, ka- dove i škafove po najnižim cijenama. TRAŽITE PONUDE!	Gustav Volk & Co., Aue-Schmalkalden (Njemačka), Specijalna tvornica za mesarske masate (štrajhare), preporučuje svoje svemu svijetu poznate štrajhare, koji su najbolji na današnjem svijetskom tržištu. Stalnu zalihu ima naš za- stupnik R. Grudnik, Dravljje, p. št. Vid nad Ljubljano.		WALTER GRETENER, ZAGREB, Horvaćanska 21 stalno ima u zalihi najbolja crijeva. Se preporučuje.
A. Weis & Co., Maschinenfabrik, Wien III., Paulusplatz 3. izradjuje najbolje mesarske mašine bečkog sistema. Zahtjevajte ponude ili cijenovnik.	Prokušane strojeve za hladjenje i proizvodnju leda u industriji jestvina dobavlja najjeftinije Ing. I. Mraz, Chocen, čsr. Na zahtjev šalju se prospekti i proračuni.			Mesari i klobasičari! kupujem i prodajem rab- ljene mesarske strojeve. Joško Čermelj, Ljubljana Vodovodna cesta, žel. hiše.

Nabavite si led kod
Ledarske zadruge r. z. z. o. z., Zg. Šiška-Dravljje.

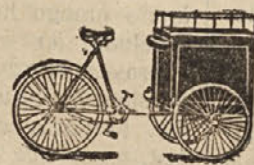
Radiotehnika

Tone Poljšak, Ljubljana, Aleksandrova c. 5.

Radio aparati sviju vrsta i konstrukcija po
najnižim cijenama. Naročito preporučuje
svoju specijalitetu: radio aparat sa 4 ili
više cijevi, kod kojeg ne treba nikakvih
baterija, nego se priključi na električnu
struju. — Zahtjevajte ponude!

Mesari i klobasičari!

Kako je potrebno kod Vaše
obrti, da imate dobro orudje i
strojeve, tako je potrebno da si
nabavite trocikl (sa natpisom Vaše
firme), da možete Vaše stranke što
brže poslužiti, odnosno dostaviti im
robu odmah, da ih na taj način naj-
bolje zadovoljite! Sa ovakvim tro-
ciklima je dostava robe najbrža i naj-
jeftinija, zbog toga zahtjevajte odmah
ponudu za trocikl značke „**Trilbuna**“,
F.B.L., Ljubljana, Karlovska c. 4., tvor-
nica dvokoles in otroških vozičkov.



IVAN ZAKOTNIK

Ljubljana VII

Veletesarsko poduzeće

Zahtjevajte ponude!

„Doko“ cipele
su
najbolje

Ljubljana, Prešernova ul. 9. na dvorištu.

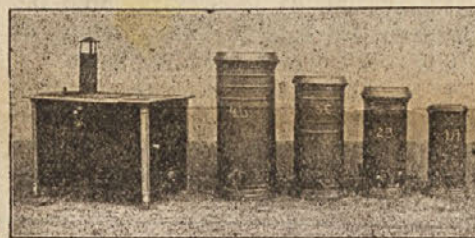
A. ŠARABON

LJUBLJANA,
ZALOŠKA CESTA,

najveća zaliha mesarskih mirotija.
TRAŽITE CJENOVNIK!



Od sela do sela ide glas: Ako ste malinovac ili druge bezalkoholne mezgre
poručili kod raznih tvrtka a niste bili zadovoljni, onda obratite se:
„**BREZALKOHOLNOJ PRODUKCIJI**“ u Ljubljani, Poljanski nasip 10/15.



Brezalkoholna produkcija

Ljubljana, Poljanski nasip 10.
opozorava na najnoviju konstrukciju
peći i štednjaka,
koji se lože sa piljevinom,
dakle ogroman prištedak.
Dnevna uporaba goriva samo 2—5 Din.
ZAHTEVAJTE PONUDE!

PRERADOVIĆ

a. d.

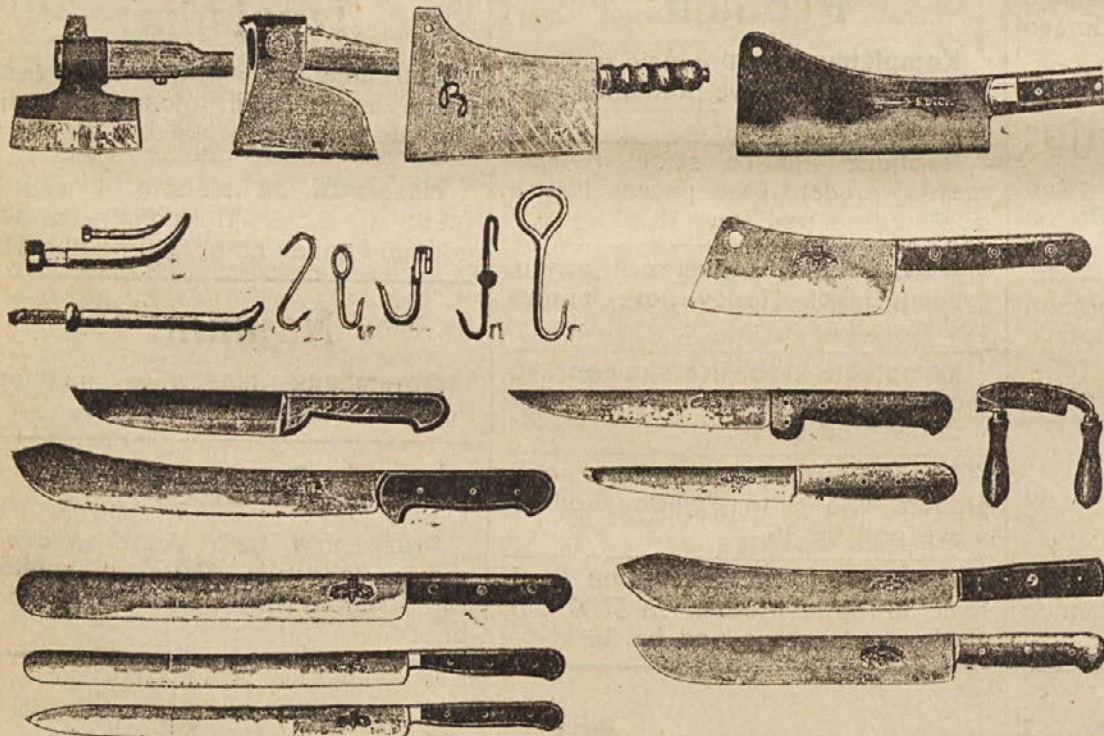
Zagreb, Nikolićeva ul. 10.,
trgovina sa živim
i zaklanim blagom.

K. RABUS i SIN

ZAGREB,

tvornica salame, kobasica
masti i suhomes-
nate robe.

**Preporučuje svoje
prvovrsne proizvode.**



Prva jugoslovenska tvornica mesarskih potreština **RUDOLF GRUDNIK, Dravljje, p. št. Vid nad Ljubljano**
preporučuje mesarske mašine, orudje i ostale potreštine svog proizvoda. Isto se primaju u stručno izprav-
ljanje, brušenje, renovaciju itd. mesarski strojevi sviju vrsta i ostalo orudje. Zahtjevajte katalog sa cijenikom

PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavnii
Ne treba nikakve poslugel
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,
Wien III, Kegelgasse 27., kraj Sofienbrücke.

A. FREUNDLICH

DÜSSELDORF, (Njemačka),
Grosskühlanlagenfabrik,

izradjuje prvovrsne hladione
naprave u najvećem opsegu.

Tražite ponude i prospekte!

Specijalno poduzeće za projektovanje većih i manjih hladionih naprava, naprava za proizvodnju
leda, klaonica, mesarskih mašinskih radionica, mesarnica, delikatesnih radnja itd.

Ing. D. Rauberger, Koseze, vila Tönnies, Ljubljana VII.