



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.

Slovenski mesarji!

Po izidu prve številke »Mesarskega lista«, ki smo ga poslali tudi vsem slovenskim mesarjem, čeprav je list tiskan v srbohrvaščini, smo od mnogih slovenskih mesarjev dobili dopise, v katerih izražajo željo, naj bi list izhajal v slovenščini. Ker je dopisov preveč, da bi mogli na vsakega posebej odgovoriti, odgovarjamo s tem na vse zadevne dopise in hkrati podajamo utemeljitev izdajanja lista v srbohrvaščini.

Mesarski stan v Jugoslaviji ni imel strokovnega lista, brez katerega je izpopolnjevanje strokovnega znanja, zasledovanje stanovskega napredka doma in drugod in zastopanje strokovnih interesov skoraj izključeno. Da izpopolni to vrzel, se je osnoval v Ljubljani konzorcij nekaterih mož, ki so uvideli neobhodno potrebo mesarskega strokovnega lista, in pričel izdajati z letom 1929. »Mesarski list«.

Ker je v Jugoslaviji od približno 8000 mesarjev nad 7000 Srbov in Hrvatov, ki slovenščine ne bi razumeli, nasprotno pa skoraj vsi slovenski mesarji razumejo srbohrvaščino, se je konzorcij odločil list izdajati v srbohrvaščini, da bi bil dostopen vsem članom mogočne mesarske družine v Jugoslaviji.

Takoj pri prvi številki se je pokazalo, kako potreben je bil list in kako pravilno pot si je začrtal. Pohval in priznanj je deževalo iz vseh krajev države in oglašilo so dosegli presenetljive uspehe. Tudi slovenski mesarji so pokazali izredno zanimanje za list in nam poslali nešteto priznanj, mnogi pa so — kakor

že omenjeno — izrazili željo, naj bi list izhajal v slovenščini.

Po temeljitim razmotrivanju je konzorcij sklenil pod gotovimi pogoji izdajati poleg srbohrvaške izdaje tudi slovensko, da bi čim bolj mogel ustrezati potrebam in zahtevam vseh mesarjev v naši državi in zastopati njihove interese.

Glavni pogoj za možnost izhajanja slovenske izdaje »Mesarskega lista« je, da se oglasi zadostno število naročnikov, ker je list brez naročnikov brez pomena, a pri majhnem številu naročnikov bi naročnina bila previsoka.

Da bi izvedeli mnenje vseh slovenskih mesarjev, smo vsakemu izvodu 2. štev. priložili dopisnico, s katero naj nam vsakdo sporoči, ali želi prejemati srbohrvaško izdajo »Mesarskega lista« ali pa naroča slovensko izdajo. Tudi eventualne druge želje se nam lahko sporoče s to dopisnico.

Če se bo zgledalo vsaj 600 interesentov za slovensko izdajo, bo paralelno s tretjo številko srbohrvaške izdaje izšla prva številka slovenske izdaje. Tudi pozneje bosta izdaji izhajali paralelno. Naročnina za slovensko izdajo bo ista kakor za srbohrvaško, namreč 10 Din za leto 1929.

Prosimo, da priložene dopisnice vsi in čim prej uporabite, da bomo mogli vse pravočasno urediti. Zadostuje pripomba: »Naročam slovensko izdajo«. Seveda je za nas naročba obvezna samo pod navedenim pogojem, namreč, če bo naročnikov vsaj 600.

Mi smo povedali svoje, sedaj ste na vrsti Vi!

Mašinske hladione naprave u mesarskim radnjama.

Od Ing. N.

Ljetošnja vanredno dugotrajna i ljeta zima ide svome kraju i već pruraku meteorolozi vruće i suho ljeto.

Radi toga je potrebno, da mesari, koji su već sretni vlasnici hladione naprave, istu blagovremeno sprema za buduću sezonu. Kod kompresora u napravama izvrše temeljite revizije ili monterji stručnih tvornica ili stručno vaspitani mašiniste.

Oštećene oduške (ventili) i pešnjavine treba da se oprave blagovremeno, kako bi hladioni stroj u čitavoj budućoj sezoni mogao da svoj posao jamačno obavlja. Nijedan vlasnik hladione naprave ne smije da se plaši troškova za ovakvu reviziju, kod koje vješta ruka skloni malene nedostatke, koji bi zanemareni mogli da prouzroče lamanje ili nešto slično, iz čega bi mogao da nastane nepogodan prestanak u radnji, iskvara sahranjene robe itd.

Isto je važno, da se prefarbaju razni gvozdeni dijelovi, koji su od vode ili vlažnog vazdušja počeli rdjati, kako bi se oni očuvali od potpunog zahrdjanja.

Manometri te ostale kontrolne sprave i sprave za mjerenje treba da se kontrolišu u pogledu jamačnog i bespriekornog funkcionisanja, a motori koji su bili preko zime ostavljeni bez dejstvovanja u vlažnim prostorijama, treba da se pregledaju, dali nema kod njih sklopa radi mokrine (Feuchtigkeitschluss), koji prouzrokuje 30—40% gubitak električne struje.

Eventualna oštećenja kod usamljenja (izolacije) hladionice ili rebrastih cijevi treba da se oprave. Neusamljeni sistemi cijevi i neusamljene hladionice treba da se po mogućstvu usame sa materijalom, koji ne propušta vodu i toplinu. Mnogi vlasnici hladionih napra-

va, koji su htjeli, da prištedje novac za skupi materijal te hladionice nisu usamlili, žale se, da moradu njihove mašine naskoro neprekidno da rade, ali unatoč toga nikako ne mogu da održe u svojim hladionicama željenu temperaturu. Uzrok je tome, što hladnoća umiče kroz neusamljeni zid. Trošak za usamljenje isplati se u nekoliko godina sa sinajanjem obratnih troškova. Ali ne smije, da se usamljenje hladionice prepusti prvom zidarju, nego treba da ga izvrši stručna tvrtka.

Za mesarske radnje, koje namjeravaju nabaviti za ovu godinu nove hladione naprave, sada je već krajnje vrijeme, kako bi mogle naprave biti montirane blagovremeno.

Renomirane stručne firme pošalju ozbiljnim interesentima besplatno indžinira specialista, koji po pregledu mjesnih prilika daje interesentima stručnjaške savjete. Ako se radi o manjim napravama može taj indžinir da izstavi stranci punomoćnu ponudu, kod većih naprava firma će prema izvještaju stručnog indžinira te prema planu, koji je on izradio na osnovu mjesnih prilika, za kratko vreme poslati ponudu. Preporuča se, da se traži ponuda uvijek za kompletnu napravu uključivo sa usamljenjem, motorjem itd.

Ima poznatih tvrtka, koje su i u Jugoslaviji instalirale više hladionih naprava, sa kojima su vlasnici potpuno zadovoljni. Ovim firmama dakle su ovdašnje prilike poznate, radi čega one mogu bez daljeg da označe interesentu pravu cijenu za kompletnu napravu. Ne dajte se varati od prividno jeftinijih ponuda nepoznatih firma, kod kojih često pola opreme u hladionicama manjka.

Po sebi se razume, da se od firme

traži obična garancija za besprikorno funkcionisanje naprave, što će solidna firma da da bez daljeg. Kod biranja sistema naprave se ima u vidu solidna konstrukcija, najveća pouzdanost u radu i jednostruka posluga. Mesar ne može da troši mnogo vremena za posluživanje hladionih mašina, isto ne može da ima posebnog mašinistu. Iz spomenutog uzroka su mesari u posljednje vreme sve više počeli da nabavljaju tako zvane hladione automate. U Jugoslaviji naročito su rasšireni hladioni automati A-S Brown Boveri te su svuda pokazali dobro dejstvovanje. Prve ovakve naprave bile su izvršene pre 15 godina pa su kroz cijelo vreme funkcionisale besprikorno.

Njihova glavna prednost je potpuna besopasnost dalje to, da kod ovih automata nema izlaženja amonijaka i apsolutna pouzdanost u radu takodjer i tamo, gdje su oni bez nadgledanja prepusteni sami sebi.

Mesaru je ovakva hladiona naprava u njegovom poslu najvjerniji pomoćnik.

Iskorišćivanje kostiju.

Već prije mnogo stotinu godina znalo se je, da su kosti dobro sredstvo za pospješivanje rasta žitarica i da gnojenje zemlje sa samlevenim kostima donša obilniji rod. Naši pradjedovi u tu su svrhu kosti u jednostavnom kotlu iskuhali, pa su ih onda nakon sušenja u malim mlinovima smljeli. U svakom većem gradu po cijeloj Evropi bilo je ovakvih koštanih mlinova, dok nije sredinom prošloga stoljeća znanstvenim istraživanjem svih pojava oko djubrenja sa ovakvim samljevenim kostima bilo dokazano, da je učinak minimalan, jer u kostima zaostala mast ne dozvoljuje potpuno rastapanje fosforne kiseline u zemlji. Ujedno se tražilo puta i načina, da bi se ovaj nedostatak odstranio. Mnogi znanstvenici a i poduzetnici došli su nakon dugih istraživanja do spoznaje, da se potpuno odstranjivanje masti iz kostiju može postići samo kemijskim putem (ekstrakcijom) i s time je bila dana pobuda za osnivanje prve fabrike za iskorišćivanje kostiju. Od onda pa sve do danas tvorička preradba kostiju sve više zauzima maha, iz jedne male kućne industrije razvio se jedan važan ogranak velike kemijske industrije sa uvijek novim i poboljšanim metodama rada.

U našoj državi postoje dvije ovakove tvornice za preradjivanje kostiju. Od ovih je tvornica u Ljubljani jedna od najmodernijih u Evropi a njeni proizvodi na glasu su ne samo kod nas, nego po cijelome svijetu. Znatno dio izvoza gotovih produkata ove tvornice ide u prekomorske zemlje (Ameriku, Aziju i Afriku). Zanimivo će biti za naše čitatelje, ako ih upoznamo sa radom te fabrike.

Kako kosti ne dolaze čiste u tvornicu, prvi je posao taj, da se odstranjuju sve strane stvari a to su: krpe, gvozdje, papci, rogovi itd. Ovako sortirane kosti se onda jakim mašinama lome na sitne komade od veličine oraha. Lomljene kosti elevatorima se pune u velike kazane (svaki po 10.000 kg), u kojima se pomoću benzinskih para odvaja mast.

S time je dobiven prvi produkt proizvodnje: koštana mast. Ona je tamne boje, ali se posebnom metodom rafinacije postizava svetlo-žuta boja. Ova mast služi tvornicama sapuna kao sirovina i za fabrikaciju stearina.

Usitnjene i obezmašćene kosti moraju se prorošetati, da bi se odstranilo blato i prašina i da bi se dobio sasvim čisti materijal za daljnju fabrikaciju tutkala (kelja). Ono se izrađuje u velikim difuzerima, gdje se pomoću vodene pare uz visok pritisak iz kostiju vadi sadr-

žina ljepka. Na taj način dobivena tekućina još može izljevati u posebne forme, iz kojih se poslije režu poznate ploče. Te se ploče slažu na uokvirene mreže, koje se stavljaju u posebne sušione i tamo ostave, dok tutkalo nije potpuno suho.

Poznato je, da tutkalo služi za stolare i slikare. Nadalje troše tutkalo razne industrije n. pr. kartonažna, tekstilna, šibica itd.

Kosti iz kojih je, kako smo vidili, izvadjena mast i sadržina tutkala, sada se suše i smelju u koštano brašno, izvršno sredstvo za gnojenje zemlje. Koštano brašno sadržaje 30% fosforne kiseline (superfosfat samo 18%).

Tvornica u Ljubljani može da preradije mjesечно 60 vagona kostiju po 10.000 kg. Pošto nije moguće, ovakovu količinu kostiju sakupiti u našoj državi, to je fabrika upućena na uvoz kostiju iz drugih država. Zaposleno je 150 radnika.

Nepotpun gubitak krvi i njegov uticaj na meso

Meso naših klanica spada među hraniva, koja se srazmjerno lako kvare, naročito ako se sa njima pogriješno postupi. Svaki mesar u sopstvenom interesu upet će se, da se očuva od gubitka, koji bi pretrpio od iskvarenja mesa ili mesnih proizvoda. Pogriješno postupanje z mesom može da počne već prije nego što životinja bude zaklana. Radi toga je važno, da se obrati pažnja mesu već kod klanice, a ne tek nakon klanja.

Preporučuje se po mogućstvu uvijek klati životinje, koje su otpočimule. Životinje, koje su bile dotjerane, su srazmjerno sa dužinom puta više ili manje umorne, a često i uznemirene. Ako se one u takvom stanju zakolju, onda krv ne isteče potpuno, radi čega meso mnogo gubi na vrijednosti, jer postane mnogo lakše kvarljivo. Isto treba da se odmore životinje, koje su došle ladom ili vozom, naročito u ljetu. Koliko dulji je bio put, koji je životinja prošla pješice, vozom ili ladom i koliko veća je vrućina ili zima, toliko više odmora treba da ima klanica prije klanja.

Meso životinja, koje su bile zaklane umorne ili uznemirene, smatra se nepotpunog iskrvavanja radi kao manje vrijedno, a često će i prodavanje biti onemogućeno, jer je meso mrko-crveno ili krvavi kod sjecanja itd. Iz svega toga razvidi se, da je u interesu mesara da bude životinja zaklana otpočimula.

Nepotpuno iskrvavanje sa svojim spomenutim lošim uticanjem na kakvoću mesa nastupa također i kod nakrmljenih klanica. Nakrmljenje životinja prije klanja dakle je štetno po kakvoću mesa te treba svakako da se spreči bez obzira na to, da se na taj način ošteti kupac, što je iz pravnog stanovišta nedopusno.

Ima još nekoliko okolnosti, koje prouzrokuju nepotpun gubitak krvi, ali to ćemo opisati u budućem broju.



Hladionice za mesare

(ormari za led)
automatički i bez leda najugodnije kod
„VENA“ d. s. o. j., Ljubljana
Gospodstvska c. 8.
Telefon broj 27-56.

Mesari i kobasičari!
oglašujte u
„MESARSKOM LISTU“

Obični znaci zdravlja i bolesti kod životinja.

Kod kupovanja životinja važno je, da kupac po izgledu bude u stanju da ustanovi, dali je životinja zdrava, sumnjiva ili bolesna. Ovo ustanovljenje važno je radi tega, jer se prema njemu udešava kupovna cijena; za bolesnu životinju ili za životinju od sumnjivog izgleda svakako će kupac da ponudi manje nego za zdravu.

Zdrave životinje većinom su tovine, ima doduše slučajeva, da su i manje tovine životinje sasvim zdrave, primjerice one, koje su duže vremena morale da rade (tegleći volovi) ili one koje nisu dovoljno krmijene, te krave u prvim mjesecima nakon oteljenja.

Kod presuđivanja zdravstvenog stanja životinja mogu se kupci služiti kao osnovima držanjem tijela životinja, stajanjem, hodanjem, pogledom i skretanjem pažnje bližoj okolini.

Goveda, koja se pokunjuju su sumnjiva, u koliko to nije u vezi sa priokupanjem. Zdrava goveda imaju hrbat ravan. Uzgore ugnut hrbat svjedoči, da je govedo bolesno na trbušnom drotu (lapatke, crijevo itd.) ili na paparcima (upaljenje). Kod stajanja treba da bude težina tijela podeljena razmjerno na sve četiri noge. Čuvanje makoje noge znači, da noga nije zdrava. Kod kretanja zdravog goveda pregibaju se uda slobodno te su kretanje nekako promišljene. Medjutim kretanje bolesnog goveda su trnjava i mlitave, a pored toga bolesno govedo kod kretanja ljuđa se u zadnjom dijelu tijela. Ako nije naročito umorno, zdravo se govedo obično digno veći, ako udje neko nepoznato lice u staju.

Zdrave životinje imaju slobodan i bodar pogled te bistro i jasno oko; one su bodre i skreću pažnju okolini, okreću glavu ili bar uha, ako je negdje nastao šum. Pogled bolesnih životinja je bezizrazan, a oko mutno te one ne mare za udarce rukom.

Za ustanovljenje zdravstvenog stanja životinja treba pomnjivo pregledati i površinu tijela. Stanje kože, dlake, podjela tjelesne topline te slično mogu da budu važni znaci za presudu zdravlja životinje. Koža zdravih životinja je mekana i upružna te vrlo lako može da se na prsnim stranama skupi u sagibe, koji brzo izgine. Ako neko govedo ima tvrdi, suhu i ljuskavu kožu, koja teško može da se skupi u sagibe te sagibi dugo ne izgine, onda to znači, da govedo nije potpuno zdravo. Ovakvu kožu obično imaju jektičava goveda.

Kod zdravih životinja dlaka je glatka i svijetla. Ako je opskrba loša, u studenim stajama te kod životinja, koje su dugo ostale na paši, dlaka je često krecava i kod zdravih životinja. Ali obično znači suha, krecava i strčea dlaka loše zdravlje. Zdrave životinje u proljeće mijenjaju dlaku. Ako neka životinja održi zimsku dlaku i u ljetu, onda nije zdrava.

Tjelesna toplina je kod zdravih životinja razmjerno podeljena po površini tijela, samo su donji dijelovi noga i krajevi uha trošice hladniji.

Zdrave životinje dišu mirno i bez napora, tako da se disanje tek može došćati: Govedo diše u minutu 15—30 puta, ovca i koza 12—22 puta, svinja 10—20 puta. Ovaj broj uveliča se u velikoj žezi ili usled velikog napora. Disanje u tim slučajevima može da bude vrlo brzo, ali nikako nije naporno. Kod ubrzavanja disanja samo je uveličen broj dašaka, ali nozdrvi tek se miču. Naprotiv dosjeća se kod napornog disanja pored jakog gibanja rebara takodjer i veoma jako micanje nozdrvi i bokova. Naporno disanje obično je u vezi sa ubolešćenjem organa za disanje (plućna kuga, plućna jektika, upaljenje pluća), a kad i kad i od drugih zaraznih bolesti.

Ako životinja sumnjivo izgleda, ali po spomenutim znacima nije moguće presuditi, dali je bolesna ili nije, onda treba se o zdravlju uvjeriti sa toplomjermom. Nutarnja toplina iznosi kod:

goveda 37.5 do 39.5 stup. C
jeleta, ovce, koze 39.0 do 40.5 stup. C
svinje 38.5 do 40.0 stup. C.

Ako bude kod mjerenja dobivena niža ili viša nutarnja toplina nego što su one na gorašnjoj tabeli, onda je životinja teže bolesna.

Kvečmašine nove konstrukcije.

Gospoda mesari i kobasičari: Julio Heitl iz Osijeka, Tomo Kobija iz Osijeka i Josip Sajer iz Apatina priposlali su nam po putniku, g. R. Krniću iz Osijeka, vanredno laskavu pohvalu kvečmašina nove konstrukcije, koje izrađuje I. jugoslovenska tvornica mesarskih potrepština Rudolf Grudnik, Ljubljana, Dravljje.

Kako bi našim čitaocima što bolje učinili po volji, obratili smo se firmi Grudnik, da nam pripošalje popis ove kvečmašine. Firma odzvala se je našemu dopisu te nam priposlala slijedeće:

»Dosadašnje kvečmašine poznate su svakom mesaru i kobasičaru kao najsporiji mesarski stroj, koji nikako nemože da se prinudi k izdašnjem radu. Kvečmašine imaju svoj tempo te primaju ograničenu količinu mesa. Medutim kod novih kvečmašina količina nije ograničena te može tempo da se ubrza. Radi toga se na ovim kvečmašinama obradi za isto vreme mnogo veća količina mesa nego na velikim kvečmašinama stare konstrukcije, a osim toga obradi se mnogo bolje. Nove kvečmašine usavršene su na osnovu višegodišnjih iskušenja te je njihova konstrukcija plod dugotrajnih pokušaja, a sada usavršene su tako da rade ravno sa velikim kvečmašinama sa 6—7 noževa. Mašine su vrlo lake za pogon te može svaki šegrt da je tera, ali se one izrađuju i za mehanički pogon.

Zbog svojeg usavršenja postala je nova kvečmašina za svakog mesara i kobasičara neophodno potrebna. Cijena je vrlo niska te stane kvečmašina nove konstrukcije 2600 Din, dok stane stara mašina sa 6—7 noževa 8000 Din.

Čitaocima skrećemo pažnju na oglas tvrtke R. Grudnik, Dravljje, te ima na osnovu pohvale spomenutih mesara i kobasičara preporučujemo, da si nove, vanredno jeftine kvečmašine nabave, jer moderan mesar i kobasičar nemože da radi bez kvečmašine.

Kupovanje od putnika.

Na našu opovidbu na razne agente (varalice) u prvom broju lista primili smo od mnogih mesara dopise, u kojima nam saopštavaju, da su već više puta imali posla sa ovakvim ljudima. Zbog toga ovim dajemo našim čitaocima nekoliko savjeta za sklapanje trgovina sa putnicima.

Obično traži ovakav varalica preveliku kaparu i to 20, 25, 30, 50 % od iznosa naručbe ili čak i sav iznos rekše, da će mušteriji da da popust ili da mu je robu prodao vanredno jeftino. U najviše slučajeva kupac pogubi novac, jer ne dobije naručenu robu, agent pak ga izbjegava, jer se plaši »zahvale« kupca.

Ako dodje k Vama agent koje god firme bilo te Vi imate interesa za predmete koje prodava, onda treba da prije pravljenja trgovine, odnosno pre nego što mu date kaparu, tražite od njega punovlast one firme, za koju on putuje. Na punovlasti vidite takodjer, koliko postotaka kapare smije putnik da prima. Nemojte nikada da date više nego je dozvola na punomoći, jer se Vama može dogoditi, da firma neće previše plaćenu kaparu uzeti u račun, jer putnik nije bio ovlašten ju primiti.

Najbolje kod naručbi bit će, ako se putniku uopšte ne daje kapara, ako se o njemu nezna sigurno, da je već dugo kod jedne te iste firme. Ako se o putniku nezna ništa, onda je najbolje, da se kada bude naručba završena, traži od njega poštanska uplatnica firme, za koju putuje, a kapara se doznači sa ovom uplatnicom. Na taj način nema nikakve opasnosti, da bi se novac pogubio.

U budućem broju ćemo po mogućnosti priopćiti spisak sviju putnika onih firma, koje dolaze u obzir za naše čitaoce.

Širite "Mesarski List"

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.

Poznavajuć 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 šegrtje 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, izašlo je 9. izdanje tog poznatog i veoma raširenog dijela. Zaklad iskušenja 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 trgovca i možeš, da imaš najveći izbor najboljeg blaga u trgovini, ali ako tvoji izlozi ne vabe, ostaeš bez mušterija. Ova ti knjiga uzorno 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 Fleischergeselle 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 poimovanje naše radnje. Cijena 28 Din.

5. Anleitung zum rationellen Betrieb in der Fleischerei und Wurstmacherei. Knjiga obrađuje 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 svježek blaga kao i za preradivanje, omogućeni su pomoću ove knjige. Tako ima naročitu praktičku vrijednost sa neiskaznim višegodišnjim radom sastavljena tabela o cijeni pojedinih dijelova na osnovu cijene od zaklane stoke. Cijena je ovoj knjizi 224 Din.

Zbog velikog zanimanja za stručne knjige, koje je nastalo radi preporuke u prvom broju našeg lista, odlučili smo se da priopćimo gorašnji članak još jednom u drugom broju, kako bi po mogućnosti zainteresovali sve mesare i kobasičare za knjige njihove struke, bez kojih je racionalno vođenje radnje nemoguće. Prema obećanju u prvom broju priopštavamo danas tri recepte iz knjige »Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren«. Odabrali smo one, koje naši mesari i kobasičari najviše trebaju. Recepti su od trajašnje vrijednosti, zato neka ih svatko sahrani!

Sitne vijesti.

Ovdašnja firma R. Grudnik, Dravljje pri Ljubljani, zamolila je, da priopćimo slijedeće:

Firma R. Grudnik, Dravljje pri Ljubljani, obrati pažnju svima svojim mušterijama, da na narudžbinama uvijek označe svoju tačnu adresu sa ulicom, brojem i posljednjom poštom. Kod većih naručbi treba označiti i uputnu stanicu. Ovo smo objavili zbog toga, jer se više puta dogodi, da poslato dobimo natrag, jer mušterija nije tačno označila adresu te pošta nije mogla da naručoca nadje. Iso treba da bude adresa tačna ako se traži cijenovnik ili katalog.

Uprava »Mesarskog lista« primjećuje k tome, da i ona želi da ji oni, koji se po pošti pretplate na list, pripošalju tačne adrese, jer inače uprava nemože se jamčiti za redovitu dostavu lista. Isto kod dopisa na upravu i na uredništvo, na koje se želi odgovor, treba označiti tačnu adresu.

Achtung!

Deutsche Fleischhauer und Selcher!

Die Redaktion von »Mesarski list« sendet Ihnen auf Wunsch gegen Voreinsenden von Din 400.— Jahres-Abonnement die weltberühmte Berliner Allgemeine Fleischerzeitung Sonntagsausgabe.

Unatoč toga da smo u prvom broju našeg lista podudarili, da ne treba da se nama šalje pretplata za list, jer ćemo tek na svršetku godine poslati uplatnicu, svakodneвно primamo po nekoliko uputnica, sa kojima nama čitaoci doznaju pretplatu. Kako ne bi naši čitaoci imali suvišnih troškova sa kupovanjem uplatnicima, prilažemo današnjem broju uplatnice, koje neka čitaoci upotrebe do 1. januara 1930. Osim uplatnica prilažemo svakom primjerku i po jednu dopisnu kartu, sa kojom se nama mogu saopštiti sve eventuelne želje u pogledu lista.

Mesari iz Slovenije neka upotrebe dopisnice, kako je to naznačeno u posebnom članku.

Cijene mesa i mesnih proizvoda na malo u Ljubljani 1. II. 1929.

Govedina: Po mesarnicama prvovrsno meso 17, drugovrsno 15 Din kg; na stojnicama: prvovrsno 17, drugovrsno 15, trećevrsno 12, jezik 17—20, pluća 6—8, jetra 15—18, bubrezi 18—20, moždani 20—25, loj 5—10 Din kg.

Teletina: Prvovrsno meso 20—22.50, drugovrsno 18—20, jetra 25—27.50, pluća 15—20 Din kg.

Svinjetina: Prvovrsno meso 25, drugovrsno 20—22, pluća 10, jetra 15, bubrezi 25, glave 8—10, nožice 6, slanina trbušna 26—27, salo 28, slanina domaćih prasaca 23—25, čista svinjska mast 30; sušeno meso prvovrsno 30—32.50, drugovrsno 25—27.50, sušene nožice 10 do 12, sušen jezik 35 Din kg.

Drobnjad: Jagnjetina 18—20 Din kg.

Konjsko meso: Prvovrsno 8, drugovrsno 6 Din kg.

Kobase: 1 kg krakovskih 40, debrecinskih 40, kobasičica 32, safalada 32, Extrawurst 32, Presswurst 20, kranjskih 32—35, suhih kranjskih 50, sušene slanina 28—30 Din.

Odvetnik

Dr. Srečko Goljar

ima pisarno Ljubljana
Prešernova ul. 5
I. nadstropje.

Kupujte kod tvrtka koje oglašuju u našem listu!

Recepti.

Kobasičica (Kreenwürstchen). — 2 kg teletine, 2 kg govedjine i 6 kg svinjetine, sve bez žila, sareže se jedanput na Wolfu kroz ploču sa 2 mm promjera rupica. Nato se primetne 3 kg na sitno sarezane slaninice i sve ujedno smješa, najbolje na Blitzu ili mišmašini, onda se smjesa potjera kroz istu ploču na Wolfu što najbrže moguće, kako ne bi slanina postala mazasta. Toj količini mesa pridaje se 400 g soli, 5 g salitre, 20 g šećera od trske, 40 g bijelog bibera, 10 g pimenta, 1 g samljevenog kumina ili isto toliko koriandra. Sada se meso sa mirođijama i mesom smjesi. Ako se mjesa sa slanom vodom, onda se soli naravno ne pridaje 400 g, nego samo po okusu. Kada bude dosta zgnječeno, napuni se u crijeva od ovce.

Kobasičice načine se prečinjene prema prodavnoj cijeni veće ili manje. Kobasičice okade se u vrućem dimu (brzo prukadivanje). Prodavaju se kobasičice podgrijevane.

Debrecinska kobasica. — 4 kg svinjskog mesa bez žila i 1 kg tvrde slaninice sarežu se ujedno srednje fino na njihanim noževima. Za ovu količinu uzimaju se slijedeće mirođije: 160 g soli, 2 g salitre, 10 g šećera od trske, 10 g ljute paprike, 10 g bijelog bibera, 5 g mažurana, 5 g đumbira (Ingwer). Nato se sve obrađuje na njihanim noževima, dok meso i slanina ne budu vidljivi u sasvim sitnim komadićima. Gotovi prat napuni se u tanko svinjsko crijevo.

Kobasice načine se prečinjene a u težini od 120 gr. Kobasice prukade se do svijetlo-žute boje u dimu od topline 22 stupanja Celsiusa.

Paprena slanina. — Slanina od hrpta mladog prasića. 2—3 santimetara debela, usječe se na 10—12 santimetara široke tračke. Unutarnjoj strani treba da se sa nožem dađe glatka površina. Ako je slanina deblja, onda treba da se proreže, da dobije spomenutu debljinu.

Ovi trački se sa solju jako nateru, dobro se pospe sa solju i polože se po dužini jedan na drugoga. Slanina treba da se soli suha te ne smije da se meče u slanu vodu, jer postane u njoj mekana. Nakon 8—10 dana trački se podižu, so se odstrani i slanina se opere u toploj vodi. Onda se trački objese, da bi se osušili na vazduhu.

Kada bude slanina suha, načini se iz ljute paprike i hladne vode gusta kaša, sa kojom se namaže unutarnja strana slaninice (a nikada spoljašnja)! Trački osuše se nato u sobi za sušenje mesa pri lakom i svijetlom ognju. Da bi spoljašnja strana dobila od dima nekakvu boju, nije potrebno.

Sušenje slaninice u dimu.

Više puta kod sušenja u dimu slanina poprima neugodan tek. Kako bi tome pomogli?

U najviše slučajeva poprimila je slanina neugodni tek, ako je za sušenje bila upotrebljena smjesa od hrastove i bukove paljvine. Radi toga ova smjesa nikako ne smije se upotrebljavati. Kod sagorjevanja smjese od hrastove i bukove paljvine stvara se u dimu para od kreozota, što je tekućina neugodnog vonja i oštrog kao pljesnivog teka. Kod sušenja u dimu, koji sadržaje kreozotove pare, prodiru ove pare u slaninu i otuda onaj odvratni tek slaninice.

Neugodan tek stvara se i onda, kada bude upotrebljeno za dimljenje vlažno ili pljesnivo gorivo samo jedne vrsti, dakle bilo samo hrastovo, bilo samo bukovo. Treba dakle pomnjivo odabrati materijal za dimljenje. Ako slučajno ima samo vlažan ili pljesniv materijal, treba ga sušiti i vjetrati u zračnom prostoru.

Ko će ovaj naputak uvažiti, biće sa slaninom zadovoljan.

Obična krvavica.

Upoznat ćemo naše čitaoce sa rezultatima, do kojih su došli naučenjaci ispitujući sastav krvavica u pogledu njihovih hranljivih osobina. Na čitaocima bit će pak, da i konzumente upoznaju sa ovim važnim rezultatima nauke, služeći se pri tom ovim našim člankom.

Dapače mesarima i kobasičarima bit će manje poznato, koliko i kako važnih hranivih stvari ima u krvavici, što je jedan od najjeftinijih kobasičarskih proizvoda. Glavne hranive stvari, koje su sadržane u krvavici, jesu bjelančevina i mast i što je vrlo važno, bjelančevina koja je vrlo lako probavljiva. U krvavici, iz koje je odstranjena voda, ima 24 postotka bjelančevine i 22 postotka masti. Ali ima bjelančevine i masti u svakom jelu priređenom od mesa, iako bjelančevina u njima nije tako probavljiva kao ona kod krvavica. Pored lakše probavljivosti bjelančevine, koja se u njoj nalazi, ima krvavica veliku vrijednost za ishranu u tom, što su u njoj sadržane i sastavine, kojih u drugim mesnim jelima nikako nema ili ih ima znatno manje. Ove sastavine dobivaju se preradjivanjem životinjske krvi te su za ljudsko zdravlje potrebne i korisne. U prvom redu dolazi tu u obzir vanredno visoki sadržaj željeza, kojega kako su to ustanovili naučenjaci, ima u 100 grama krvi 226 miligrama, što znači, da je svinjska krv najbogatija željezom.

Poznato je, da se već od davna željezni spojevi upotrebljavaju kao lijek protiv slabokrvnosti, radi toga su krvavice zbog svoga bogatog sadržaja lako probavljivih željeznih spojeva osobito podesna hrana za mladež i za lica, koja naginju slabokrvnosti. Među Grcima svojom hrabrošću čuveni Spartanci odhranjivali su buduće svoje borce »crnom juhom«, priređenom od krvi, pa su njihovi borci bili čuveni svojom tjelesnom snagom i otpornošću. Krvavice sadržavaju i stvari, koje su osobito potrebne starijim ljudima, jer ih štite od mnogih staričkih bolesti. Ove

stvari su tako zvani hormoni, koji se nalaze u životinjskoj krvi kao izlučine raznih žlijezda i koje je znanost otkrila u novije doba. Hormoni čiste tijelo od raznih štetnih stvari, koje se u njemu nagomilavaju i na taj način sprečavaju ovapnjenje žila, tu kobnu preteču smrti i mnoge druge staračke pojave. U krvi dakle ima stvari, koje pomladuju, a te najlakše se dovode tijelu sa krvavicama, da tamo blagotvorno djeluju.

Pored toga ima u svinjskoj krvi, od koje se priređuju krvavice i mnogo mineralnih soli, dakle onih stvari, zbog kojih se kupuju skupe mineralne vode.

U interesu je svakog mesara i kobasičara, da upozna svoje mušterije sa ovim važnim člankom, jer će mušterije mnogo više krvavica konzumirati, ako će znati, koliko i kako važnih hranivih stvari krvavica sadržaje.

Kupujte kod tvrtka koje oglašuju u našem listu!

Kakva je vaša izložba? Dali ona u istini vabi i pozivlje k nakupu? Premalo obraćamo pažnje izložima, 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, krajevne prilike). Već lijetos 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.*

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	1/8 strane	Din 700
1/2 strane	1800	1/16 "	400
1/4 "	1000	1/32 "	200

Najmanji trgovački reklamni oglas, koji se prima 3 1/2 x 7 cm Din 70. Na gornju temeljnu cijenu dajemo za 6 kratko objavljeno 10% popusta. za 12 " " 20% "

Prodaj:

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

Prodajem jedan njihajući nož sa sedam noževa, na mehanični pogon i jednu Kveč mašinu sa 10—11 noževa na drvenom postolju. Naslov u upravi lista pod broj 27.

Stojeću spricu, 8 lit., u dobrom stanju, 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.

Kupim:

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

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

Mesari i kobasičari!

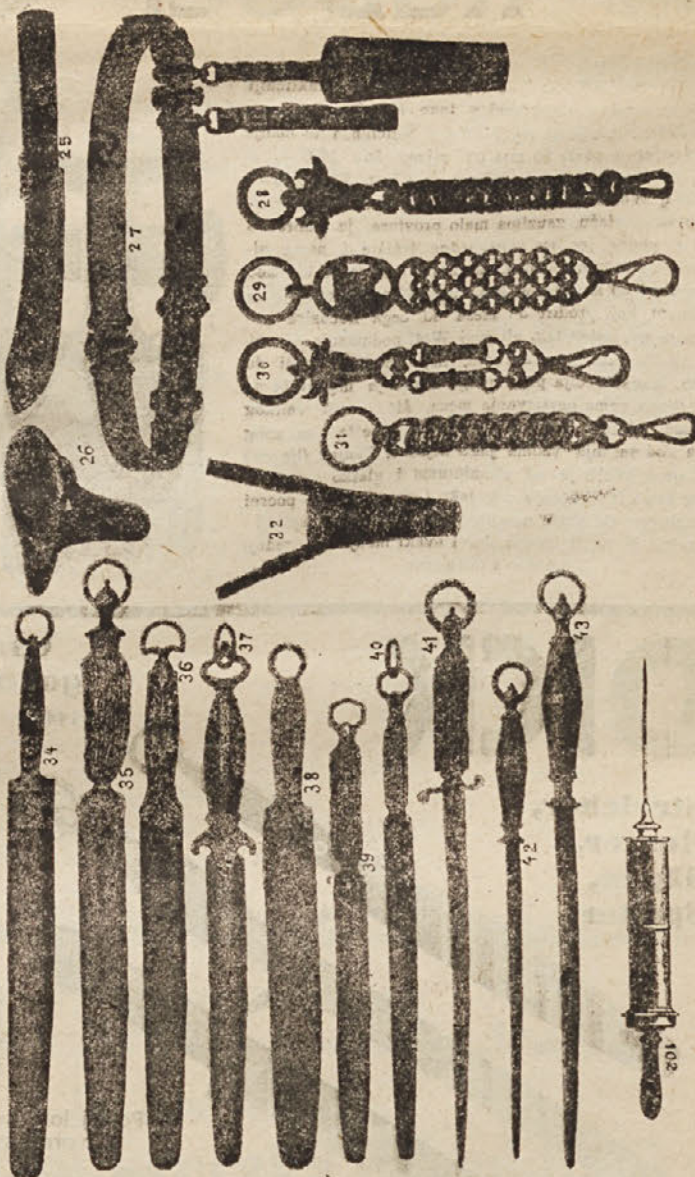
kupujem i prodajem rabljene mesarske strojeve.

Joško Čermelj, Ljubljana
Vodovodna cesta, žel. hiše.

Rabljenu Zwillingmašinu Wolf Blitz ujedno kupim. Ponude na upravu pod br. 26.

RUDOLF GRUDNIK

DRAVLJE, pošta Št. Vid nad Ljubljano.



Tražite cijenik!

Tražite cijenik!

PRECIZNI
PROIZVODI

ESKA

USTANOVLJENO

KARL

WERK

GODINE 1865

SCHULZ

BEZ
KONKURENCIJE

Kako da povećam promet i zaradu? Sa Schulz-Universal vatom te brzinom točnošću i štednjom!!! Dali vagate sa Schulz-Universal vatom? Schulz-Universal vata je najbolji zaštitnik Vaše robe i novca. Schulz-Universal vata daje Vam točnu težinu i osigurava Vašu zaradu do zadnje pare.

Ingo-Schulz, Ljubljana, Sv. Pe ra c. br. 35.

Mesarske štambilje, papir sa firmom, kuverte, računske knjige, bloke i poslovne knjige naručujte svi kod

Uprave „MESARSKOG LISTA“, ŠT. VID NAD LJUBLJANO

Najboljši in najekonomičnejši elekromotorji

Istotam se nahajajo motorji različnih konstrukcij za pogon vseh vrst mesarskih strojev.

Obrnite se na: Zastopstvo delniške družbe prej Škodovi zavodi v Ljubljani, Šelenburgova ul. 7/II., Tel. 2966.

Zvonarna in livarna Št. Vid nad Ljubljano

Ulijeva zvona od prvovrsnog tuča. Njezina zvona čuvena su zbog svoje ljepoglasnosti i punog zvuka. Reference cjenj. interesentima rado se daju na raspolaganje.

Ujedno prima i sve ostale lijevačke poslove, kao: lijevanje sijedog livena, mjedenine, crvenog livena (Rotguss), aluminijuma, bakra i t. d. Slevi izrađuju se tačno po pripisanim uzorima, modelima ili planovima.

U opravku prima strojeve sviju vrsta.

Tražite ponude!

Tražite cjenovnik!



Alojz Zalokar
LJUBLJANA

Gospodstvska cesta

izrađuje najbolje mesarske klaoničke cipele sviju vrsta.

Preporučuje se za naručbe.



G. R. Krnlč iz Osijeka sme primati pretplatu za naš list.

Karel Nohač,

Tvornica mesarskih strojeva, Praha II., Hybernaska ul. 42., preporučuje svoje prvovrsne mesarske strojeve po najnižoj cijeni. Dobivaju se kod t. Rudolfa Grudnika, Dravje 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. Zahtjeva ponude ili cjenik!

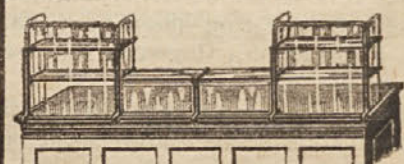
Zastupstvo Ing. D. RAUBERGER Ljubljana VII.

ISOLIERUNGEN

von Kühlenanlagen, Rohrleitungen etc. fachmännisch und billigst übernimmt

Ing. D. RAUBERGER
LJUBLJANA 7. Koseze.

Firma R. Grudnik, Ljubljana, obavešta sve p. n. gg. mesare i kobasičare da je njezin pravno-ovlašćeni zastupnik g. **Rudolf Krnlč** iz Osijeka. Za istinitost gornje izjave odgovara Uprava lista.



Jac. Bröcker

Spezialfabrik für moderne Laden-Einrichtungen
Elberfeld

produci nosioce nastavaka za na pult, mesarske reme, izložbene opreme i t. d. od aluminijuma, porculana ili novog srebra po najnižim cijenama. Tražite ponude. Zastupnik: **R. GRUDNIK, Dravje, p. Št. Vid nad Ljubljano.**

Den Importeuren und Exporteuren empfiehlt sich für die Besorgung der Zollabfertigung der Ein- und Ausfuhrwaren die Zollvermittlung

Just Piščanec, Ljubljana

Gegründet 1921. - Miklošičeva c. 36. - Telef. 2723. - Postsparkassak. 13637. - Postfach 196

zu den niedrigsten Preisen. Reklamationen, Reexpeditionen, Rekurse in Zollsachen. Internationale Verbindungen ohne Interventionen der Spediteure. Informationen unentgeltlich. Es genügt auf jedem Frachtbriefe das Vorwerk anzusetzen:

„Verzollung durch (carinl) Just Piščanec, Ljubljana, gl. kld.“



Sve mesarske potrepštine najbolje poniklja

VID ABERŠEK Karlovska c. 2, Ljubljana

PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavni!
Ne treba nikakve posluge!
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,

Wien III, Kegelgasse 27., kraj Sofienbrücke.

Alle p. t. Lieferanten der Firma R. Grudnik, Dravje, werden hiedurch aufmerksam gemacht, dass sämtliche Sendungen durch Zollvermittlung Just Piščanec, Ljubljana, abgefertigt werden und ist dies auf den Frachtbriefen ausdrücklich vorzuschreiben.

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. — Zahtjevaite ponude!



Mesari i kobasičari!

Nabavite si trocikl, da ćete moći Vaše stranke što prije poslužiti, odnosno dostaviti im robu nadom te ih na taj način zadovoljiti.

„TRIBUNA“ F. B. L. Ljubljana, Karlovska cesta 4.

Tražite cjenik!

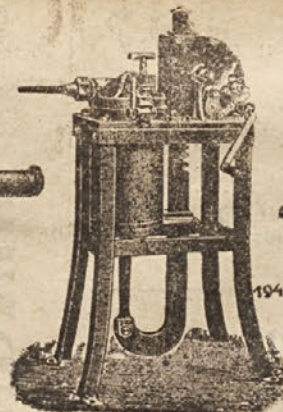
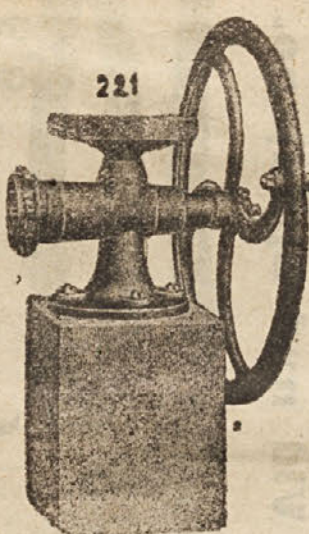
RUDOLF GRUDNIK

POŠTA ŠT. VID KOD LJUBLJANE

Tražite cjenik!

Wolfmašina

br. 221. je najbolji i najpraktičniji Wolf za svakog kako malog tako i većeg mesara i kobasičara. Dobića se taj Wolf u 2 veličine, i to manji sa premjerom ploča 80 mm uz cijenu Din 1600.—, a veći sa premjerom ploča 98 mm uz cijenu Din 2800.—. — Ovaj Wolf ima sljedeće dobre osobine: Je vrlo praktičan za montažu, zauzima malo prostora, je vanredno laki za pogon, jer ima samo jedno ležište i nema nikakvih zubčastih točkova, za kojih okretanje ide kod teranja 30 po sto snage. Neke se mašine podmazuju sa zejtinom, koji prodire do mesa od čega kobasice poprimaju neugodan tek, ali ovaj Wolf podmazuje se sva-kih 15—30 dana sa vazelinom, koji ne može doći do mesa. Konstrukcija puža ovog Wolfa je najnovija te kod njega nema ogrijavanja mesa, što je od velikog značenja. Puž je brkoteralne konstrukcije te ima zbog toga kod sečenja veoma jako dejstvo. Tanjur (ljevak) kod ovog Wolfa je od aluminijuma i glatko ostruženi zbog čega je čišćenje vrlo lako i on nikada ne pocrni ili zahrđja. Od sviju manjih Wolfa je ovaj najbolji potrebno je, da si istog nabavi svaki manji ili srednji mesar i kobasičar.



Rvečmašina

Mašina za punjenje kobasica

MAŠINA ZA PUNJENJE KOBASICA (SPRICA) br. 194 je bečkog i budimpeštanskog sistema. Dobića se u 3 veličine i to: Sadržaj litara 5 8 13
Cijena u dinarima 2800, 3200, 5800

Ove sprice su zbog svoje odlične konstrukcije vrlo praktične i preporučljive, te su kako u cijenama tako i u kvaliteti konkurentne, o čemu se izvolite uvjeriti.

Od najveće važnosti za svakog kobasičara je KVEČ-MAŠINA br. 182. Konstrukcija ovih mašina je proizvod višegodišnjih iskušenja te su one usavršene tek pre godinu dana. U prošloj godini prodao sam više od 50 komada ovih kvečmašina i skoro svaki kupac je već pripisao pohvalu za ove mašine. Reference rado dajem svakome. Kod upotrebe ovih mašina videlo se je, da one meso mnogo bolje obrađuju nego velike kvečmašine, a pored toga videlo se je i da se na njima za isto vrijeme i ista količina mesa bolje obradi nego na velikim kvečmašinama sa 6—7 noževa (svedoče na želju!) Ova mašina izrađuje se i za mehanički pogon. Zbog svojeg usavršenja postala je ona za svakog mesara i kobasičara neophodno potrebna, a jer je cijena vanredno niska, može svaki da si je nabavi. Cijena je 2800.— Din. Mašina ima 280 mm dugačke valjke i njezina težina je 43 kgr.

DICK

Strelcher,
Messer,
Sägen,
Spalter



Osnovano
godine 1778.

Nr. 144

Nr. 230

Nr. 37

Masati
Noževi
Sjekire
Pile za kosti

Po cijelom svijetu poznata
tvornička marka:

→ **F. DICK**

Allein echt mit der welt-
bekannten Fabrikmarke.

Paul F. Dick, Esslingen a. N., (Deutschland)

Erzeugnisse in allen Fachgeschäften erhältlich.

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.

A. FREUNDLICH, DUESSELDORF NJEMAČKA

Eis- u. Kühlenlagenfabrik, Gross-
kühlenlagen für kommunale
Schlachthöfe, Grosselcher und
Salamifabriken, kompl. Eisfa-
briken etc.

Verlangen Sie kostenlose
Offerte oder Ing.- Besuch.

Tvornica hladionih naprava, velehladione
za gradske klaonice, za velemesarska i
kobasičarska poduzeća, za tvornice salama
i suhomesnate robe te ostalu mesnu
industriju.

Tražite besplatne ponude ili posjet
stručnog inženira!

Walter Gretener & H. Kiefer

vlast. H. Kiefer, Zagreb, Horvačanska cesta 21.

Sve vrste suhih i
soljenih crijeva.

Brzjavi:

Intestina — Zagreb
Telefon: 22-61.

SPECIALITETI: OVČI I SVINJSKI
SATLINGI
APSLUTNO TOČNO I BEZ RUPA
SORTIRANO

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

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

Izdaja: Konzorcij Mesarski List, Št. Vid nad Ljubljano. — Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani.
Odgovorni urednik in predstavnik za tiskarno Albert Kolman, Ljubljana, Celovška c. 61.