



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.
Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.
Pretplata za čitavu 1930. godinu 30 Dinara.

Iz naše uprave.

Ovo smo reklamno izdanje izdali na želju naših klavnih i stalnih oglašivača, koji izlagaju svoje proizvode na zagrebačkom zboru te na prvoj međunarodnoj izložbi u Novom Sadu. Njihova je naima želja, da mesari i kobasičari u što većem broju posjete kako prvu tako i drugu izložbu.

Kako će svima našim čitaocima već biti poznato održava se jesenji Zagrebački Zbor od 13. do 22. ovog mjeseca, a prva međunarodna izložba uzoraka u Novom Sadu od 27. ovog mjeseca do 6. oktobra. Na ovim izložbama neka svaki naš čitaoc razgleda izložbe onih tvrtka, koje mi preporučujemo u listu te i svoje potrebe popuni kod ovih izlagača. Izložene će biti samo najmodernije mesarsko-kobasičarske potrepštine najbolje i najsolidnije konstrukcije, tako da će svaki kupac sa istima biti potpunoma zadovoljan. Naročito preporučujemo našim čitaocima da popune svoje potrebe kod naših stalnih oglašivača, čiji se oglasi nalaze i u današnjem reklamnom izdanju našeg lista.

Tko imade namjeru kupiti mesarsko-kobasičarske strojeve ili ručni alat, neka posjeti na jednoj ili drugoj međunarodnoj priredbi paviljon firme Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje, koja izlaže svoje čuvene proizvode na zagrebačkom zboru u paviljonu E, a u Novom Sadu u zgradi Bl. br. mjesta 485-486. Sigurni smo, da će svaki kupac od ove firme biti dobro i solidno podvoren.

Ne propustite ove zgode te posjetite jednu od ovih važnih međunarodnih priredaba, za koje ministarstvo saobraćaja dozvoljava 50% popust u vožnji. Kako može svaki naš pretplatnik razvidjeti već iz br. 8 našeg lista od 5. ovog mjeseca, bit će ove jesenje priredbe i s opšteg gledišta vrlo zanimljive, tako da se niko neće kajati, da ih je posjetio.

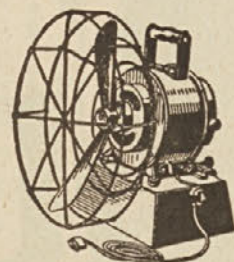
Interesenti za automatske brzovage, koji još ove go-

dine žele za svoje radnje kupiti automatske brzovage, neka na Zagrebačkom Zboru posjete paviljon E, gdje tvrtka »Progres« iz Zagreba izlaže najbolje svjetske automatske vage »Dayton«. Nužno skrećemo pažnju svima, koji će vage kupovati, da paze na riječ »Dayton«, koji natpis nose isključivo samo najbolje automatske vage. Informacije o ovim vagama neka svatko besplatno traži kod najbližeg baždarskog ureda, što je svakako potrebno učiniti prije nego što se riješite za kupnju ovog pomoćnika u radnji. Ove će vage kako rekossmo biti izložene i na zagrebačkoj i na novosadskoj izložbi.

Ujedno upozoravamo naše čitaoce na veoma povoljne platežne uvjete, koje dozvoljava tvrtka Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje, kod nabavke strojeva i tvrtka »Progres«, Zagreb, kod nabavke automatskih brzovaga »Dayton«. Ovi su platežni uvjeti predviđeni i za mušterije sa najmanjom platežnom snagom, pa je time svakomu omogućeno, da kupi potrebne strojeve i vagu za svoju radnju.

Svima, koji će posjetiti jednu od ovih izložba javljamo, da je g. Rudolf Krnić iz Osijeka naš opunomoćeni inkasant za pretplatu te se možete kod njega pretplatiti na naš list. Svi oni, koji pretplatu za godinu 1930 nisu još podmirili, neka to učine na jednoj od ovih priredaba te se ujedno pretplate i za iduću godinu, u kojoj će pretplata ostati ista, naima Din 30. Isto može se svaki posjetilac jedne od ovih priredaba kod g. Krnića predbilježiti na prvu jugoslavensku mesarsku-kobasičarsku stručnu knjigu, ako to nije već učinio putem poručbenice, koja se nalazi u svakom izdanju našeg lista.

Nadamo se, da će ovaj naš poziv biti uspješan te da će svaki naš čitaoc doći na jednu od ovih velebnih jesenjih priredaba.



Neobhodno potrebnu novost za mesarsko - kobasičarske radnje predstavlja »Eisluft-Kompressor«, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh te ga i osuši. Ako ventilator radi 3 puta dnevno po 1/2 do 1 sata, »stat će Vam roba stalno dobra i svježa. Legla od muva izključena. Trošak 1-2 Din za sat. Nikakve montaža. Odmah sorenan za rad! — Cijene: II. veličina Din 2600 —, I. veličina Din 3200 —. Kod naručbe naznačiti vrst i voltažu struje. Točna upostava kod:

R. & M. ZALOKER

dr. s o. j. LJUBLJANA-VIČ



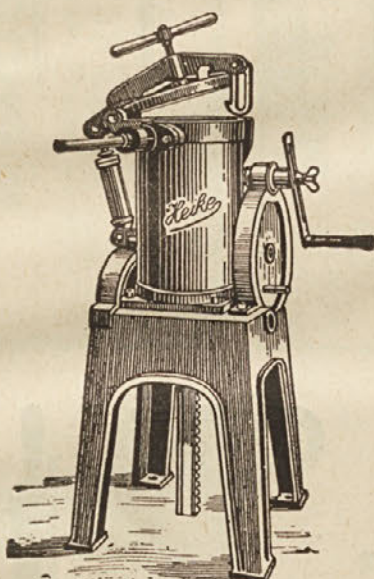
**Automatsku
brzovagu
„Dayton“**

dobijete kod uprave »Mesarskog lista« na otplatu à Din 500.— mjesečno uz cijenu Din 8.500.— Pored vage dobijete i 1 pilu za kosti, 20 S kuka, 2 ručna noža, 1 masat, 1 strugač za panj i 1 strugač za svinje. Kobasičari mogu dobiti 1 klijesta za šunku na ploči od mermera, 1 masat i 1 nož.

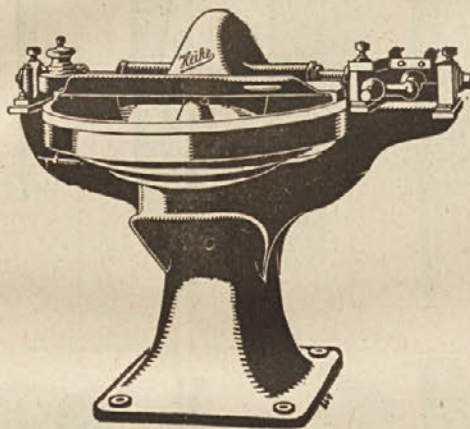
»Dayton« vaga ima preko 2.000.000 u prometu.
Najbolja svjetska marka!



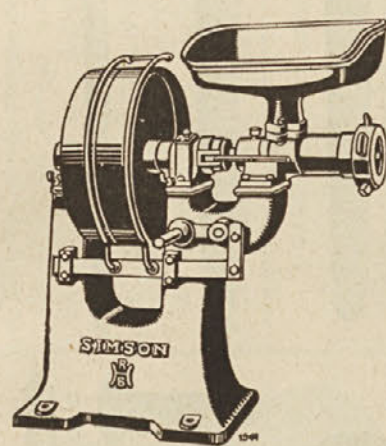
Mlin za mirodije
na
mehanični pogon.



Sprica 15—25 litra.



Blitz 30 litara



Wolf 100 mm

HEIKE

mesarsko-kobasičarske
strojeve prodava

R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje 103

Posjetite nas na Zagrebačkom Zboru ili na izložbi u Novom Sadu.

Specialno 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. Rauberger, Koseze, vila Tönnies, Ljubljana VII.

PATENTIRANI POGONSKI STROJEVI ZA HLADJENJE

Nedostižno jednostavni!
Ne treba nikakve posluget!
Nema nadopunjavanja!

IGNAZ GELLERT & Co.

gradnja hladiona i ledana,
Wien III, Keqelqasse 27

Reprezentanca za Jugoslaviju u Ljubljani, Dunajska c. 31.

DICK

Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter



Osnovano
godine 1778.
Nr. 144

Nr. 230

Nr. 45

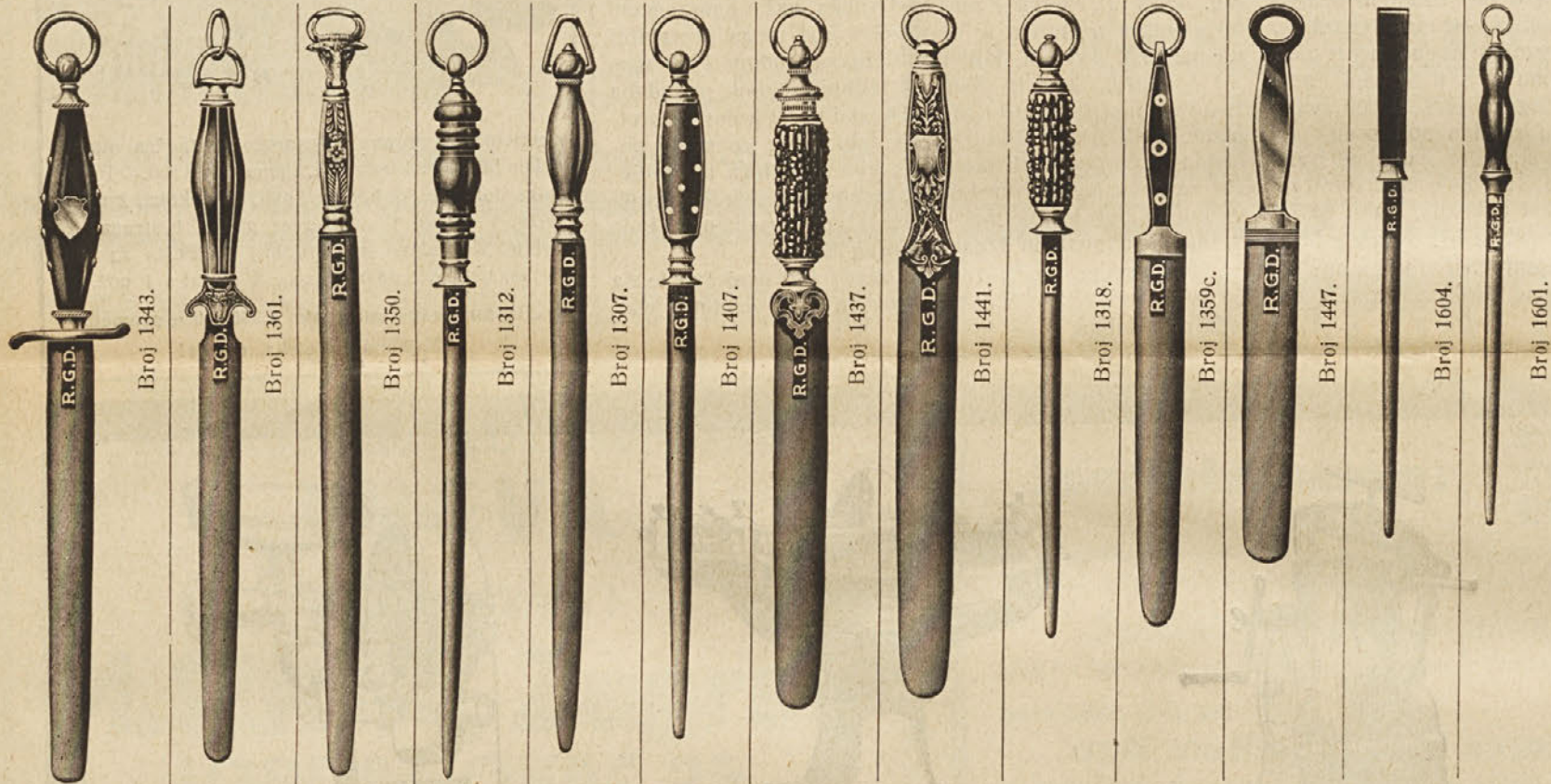
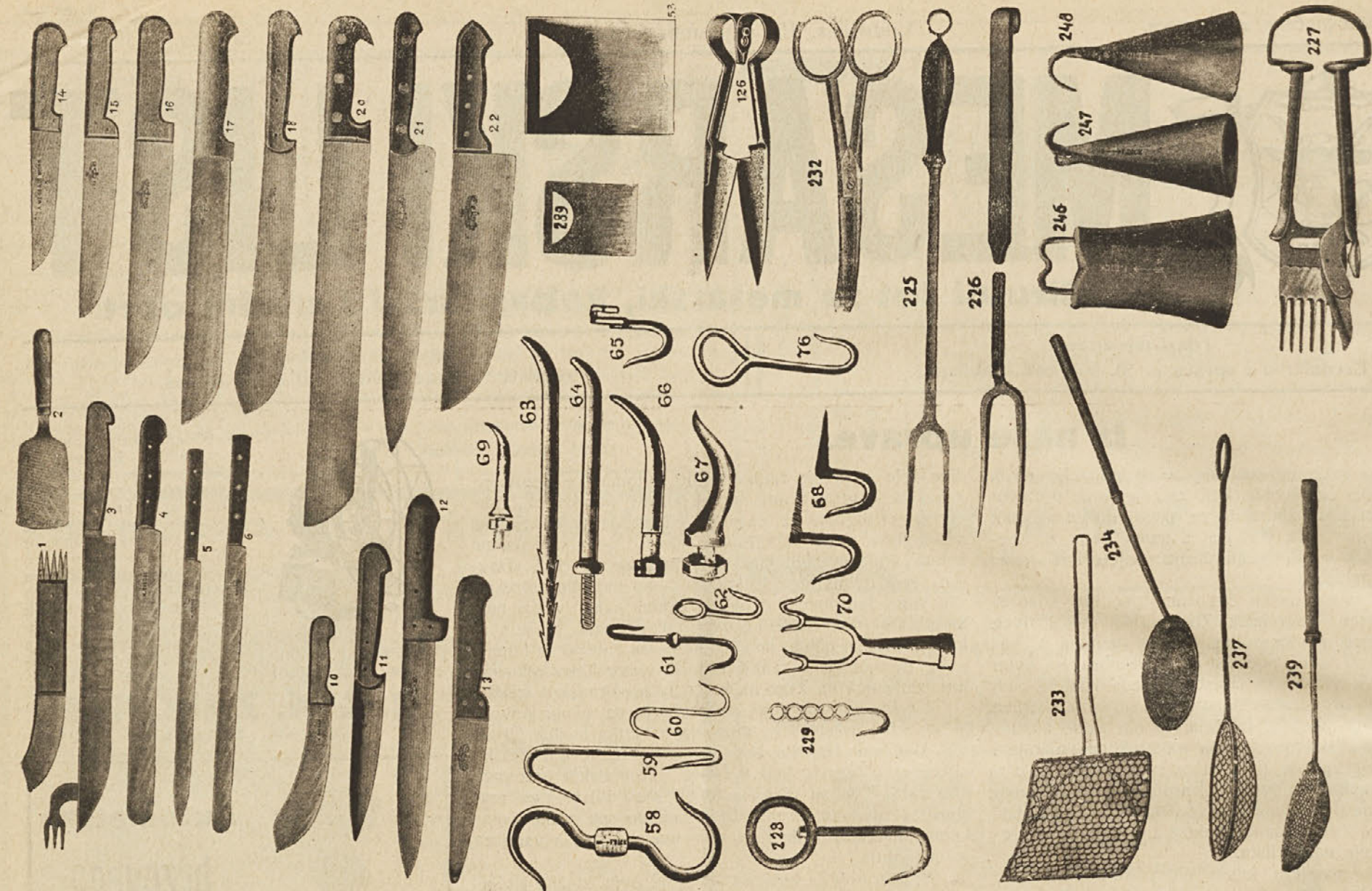
Masati
Noževi
Sjekire
Pile za kosti

Po cijelom svijetu poznata
tvornička marka:

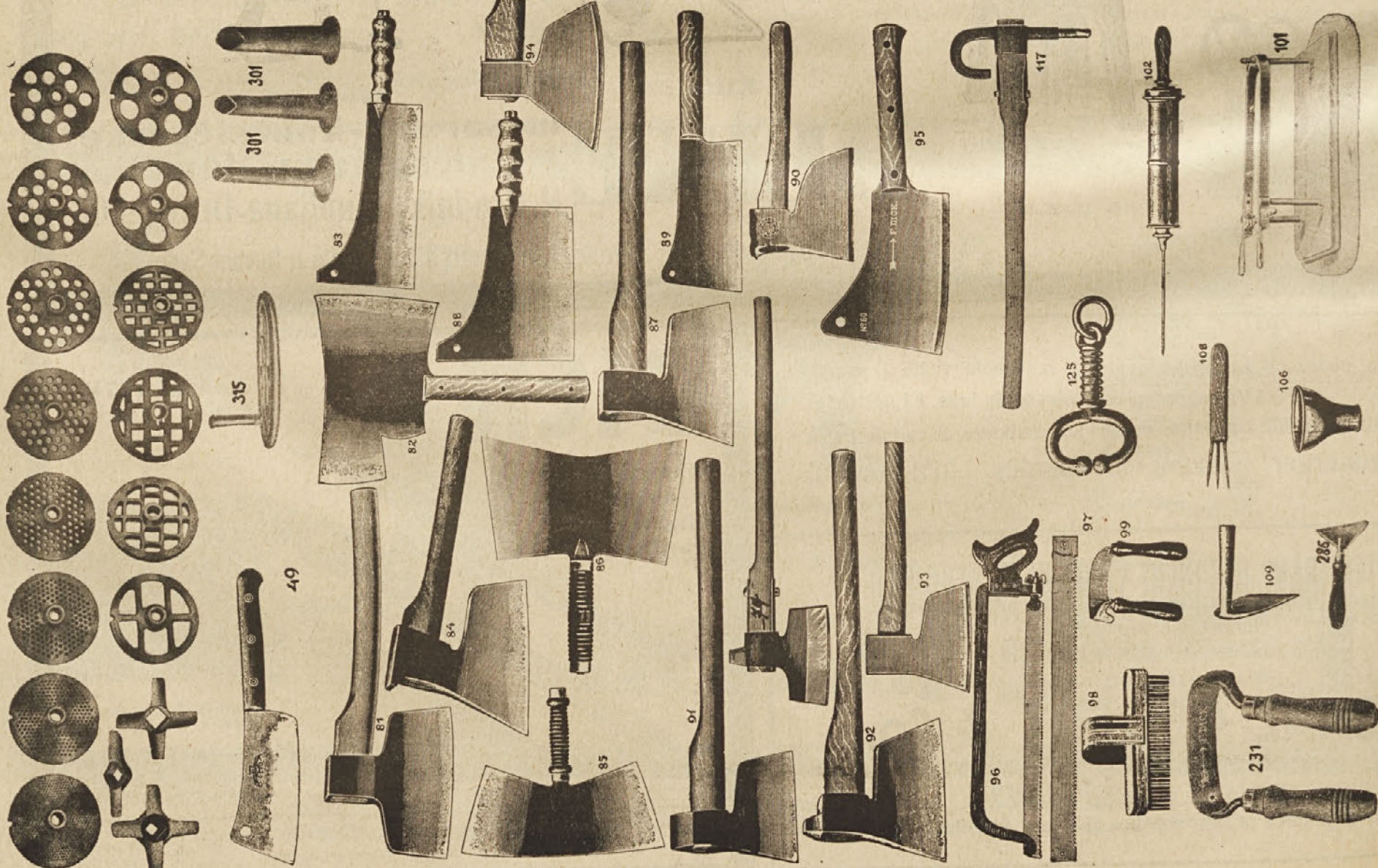
F. DICK
Allein echt mit der welt-
bekannten Fabrikmarke.

Paul F. Dick, Esslingen a. N., (Deutschland)
Erzeugnisse in allen Fachgeschäften erhältlich.

Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.



Na skladištu stalno masati ovih marki:
DICK, R.G.D. VOLK,
FEURIO DDD u raznim dužinama i ovim vidovima



Tražite cijenik!

Rudolf Grudnik
Liubiana-Dravljie 103.

Tražite cijenik!



Nr. 326

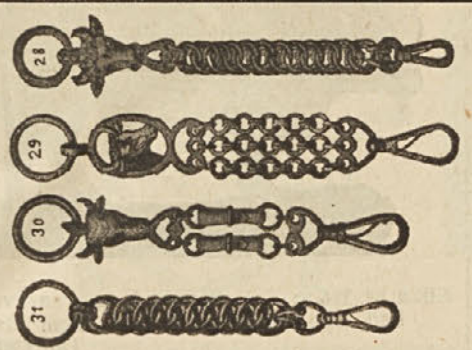
Nr. 330

Nr. 334

U najnovije doba uspjelo je nekim izumjercima sastaviti nekoliko kovina, koje nikada ne zahrdjaju. Pošto su tvornice za izradu mesarskih potrebovina već dugo tražile kovine s ovakvim osobinama, naravno su odmah počele s izradjivanjem rema i nekih drugih predmeta od ovih novih kovina. Tako je sada moguće dobiti reme u sljedećim dobrim izradbama:

R. GRUDNIK,

Sve ove reme su zaštićene protiv rdje, najbolje je ali su reme od najnovije kovine, koju su neizmjerno nazvali „stalno svijetlo“ (Immerblank). Ta nova kovina danas se preporučuje od zdravstvenih urada, a u nekim gradovima uredi već i propisuju reme od te nove kovine. Očekuje se, da će uskoro po svima gradovima biti ovakve reme propisane, zbog toga neka svaki mesar, koji gradi novu mesarnicu ili renovira staru, istu opremi sa higijenski besprikornim remama, dakle od: nehrđavnog čelika, od gvoždja, prevučenog sa porculanom, od aluminijuma, od novog srebra, a najbolje i najjeftinije od „stalno svijetlog“. Tražite ponude i cjenovnik ili pošaljite agenta! — Bacite stare rdjave gvoždjene reme.

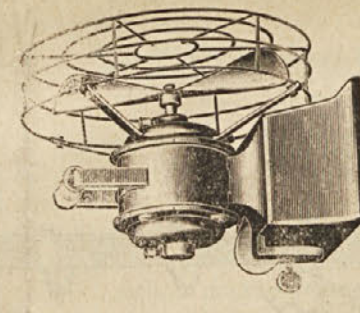


Lančići za masate čelični
poniklovani i mijeđeni

Šta je „Eisluft-Kompressor“?

Ovo je ventilator naročite konstrukcije, koji ne služi samo kao obični ventilatori, već potiskuje vazduh velikom snagom, da će biti dovoljno, ako ljeti radi u mesnici 1/4—1/2 sata, pa će se temperatura dovoljno sniziti tako da će roba uvijek ostati svježija. Naročito za preporučiti je ovaj kompresorski ventilator onim mesarima, koji imaju mesnice izložene suncu, ili imaju drveni krov ili prodavnicu u baraki itd., budući da upravo u ovakvim mesnicama vlada najveća vrućina. Dalje preporučuje se ovaj kompresor za one radnje, gdje ima mnogo muva, mušica itd. Ovim se naime kompresorom vazduh toliko ohladi, da je insektima nemoguće ostati u lokalu.

Poradi svojeg načina hlađenja preporučuje se ovaj ventilator za osušivanje mesa a ujedno naravno i za hlađenje. Ventilator namještava se nekoliko metara ispred mesa i to najbolje tako da struja vazduha ide neupravno na meso, već pored njega, jer se na taj način ljepše osuši. Kod sušenja mesa ovim kompresorskim

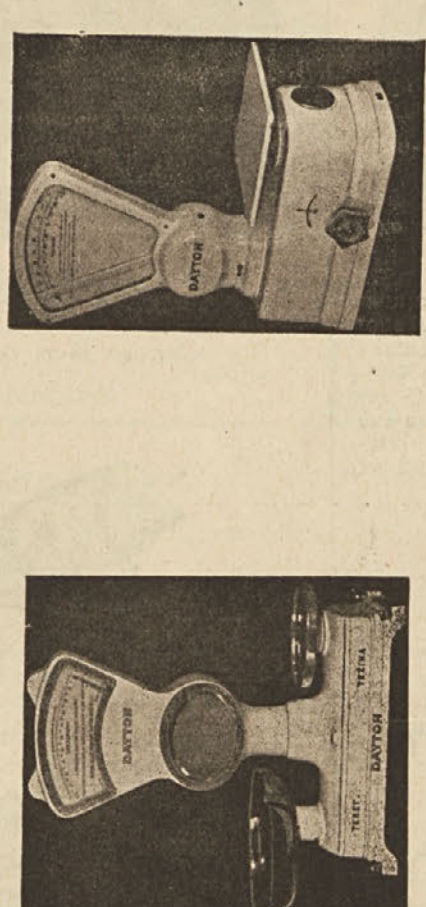


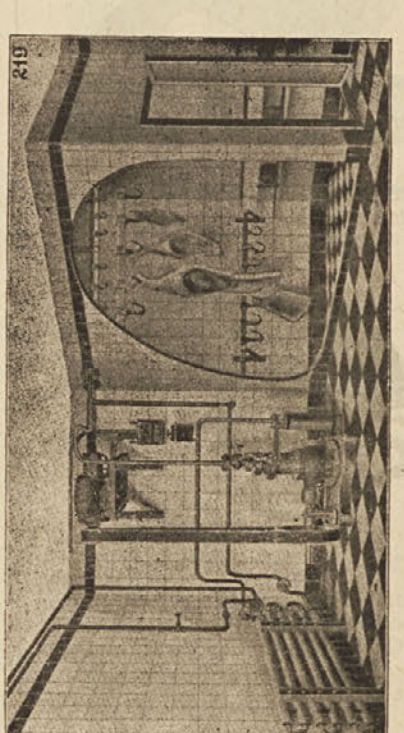
Automatsku brzovagu „Dayton“

dobijete kod uprave „Mesarskog lista“ na otplatu à Din 500—mjesečno uz cijenu Din 8.500—. Pored vage dobijete i 1 pilu za kosti, 20 S kuka, 2 ručna noža, 1 masat, 1 strugač za panj i 1 strugač za svinje. Kobasari mogu dobiti 1 klijesta za šunku na ploči od mermera, 1 masat i 1 nož.

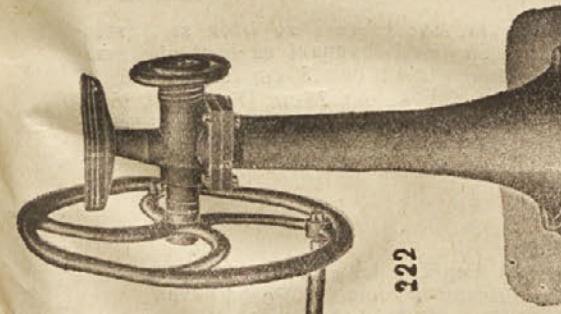
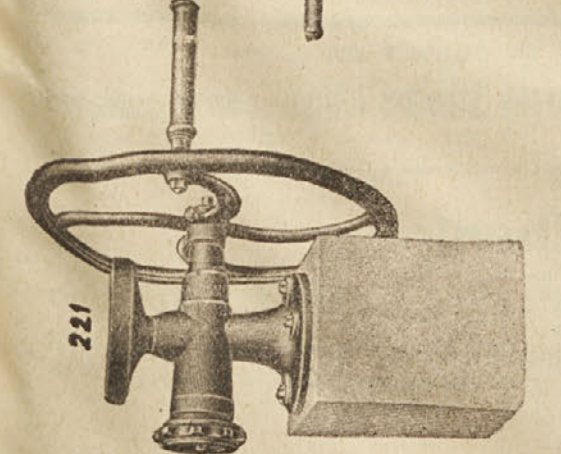
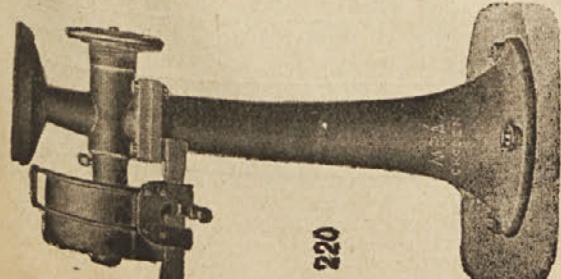
„Dayton“ vaga ima preko 2.000.000 u prometu.

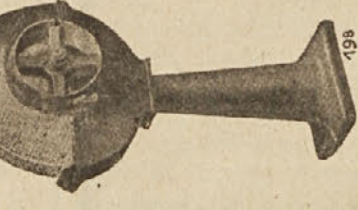
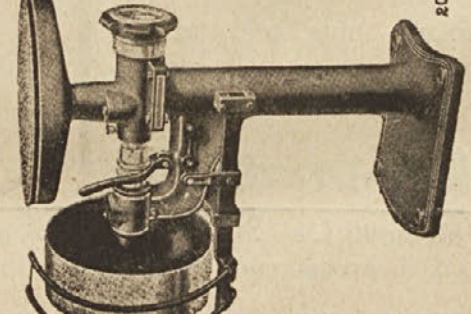
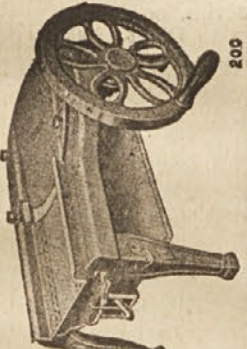
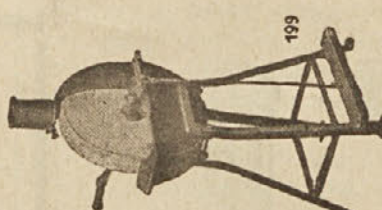
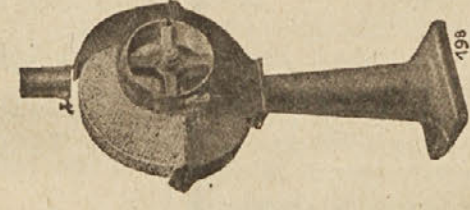
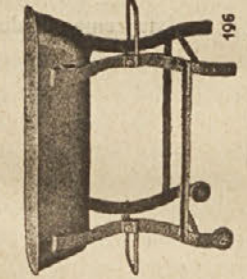
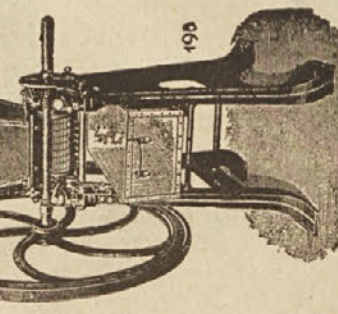
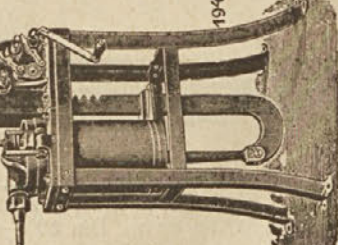
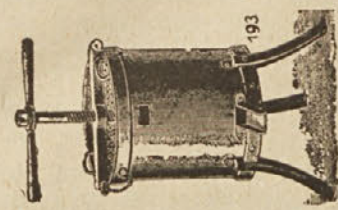
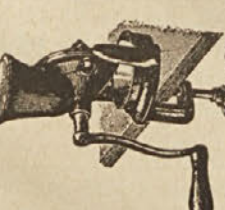
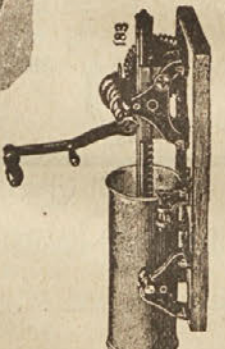
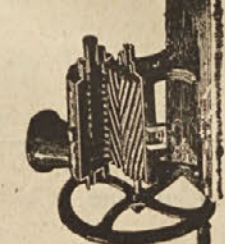
Najbolja svjetska marka!



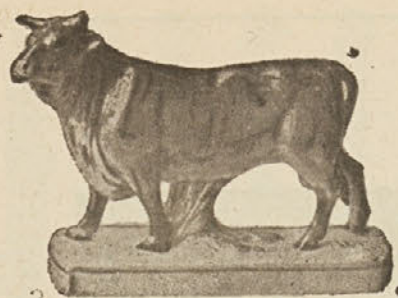


Moderna mesarsko — kobasičarska hladiona.
Tačna uputstva daje uprava „Mesarskog lista“





Tražite ponude kod
R. Grudnik, Ljubljana — Dravljce.



Slika br. 256: Vol od porculana u naravnoj boji glaziran, oko 25 cm dug. Din 380—



Slika br. 251: Svinjče od porculana u naravnoj boji glazirano, sa električnim svjetlom za svaku voltažu, oko 20 cm dugačko Din 360—; sa automatskim električnim sklapalom (5 sek. svjetlo, 2 sek. tamno) Din 175— više. Isto veće, oko 28 cm dugačko i 15 cm visoko, sa elekt. svjetlom. Din 450— Svinjče ima sa strane rupicu za barjakčić s raznim napisima, kao n. pr. »Svježe hrenovke«, »Svježa šunka« itd.



Slika br. 256 d: Bik od porculana u naravnoj boji, dužina oko 20 cm. Din 160—



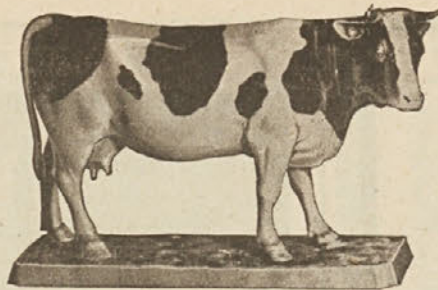
Slika br. 255: Vol od porculana u naravnoj boji glaziran, sa električnim svjetlom za svaku voltažu, oko 25 cm dugačak Din 480— Automatsko električno sklapalo (5 sek. svjetlo, 2 sek. tamno) dobija se za svaku voltažu uz cijenu . . . Din 175— Vrlo efektan reklama, koja privlači pasante k izlogu.



Slika br. 250: Ležeće svinjče od porculana u naravnoj boji, desno ili levo Din 160—, dužina oko 20 cm.



Slika br. 256 c: Bik od porculana, bronziran, dužina oko 25 cm. Din 300—



Slika br. 256 b: Krava od porculana u naravnoj boji, oko 43 cm dugačka i 26 cm visoka. Din 670— Isti veća, oko 48 cm dugačka i 30 cm visoka. Din 850—



Slika br. 254: Sedeće svinjče od porculana u naravnoj boji, desno ili levo, dužina oko 20 cm. Din 180—



Slika br. 268: Model za hladetinu, mast ili loj, pomoću kojeg se dobije svinjče od hladetina, masti ili loja kao vrlo dobra reklama za izlog, a uz to ovakva se svinjčeta vrlo lahko mogu prodati. Cijena je modela od 30 cm dužine Din 130—, a većeg Din 160—. Mogu se dobiti i modeli od zeca, kokoške, labuda i jagnjeta. Cijena je ovih modela za 50— Din skuplja.



Slika br. 256 a: Vol od porculana u naravnoj boji, oko 44 cm dugačak i 26 cm visok. Din 670— Isti veći oko 48 cm dugačak i 30 cm visok. Din 850—



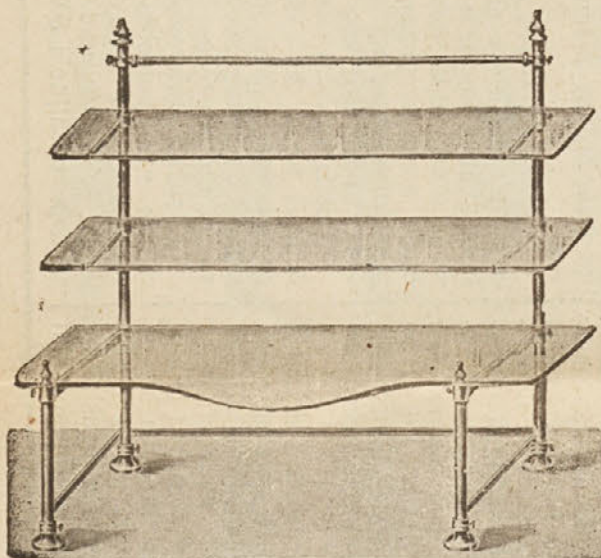
Slika br. 252: Svinja sa mladima od porculana u naravnoj boji, oko 20 cm dugačka. Din 300—



Slika br. 260: Zdjela za narezak 2 veličine (30 cm dugačka 22 cm široka i 35 cm dugačka i 25 cm široka); cijena 70 i 90 D.



Slika br. 253: Svinjske glave za naticanje na kobase, promjer rupe u vratu: 26 mm Din 12—, 45 mm Din 16—, 55 mm Din 18—



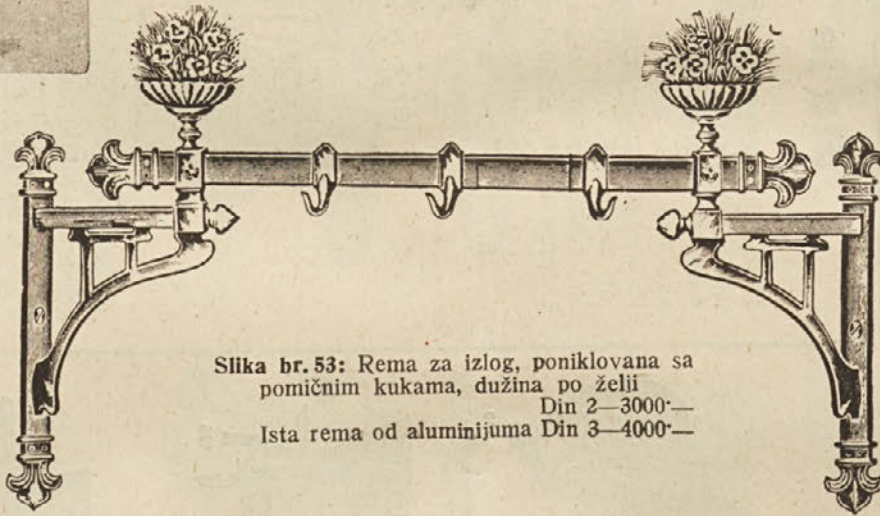
Slika br. 257: Etažera za izlog sa 3 stupnja, poniklovana i sa brušenim staklom. Veličina: visoka oko 70 cm, široka oko 80 cm, duboka oko 30 cm, Din 2800—; visoka oko 1 m, široka oko 1.10 m i duboka 40 cm, Din 3800—. Može se dobiti i u svakoj drugoj veličini po želji.



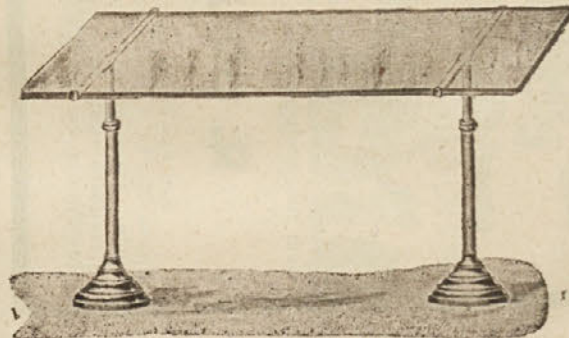
Slika br. 56: Nosilac za izložnu remu od okrugle cijevi. Garnitura od 2 nosilaca, 1 cijevi i potrebnih kuka stoji po metru Din 600—



Slika br. 57: Poniklovana rema za izlog, stojeća ili viseća, široka oko 120 cm, Din 1600—. Može se upotrebiti i kao pultna rema. Od prvog metra dalje stoji svaki metar Din 800—.



Slika br. 53: Rema za izlog, poniklovana sa pomičnim kukama, dužina po želji Din 2—3000— Isti rema od aluminijuma Din 3—4000—



Slika br. 259: Etažera za izlog sa 1 stupnjem, poniklovana i sa brušenim staklom, visoka oko 30 cm, široka oko 55 cm, duboka oko 28 cm, Din 620—. Može se dobiti i u svakoj drugoj veličini po želji.



Slika br. 65: Pomična kuka, vrlo praktična za na izložbenu remu. — Pocinkovana Din 14—20, od aluminija Din 28—.



Slika br. 48, 55: Jednostavna rema za izlog, koja se učvrsti u stenski nosilac, dužina i kuke po želji, cijena po m Din 600—



55

Pregledajte gornje slike te izaberite ono, što smatrate kao najbolje sredstvo za Vaš izlog, da će privlačiti mušterije. Kod predmeta sa električnim osvetlenjem treba prilikom naručbe tačno označiti voltažu struje, kod izložbenih rema točan premjer izložbenog prozora, nosivost, koju treba imati rema te naznačiti oblik kuka.

Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje 103.

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

Predbilježite se odmah na

I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu sa donjom poručbenicom

Ovdje odreži!

Poručbenica

Upravi „Mesarskog lista“, Št. Vid nad Ljubljano.

Izvolite me predbilježiti na I. jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku knjigu, te mi je priposlati odmah čim izadje poštanskim pouzecom uz cijenu Din 160—.

Ime i prezime:

Mjesto:

Ulica i broj kuće:

Banovina: