



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni zanat

Izlazi mesečno

Uredništvo i uprava Ljubljana — Dravlje. Telefon broj 42.89.

Oglasi po cjeniku

Pretplata za čitavu 1940 god. din 30.—.

Pretplatite se na „Mesarski list“

U našem posljednjem izdanju priložili smo poštansku uplatnicu sa molbom, da se nama pretplata doznači. Svi oni koji to još nisu učinili ponova se umoljavaju, da nama ovu malu sumu od din 30.— što pre doznače. Oni koji poštanskih uplatnica više nemaju neka nama na ime pretplate šalju u pismu za din 30.— poštanskih maraka za naznakom svoje tačne adrese. (Ime, prezime, kraj, ulica i broj kuće a naročito važna je zadnja pošta.

Stupite svi u red pretplatnika „Mesarskog lista“ kao savesni majstori svog staleža jer mesar bez svog lista je kao vojnik bez puške.

Zanatskim udruženjima na razmišljanje

Na sva udruženja u kojima su učlanjeni mesari i kobasičari, ovim putem apelujemo, da se već jednom odluče, da prihvate naš list kao oficijelno glasilo za mesarski stalež te da ga poruče za svoje članove.

Pretplatu za svakog člana udruženja računamo iznimno samo din 15.—, ma da godišnja pretplata inače iznosi din 30.—.

Od kolike je potrebe i koristi naš list za mesarsko i kobasičarski stalež to neka kažu gg. mesari sami, koji su kroz 12 godina obstoja lista imali dovoljnu priliku upoznati se njime.

Gg. mesarima i kobasičarima

preporučamo, da u vlastitome interesu apeluju na svoja udruženja, da ona prihvate naš list kao svoj oficijelni organ. Dalje, da se gg. mesari putem udruženja pretplate na naš list jer će, tim načinom mnogo jeftinije proći nego kada se pretplate nama izravna.

Ovime umoljavamo gg. mesare i kobasičare, da nama izvole pripošiljati dopise za list:

1. O krajevnim poteškoćama mesarskog staleža.
2. O nelojalnoj konkurenciji.
3. O krajevnih potrebah.
4. O klaničkih pristojbinah, opštinskih dažbinah i t. d.
5. O svemu šta je po mesarski stalež potrebno i od interesa.

Za dopise bit ćemo Vama vrlo zahvalni.

Takoder mogla bi i udruženja nama saopštavati o potrebama, odlukama, zahtevima i težnjama mesarskog staleža jer samo na taj način može se doći do uspeha. Uprava.

Svima preduzećima

koja se bave sa izradom ili prodajom mesarskih potrepština

Imademo čast obratiti pažnju, da smo preuzimom uprave, redakcije kao i konzorcija „Mesarski List“ odlučili se za nagradni natečaj u korist naših pretplatnika te u tu svrhu dozvolili kredit u ukupnoj vrednosti 30.000.— dinara.

Da bi ova, po mesarski stalež dobrotvorna namera što bolje uspela, obratimo se ovime na ova ugledna preduzeća sa učtivom molbom, da bi za taj natečaj blagoizvoleli nešto prispevati.

Sve darodavce, pa kakva god bila oblika nagrade, obnarodovat ćemo kroz čitavu godinu u našome listu — ko, šta i koliko je darovao, a pri tome preporučivat ćemo mesarima, da svoje potrepštine kupuju kod istih.

Uvereni, da će se svako preduzeće svakako rešiti za nekoliko dobitaka, bilo u obliku mesarskih potrepština ili bilo u kakvom god drugom obliku, očekujemo naskoro topoglednog izveštaja tako, da bi mogli već u našem narednom izdanju obnarodovati spisak darodavaoca kao i darila.

Nagradno vučenje održat će se (ako se ne pojave kakove tehn. prepreke) krajem ove godine ili u početku 1941 godine pod nadzorom komisije članova mesarskog udruženja u Ljubljani.

Svima darodavcima za nagradno vučenje dozvolimo prilikom njihovog oglašavanja u našome listu naredne ugodnosti: Kod reklamnih oglasa 20—40%, a kod ekspedicije priloga 30% popusta. Od kolike je važnosti po svako preduzeće oglašavanje kao i prilaganje cenika, prospekata i t. d. u našome listu to ne treba da napominjemo.

Naš list izlazi redovito mesečno u nakladi od 3000 primeraka, a međutim četiri puta godišnje u propagandnom izdanju od 12.000 primeraka, koji se šalje svima mesarima i kobasičarima u državi besplatno.

Kao januarsko tako i ovo februarско izdanje šaljemo svima preduzećima koja se bave sa izradom i prodajom mesarskih potrepština uvereni, da će se odazvati gornjemu pozivu te njima već unapred blagodarimo za njihovu naklonost.

Ovom prilikom izveštavamo sva preduzeća, da ćemo skoro pustiti u štampu **I. JUGOSLAVENSKI ADRESAR svih mesara, kobasičara, tvornica salame i suhomesnate robe** koji će sadržati preko 10.000 tačnih adresa a bit će povezan u tvrdim vrlo lepim koricama od platna ili kože. Ukoliko imadu ova preduzeća interesa za jedan takav adresar umoljavamo za izveštaj kako bi mi topogledno mogli sve potrebno odrediti. Uprava

Zahvala

Kako već spomenusmo gore, obratili smo se svima nama poznatim preduzećima koja se bave izradom i prodajom mesarskih potrepština, da i ona izvole za naš nagradni natečaj po mogućstvu što god prispevati.

Dosada odazvala se:

Kao prva — firma „PATRIA“, industrija za preradu papira, Osijek I., Anina ul. 10, poklonila je 1000 kom. kesica za mast, sortirano 1/4, 1/2 i 1 kg sa štampanim natpisom primaca nagrade. Vrednost din 500.—.

Kao druga — Vama svima, bez sumnje vrlo dobro poznata firma R. GRUDNIK, zavod za mesarske potrepštine, Ljubljana—Dravlje, Kovaška ul. 2, poklonila je

20 kom. I-klasnih nagrada u obliku različitih mesarskih potrepština.

A kao treća — firma G. KRAMAR, strojno strugarstvo, Ljubljana, Selenburgova ul. 7, poklonila je prvoklasan aparat za omamljivanje sloke, sistema „GOLJAR“.

Još i četvrta — firma ERICH EISENMANN, Maribor, Aleksandrova cesta, darovala je 25 kartona orig. „Aulasoli“, vrednost din 350.—.

Neka izvole ugl. darodavci u ime uprave „Mesarskog Lista“ kao i u ime svih pretplatnika „Mesarskog Lista“ ovim putem i načinom primiti najtopliju zahvalu za njihovu velikodušnost.

Umoljavaju se gg. pretplatnici našeg lista, da mesarske potrepštine kupuju kod darovaoca.

Stručna uputstva

Uprava „Mesarskog lista“ izdala je godine 1932 prvu stručnu knjigu za mesarsko-kobasičarski zanat, imajući pri tome u vidu prilike koje vladaju kod nas. Uprava lista nije žalila ni truda ni troškova, samo da bi mogla mesarima i kobasičarima pružiti knjigu, pomoću koje bi svaki mesar i kobasičar bio u stanju pružiti svojim potrošačima što bolje i ukusnije mesnate i suhomesnate proizvode. Ova knjiga sa oko 300 uputa za pravljenje prvoklasnih mesnatih i suhomesnatih proizvoda najpouzdaniji je vodič, do sada, na našem jeziku za svakog mesara i kobasičara.

Unatoč tome svakom najboljem mesaru i kobasičaru dešava se, da proizvod ne ispadne bez mane, i dosadašnja praksa pokazala je da u kobasičarstvu uvek treba računati sa izvesnim procentom manje vrednih proizvoda. Postoje naime mnogi momenti koji igraju krupnu ulogu kod prerade toliko osettljivog materijala kao što je meso. Sem toga neće biti u svakom slučaju lahko upotrebiti isključivo samo ono, što povoljno utiče na kvalitet proizvoda, dok bi se svi loši uticaji mogli otkloniti. Unatoč toj činjenici ali treba starati se — traži već samo racionalno vođenje zanata — da se u svakom slučaju postigne što bolji i po mogućnosti bez mane proizvod.

Kako bi se našim čitaocima još bolje pomoglo u tom pravcu, stupila je uprava „Mesarskog lista“ u vezu sa istaknutim stručnjakom, koji će u svakom broju našeg lista uputstva za bezprekornu proizvodnju suhomesnate robe, a ujedno na osnovu priposlatih uzoraka davati savete, kako će se u buduću otkloniti mane, koje su se pokazale na proizvodima pojedinih kobasičara. Ako već jednom postoji ovakav više ili manje loš proizvod, koji pored novčanog gubitka više puta dovede i do gubitka potrošača, onda će svakako biti od velike važnosti, da kobasičar sazna, gde leži uzrok tom neuspehu. Jedino na taj način biće naime u stanju čuvati se u budućnosti grešaka, koje su imale toliko lošeg uticaja na kvalitet proizvoda.

Mirne duše možete nam verovati, da nikome neće škoditi, ako svoj zanat upozna i sa teoretične strane. Time će mu na protiv biti u velikoj meri olakšan praktičan rad, koji će biti krunisan uspehom.

Sve ove članke skupljacemo za novo izdanje naše mesarsko-kobasičarske stručne knjige, koja će krajem ove ili početkom iduće godine izaći iz štampe u drugom izdanju.

DIMLJENJE SLANINE

Više puta slanina kod sušenja u dimu dobije neugodan miris i neprijatan ukus.

Kako treba to sprečiti!?

U najviše slučajeva dobije slanina neugodan miris ili neprijatan ukus ako se za sušenje upotrebljava mešovito hrastovo i bukovo gorivo. Zbog toga ovakvo gorivo nikakvo nesme da se upotrebljava, jer kod sagorevanja istog stvara se u dimu para od kreozola, što je tekućina neugodnog mirisa kao i oštrog i budjavog ukusa. Kod sušenja u dimu, koji sadrži kreozotove pare, prodiru ove pare u slaninu i otuda onaj odvratni ukus slanine.

Neprijatan miris i ukus stvara se i onda kada se za dimljenje upotrebljava vlažno ili budavo drvo samo jedne vrsti, dakle bilo samo hrastovo, bilo samo bukovo. Treba dakle paž-

ljivo odabrati materijal za dimljenje. Ako ima samo vlažan ili budav materijal, treba ga sušiti i vetriti u zračnome prostoru. Ko će ovaj savet uvažiti bit će slaninom zadovoljan.

Zrna od soli na površini

Slanina nije ostala u hladnoj vodi koliko treba. Slaninu koja je duže bila usoljena treba pre stavljanja u dim oprati mlakom vodom pa je onda ostaviti u hladnoj vodi najmanje 6 do 8 časova. Nakon toga treba slaninu još jedan put oprati mlakom vodom. Tim postupkom postizava se lep izgled sušene slanine. U hladnom dimu treba slaninu ostaviti 3 do 4 dana. Najbolje će biti da se slanina suši u partijama, za koje se smatra da će se u toku nekoliko dana prodati. U slučaju, da se sve ovo nije uvažilo i da se pokazuju na slanini zrna soli, može se ovaj nedostatak otkloniti na taj način, da se slanina za nekoliko trenutaka metne u toplu vodu (oko 90°).

Zučkasta mesta u slanini

Slanina bila je čuvana u zatvorenoj i velikoj svetlosti ili čak sunčanim zracima izloženoj prostoriji. Naročito utiču kemijski na slaninu ultravioletni zraci. Uzrok može biti i u tome, da se prilikom suhog soljenja slanina nije pre soljenja dobro ohladila ili tokom soljenja nije redovito preredita.

Tamnija mesta u slanini

Svinjce je za vreme transporta ili pre klanja u klaonici bilo udarano, pa su usled toga prsle male žilice, kojima je protkana slanina.

Zelena mesta u slanini

Slanina je pre soljenja bila nedovoljno ohladena, a soljenje nije bilo dovoljno jako. Pri suhom soljenju nije bila slanina redovito nedeljno preredita, a podela soli nije bila ravnomerna. Pošto masna slanina nikada neće absorbirati više soli nego je potrebno za njenu trajnost, to se nikada ne može desiti, da slanina bude presoljena. Treba dakle slaninu dobro izribati sa soli, naslagati u podesan sud i preleti sa 20 do 22% salamurum toliko, da bude pokrivena. U dim se stavlja onda samo prema potrebi i mesar ili kobasičar će stalno imati prvoklasnu belu slaninu.

Slanina sa poslednje tri mane može se upotrebiti više puta na taj način, da se nekoliko oprži sa dodatkom luka ili jabuka. Naravno treba pre toga pokusom ustanoviti, da li na taj način izčezne dotični nedostatak i da li će se kvalitet slanine stvarno poboljšati. Dobivena mast kod toga prženja sipa se u limen sud, koji stoji u jako hladnoj vodi i tamo se meša dok se ne ohladi i postane gusta.

CREVA

Creva su jedan deo strobe životinjskog organizma i služe varenju hrane. Creva upotrebljava mesar i kobasičar za razne kobasice i salame. Sem prirodnih upotrebljavaju se u poslednje vreme i veštačka creva (Naturin, Pergament, Viskose i t. d.). Budući, da je crevo važan sastavni deo kobasice ili salame, traže creva pravilan postupak. Creva treba izvaditi odmah nakon izvršenog klanja, brižljivo ih očistiti i onda sa njima postupati sa najvećom pažnjom. Kako se tu radi o velikim vrednostima, kojima se ne obraća odgovarajuća pažnja, to ćemo u nastavku naših uputstva razgovarati o tom važnom artiklu. (Nastavlja se)

Iz prakse za praksu

OBICNA KRVAVICA

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

Dapače mesarima i kobasičarima bit će manje poznato, koliko i kako važnih hranivih tvari ima u krvavici, što je jedan od najjeftinijih kobasičarskih proizvoda. Glavne hranive tvari, koje su sadržane u krvavici, jesu belančevina i mast i što je vrlo važno, belančevina koja je vrlo lako prebavljiva. U krvavici iz koje je odstranjena voda ima 24 postotka belančevine i 22 postotka masti. Ali ima belančevina i masti u svakom jelu priređenom od mesa i ako belančevina u njima nije tako prebavljiva kao ona kod krvavica. Pored lakše prebavljivosti belančevine, koja se u njoj nalazi, ima krvavica veliku vrednost za ishranu u tom, što su u njoj i sadržane 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 prvome redu dolazi tu u obzir vanredno visoki sadržaj železa, kojega, kako su to ustanovili naučenjaci, ima u 100 grama krvi 226 miligrama, što znači, da je svinjska krv najbogatija železom.

Poznato je, da se već odavna železni spojevi upotrebljavaju kao lek protivu slabokrvnosti, radi toga su krvavice zbog svoga bogatog sadržaja lako probavljivih železnih 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 (čor-bom)“, priređenom od krvi, pa su njihovi borci bili čuveni svojom telesnom snagom i otpornošću. Krvavice sadržavaju i tvari, koje su osobito potrebne starijim ljudima, jer ih štite od mnogih starićkih bolesti. Ove tvari su takozvani hormoni, koji se nalaze u životinjskoj krvi kao izlučine raznih žlezda koje je znanost već odavno otkrila. Hormoni štite telo od raznih štetnih tvari, koje se u njemu nagomilavaju i na taj način sprečavaju ovapnenje žila, tu kobnu preteču smrti i mnoge druge staračke pojave. U krvi dakle ima tvari koje pomladuju a najlakše se dovode telu sa krvavicama, da tamo blagotvorno djeluju.

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

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

SUŠENA SLANINA

Suha slanina od masnih, zrelih svinja, koja se dobija po receptu broj 111 iz naše stručne knjige treba da se drži mesecima. Boja ove slanine treba da je bela, a meso ružičaste boje. Slanina treba da ima ukus po orasima i mora biti bez najmanjeg ukusa po užeznom. Kod nepravilnog postupka mogu se pokazati sledeće mane.

Hrenovka: 2 kg telećeg, 2 kg govedeg i 6 kg svinjskog mesa bez žila seče se jednimput na VOLFU kroz ploču od 2 mm promera rupica. Nato se doda 3 kg sitno sečene slanine te sve zajedno smeša, najpodesnije na BLICU ili mišmašini, (ko mišmašinu ili Blitza nema neka još jednom smesu što brže moguće potera na VOLFU kroz sitnu ploču). Taj smesi doda se 400 gr. soli, 5 gr. salitre, 20 gr. šećera od trske, 10 gr. belog bibera, 10 gr. piment, 1 gr. mlevena kumina ili isto toliko koriandera. Nato se meso sa mišmašijama smeša. Ako se meša sa slanicom tada se naravno ne doda 400 gr. soli nego samo po potrebi. Kada je dosta smešano puni se u creva od ovce.

Hrenovke načine se pretinjene prema prodavnoj ceni veće ili manje. Okade se u vrućem dimu (brzo prukadivanje). Prodavaju se podgrejane.

Debrecinske kobasice: 4 kg svinjskog mesa bez žila i 1 kg tvrde slanine seče se

zajedno, srednje fino, na njihačim noževima, koji istih nema, seče na VOLFU najsitnijim pločama. Za ovu količinu uzimaju se naredne mirotije: 160 gr. soli, 2 gr. salitre, 10 gr. šećera od trske, 10 gr. ljute paprike, 10 gr. belog bibera, 5 gr. mažurana, 5 gr. dumbira (Ingwer). Zatim se sve obrađuje na njihačim noževima dok meso i slanina ne budu vidljivi u sasvim sitnim komadićima, a ko njihačih noževa nema, neka potera još jednom na VOLFU kroz sitnu ploču. Golovi pral puni se u tanko svinjsko crevo.

Kobasice načine se pretinjene a u težini od 120 gr. Prokade se do svetlo-žute boje u dimu od topline 22 gradi Celzusa.

Vitamini

Vitamini su neophodni za normalan razvitak i funkcionisanje našeg organizma. Jedan strani naučnik duhovito je izrazio to rekavši, da su vitamini hranljive supstance zbog kojih čovek može da se razboli i ako ih ne jede. Vitamini otkriveni su srazmerno skoro. Zatim su dobili svoje, može se reći porodično, ime: vitamini a svaki pojedini vitamin dobio je i svoje posebno ime. Zatim je broj otkrivenih vitamina postajao sve veći a s tim u vezi gomilali su se i podaci o njihovim dejstvu.

Nije bilo to tako davno kada se još nije znalo za vitamine. U to vreme bila su opisana izvesna oboljenja čiji pravi uzrok nije bio tada tačno utvrđen. Već od pre nekoliko stotina godina bilo je poznato da se, prilikom putovanja morima, kod posade brodova, redovno javlja bolest nazvana skorbut. Ranije su ta putovanja trajala dugo, nedeljama pa i mesecima i, izvesno vreme posle početka putovanja, neizostavno su se kod mornara javljali znaci skorbuta. Već onda je zapaženo, da su znaci ove bolesti iščezavali ubrzo po iskrcavanju, čim su mornari počeli da se hrane svežim povrćem i plodovima. U Engleskoj prvi put je zapaženo obolenje koje je nazvano rahit ili engleska bolest.

Retko kad su nova otkrića u nauci imala tako ogroman i širok značaj za naše zdravlje kao što je to bio slučaj sa otkrićem raznih vitamina. Iznašanje raznih vitamina ne samo što je omogućilo lečenje raznih bolesti, nego nam je omogućeno i da se bolje, odnosno zdravije, hranimo.

Prilikom krštavanja vitamina kumovi su bili vrlo škrti tako da se imena vitamina sastoj iz samo jednog slova. Tako imamo danas vitamin A, B, C, D, E i t. d. Kako u poslednje vreme pronalaženje novih vitamina brzo napreduje nije isključeno, da će se jednog dana dogoditi, da u azbuci ne bude dovoljno slova za obeležavanje sve novih i novih vitamina.

Rezultati naučnih ispitivanja u vezi sa vitaminima omogućili su da se određene količine pojedinih vitamina u raznim supstancama koje služe za ishranu. Tako danas znamo da, između ostalog, vitamina A ima srazmerno dosta u ribljem ulju, buteru, jetri spanaću, šargarepi. Vitamina B² ima srazmerno dosta u jetri, bubrezi, belancetu i žumancetu od jajeta. Vitamina C ima dosta u pomorandžama, limunovima, svežim paprikama i t. d.

Očigledna je ogromna važnost ovih naučnih tekovina za pravilnu ishranu. Pošto je utvrđeno koliko ima vitamina u pojedinim vrstama hrane, moglo bi se pomisliti da to znači istrebljenje svih nedostataka u pogledu ishrane. Izgleda, međutim, da to nije tako. Siromašniji slojevi naroda ne samo da ne znaju u kakvoj hrani ima koliko i kakvih vitamina nego čisto nisu u stanju da sebi redovno nabavljaju hranu sa dovoljno vitamina. Bogatiji slojevi koji se ne hrane pravilno za osudu su. — Odustvo vitamina može se lečiti odgovarajućim vitaminama u čistom stanju, koji se dobiju u apotekama ali ovo lečenje može prepisati samo lekar.

Širite „Mesarski list“!

Uvodjenje humanog klanja

Ministarstvo Poljoprivrede (Odeljenje za veterinarstvo) dne 23. oktobra 1937 god. izdalo je razpis pod br. 79.611/IV, svima banskim upravama u državi, u kojoj sve banske uprave poziva, da one preporuču podružnim gradskim poglavarstvima i opštinskim upravama, kao i vlasnicima eksportnih i drugih privatnih klanica, da u interesu uvođenja humanog klanja, kao i u interesu ugleda naše države i naše kulture, nabave naročite aparate za omamljivanje stoke.

Istom prilikom zabranjena je primena uboda u poliljak (produženu kičmenu moždinu) u svrhu omamljivanja stoke, koji se na žalost još primenjuje na nekim klanicama.

Ova je akcija potrebna, ne samo zbog humanosti napram trpećoj stoki nego i zbog odgoja srca širokih masa našeg naroda, a na kraju i zbog ugleda i prestiža naše države prema inostranstvu. Skoro u čitavoj državi razvijen je turizam, a naše veće varoši i gradove posećuju strani turisti, kojima se većim delom pruža užasan prizor primitivnog i surovog ubijanja stoke. Sve to stranci vide, pak nas i prema tome presuđuju.

Ovime molivisana je okružnica Ministarstva Poljopriv. i banske uprave spomenuti nalog bez sumnje izvršile su. Sasma sigurno bil će upotrebljivanje tih aparata naskoro obavezno za sve mesare, ako ne i čak uzakonjeno.

Ovu odredbu u interesu uvođenja humanog klanja svakako toplo pozdravljamo, a baš u interesu uvođenja humanog klanja dozvoljavamo si k tome napomenuti nekoliko reči. Prava zamisao le odredbe bila bi postignuta tek tada, kada bi bile sve opštinske uprave dužne nabaviti si ovaj aparat ne samo zbog mesara, koji na njihovim područjima obavljaju svoju obit, već zbog mnogih seljaka koji na opštinskim teritorijama ubijaju svoju domaću stoku kod kuće, a to na najnehumaniji način, sekirama za cepanje drva, čekićima, kolcem i t. d. Kraj toli primitivnog alata seljaci nemaju ni dovoljno prakse za ubijanje stoke, pa kod takvog klanja stoka naravno daleko više se muči i pati kao kod mesara koji je opremljen primernim alatom za ubijanje a pored toga poseduje i sa dosta prakse. Sa gore izloženog potpuno je razvidno, da bi sa gledišta humanosti trebalo zakoničnu odredbu, da moraju opštinske uprave nabaviti si ovake aparate te jih posuđivati seljacima koji sami kod kuće kolju stoku.

Obzirom na spomenutu naredbu Ministarstva Poljoprivrede i banskim upravama neke opštinske uprave nabavile su ovaj aparat, te ga posuđivati mesarima. Kod toga posuđivanja tražit će sigurno svoje interese ali nesmislenost od mesara je, posuđivati si aparat, jer ga

mogu nabaviti po vrlo niskoj ceni pa tako je onda aparat njihovo vlasništvo te mogu njime razpolagati kako sami hoće, a kraj toga nisu vezani na druge mesare u opštini. (Vidi oglase na zadnjoj strani).

A da ne bi naši mesari, kojima je stvar većinom još nepoznata, pod uticajem te naredbe, raznim nametljivim i naivnim putnicima koji se rado pojave kod takve stvari, tih aparata preskupo plaćali, smatramo za svoju dužnost, na tome mestu sve naše mesare tačno informisati kakvi su ti aparati, kako funkcionišu i kolika jim je cena. Na taj način pružamo mesarima mogućnost, da izbegnu svim neprilikama.

Ima nekoliko vrsti tih aparata, ali svi koji se u inostranstvu upotrebljavaju i uopšte dozvoljavaju, izrađeni su na principu, da aparat nesine kod ubijanja izbacivati nikakvog zrna koji treba životinju da ubije, jer je takav aparat opasan po rukovaoca kao i po njegovu okolinu. Umesto zrna mora takav aparat izbacivati ubijaonu iglu (bolcen probijač), koja se uturi živinčetu u glavu — mozak i koja se u istome momentu automatski vraća natrag u aparat, a kada se uloži nov eksplozivni metak, da je aparat opet pripremljen za novi hitac.

Osim toga, da je taj sistem aparata sasvim neopasan, opremljen je još naročitom spravom koja štiti mehanizam za ispaljivanje, da aparat kod sudara o kakav predmet ili kod pada na patos sam ne ispalji.

Imade tri veličine (dimenzije) aparata: Najmanji — dužina ca 27 cm, težina ca 1.70 kg, upotrebljava se za omamljivanje svinja, ovaca, teladi, koza i uopšte za malu i veliku klaonu stoku. U principu izrađen je kao svi ostali, samo je lakšije konstrukcije te se kod njega upotrebljavaju meći slabije i jače eksplozivne jakosti.

Cena aparatu je din 750.—
Drugi aparat je dosta jači. Dužina mu je ca 30 cm a težina 2.20 kg te je podesan za omamljivanje male i teške klaone stoke. Za mesare koji imaju vlastitu klanicu, ovaj aparat potpuno dostaje jer se umećanjem različitih metaka može upotrebljavati za sve vrste klaoničke stoke. Izrada prvoklasna.

Cena mu je din 950.—
Ima još i treći aparat, koji zbog specijelno jake konstrukcije izdrži još tako mnogobrojnu upotrebu, što se dešava u javnim i eksportnim klanicama, mesnim industrijama, opštinskim upravama, koje aparat posuđuju kao i kod mesara koji su si nabavili jedan zajednički aparat te se međusobno njime služe. Dužina mu je ca 32 cm, a težina 2.70 kg. Naročito precizne izrade. Cena mu je din 1.400.—
Ove su cene srazmerno dosta niske.

Hladione naprave za mesarske radnje

od R. G. D.

Ovogodišnja vanredno žestoka zima pomiče se kraju i meteorolozi prorokuju već žarko i suho leto. Zbog toga potrebno je, da mesari koji su sretni vlasnici hladione naprave, na vreme istu pripreme za buduću letnu sezonu. Kod kompresora u napravama treba da izvrše reviziju (pregled) ili monteru stručnih tvornica ili stručno vaspitani mašinisti.

Oštećene oduške (ventile) i pešnjavine (dihlunge) treba blagovremeno da se opravde, kako bi stroj u čitavoj sezoni bezprikorno funkcionisao. Ni jedan vlasnik hladione naprave nesme da se plaši troškova oko ovakve revizije, kod koje vešta ruka ukloni neznatne nedostatke koji, zanemareni, mogu prouzrokovati krunjenje ili nešto slično, od čega može da nastane nepoželjan prekid rada u radnji, iskvara sačuvane robe i t. d.

Također važno je da se prebojadiše razni gvozdeni delovi, koje je zbog vlage ili vode uhvatila rdja, da bi se jih tako očuvalo potpunog zardjanja.

Manometri, ostale kontrolne sprave i sprave za merenje treba pregledati dali jamačno i bezprikorno funkcionišu, a motori, preko zime ostavljeni u vlažnim prostorijama bez dejstvovanja, treba da se pregledaju, dali ne postoji vlagostik koji prouzrokuje 30—40% gubitka električne struje.

Prigodna oštećenja kod izolacije hladionice ili rebrastih cevi, treba da se opravde. Neizolirani sistemi cevi i neizolirane hladionice treba po mogućstvu izolirati materijalom koji ne propušta vodu i toplinu. Mnogi vlasnici hladionih naprava, žaleći novac oko nabavke skupog izolacijskog materijala, hladione nisu izolirali, pa se žale, da moraju njihove mašine neprekidno da rade, a da nikako ne mogu da održe u svojim hladionama potrebnu temperaturu. Uzrok leži u tome, što hladnoća umiče kroz neizolirani zid. Trošak oko izolacije isplati se u nekoliko godina smanjivanjem radnih troškova, ali nesme se izolacija hladionice poveriti običnome zidarstvu već treba da to izvrši stručnjak.

Mesarske radnje, koje imaju nameru nabaviti si za ovu godinu nove hladione, treba da već sada vode brigu po tome kako bi mogle naprave biti montirane na vreme.

Imade poznata preduzeća koja su u Jugoslaviji montirala više hladionih naprava kojima su vlasnici potpuno zadovoljni. Ovim firmama su ovdasnje prilike dakle poznate te zbog toga mogu one bez daljnog, da označe interesu

pravu cenu za kompletnu napravu. Renomirana preduzeća šalju interesentima besplatno crteže i proračune, a po potrebi i stručnog inženira. Ne dajte se varati od prividno jeftinih ponuda nepoznatih firmi koje više puta hladione napola opreme.

Razume se samo po sebi, da se od firme traži obična garancija za besprikorno funkcionisanje naprave, koju će i svaka solidna firma da da. Kod biranja sistema naprave treba da se ima u vidu solidna konstrukcija, najveća sigurnost u radu i jednostruka posluga. Mesar ne može da troši mnogo vremena oko posluživanja hladionih mašina, također ne može da zaposli naročito mašinistu te su mesari zbog toga u poslednje vreme počeli nabavljivati takozvane hladione automate koje danas već sva preduzeća koja se bave konstruisanjem hladionih naprava izrađuju.

U nijednom slučaju ne preporučiva se nabaviti odn. kupiti već upotrebljivanu (polovnu) hladionu napravu jer takva je već odavna zastarela, ako pak je novijeg tipa, je vlasnik ponajviše puta prodaje zbog kakvih god tajnih nedostataka izliskom, da je za njega suviše velika ili suviše mala te, da će nabaviti veću ili manju.

Piscu ovog članka vrlo dobro je poznato, da se svaki, ko je kupio polovnu hladionu, ako ne odmah pak u najkraće vreme vrlo pokajao, pošto je zbog toga gubio mnogo novaca.

Takvih primera imade vrlo mnogo, te vama pisac zato savetuje: kad god i gde god kupujete hladione, kupite samo nove i uvek samo nove.

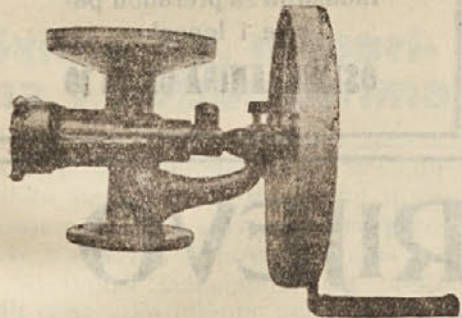
U pogledu kakvih god informacija oko nabavke hladione naprave ili generalne obnove ili kakve god opravke iste, možete se poverenjem obratiti na našu upravu pak ćemo vama uvek preporučivati i savetovati samo najbolje.

Ljubljanski spomladanski velesajem pod pokroviteljstvom Nj. Vel. kralja Petra II. bo letos od 1. do 19. junija.

Doznačite nama pretplatu za „Mesarski list“!

Mašina za seckanje mesa (Volf)

Ovaj je Volf najnoviji i najbolje konstruiran. Podesan je za manje i srednje mesarsko-kobasičarske radnje. Može se upotrebljavati na ručni ili motorski pogon a dobije se u dve veličine i to: promjer ploča od 8 cm uz cenu din 1600.— ili promjer ploča od 10 cm uz cenu din 2400.—. Zajedno VOLFOM dobavi se uz spomenutu cenu 4 noža i 7 različitih ploča te sve ostalo pripadajuće. Naravno se preporučiva ovaj promjera 10 cm jer vrlo



dobro i brzo seče, a prema svome veličine promjeru prilično je lagan za okretanje, a kod motorskog pogona seče ca 300 kg na sat. Kome je potreban Volf neka se odluči za nabavku ovog od 10 cm promjera ploče, te mu nikad neće biti žao, jer je ovaj Volf masivan, naročito jake konstrukcije i dosta je velik. Istih mašina prodalo se već na više stotine komada u najveće zadovoljstvo gg. mesara. Samo u prošlog godini prodalo se ovih mašina preko 220 kom. Kome ovaj Volf treba, neka se obrati na našu upravu.

Stručno oštrenje

Svakome je poznato od kolike je važnosti, da su ploče i noževi dobro oštreni. Ovog oštrenja Vama ne može stručno obaviti kakav običan brusar, nego treba to poveriti specijalnome preduzeću, koje osim većeg osoblja raspolaže i specijalnim mašinama za oštrenje ovog sečiva. Ovakvih mašina za oštrenje ploča i noževa imademo u Jugoslaviji vrlo malo. U koliko je nama poznato raspolažu ovim mašinama: u Zagrebu firme Trbuha i Krutzler i firma R. Grudnik, mesarske potrepštine, Ljubljana-Dravljje. Preporučivamo svima da pošalju ploče i noževe na oštrenje ovima prvima i najstarijima preduzećima u Jugoslaviji, koja će Vas tačno i solidno uslužiti. Kod istih firmi možete dobiti i sve ostale mesarske potrepštine kao ploče, noževe, kuće, staklene nastavke za na pulu i t. d.

Firma R. GRUDNIK, zavod za mesarske potrepštine, LJUBLJANA-DRAVLJE izveštava gg. mesare i kobasičare, da njezini zastupnici i putnici nemaju prava kod sklapanja naručbi primati u ime kapare više od 10% od iznosa naručbe.

Pomoćnicima i šegrtima

Pronašla se mogućnost, da se učenicima (šegrtima) i pomoćnicima mesarskog staleža koji još nisu navršili 21. godinu života, može pretplata za naš list sniziti na din 10.—.

Svaki se šegert i pomoćnik može pretplatiti na „Mesarski list“ ovim načinom, da popuni donju listinu, je iseče te pošalje u kuvertu na našu upravu a u kuvertu priloži za din 10.— poštanskih maraka.

Od kolike je važnosti i koristi stručno čtivo i po Vas, neminovno više nego svako drugo, to Vama na ovome mestu ne može niko opisati. Uzmimo samo ovaj primer: Praktičan i naobrazbe željan šegrt neka iseče iz svakog broja našeg lista samo receptni deo i praktične savete te

(Ovde otseci

Upravi „Mesarskog Lista“ — Št. Vid nad Ljubljano

Ovime se pretplatim za godinu 1940 na „Mesarski List“ te mi istog šaljite na adresu:

Ime i prezime:

Kraj

Ulica: broj kuće:

Zadnja pošta: Banovina:

Naročita napomena:

Obaveštenje

Firma R. GRUDNIK, zavod za mesarske potrepštine Ljubljana-Dravljje, izveštava sve svoje saradnike (zastupnike i putnike) da su se cene mesarskim potrepštinama prema njezinome ceniku poslednjeg izdanja (1939—1940 god. u crvenoj ili oranž boji) povisile kao sledi:

Na strani 2.: Svima predmetima osim opasača za 25%,
na strani 4.: Panjevima za 30%, a ostalim predmetima za 10%,
na strani 5.: Svima predmetima za 20%,
na strani 12.: Svima predmetima za 20%,
na strani 14., 15., 16. 17.: Svima predmetima za 40%,
na strani 18. Osim stručne knjige svima predmetima za 20%,
na strani 22.: Osim ploča i noževa svima predmetima za 40%,
na strani 25.: Svima predmetima za 40%,
na strani 26., 27., 28., 29. i 30.: Svima predmetima za 20%,
na strani 31.: Svima predmetima za 100%.
Nijedan naš saradnik (zastupnik-putnik) nesme primiti naručbu po drukčijim cenama jer se u takvom slučaju sa naše strane naručbina neće priznati, pa, ako je naručbina kaparisana za kaparu odgovora saradnik (zastupnik-putnik) sam.

Zagrebački zbor

PRIREDBE U GODINI 1940

Od 27. aprila do 6. maja 33. Međunarodni specijalni sajam sa XVII. Salonom automobila, izložbom: „Goriva i njihova primjena“, te sajmovima vina, rukotvorina, gospodarskih strojeva i tehničkih potrepština.

Od 31. augusta do 9. septembra 34. Međunarodni opći veliki sajam uzoraka za sve vrste robe (izuzev automobila).

Od 30. novembra do 2. decembra Zimska izložba peradi, kunica, golubova, ptica pjevica, ukrasnih ribica.

Iz našeg naprednog vinogradstva i voćarstva. Danes se novi vinogradi podižu skoro jedino cepljenjem američkom lozom. Većina vinograda nabavlja sebi u tu svrhu potrebne sadnice u povlašćenim rasadnicima, koji stoje pod kontrolom Ministarstva Poljoprivrede ili Banskih vlasti. U poslednjem broju našeg poznatog stručnog časopisa „Poljoprivrednog glasnika“ (br. 4. za 15 febr.) nalazimo, iz pera enologa g. Stjepana Kojdla, ilustriran prikaz takih uzornih rasadnika vlasništva Janka Sarića u Petrovaradinu. Za 38 godina od kako postoje, u tim je rasadnicima odgojeno na milione cepova, korenjaka i ključica loze, i raznih vrsta i odlika voćaka, voćnog grmlja, jagoda i dr. Sve ove ogromne količine sadnica rasprodane su interesima za podizanje novih vinograda, voćnjaka i vrtova širom Kraljevine Jugoslavije. Tako ovi rasadnici, uz druge, služe sve većem unapređivanju i usavršavanju našeg vinogradarstva i voćarstva.

MALI OGLASI

svaka reč 2.— din. Plaćaju se unapred, može i u poštanskim markama u pismu. Dopisima za male oglase treba priložiti din 3.— u pošt. markama za odgovor.

Mesari i pomoćnici oglašivajte u svome stručnome listu „Mesarski list“, Ljubljana — Dravljje.

Za sve vrste osiguravanja obratite se na osiguravajuću banku „Slavija“ (vidi oglas poslednja strana).

HLADIONE opravljaju i očiste najjeftinije Slezak Albin, Ljubljana VII., Koseze. MESARSKE MASINE opravljaju najbolje i najbrže po solidnoj ceni Grudnik, Ljubljana-Dravljje.

DOBROME mesarsko-kobasičarskome majstoru dao bi svog 15 godišnjeg sina kao učenika (šegrla). Ante Rakula, mesar Posušje, Hrvatska banovina.

MESTO ZELIM kao savestan mesarski pomoćnik za stalno kod dobre mesarske kuće. Dopise na oglasno odeljenje Mesarskog lista.

TRAŽE SE ZASTUPNICI za prodaju mesarskih potrepština. Ponude na upravu lista.

STRUČNO OŠTRENJE ploča i noževa od Volf mašina najhitnije i najbolje obavlja Grudnik, Ljubljana-Dravljje. Pošaljite sve vaše sečivo poštom na moju adresu.

MESNICU I GOSTIONU na prometnome kraju Slovenije dajem u najam onome koji daje zajam din 50.000.— Pisati na upravu lista.

Naš oglasni deo

Na donje cene dozvoljavaju se sledeći popusti: kod 3 putnog uzaslopnog oglašivanja 10%, kod 6 puta 20%, kod 12 puta 30%.

CENE OGLASA

Cela strana din 1600.—
Pola strane din 900.—
Četvrt strana din 500.—

Svi manji oglasi računaju se din 2.— po kvadratni centimetar.

Mali oglasi svaka reč din 2.—. Plaćaju se unapred, može i u poštanskim markama u pismu. Dopisima za male oglase treba priložiti din 3.— u poštanskim markama za odgovor.

O načinima kišljenja stočne hrane. U glavnom postoje dva načina kišljenja stočne hrane: toplo i mlako kišljenje. O načinu, preimućstvima i lošim stranama oba ova kišljenja nalazimo, u najnovijem broju „Poljoprivrednoga glasnika“ (sveska 4. za 15. febr.), stručan napis iz pera g. Milenka J. Peurače. Autor podvlači da je mlako kišljenje vrlo pogodno za seljačka gazdinstva, te mu se danas s razlogom daje prednost, dok t. zv. „slatka silaža“, toplo kišljenje, daje velike gubitke u hranjivim materijama, a kvalitet mu je uz to lošiji nego kod „kisele silaže“. Pisac dotiče i ostale načine kišljenja, koja se poglavito sprovode u inostranstvu.

DRUSTVENIKA sa din 500—800 hiljada prima se kao savesnog saradnika za osnivanje specijalnog preduzeća za mesarske potrepštine sa filijalama Beograd, Zagreb, Ljubljana, Novi Sad, Petrograd i Niš. Ponude na upravu lista pod „Unosan posao“.

KUPIM staro gvozdje, mesing, baker, nikel, olovo, kositer, stare mesarske mašine — njih delove i t. d. Kod raspremanja podruma, tavana spakujte sve u sanduk i otpremite na adresu „Spruk“, Ljubljana-Dravljje, Kovaška ulica 2., žel. stanica Št. Vid kod Ljubljane. Odmah posle procene primićele novac.

KUPIM stari mlin ili pilanu na vodni pogon. Ponude na upravu Mesarskog lista.

MESNICU na vrlo dobri tački u Sloveniji dajem u najam. Ponude na upravu lista pod „6 godina“.

MLAD MESARSKI MAJSTOR želi venčati kćer mesara ili mladu udovicu po mesaru. Dopisi na upravu lista.

POZNANSTVA želi mlad udovac — mesar iz lepog kraja Slovenačke. Ponude sa slikom na upravu lista.

„MICKA“ sem mlada, oženila bi se rada, htela bi fanta iz mesarskega stana. Dopise s slikom na upravu lista pod „Udovec ni isključen“.

se treba priložiti din 3.— u poštanskim markama za odgovor.

Za ekspediciju priloga (prošpekata, cenika i t. d.) računa se din 280.— za hiljadu komada, a za naše oglašivače samo din 220.—. Priloga potrebno je 10.000 komada jer se reklamne naklade našeg lista ekspeduju u 10 hiljada primeraka na sve mesare u Jugoslaviji besplatno, to 2—4 puta godišnje. Za redovita mesečna izdanja priloge ne primaju se osim slučaja Slovenačke izdaje u nakladi 1300 komada te se za ovu izdaju računa 20% više.

O metohiskoj belojoj ovci („bardoki“). Najbolje ovce ovoga soja nalaze se u okolini Đakovice i Peči, i po okolnim planinama. Bardoka se odlikuje vrlo dobrom mužnošću i dugom laktacijom (u mnogih grla i po 10 meseci), a skrompa je u prohtevima, te zato vrlo rentabilna. U poslednjem broju „Poljoprivrednog glasnika“ nalazimo, iz pera Dr-a Nikole Zdanovskog, ravnatelja Stočarske stanice banovine Hrvatske u Mrzloj Vodiči, opširan, ilustriran prikaz metohijske bele ovce i njenih vrednosti. Pisac naročito podvlači da bi se sa malo stručna rada i truda oko selekcije ove ovce dali postići rezultati koji ne bi zaostali iza rezultata postignutih selekcijom istočno-frizijske ovce.

Važnost osiguravanja

U današnjim teškim prilikama, koje nam nalažu krajnju obazrivost u gospodarenju, ne smemo utopljeni u sitnim svakodnevnim brigama zaboraviti na ono što nas štiti od nepredviđenih nepogoda, ne smemo zaboraviti na osiguravanje. Ako dobar gospodar svojim radom, voljom i štednjom stiče i povećava svoj imetak, osiguranje ga čuva pred elementarnim nepogodama, koje nezavisno od volje pojedinaca neumitnom sudbinom zahvataju stalno nove žrtve. Niko ne zna kada i u kojoj meri može i sam da strada. Zato, umesto kajanja i naričanja po nastaloj nesreći, koliko je razboritije mirno i spokojno gospodariti svojim imetkom, koji je za neznatnu godišnju premiju osiguran protiv požara, krađe, provale i drugih nepogoda.

Kod nas je osiguranje tako dobro razvijeno i organizovano da se nebi smelo događati da požari dnevno haraju i uništavaju ne samo pojedine kuće i gazdinstva, nego čitava sela, koja nisu bila osigurana bilo iz nemarnosti ili ma kakvog drugog uzroka. Osiguranje je najsavršeniji način međusobnog pomaganja. Ono unosi sigurnost, mir i spokojstvo svima, a nadoknadjuje potpuno štetu onima koje je zadesila zla sudbina. Setimo se samo toga, da još u nedavnom vremenu dok nije bilo organizovano osiguranje, gospodarima posle požara koji je uništio celo njegovo gospodarstvo, nije preostalo ništa drugo da radi kao seljački radnik ili da se tražeći miloslinju potuca od ne-

mila do nedraga. Osiguranje je jedno od blagodat našega vremena, koje moramo prihvatiti kao i sve ono što nam olakšava naš rad i čini udobnijim naš život.

Pored najpoznatijeg i najraširenijeg požarnog postoji još niz drugih osiguranja, koja su naročito važna baš za naš stalež. Svaki naš pretplatnik bi se morao osigurati protiv posledica telesnih nezgoda, jer je naš poziv takav, da smo im stalno posredno ili neposredno izloženi, bilo pri vršenju posla ili na putovanju. Tako isto je važno osiguranje protiv provalne krađe naročito za naše obrtnike i trgovce, koji imaju svoje podružnice razasute po svim krajevima.

Ali sva ova osiguranja štite naš imetak za života. Izenadna i prevremena smrt može da uništi celo delo i da ostavi neopskrbljenu našu decu i naše porodice. Životnu osiguranje ne samo zaštićuje naše porodice pred ovakvom zlom sudbinom, nego nam omogućuje da u srazmerno kratkom vremenu uštedimo lepe svote, koje nam olakšavaju odgoj i uposlenje dece, brezbrizniju starost i u svakom slučaju opskrbu cele porodice.

Za sve ove vrste osiguranja našim čitaocima najtoplije preporučujemo jedno od najstarijih naših osiguravajućih društava, naime osiguravajuću banku „Slaviju“ i skrenemo naročitu pažnju na njen oglas u našem listu.

Budite pretplatnici „Mesarskog Lista“

**POŽAR
PROVALA
NEZGODA
ŽIVOT**



kao i sve ostale vrste osiguranja
vodi

SLAVIJA

jugoslovenska osiguravajuća
banka

u LJUBLJANI

telefon 21-75, 21-76, 21-77

Centrala: LJUBLJANA

Podružnice: BEOGRAD, NOVI SAD, OSIJEK,
SARAJEVO, SPLIT, ZAGREB

Ekspoziture: CELJE, MARIBOR, SKOPLJE, VRŠAC

ZASTUPSTVA SVUDA!

POZOR! „FRIGOMAT“ POZOR!
POSEDNIKI HLADIONIH NAPRAVA

Kao specijalista izvršujem generalnu reviziju, čišćenje, punjenje kondenzatora i kompresora, opravku ventila, šofbikse i sve ostalo kod mašinskih hladiona pa bilo kompresnih, avtomatskih kao sviju drugih na amonijak, sumpornu kiselinu, klormetil i t. d., od najmanjih do najvećih hladionih naprava. Zajedno opravljam i izolaciju vodova i t. d. Također prodajem i dobavim nove kompletne male avtomatske i velike poluavtomatske kao i najveće kompresorske svakojake hladione naprave po najsolidnijim cenama. — Tražite za opravku, čišćenje i reviziju hladione svoju posetu u kuću. Oni, koji žele hladionu skoro nabaviti, neka traže prospekte i ponudu.



A. SLEZAK,

specijalista za hladione naprave, KOSEZE — LJUBLJANA VII

Gg. Mesari i kobasičari

Svi, koji još ove godine želite nabaviti AVTOMATSKE HLADIONE, isecite donji isečak, popunite ga i pošaljite na našu upravu pak ćete u najkraće vreme izravna od najsolidnijih firmi dobiti besplatnu ponudu.

(Ovde otseci)

Meni je potrebna AVTOMATSKA HLADIONA prostornog obima, širina m, visina m, dubina m,

Pogonska snaga bit će

Električnu struju imade u selu, kući

Zeleo bih hladionu imati do montiranu.

Platiti želim istu

Ko još od Vaših kolega želi nabaviti si hladionu

Moja adresa:

Ime i prezime:

Zanimanje: Kraj:

Ulica: broj kuće:

Zadnja pošta: Banovina:

Creva

po najpovoljnijim
cenama mogu se
dobiti kod

**D.D. za izradu creva
Subotica**

Kupujemo stalno svakovrsna creva!

**Ukusne, praktične, higijenske
pergament-kese za mast**

od 1/4, 1/2 in 1 kg sadr-
žine, pergament uloži za
sanduke za mast od 25 kg
sadržine prodavaju se u
svim količinama

„PATRIA“

Industrija za preradu pa-
pira i lepenke

OSIJEK, ANINA ULICA 10

**JUGOCRIJEVO
ZAGREB**

Heinzelova ulica 38

Telefon: 6091 Brzojavni naslov: Jugocrevo Zagreb

R. GRUDNIK-u, Ljubljana — Dravlje
Mašina Vama ne guta, gnujeći meso, ogrija pral, vrlo slabo sječe. — Pošaljite poštom sve noževe i ploče u stručno oštrenje

„GOLJAR“

aparatus za omamljivanje stoke preizkusila je naročita komisija Ministarstva Poljoprivrede (Veterinarsko Odeljenje) u beogradskoj klanici te ga je nakon odobrenja komisije isto ministarstvo svojim razpisom br. 37.453/IV. od 12. maja 1938 god. preporučilo svima klanicama i podređenim vlastima.

Aparatus „GOLJAR“ vlastite je konstrukcije kao i izrade firme

R. GRUDNIK

zavoda za mesarske potreštine

LJUBLJANA—DRAVLJE

Aparatus nije opasan po rukovaoca i njegovu okolinu jer je udešen na metke bez zrna (slepe metke). Naime u aparatu namešten je probijač, kojeg eksplozija slepog metka uturi živinčetu u glavu mozak (vidi sliku), a koji se odmah avtomatski vrati natrag. Živinče se odmah bez patulja sruši — nato se kolje. Svaki mesar treba da prikaže javnosti svoju naobrazbu, milosrdnošću prema pateći stoki.

Naručite aparatus kod gore spomenute firme.



III. din 1400, II. 950, I. 750



Tako probije „GOLJAR“

ARDIE-VERK A. G.

SPECIJALNA FABRIKA ZA MOTOCIKLE
NÜRNBERG (Nemačka)

Izradjuje I. klasne, naročito za mesare vrlo prikladne i preporučive

„ARDIE“ - motocikle

Utvrđeno je, da mesari u Jugoslaviji, naročito u Dravskoj banovini ponajviše upotrebljavaju

ARDIE - Motore

Svi, koji imade nameru, da kupite motocikle — kupite

„ARDIE“

Zastupstvo i skladište, „PRAPROTNİK“ — Domžale



I. JUGOSL. STRUČNA KNJIGA
za mesarsko-kobasičarski zanat

Imade sledeću sadržinu:

I. Odeljenje stoke. II. Stručni deo za mes-kobasič. zanat. III. Mesarsko-kobasičarski pribor. IV. Receptni deo sa 281 recepta.

Knjiga je štampana na srpsko-hrvatskom jeziku (latinicom). Koji istu još nema, može je poručiti kod uprave „Mesarskog Lista“, Ljubljana—Dravlje. Cena knjizi u platno vezano din 88.—