



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 1931. godinu 30 Dinara.

Kupujemo v prvi vrsti domače izdelke.

Gospodarska zavednost nam nalaga, da kupujemo kolikor mogoče samo domače izdelke. Sveto nam mora biti načelo: Vse, kar se izdeluje doma, kupujemo doma in ne uvažajmo iz inozemstva. Če kupujemo domače izdelke, obenem štedimo svoj denar in podpiramo s tem doma ostalim denarjem domačo podjetnost in s tem pomagamo do splošnega blagostanja.

Če zahtevamo od vsakogar, da kupuje domače blago, ne gre tukaj za propagando proti tujemu blagu in inozemskim industrijam, ampak je to samo vprašanje zavednosti, ki nam nalaga, da pri nakupu dajemo prednost domačemu blagu in našim podjetjem. Domačih podjetij imamo posebno za izdelke naše stroke zelo malo in ravno zato je potrebno, da jih kolikor najbolj mogoče podpiramo. Pri nas pa je navadno ravno nasprotno. Lahko rečemo, da se pri nas domača podjetnost izredno malo upošteva in celo podcenjuje, čeprav je to popolnoma neosnovano. Predsodki proti domačim izdelkom so menda res sad naših malih razmer.

Posledica teh predsodkov je, da raje kupujemo tuje blago, tudi če je po kakovosti mnogo slabše od domačega. Naj navedemo na tem mestu skoraj neverjeten, a žal resničen in zelo poučen slučaj. Neka domača tvrdka izdeluje blago, ki ima sloves tudi na zunanjih tržiščih. Pa se je neki domačin, ki ni bil zadovoljen z domačimi izdelki, obrnil za blago iste vrste v Avstrijo. Dobil je od tam tisto blago, ki ga zgoraj omenjena domača tvrdka izdeluje za Avstrijo. Seveda je bilo blago zaradi dvakratne carine in zaradi dvakratnega prevoza znatno dražje, kot pa če bi ga bil odjemalec naročil doma. Je pač tako (vsaj največkrat!), da mora biti kranjska klobasa z Dunaja, sicer pa nima veljave. Tako postopanje in tako mišljenje je v časih težke krize naravnost greh.

Obžalovanja vredno je tudi dejstvo, da naši ljudje kar od kraja raje kupujejo od inozemskih potnikov, ki jim ponujajo blago v tujem jeziku, kot pa od naših domačih potnikov in trgovcev. Namesto, da bi dali zasluzka svojim ljudem, podpirajo raje tujca, domače pa samo kritizirajo, in sicer največkrat brez vsake preizkušnje domačega izdelka. Taki kupovalci od inozemskih tvrdk ne pomislijo pri sklepanju kupčij, da jim domači tvorničar jamči za svoj izdelek in da bo storil vse, kar je v njegovi moči, samo, da odjemalec gotovo zadovolji. Tujega trgovskega potnika pa boste zastopali iskali, če Vas je naplahal s slabim blagom. Znano je, koliko kupcev od inozemskih trgovskih potnikov se pritožuje, da so jih tuji s svojimi lepmi besedami in še lepšimi obljubami premotili za nakup potrebščin in jim z neodgovarjajočim blagom povzročili občutno škodo na denarju in večkrat tudi na ugledu podjetja. Posebno mnogokrat se slišijo pritožbe od mesarsko-prekajevalskih obrtnikov, kar je tudi razumljivo. Tuji potniki prodajajo stroje in druge mesarjem potrebno blago samo po slikah in pri prodajanju interesentu priporočujejo o vseh mogočih in nemogočih dobrih lastnostih dotičnega stroja. Mesar stroj naroči in ga tudi dobi, ko pa ga preizkusi, spozna, da je bil pošteno potegnut. Navadno je prisiljen iskati drug stroj, s čemur utrpi veliko denarno škodo, poleg tega pa zaradi slabih izdelkov lahko izgubi tudi mnogo svojih stalnih odjemalcev, kar je mogoče še občutnejša izguba. Vsakdo namreč ve, kako težko je dandanes zbrati dovolj veliko število dobrih stalnih odjemalcev. Vsega tega bi ne bilo treba, če bi se mesar obrnil takoj na domače podjetje, kjer si lahko vsak predmet ogleda, pre-

dno ga kupi in ga lahko tudi brez vsakih večjih stroškov vrne ali zamenja, če bi mu prvi ne bil po volji. Mora pa se vsak kupec tudi zavedati, da mora kolikor mogoče veliko denarja ostati doma, in neodpušljivo je, če dajemo večino zasluzka tujcem in s tem slabimo sami sebe.

Naša sveta dolžnost je, da podpiramo domača podjetja in industrijo v vseh strokah, posebno pa še ona podjetja, ki izdelujejo potrebščine za našo obrt. Podpiranje domačih podjetij je merilo za našo narodno zavednost. Podpirati se moramo med seboj, saj smo navezani drug na drugega in vsi smo potrebni za krepko naše narodno gospodarstvo.

Če kupujemo blago domačih podjetij, pokažemo, da smo gospodarsko zavedni, ker s kupovanjem domačih izdelkov dajemo poguma domačim podjetnikom. In pogum je v času težkih kriz vsem podjetnikom zelo potreben. Pravilno je

torej, da zlasti v težkih časih stojimo drug drugemu na strani in se vzpodbujamo k vztrajnosti. Na ta način vzgajamo v sebi podjetniški duh, tako da bomo zbudili še druga podjetja, ki bi tudi lahko uspevala pri nas, pa jih do sedaj še nimamo. Vse je odvisno v prvi vrsti od nas samih.

Tako mišljenje in delovanje, ki gre za tem, da se poišče in ustvari našim ljudem možnost zasluzka doma, je ravno v naših težkih časih edino rešilno.

Povsod v inozemstvu naletimo na geslo: Kupujte domače blago! To je popolnoma razumljivo, saj si mora vsak sam pomagati. Pomagajmo si torej tudi mi sami in kupujmo v našem lastnem interesu vse ono blago, ki se izdeluje v naši državi pri nas doma. Za mesarsko-prekajevalske potrebščine naj Vam bo svetovalec naš »Mesarski list«, ostalo blago pa Vam v bogati izbiri priporoča vsak dan dnevno časopisje.

Kupujmo in spoštujmo pred vsem delo naših domačih podjetnikov!

Nova zagrebačka klaonica.

Dovršava se klaonica na Lašćinčaku. Zgrade več stoje. U njih su unešeni strojevi. Gradjevna uprava radi na posljednjim poslovima. Razumije se, jer se radi o objektu ogromnih dimenzija, da će to dovršavanje potrajati dva tri mjeseca tako da će klaonica biti gotova tek u srpnju, a vjerojatno 1. kolovoza biti predana prometu.

Koliko će zgrade stajati?

Sve su radnje izdane i prema tome se može sa priličnom sigurnošću reći, da klaonica ne će stajati ispod sedamdeset milijuna dinara, a može ići do najviše 72, 73 milijuna dinara.

Klaonica je smještena u 24 zgrade.

Cijela klaonica — a pod ovim izrazom razumijevamo i klaonicu u užem smislu i sve što spada u pogon te klaonice — smještena je u 24 zgrade od kojih su 18 prizemnice te ostatak jednokatnice, izuzev toranj za vođu, koji je visok 30 metara.

Uz Lašćinčak (sada Sajmišna ulica) nalazi se zgrada sa stanom za upravitelja i veterinaru, zatim zgrada restauracije sa stanom za restoratera, upravna zgrada s uredskim prostorijama i laboratorijama. Od upravne zgrade na lijevo i desno nalaze se ulazi u klaonicu sa kućicom za vrataru. Na lijevo od ulaza (prema jugoistoku) nalaze se smještene prodavaonice za krupno i sitno blago i staje za hranu. Cijeli ovaj blok ogradijen je prema sajmištu i prema klaonici. Uz prodavaonice su smještene crijevarne krupnog blaga, crijevarne za sitnu stoku, gnojnice, kolnica i staje za konje, staje za krupno blago itd. Cijeli ovaj blok smješten je između tržnih staja i klaonice u užem smislu.

Klaonica.

Klaonica u užem smislu smještena je u sjeveroistočnom dijelu klaoničkog kompleksa. Prva do ulaza je klaonica za krupno blago. Iza nje nalazi se klaonica za sitnu stoku a najzadnja klaonica za svinje. Prema sjeverozapadu smještene su prodavaonice mesa, hladionice s prehladnom, i hladionica za izvoz. Između klaonice i hladionica uveden je natkriveni spojni trijem. Sjeverozapadno od hladionica uzduž cijelog ovog bloka nalazi se prometna dvorana, prostorije za konje i kola, koja dolaze po meso, smješteno u hladionicama. Na sjeverozapadu cijele klaonice nalazi se tvornica leda sa tornjem za vodu, strojna s kotlovnicom a u zapadnom uglu ovog dijela sanitetska klaonica i oblasna mesnica.

Industrijski kolosijek vodi uzduž ci-

jele ograde na jugozapadnoj strani teritorija klaonice te ide do rampa za istovar i utovar blaga. Jedan ogranak ide do hladione za izvoz i jedan do sanitetske klaonice odnosno do kotlovnice.

Izvedena klaonica zaprema 14.410 četvornih metara te je bezuvjetno najveća investicija u Zagrebu. Cijela klaonica može primiti u sva odjeljenja oko 4000 komada krupnog i sitnog blaga, što dakako ne znači, da se u klaonicu može dopremiti taj broj stoke, već on predstavlja zbroj mjesta u svim pojedinim prostorijama.

Način poslovanja u novoj klaonici.

Blago koje se dogoni iz bližeg okoliša, udaljenih krajeva a ponekad i iz inozemstva dolazi u tržne staje, gdje se preprodaje komisionerima, mesarskim obrtnicima, ili čeka na eksport za vanjske klaonice ili tržišta. Kod dogona pregledavaju sve blago veterinari. Blago koje se nadje sumnjivim zbog pošasti otprema se izravno u sanitetsku klaonicu. Nadje li se da je kod vagonске pošiljke dio blaga zaražen odlazi čitav vagon u sanitetsku klaonicu.

Za blago koje ostaje u tržnim stajama plaća se nastamba, a hrani se u posebnim prostorijama, koje je pak prodano za klanje smještava se u posebne staje uz same klaonice. Ovamo dolazi izravno i ono koje su mesari pokupovali za klanje na sajmištu. Prema potrebi otprema se blago nakon što je još jednoč veterinarski pregledano u pojedinu klaonicu i kolje. Nakon klanja smještava se meso u dvorani ispred hladionice da se kroz neko vrijeme ohladi na zraku. Utrobe zaklanog blaga dolaze u crevarne gdje se temeljito očiste a neki dijelovi prirede za izradu kobasica. Za vrijeme klanja uzima se uzorak mesa i pregledava da li ne sadržaje trihina. U nekim slučajevima pregledava se ovakav uzorak u laboratoriju klaonice.

Bude li nalaz bolesti pozitivan zaopljenit će uprava dotično meso, sterilizirati ga, prodati uz određene niže cijene u oblasnoj mesnici. Meso koje uopće ne valja uništava se ili privodi čisto tehničkim svrhama.

Samo meso nakon što se dovoljno ohladilo dolazi u predhladionice sa temperaturom od +4° do +7° ili ako je određeno za eksport u eksportnu hladionicu.

Nakon što je meso bilo 16 sati u predhladionici rasječe se u manje česti, polovice i četvrtine, i sprema u hladionicu sa +2° do +4° temperature. Hladionica podijeljena je u čelije koje se unajmljuju pojedinim mesarskim obrtni-

cima. Prema potrebi uzimaju oдавle mesari robu i otpremaju u grad.

Normalno se kolje četiri dana na nedjelju. Ostalo vrijeme služi za čišćenje, pregled i uzdržavanje uređaja a i da se održi ispravno hladjenje mesa. Nakon svakog radnog dana provodi se temeljito pranje i čišćenje da bi se spriječile sve štetne i neugodne posljedice tako primjerice gnijlež, smrad, razvijanje mikroba, koje bi moglo da naudi svježem mesu ili okolini. Na dane čišćenja omogućeno je i klaoničkom personalu da se odmori i očisti od teškog rada.

U prodavaonici mesa prodaje se jedan ili više puta tjedno meso manjim mesarskim obrtnicima ili za eksport.

Za prodaju blaga određenog za klanje izgrađene su tržne staje i to odjeljene jedne za krupno blago a druge za sitnu stoku i svinje. Za blago koje ostaje dulje vremena u stajama predviđene su posebne prostorije za hranjenje.

Na ovaj način podijeljene su i prostorije za klanje tako da je posebna klaonica za krupno blago, posebna za sitnu stoku i posebna za svinje.

Klaonica za krupno blago providjena je sa 36 dizalica za klanje najmodernije konstrukcije i potrebnim uređajem za transport i vješanje zaklanog blaga. Obzirom na grubo iskorišćivanje i čistoću u prostoriji izabrani su podovi iz jakog materijala a podnožje stjena opločeno keramičnim otpornim pločicama. Uopće je važno da sve upotrebjeno građivo pokazuje jedno uporabno ravno-vjesje.

Omamljivanje krupnog blaga prije klanja provodi se maskom i posebnom napravom.

U klaonici za sitnu stoku smještene su takodjer naprave za transport i vješanje zaklane stoke. Osim toga nalaze se ovdje i posebni stolovi za klanje i stolovi za pretragu utrobe.

Omamljivanje provodi se sličnom napravom kao kod krupnog blaga. Zgradi klaonice za sitno blago priključene su prostorije za presvlačenje i boravak klaoničkog osoblja, pranje i slično.

U redu klaonica smještena je kao posljednja klaonica za svinje. Ova klaonica podijeljena je u tri djela i to prostor za furenje, prostor za usmrćivanje, odio za klanje i crijevara za svinje. Klaonica za svinje providjena je isto kao i ostale klaonice najmodernijim uređajem.

Omamljivanje svinja provodi se posebnim električnim uređajem, te nakon što je omamljena dolazi u prostor gdje se zakolje. U prostoru za furenje nalaze se tri kotla od kojih su kod dva kotla smješteni strojevi za odstranjenje čekinja.

Cijela klaonica za svinje takodjer je opremljena najmodernijim uređajima a podnožje stjena opločeno kao i u druge dvije klaonice obzirom na čistoću i druge higijenske zahtjeve.

Kod svih triju klaonica nalaze se uredske prostorije za nadglednike, veterinare i klaoničko osoblje.

Nad stajom svinja određenih za klanje, smještena je prostorija za pregled svinjskog mesa obzirom na trihine.

Između tržnih staja i klaoničkih zgrada smještene su gnojnice, crijevarne i bolnica sa stajom za svinje.

Gnojnica se sastoji iz prostora za čišćenje i ispiranje crijeva prostora za gnoj, i spremište za kože i loj.

U gornjem spratu gnojnice nalaze se prostorije za radnike.

Crijevarne služe za priredbu crijeva kako bi se ova mogla upotrijebiti u razne svrhe. Stoga su ovdje smješteni razni stolovi i naprave za čišćenje i ispiranje crijeva.

Kolnica se sastoji iz otvorenog ali nadkrivenog prostora za smještaj mesarskih kola i posebnog prostora za ko-

nje. U ovoj zgradi nalaze se i dvije garaže.

Nasuprot klaonicama smještene su prostorije hladione i prodavaone mesa sa prostorijom za pretragu mesa.

U prostoriji za pretragu dolaze djelovi mesa od onog koje je uveženo ili se ima izvesti. U svim ovim prostorijama nalaze se naprave za transport mesa a u prodavaoni osim toga smješteni su i boksovi za pojedine mesare.

Da se ne bi u ovim prostorijama meso pokvarilo kod toplijeg vremena hladjene su one konstantno na plus 12 st. Celzija.

Hladionice sastoje se iz predhladionice gdje se svježe zaklano meso ohladi i iz same hladione u kojoj se na dulje vrijeme smjesti i pohrani meso.

Pokraj hladione nalazi se eksportna hladiona za pohranu mesa određenog za izvoz. Radi lakšeg utovara odnosno istovara ovog mesa vodi željeznički kolosijek i do ove hladione.

Između klaonice i hladione smješten je nadkriveni prolaz t. zv. spojni hodnik koji služi za odlaganje zaklanog, hladjenje i komunikaciju između pojedinih prostorija.

Na sjevernoj strani hladionica nalazi se t. zv. prometna dvorana, koja je nadkrivena. Ovdje se pretovaruje meso iz hladiona odnosno stoji kao prostor za smještaj kola koja dovlažu ili odvlažu meso iz hladiona.

Na sjeverozapadnoj strani smještena je sanitetska i konjska klaonica te oblasna mesnica. Ovi objekti ograđeni su kao potpuno zasebni dio odvojen od glavne klaonice.

U sklopu hladionica nalazi se tvornica leda koja je u stanju da u 16 sati proizvede 20.000 kg leda. Ovaj led služi za oblaganje mesa za eksport, za potrebe mesara i konačno za slobodnu prodaju. Tvornica leda opremljena je sa dva generatora i skladištem leda.

Visoka vodospremnica služi za smještaj rezervoara tople i hladne vode. Voda koja je potrebna za klaoničke svrhe dobavlja se iz vlastitog zdenca, iz kojeg će se snabdijevati i sajmište. Na taj će način čitavi sajmišni i klaonički

kompleks biti neovisan od gradske vodovodne mreže. Uz tvornicu leda nalazi se strojarica sa kotlovnicom i radionicama. Kotlovnica ima dva kotla svaki sa 100 četvornih metara ogrijevne površine. Ovi kotlovi daju paru za klaoničke svrhe za grijanje prostorija, pripremu tople vode i konačno služe za pogon parnog stroja od 190 HP kao rezerva za pogon kompresora.

Pored parnog stroja strojarica je opremljena sa 3 amonij kompresora svaki sa 250.000 kalorija normalnog i 330 hiljada kalorija maksimalnog učinka na sat.

Svaki kompresor ima svoj posebni pogonski motor. U dane kad se ne kolje tjeraju se kompresori električnog strujom. Struja dolazi iz gradske mreže.

U danima klanja tjeraju se kompresori parnim strojem. Kalorička centrala klaonice uređena je u znaku najveće ekonomije. Odvod pare iz parnog stroja iskorišćuje se u prvom redu za pripremu tople vode dalje za centralno grijanje. Kondens služi kotlovima.

Ukupni hladionički i klaonički uređaj zagreb. klaonice predstavlja sigurno najsavremenije tečevine ove specijalne tehničke grane.

Konačno bi trebalo spomenuti upravnu zgradu sa blagajnama, pomoćnim prostorijama i u I. katu laboratorijem za veterinarska i bakteriološka istraživanja zatim zgradu sa restoranom koji služi za klaonički personal, mesare i trgovce.

Jednokatna stambena zgrada sadržaje dva stana za veterinaru i upravnika klaonice.

Privozi do klaonice i tržnih staja odijeljeni su. Sve interne ceste izvešće se iz higijenskih razloga iz asfalta da bi se sprečilo stvaranje prašine i blata i tako olakšalo sužbijanje bolesti i osigurala čistoća i zdravo stanje mesa.

Grad Zagreb se obogatio jednom novom ustanovom i time oslobodio središte klaonice, gdje joj nije mjesto. I zagrebački obrtnici, i zagrebačka općina i zagrebačko građanstvo imati će od klaonice lijepih koristi.

te izradili panjeve, koji su najmanje za 100% bolji od onih od nepereradijenog grabovog drva, koji su se upotrebljavali u početku. Ovu veću otpornost postigli su stručnjaci na taj način, da su počeli panjeve proizvoditi od prekuvanog grabovog drva te da su počeli panjeve slagati od četvrtastih komada, koji se tako okrenu jedan prema drugome, da ne dozvoljavaju potpunoma nikakvog cjepanja. Poradi ovog sastava ovakav je panj toliko otporan, da 1 m³ složenog panja od grabovog drva odgovara 20 m³ panja od hrastovog drva.

Jer su složeni panjevi izradjeni od malih četvrtastih komada, to se isti mogu proizvoditi u veličini i obliku prema želji naručioca. Mogu se i namjestiti na pult te su ukras svake mesnice. Obično su ovakvi panjevi bijelo emajlirani ili prirodno politirani.

Poradi velike zaštitne carine bili su ovakvi panjevi do sada kod nas vrlo skupi, jer u našoj zemlji nismo imali nikoga, koji bi se specijalizirao za izradu ovakvih panjeva. Tek u početku ove godine počela je svima našim čitaocima poznata domaća tvornica Rudolf Grud-

nik, Ljubljana—Dravljje, izradjivati panjeve od bijelog grabra. Prema dosadašnjim proizvodima ove tvrtke može se kazati, da kod nje izradjeni mesarski panjevi u ničemu ne zaostaju pozadi inozemnih proizvoda, ali su ovi domaći panjevi najmanje za 150% jeftiniji od stranih proizvoda. Za svoje sastavljene panjeve pruža tvornica 10 godišnju garanciju i prema tome može biti sigurna, da će se svaki mesar u slučaju potrebe obratiti njoj te kod nje poručiti moderan mesarski panj za svoju mesnicu.

Osobina ove tvornice jeste, da su svi kod panja potrebni obruči izradjeni od nehrđavnog čelika. Ovi su obruči sviježilo polirani te stalno ostaju svijetli. Za obruče pruža tvrtka 30 godišnju garanciju, što mora svakoga uvjeriti o solidnoj izradi. Razlika u cijeni između obruča od običnog gvoždja i obruča od nehrđavnog čelika iznosi Din 300 do 400 prema veličini poručenog panja.

Tko će u svoju mesnicu postaviti nov mesarski panj, neka poruči gore opisani mesarski panj i sigurni smo, da će nam za naš savjet biti zahvalan.

Tržište kože.

Domaće:

Goveđe kože. Raspoloženje na tržištima u inostranstvu je izričito čvrsto. Pariške kao i berlinske dražbe donijele su znatna povišenja cijena. Općenito očekuju, da će povišenja cijena doći do izražaja i kod nas; no do sada se o tome još ništa ne opaža. Inostranstvo se živahno interesira za naše sirove kože, te je posljednjih dana eksportirano nekoliko vagona govedih koža. Notiraju: goveđe kože, sviju težina, bez soli Din 10.50 do 11.80. Lošije provenijence su jeftinije. Martovska zaliha koža »zagr. saveza mesara« prodana je po Din 12.25.

Teleće kože. I tržište telećim kožama je živahno, te su primljene veće narudžbe iz inostranstva. Notiraju:

s glavom, dugih nogu Din 17 do 18, bez glave, kratkih nogu Din 21 do 22. Martovske zalihe zagr. mesara prodane su po Din 18.

Konjske kože. Poslovanje je mlitavo. Pošto su klanja neznatna, ne dolazi do većih zaliha.

Sitne kože.

Jagneće kože. Lake kože, koje sada dolaze na tržište, a podesne su za rukavice, ne nalaze mnogo interesa. I hladno vrijeme nepovoljno djeluje na kvalitetu ovih koža. Plaća se po veličini i kvaliteti 10, 12 do 15 dinara po komadu.

Jareće kože. Cijena ove vrste robe još nije izrazita. Preporučamo oprez kupnje, jer su lani trgovci kod toga artikla izgubili mnogo novaca.

Ovčije kože ne nalaze mnogo interesa, te prilične količine robe nisu našle kupaca. Ipak su dražbe vune u Londonu svojom čvrstom tendencijom dobro utjecale na naše tržište ovim artiklom, te ovčije kože postizavaju cijene od Din 13 do 14 po kg.

Kože kože. Inostranstvo nema interesa za kupnju. U tuzemstvu stoje ove kože Din 21 do 23 po kg.

STRANA TRŽIŠTA.

Njemačka.

Raspoloženje je nešto mirnije, ali je tržište čvrsto; roba poskupljuje, osobito **kože velikih goveda**; za teleće kože ne vlada jedinstvena volja za kupnju. U veleprometu notiraju po funti: lake kože i kože od čokladi do 39 funti, bez kravjih koža do 44 feniga.

Kravje kože, sviju težina 32 do 33 pf, volovi, junice, bikovi od 40 do 49 funti 40 pf, isto od 50 funti cca. 37 pf, bikovi od 50 do 79 funti cca. 27 pf.

Teleće kože stoje cca. 58 pf po funti, suhe MK 100 po q.

Konjske kože ne nalaze mnogo interesa; dulje od 220 cm notiraju cca. 12 RM po kom., kože od ždrijebadi MK 3 do 4.

Austrija.

Cijene se dižu, raspoloženje na tržištu je živahno, osobito u krugovima trgovaca, dok industrija pokazuje još neku suzdržljivost.

Općenito ipak prosuđuju položaj povoljno.

Na bečkoj klaonici notiraju u šilingima, isključivo troškova manipulacije trgovačke dobiti itd.: I-a bečka zadruž-

na roba: goveđe kože do 30 kg cca. 1.55, volujske i kravje kože od 30 do 50 kg cca. 1.55, teže od 50 kg cca. 1.50, bikovi od 30 do 50 kg cca. 1.10, teži od 50 kg cca. 0.90, madžarske kože sviju vrsta su jeftinije za 20 do 30 groša, teleće kože bez glave od domaćih goveda cca. 2.60 šilinga po kg sviježe težine. Konjske kože dulje od 220 cm stoje cca. 19.—.

Madžarska.

Bolje raspoloženje nije još moglo pravo zahvatiti tržište. Industrija ne može da plaća više cijene za sirove kože i drži se vrlo rezervirano, tako da ne dolazi do većeg prometa; nasuprot tome eksportirano je nekoliko vagona sirovih koža u Austriju i Čehoslovačku.

U klaonici notiraju u pengö: volujske i kravje kože sviju težina, šarene 1.25, madžarske 0.96 po kg; izrezuckane, oštećene kože su za 5 do 10 posto jeftinije; bikovi teži od 40 kg za 20 posto, teži od 50 kg za 45 posto jeftiniji.

Teleće kože su zanemarene, notiraju pengö 1.60, teže od 7 kg 10 posto jeftinije. **Konjske kože** notiraju, dulje od 220 cm pengö 12.—.

SITNE KOŽE.

Njemačka.

Za **ovčije kože**, vunaste postaje prijaznije raspoloženje na tržištu, notiraju u RM: I-a vunaste i poluvunaste, sušene ljeti 0.55, sušene u sezoni 0.48 do 0.50, soljene 0.35 do 0.37 po funti.

Kože kože notiraju: I-a heberlinzi, zimska roba cca. 4.45; I-a kože od bredih životinja cca. 3.50 po komadu.

Kože od pitomih kunića. I-a šišani kunići u svim bojama stoje RM 0.50 po funti, mnogo traže divlje kuniće; notiraju: zimske kožice 0.18, jesenske 0.06 do 0.09, ljetne 0.02, do 0.04 RM po kom. u I-a kvalitetu.

Tržište **zečjim kožama** nešto je mirno.

Ljetne kože notiraju RM 0.20 do 0.23, zimske 0.60 do 0.70 po komadu.

Austrija.

Poslovanje na tržištu sitnim kožama općenito se odvaja mirno. Ne dolazi do većih zaliha.

Notiraju u veleprometu I-a, strogo sortirana roba:

jareće kožice cca. 1.55 po kom., koze kože cca. 3.50 po kom., heberlinzi cca. 4 po kom., vunaste ovčije kože 3.55 do 4 po kom., kože golice cca. 3 po kom., janjeće kože za glaci 1.60 do 1.80 po kom., zimski zečevi 0.75 do 0.85 po kom., jesenski zečevi cca. 0.40 šilinga po kom., šišani kunići cca. 1, originalni kunići (sadržaje sve boje) cca. 1.50, krznarijski kunići cca. 2.50 do 3 šilinga po kg.

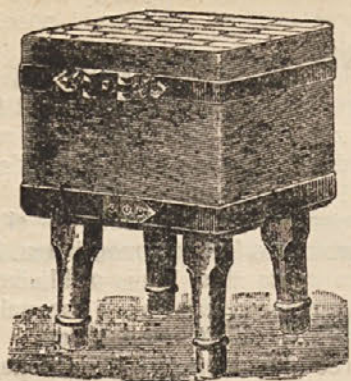
Obišćite naš paviljon na Ljubljanskem Velesajmu od 30. maja do 8. junija.

RUDOLF GRUDNIK,

Dravljje.

Посетите наш павильон на Лубльанском Велесајму од 30. V. — 8. VI.

Moderan mesarski panj



Mesar ne može da radi bez sjekire i noža, a tako isto ne može raditi bez mesarskog panja. Polovinu svoga života preborave mnogi mesarski obrtnici kod svojeg panja te marljivo seku meso i poslužuju svoje mušterije. Ali baš kada je mesar dobro naviknuo na svoj panj, primjeti na žalost, da će skoro biti potrebno stari panj zamijeniti novim panjem. Panj naime postaje sve niži te niži, a njegova prije glatka površina postaje svakog dana više raseckana, tako, da usprkos najbrižljivijeg čišćenja kod stupanja u radnju dolazi do čovjeka od panja neki neugodan miris. Više puta dodje čovjek u mesnicu, gdje se na svaki pogled vidi, da se čistoći obraća najveća pažnja. A usprkos toga vlada u mesnici neugodni miris truhlosti. U svima takovim slučajevima našli bismo kod tačnog pregleda, da ovaj neugodni miris dolazi od mesarskog panja, ma da ovaj stoji u mesnici čist kao što je čisto i sve ostalo u mesnici, te nikako ne pruža izgleda, da neugodni miris dolazi baš od njega. Mnogi naših mesarskih obrtnika ne zna, da je to tako te smatra, da je dovoljno, ako se panj nakon upotrebljavanja dobro očisti strugačem ili kefom (četkom za panj). Medjutim ni najbrižljivije svakodnevno čišćenje panja strugačem ili kefom ne može panj očistiti dovoljno, te da ne bi u malim rupicama na panju ostali sasvim mali komadići mesa, koji se vrlo brzo otpočinu rastvarati, te time prouzrokuju onaj poznati neugodni miris u mesnici.

Nameće nam se pitanje: Dali u da-

našnje moderno doba zbilja nema mesarskog panja, koji bi bio barem nešto bolji od onih panjeva, što su ih upotrebljavali već naši pradjedovi? Sve je danas usavršeno tako, da odgovara zdravstvenim propisima i ostalim zahtjevima našeg doba, jedino mesarski panj, gdje se redovito sječe glavno čovječije jestivo — meso, ostao je isti kao što je bio prije 500 i više godina. Istina, kod nas nitko nije se brinuo zato, da u mesnice dodju novi, modernim zahtjevima odgovarajući panjevi, kao što su već svuda uvedeni u inostranstvu. I u stranim su državama bila mnijenja stručnjaka o mesarskim panjevima, duže vrijeme različna, tako da su n. pr. u Americi, Francuskoj i Engleskoj kroz nekoliko godina proizvodjali gumene mesarske panjeve. Budući da su se ovakvi panjevi pokazali kao dobri, to se mogu još i danas vidjeti u pojedinim radnjama u spomenutim zemljama.

Kod nas najobičniji panjevi su od bukovog i hrastovog drva, ali se isti ne mogu preporučivati iz gore pomenutih razloga. Uz to sadržaje hrastovo drvo više tvari, koje oddaje na sve predmete, koji sa njim dolaze u dodir, i to naročito onda ako je drvo mokro. Panjevi od hrastovog ili bukovog drva također jer su poradi nedovoljne tvrdoće vrlo kratkotrajni te stalno prouzrokuju neprimlike.

Nijemci su kod traženja najboljeg materijala za mesarske panjeve oprobali i grabovo drvo, i to od bijelog i crnog grabra. Kod ovih su pokusa ustanovili, da je najbolji mesarski panj onaj od drva bijelog grabra. Ovo drvo naime ne sadržaje nikakvih boja te je vanredno vlaknasto, tako da se vrlo teško može cjepati. Uz ove dobre osobine panjevi od ovog drva su lijepe bijele boje te već time vrlo ugodno utiču na mušterije, jer se meso sječe na lijepom bijelom panju, a ne na starom hrastovom panju, gdje se krvne mrlje ne razlikuju od boje panja.

Ma da je drvo od bijelog grabra već po sebi idealno za mesarske panjeve, to su proizvodjači mesarskih potrepština ipak tražili dalje, dali ne bi se panjevi mogli još usavršiti. I zbilja, uspjeli su

Najbolje današnje reme.

Najbolje, najlepše in najtrajnije se daj poznane reme so reme iz nerjavečega jekla znamke RS. To jeklo nikdar ne zarjavi ali potemni, temveč ostane stalno svetlo, zaradi česar se imenuje nerjaveče jeklo. Takoj, ko je bilo to jeklo izumljeno, so začele vse tvrdke, ki se bavijo z izdelavo mesarskih potrebščin, izdelovati važnejše predmete iz tega, nedosegljivega materiala. Posebno primeren pa je ta odlični material za mesarske reme in kljuge, ker pri takih remah odpade vsako čiščenje in so poleg tega reme in kljuge tako močne in trajne, da jih ni nikoli več treba zamenjati z novimi. Te reme se pri izdelavi svetlo polirajo in potem obdrže silaj trajno. Poleg te nedosegljive lastnosti so te reme in kljuge tudi najmanj za 100% močnejše od vsakih drugih rem.

Stenski nosilci (konzole) se za te reme ne izdelujejo iz nikoli rjavečega jekla, ker bi bili mnogo predragi. Nosilci so zato napravljeni iz navadnega jekla ali železa in se potem po želji naročilca poniklajo, pocinijo ali bronizirajo, lahko pa se prevlečejo tudi z belim lakom. Oblika teh nosilcev je zelo lična, kar se lahko vidi na sliki štev. 50.

Kljuge za reme iz nikoli rjavečega jekla se dobe v poljubni velikosti in obliki, prav tako se tudi reme izdelujejo v vseh običajnih dimenzijah. Za vsak meter reme je vključeno pri lahkkih remah po 9, pri težkih remah pa po 4-6 kljuk. Poleg tega se dobavlja vključeno v ceno tudi potrebno število stenskih nosilcev in zidnih vijakov.

Za vse kljuge in reme iz nerjavečega jekla velja 30 letna garancija proti zarjavenju. Z eno besedo: te reme so za vsakega mesarja in prekajevalca najpriporočljivejše in zaradi svojih lastnosti obenem najcenejše.

Reme iz navadnega železa je treba vedno čistiti, a vključ v vednemu čiščenju nikdar niso reme iz navadnega železa dovolj svetle in čiste. Zaradi tega se take reme ne priporočajo.

Pocinjene reme postanejo v teku enega leta temne in potem so težave s temi remami iste kot pri remah iz navadnega železa. Zaradi tega pocinkanih rem ne moremo priporočiti.

Ponikljane reme ostanejo svetle samo 2-3 leta, potem pa pormene in kmalu prične tenka plast bakra in nikla odpadati in potrebno je, da se reme na novo poniklajo. Ker so ponikljane reme premalo trajne, tudi teh ne priporočamo.

Dalje se izdelujejo tudi reme, ki so iz navadnega železa in prevlečene s porcelanskim emailom. Tudi te reme niso priporočljive, ker pri vsakem udarcu email poka in odpada, na tistih mestih, kjer je email odpadel pa rema začne rjaveti in kmalu je potrebna nova rema.

Reme iz trdega aluminija in novega srebra so se do sedaj pokazale še kot najboljše, vendar pa imajo slobodno lastnost, da material ni dovolj trd, poleg tega so te reme zaradi zelo visoke carine izredno drage. Tudi te reme se zaradi tega ne priporočajo.

Vse gori našete slabe lastnosti različnih izdelav rem odpadejo pri remah iz nikoli rjavečega jekla popolnoma in zato smo prepričani, da bo čez nekaj let to jeklo izpodrinilo vse ostale izdelke in bodo vse reme in kljuge samo iz tega nedosegljivega materiala.

Po nekaterih večjih inozemskih mestih so take reme že komisijončno predpisane in mogoče bo tudi pri nas kmalu tako. Opozorjamo torej vse mesarje in prekajevalce, ki gradijo nove mesnice ali popravljajo in prenavljajo stare, da si nabavijo reme in kljuge iz nikoli rjavečega jekla.

Cene takih rem so z ozirom na gori našete dobre lastnosti zelo nizke in so n. pr. pri upravi našega lista sledeče:

Jakost reme:

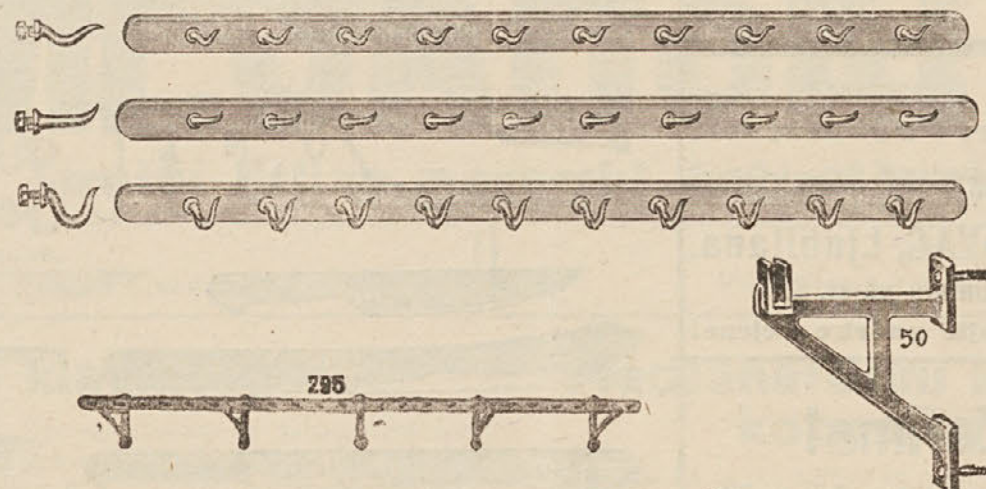
35x6 40x7 50x8 60x9 70x10 mm
250.— 340.— 440.— 500.— 600.— Din

Cene se razumejo za kompletan tekoči meter s stenskim nosilci in s potrebnimi zidnimi vijaki, seveda tudi s potrebnim ali naročenim številom kljuk.

Naročniki »Mesarskega lista«, ki imajo vso naročnino v redu poravnano, dobe na gori navedene cene 5% popusta.

Pošljite v slučaju potrebe naši upravi skico Vašega lokala in zahtevajte

ponudbo za reme iz nikoli rjavečega jekla. Naša uprava Vam bo popolnoma brezplačno stavila najnižjo ponudbo za



Tržišče mesa.

TRŽNE CENE V LJUBLJANI,
dne 15. aprila 1931.

Govedina: V mesnicah po mestu: I. 16 do 18, II. 14 do 16; na trgu: 1 kg govejega mesa I. 16 do 18, II. 14 do 16, III. 10 do 12, jezika 18, vampov 8 do 10, pljuč 6 do 8, jeter 16 do 18, ledic 18, možganov 18 do 20, loja 6 do 8 Din.

Teletina: 1 kg telečjega mesa I. 22, II. 16 do 18, jeter 25 do 30, pljuč 18 do 20 Din.

Svinjina: 1 kg prašičjega mesa I. 20 do 23, II. 16 do 18, pljuč 10, jeter 18 do 20, ledic 18 do 20, glave 8 do 10, parkljev 6 do 8, slanina trebušne 13, slanina ribe in sala 15, slanina mešane 14 do 15, slanina na debelo 15, masti 16, šunke (gnjati) 24 do 25, prekajenega mesa I. 24 do 25, II. 8 do 20, prekajenih parkljev 6 do 8, prekajene glave 10, jezika 25 do 28 Din.

Drobnica: 1 kg koštrunovega 14 do 15, jagnjetine 18 do 20 Din.

Konjsko meso: 1 kg konjskega mesa I. 8, II. 6 Din.

Klobase: 1 kg krakovskih in debrecinskih 40, hrenovk in safalad 30 do 32, posebnih 32, tlačenk 24, svežih kranjskih 25, polprekajenih kranjskih 28 do 30, suhih kranjskih 35, prekajene slanina 16 do 18 Din.

TRŽNE CENE V MARIBORU,
dne 15. aprila 1931.

Govedina: 1 kg I. 18-20 Din II. 14-16, III. 9-12, jezika svežega 18 do 20, vampov 5-12, pljuč 5-8, ledvic 16 do 18, možganov 20, parkljev 4-5, vimena 8-10, loja 2.50-10.

Teletina: 1 kg I. 22-35 Din, II. 12 do 18, jeter 20-25, pljuč 16.

Svinjina: 1 kg mesa 14-24 Din, sala 14-16, črevne masti 10-12, pljuč 8 do 10, jeter 8-12, ledvic 20-24, glave 8-10, nog 6-8, slanina sveže 12-15, papricirane 18-24, prekajene 18-20, masti 16-20, prekajenega mesa 16 do 32, gnjati 24-28, prekajenih nog 6-8, prekajenega jezika 18-30, prekajene glave 8-10.

Drobnica: 1 kg kozličjega mesa 22 do 25 Din, 1 kom. kozlička 80-120.

Klobase: 1 kg krakovskih klobas 28 do 32 Din, debrecinskih 26-28, brunšviških 16-19, pariških 28, posebnih 25, safalad 25, hrenovk 25-28, kranjskih 34, 1 kom. prekajenih 5-6, 1 kg mesenega sira 28, tlačenk 18-20, salame 80 do 100.

Konjsko meso: 1 kg I. 10, II. 5 Din.

Recepti.

Danas donosimo nekoliko originalnih srpskih recepta.

Lovačke kobasice.

Za ove se kobasice uzima svinjsko meso bez žilja. Ako je svinjsko meso mnogo masno, onda se dodaje ¼ govedjega mesa bez žilja. Sve se baci pod nožev na panj, u pola isecka, a onda se meće slijedeći začini: na 20 kilograma takvog mesa, 600 grama soli, 20 grama salitre, 40 grama paprike, 60 grama bijelog sitnog bibera, 20 grama bijelog struganog luka i dalje se secka noževima i okreće, sve dok ne bude sečeno do debljine graška i dobro promiješano. Onda se skida sa panja i mete u čist suh sud i ostavi na hladno mjesto 24 sati, pa se onda puni u tanka govedja crijeva tvrdo. Veže se u krugove ili se ostavi u celo, povese na vazduh 6 sati, onda 12 sati u sasvim hladan dim, nanovo na promaju te se tamo stave dok ne budu gotove za jelo.

Ljute užičke govedje kobasice.

Lepo, masnije govedje meso, na primjer od vrata, trbusine, plečka, a može i od rebara, čisto bez kostiju i žilja, iseče se nožem, posoli sa soli i malo salitre, dobro promiješa i ostavi na hladno 2-3 dana. Onda se baci pod nožev na panj i secka te okreće, sve dok ne bude kao zrno od bibera. Dodaje se slijedeći začini: Sitan crni biber, beli luk i ljuta tucana paprika, poprska se sa šakom vode, promiješa i puni u širi svinjski satling, uparuje se po volji, povese na vazduh, onda 24 sati na hladan dim. Kad se izvade iz dima, opet se povese na promaju, sve dok ne budu gotove za jelo.

Ljute svinjske kobasice.

Svinjsko meso: Vrat, plečka, trbusina, ne mnogo masno, iseče se nožem, posoli po potrebi, ostavi na hladno 24 sati, baci na panj pod nožev, secka se i često okreće. Kad bude kao gra-

šak sitno, skida se sa panja i mješa. Doda se ljuta paprika, sitan crni biber i malo bijelog luka. Poprska se sa vodom, lepo promiješa, ali se ne gnjavi (riba), a puni se u obični svinjski satling. Paruje se po volji, ostavi malo na vazduh, onda na hladan dim, dok ne dobiju lepu žutu boju. Onda se nanovo povese na vazduh, dok ne budu suhe za jelo. A mogu se ove kobasice i odmah peći.

Obične srpske kobasice.

Govedje meso, što otpada od pratanja, iseče se, posoli po potrebi i ostavi bar 6 sati, a onda se samelje na rešetku 3 mm, a može i sitnije. Tu može da se pridoda sve, što se iseče u prebiranju za druge robe. Može biti glava, srce, žilje i sve žilavo. Posoli se sve i samelje, a onda se dodaje crni biber, »Neugewürz«, dosta bijelog luka, paprike, pa se poprska sa vodom i promiješa. Doda se i prut, koji može biti mekši i ne mora biti jak. Još se k tome doda svinjsko žilasto meso ili slanina sečena u sitne kocke, sve se skupa dobro promiješa i puni u ovčije satlinge, paruje luže i suši prvo slabijom vatrom, a onda sve jačom, dok ne budu kobasice tako reći pečene sasvim (paljene). Izvade se i ostave se razvešene, da se ohlade i onda se prodaju.

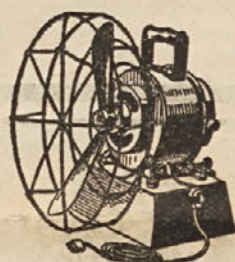
U LJUBLJANI SU SNIŽENE CIJENE MESU U MALOPRODAJI.

Sa danom 15. o. mj. znatno su snižene cijene mesu u maloprodaji u Ljubljani. Prednji dio govedine prve vrsti stoji Din 16, stražnji dio Din 18; govedina II. vrsti prednji dio Din 14, stražnji dio Din 16; govedina III. vrsti prednji dio Din 10, stražnji dio Din 12; teletina I. vrsti Din 22, II. vrsti Din 16 do 18; domača svinjetina I. vrsti Din 23, hrvatska I. vrsti Din 20, domača II. vrsti Din 18, hrvatska II. vrsti Din 16

Šta je Eisluft-Kompressor“?

Ovo je ventilator naročite konstrukcije, koji ne služi samo kao obični ventilator, već potiskuje vazduh tolikom snagom, da će biti dovoljno, ako ljeti radi u mesnici ¼-½ sata, pa će se temperatura dovoljno sniziti tako da će roba uvijek ostati svježa. Naročito za preporučiti je ovaj kompresorski ventilator onim mesarima, koji imaju mesnice izložene suncu, ili imaju drveni krov ili prodavaju 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 hladjenja preporučuje se ovaj ventilator za osušenje mesa a ujedno naravno i za ohladjenje. Ventilator namještava se nekoliko metara ispred mesa i to najbolje tako da struja vazduha ide ne upravo na meso, već pored njega, jer se na taj način ljepše osuši. Kod sušenja mesa ovim kompresorskim ventilatorom treba biti toliko oprezan, da se pravodobno prestaje sa sušenjem, jer od predugotrajnog rada ventilatora može meso da ocrni, što prouzrokuje, da se meso mušterijama čini sumnjivo i ako nije iskvareno. Pa i u mesnicama bit će najbolje, upravit ventilator tako, da struja vazduha ide pored mesa prema izlazu ili prozoru. I u ledenicama neka se ventilator upotrebljava na taj način. Upotreba u ledenicama naročito je preporučljiva, jer kako rekossmo, ovaj ventilator vazduh u vrlo jakoj mjeri osuši. Jedino u klaonicama može se ventilator upotrebljavati tako, da struja vazduha ide upravo na meso.



Ovaj ventilator može se prenositi i namjestiti, gdje god je potrebno te može na vrlo jednostavan način da se priključi na električni vod u kući pomoću tako zvanog kombiniranog okova, koji se na želju pošalje ujedno sa ventilatorom.

Primećujemo još i to, da će se ovaj ventilator sa naročitim uspjehom upotrebljavati u proljetno i jesenje doba, kada poradi velikih kiša meso postane sluzavo. Ovo može posvema da se sprečava pomoću ovog kompresorskog ventilatora.

Dobija se ovaj ventilator u 2 veličine i to sa 30 i 40 cm dugačkim propelerom. Cijena je prve veličine Din 3000 a druge 2400 Din. Ražalila se jedino pouzecom cijelog iznosa. Pored ventilatora pošaljemo naručitelju i jednu pilu za kosti ili jedan masat (štrajher) ili 20 većih odnosno 30 manjih kuka. Ovo dajemo našim pretplatnicima od provizije, koju dobijamo kod ventilatora.

Poručite pravodobno za Vašu radnju vrlo potrebni kompresorski ventilator kod uprave »Mesarskog lista«, p. Št. Vid na Ljubljano. Kod naručbe pošaljite i 500 Din kapare.

Pad našeg izvoza stoke u Grčku.

Prema statističkim podacima naše trgovačko-industrijske komore u Solunu pao je prošle godine naš izvoz stoke u Grčku upravo katastrofalno na iznos još manji nego 1923. godine. Uzrok tome je znatna konkurencija turske stoke, zatim zabrana izvoza svinja, manja potreba na konjima i nedostatak razvijanih veza sa drugim tržištima u Grčkoj osim Soluna, uslijed čega se u Solunu nagomilava stoka i cijene naravno padaju. Ukupno je 1930. godine izvozeno iz naše države u Grčku žive stoke za 132.5 milijuna dinara, što sačinjava šestinu našeg cjelokupnog izvoza žive stoke. Jednako je pao naš izvoz i sitne stoke.

Pažnja! Ovime izveštavam sve gg. mesare i kobasičare, da moj agent g. R. Krnić nije više ovlašten primati za moj račun nikakvih kapara, ni rata ili novac na račun. To važi i za sve moje ostale agente. Novac njima dat, neću ni u jednom slučaju više priznati, pa molim zbog toga sve gg. mesare i kobasičare, da se prema tome upravljaju i tako izbegnu event. nesuglasicama. — R. Grudnik, Dravljje.

Makulatur papir, sjeđne strane čist sdruge štampan. Vel. 15×20 cm Din 1.— za kg. Vel. 31×32, 21×44, 31×49 cm, sort. Din 2.— za kg. Razašilje pouzecom Papirnica M. Tišljler, Virje.

Službu dobije jedan mesarski pomoćnik, dobar sekač, i jedan kobasičarski pomoćnik (samostalan selher). Plaća po dogovoru. A. Jurisković, kobasičarska radnja, Banja Luka.

POZOR!
Mesari i kobasičari!
Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda Vam nudi najjeftinije tvrdka
G. KOVAČ, Ljubljana,
Gajeva ul. št. 2.
Zahtevajte uzorke i cjenek!

Pažnja kobasičarima!

Imamo na stovarištu sve vrste izvršnih svinjskih, ovčjih, konjskih i govedskih crjeva, strogo sortirane po širinama i druge kvalitete. Dobrim firmama šaljemo franko na otvoren račun za 30—60 dana, i to po bezkonkurenčnim cjenama. Imamo odjelenje za sve kobasičarske strojeve i potrepštine. Promet sa Manurhin, Mulhouse.

Tražite oferte!

BRAUN & CO., Darmindustrie, Budapest, IX. Ranolder ucca 27 a.



Tražite cijenik!

RUDOLF GRUDNIK, Ljubljana-Dravljje, št. 103

Tražite cijenik!

Plutove izolacije za

hladione, ledenice, mesarnice itd.

Jelačin & Komp

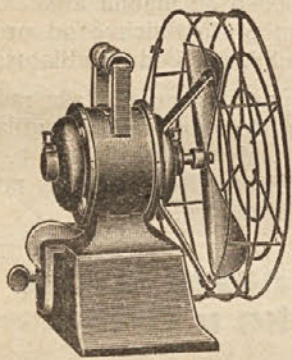
Ljubljana



**Hladione,
lednjake i
ledenice**
izolirajte samo sa
prvovrstnim izolacijskim
materijalom!

Ako želite imati zaista prvovrstne hladione, mašine za preradu mesa i ostali mesarski pribor izbornog kvaliteta onda tražite ponudeni cenik od

**Ing. D. RAUBERGER, Koseze
vila Tönnies, — LJUBLJANA VII.**



Neophodno potreban za svaku mesarsko-kobasičarsku radnju je „Eisluftkompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh, te osuši meso. Struja se troši na sat samo za 2—3 Din. Dobiti se može u dvema veličinama: cena malome je Din 2400.—, a većemu Din 3000.—.

Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

Deutsche Elektro-Maschinen und Apparate-Bau,
BERLIN, S. 42, Moritzstrasse 14-15.,

ili kod njenog zastupstva:

Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje.

Šalje se isključivo samo pouzecom. Kod narudžbe treba navesti, da li se treba za Gleich- Wechsel- ili Drehstrom te kolika je voltaža i kolika perijoda.

DICK

Osnovano
godine 1778.
Nr. 144

Streicher,
Messer,
Sägen,
Spalter

Nr. 230

Nr. 45

Masati
Noževi
Šjekire
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.

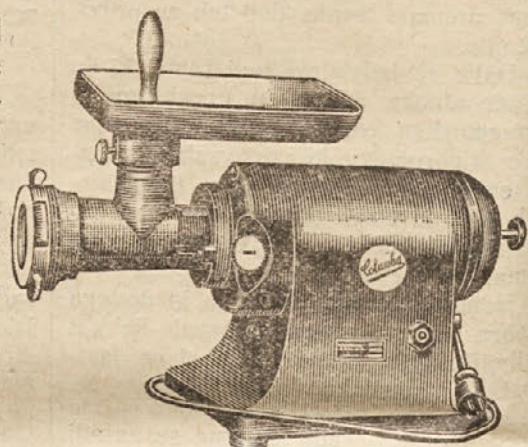
Gegründet vor
150 Jahren
im Jahre 1778.

Najnoviji i najsavršeniji model električne mašine za kosaње sa ogradjenim motorom, veoma prikladan za mesare i kobasičare.

Vrlo povoljni uvjeti plaćanja. Informacije i pojedinosti daje

Ivan Krutzler

trgovina mesarskih strojeva i potrepština kao i hladionika
ZAGREB, Smičiklasova ul. 21



**Tvornica
„TITAN“ D. D. u Kamniku
kod Ljubljane**

Svuda tražite
mašine sa
markom „Titan“



Svuda tražite
mašine sa
markom „Titan“

izradjuje prvovrsne strojeve za sečenje mesa, dvostruko u vatri pokalajsane (pocinjene), sa čeličnim pločevima i noževima.

Cijene vrlo umjerene!