

MESARSKI LIST

Izdaje i uredjuje R. Grudnik, Dravlje 103,
Telefon 22-89. — Tiskarna »Slovenija«, pred-
stavnik A. Kolman, Ljubljana. Izlazi mesečno.
Godišnja pretplata Din 30.—



Enotne začimbe

Velik del človeške hrane obstoja iz prekajevalnih in klobasičarskih izdelkov z malimi izjemami, pa ravno navedeni izdelki pri nas še niso na onem višku kot v inozemstvu. Vzrok je ta, da smo bili pred 10. leti vajeni našim izdelkom primešavati preveč dišav in jih tudi premočno soliti. Ker je dišave in sol primešal vsakdo po svojem okusu, so bili vsled tega tudi neenakomerni. Tako so bile na primer klobase ali šunke enega in istega izdelovalca, enkrat takega, drugič zopet drugega okusa.

Inozemstvo nas je pričelo učiti, da morajo biti prekajevalski in klobasičarski izdelki vedno enakomernega prijetnega okusa in pa dotičnemu izdelku odgovarjajoče vedno enake barve. Medtem, ko se pri nas še vedno v največ slučajih primešavajo dišave po okusu vsakokratnega izdelovalca, kar mora privedi do neenakomernega izdelka, ker ima pač vsakdo drugi okus in se isti še celo pri enem in istem človeku menja, se inozemstvo že zdavnaj poslužuje takozvanih »enotnih začimb«, to so v pločevinastih škatljah že popolnoma sestavljene dišave, ki se izdelujejo iz naravnih produktov in za vsako vrsto klobasičarskih in prekajevalskih izdelkov posebej. Na gotovo količino mesa pripravljenega za klobasičarske izdelke se primeša toliko enotne dišave, kakor je to v upo-

rabnem navodilu označeno in imeli bomo vedno enakomeren prvovrsten izdelek.

Enotne dišave ni tako lahko izdelovati, kot bi se na prvi videz zdelo. Potrebna je za to dolgoletna skušnja. Mnogokrat se pri nas ponudijo od raznih potnikov enotne dišave, ki so bile mešane brez vsake skušnje, kajti tuzemskih tvornic, ki bi se zamogle sklicevati na dolgoletno priznano delovanje ne posedujemo, razen male izdelovalnice dišav, pač nimajo nikakih skušenj. Treba je biti vsled tega pri nakupu dišav zelo previden in je nabavljati samo priznano blago, katero prihaja za enkrat izključno še iz inozemstva.

Med največje topogledne tvornice spada pač »Hagesüd« A. G. Feuerbach-Stuttgart, katera je pri nas zastopana po tvrdki Oskar Klein, Ljubljana, Miklošičeva cesta 30/I in Grudnik, d. z. o. z., Ljubljana-Dravlje 103. Ta tvornica je bila ustanovljena leta 1881 in obstoja torej že 53 let ter že to dejstvo samo že govori zadostno jasno, da morajo biti njeni izdelki v vsakem oziru prvovrstni. Med mnogimi drugimi dišavami izdeluje tvornica »Hagesüd« A. G., tudi nastopne, ki prihajajo za naše klobasičarje predvsem v poštah.

Mazistella: Se uporablja, kot je vsakdo navajen uporabljati muškat. Ta dišava ne pokisli in daje klobasam izboren okus ter se uporablja za

zboljšanje okusa pri vseh klobasičarskih izdelkih.

Dišava za tlačinke: (Fleischwurstgewürz) se uporablja pri klobasah, katerih ime je že označeno.

Pastetna dišava za jetrnice: (Pastetenleberwurstgewürz), daje klobasam delikaten okus in prijeten aroma.

Dišava za hrenovke: (Wienerwürstchengewürz) poručeči klobasico in ji da neprekosljiv duh in prijeten okus.

Dišava »Holandska kraljica«: (Holländische Königin), se uporablja za vse klobasičarske izdelke, kakor tudi za šunko, pečenice itd.

Za solenje odnosno konzerviranje klobasičarskih izdelkov, je najbolje uporabljiva »Vita« sol, katera že v teku 2 ur meso lepo poruče in se zamore takoj na to pričetu z izdelovanjem klobas. Ta sol je tudi uporabljiva za šunke v onih slučajih, kjer se hoče poručečitev zelo hitro doseči.

Kot posebno specialno sol za šunke pa priporočamo »Eldorado« sol, ki deluje počasneje in daje izdelkom razen lepe barve, tudi zelo prijeten okus.

Obe navedeni soli zamore vsak čas dobavljati v poljubnih količinah tvrdka Oskar Klein, Ljubljana, Miklošičeva cesta 30-I, in Grudnik, Ljubljana-Dravlje, katera ima tudi stalno na zalogi vse barve za živila (»Kesselfarben«), rudeče, oranžno in črno in to prvovrstne kakovosti.

Važno obvestilo

Vsem mesarjem in prekajevalcem vljudo sporočamo, da dobimo v kratkem ogromno množino napol izdelanih brusarjev (štrajherjev) najboljše svetovne kvalitete in dajemo za vsak komad polno garancijo. Ker dobimo iste v nedovršenem stanju (brez ročajev in okovja) ne bo potrebno plačati visoke carine in ker smo naročili veliko količino, jih dobimo po zelo nizki ceni. Ker bodo radi tega transportni in stroški za carinsko manipulacijo razmeroma majhni in ker izdelujemo ročaje in okovje sami, nam bo podana možnost, prodajati te zares najboljše štrajherje po izredno nizki ceni, kakor je to spodaj razvidno.

Brusarč, ploščat, z lesenim politiranim ročajem v poljubni barvi in poniklanim okovjem, dolžina ostrine 27 cm, Din 90.—

Isti, z aluminijastim ali ročajem iz medenine in neponiklanim okovjem Din 100.— ali s ploščnatimi platnicami iz polirane rogovine Din 120.—

Brusarč oval, z lesenim ročajem, politiranim v poljubni barvi in poniklanim okovjem, dolžina ostrine 21 cm Din 60.— Isti, z ročajem iz aluminija ali medenine z neponiklanim okovjem Din 70.—

Brusarč, oval, dolžina 26 cm, z lesenim ročajem, politiranim v poljubni barvi, s poniklanim okovjem, Din 70.— Z ročajem iz aluminija ali medenine, Din 80.—

Namizni ali kuhinjski brusarči, okrogli, 18 cm dolžine, z lesenim ročajem, politiranim v poljubni barvi, Din 22.— Isti z ročajem iz aluminija ali medenine Din 30.—

Grudnik, d. z. o. z.

Dravlje, p St. Vid nad Ljubljano.

LENINGRAJSKA KLAVNICA.

Iz Sinclairovega romana je znana zloglasna chikaška klavnica, zdaj dobi še Rusija podobno tovarno, ki so jo zgradili 12 kilometrov od Leningrada. To je velikanško poslopje mesarskega kombinata, kjer predelujejo vse dele klavne živine. Meso zaklane živine se prodaja deloma na drobno, deloma pa se na veliko predelava v mesarskih in klobasičarskih delavnicah. V drugih nadstropjih ogromnega poslopja predelujejo rogovje, kopita, kri in kosti tako, da lahko v kombinatu kupiš ne samo hrenovke ali klobase, temveč tudi klej iz kopit, kostno moko, krmilo in umetno gnojilo, beljakovine in druge izdelke, potrebne v industriji in poljedelstvu. V delavnice teče neprestano mrzla in topla voda ter para po 180 km dolgih ceveh tako, da vlada tu vzorna čistota. Poleg tega ima vsaka delavnica svoj poseben znanstveni laboratorij, kjer morajo najprej analizirati sirovine v fizično-kemičnem in bakteriološkem pogledu. Snaga in znanstve-



no vodstvo dela jamčita za dobro kakovost izdelkov.

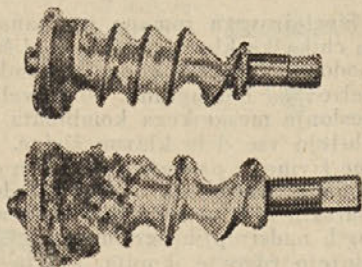
Promet leningrajske klavnice je ogromen. Vsak dan gre iz nje do 300 ton mesa, 120 ton sala in 35 ton klobas ali hrenovk. In ker so v Rusiji nedavno odpravili tudi mesne karte ter je država maksimirala cene mesa, ki so se znižale za 40%, se bo promet v klavnici še povečal. Tudi če čistoča v klavnici ni tako vzorna, kakor jo opisujejo sovjetski listi, eno je gotovo, da se namreč leningrajska klavnica razlikuje od one v Chicagu, v tem, da za delavce nikoli ne bo pomenila grozne Sinclairrove »Džungle«.

Strokovno brušenje mesarskega rezila

Sporočamo vsem mesarjem in prekajevalcem, da smo opremili našo brusilnico z najmodernejšimi specialnimi brusilnimi stroji in napravami za brušenje plošč in nožev za mesorezne stroje Wolfe, nože za Blitze, sekire, ročne nože itd. To dejstvo nam je omogočilo znižanje cen brušenja za 50%, izdelavo novih pa za 25%. Tako n. pr. računamo v bodoče za brušenje nožev ali plošč mesoreznih strojev štev. 5, 8, 10 in 12 po Din 2.— po komadu, za štev. 20, 22 in 32 po Din 3.— po komadu, za brušenje nožev in plošč za tkzv. Wolfe pa računamo sledeče cene: Če ima plošča premer 8—10 cm, ali nož za isti stroj, Din 3.— po komadu, za plošče in nože promera 10—12 cm Din 4.—, 12—14 cm Din 6.—, nad 14 cm pa Din 7.— po komadu.

Za strokovno brušenje dajemo jamstvo, ter pripomnimo, da v naši banovini nima nihče za tako brušenje specialnega aparata, brez katerega se predmetno rezilo ne more zanesljivo in dobro nabrusiti. Glavno pri brušenju je namreč dejstvo, da so ravno plošče za las ravno brušene, kar se pa ne da doseči z brušenjem pri kakem splošnem ključavničarju, strugarju ali sličnim obrtnikom na navadnem šmirkljovem brusu, na katerem ploščo kar s prosto roko, kot sekiro ali ročni nož podrgne, da postane svetla in takorekoč samo vidno nabrušena, o tem pa, da bi ostrina bila ravna, pa ni govora. Iz vsega tega sledi, da se plošče in noži, brez posebnega specialnega stroja ne morejo niti približno odgovarjajoče nabrusiti.

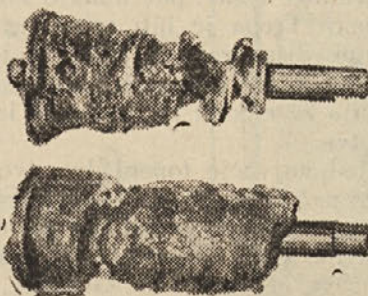
Če so noži in plošče pravilno brušene, stroj potem dobro, lahko in hitro reže in meso tudi dobro požira. Če je bilo rezilo dobro nabrušeno in če po končanem delu stroj razderemo, potem je izgled polža z nožem pravilno tak, kot to slika kaže.



Posledice nestrokovnega brušenja, ali če so noži in plošče brušene na tkzv. šmirkljovi plošči pri kakšnem cestnem brusaču, strugarju ali ključavničarju, so silno občutne, kajti v tem slučaju ne samo da stroj meso ne požira, slabo reže in meso mečka, ter delo ne gre izpod rok, temveč je vse hujše dejstvo, da se pogostokrat noži in plošče tako segrejejo, da postanejo mehke, tako da se nož zareže v ploščo in se pogostoma eno ali drugo zlomi, ostrina pa se po segretju sploh

ne drži. Še hujše pa je to, kar so mnogi že doživeli, da se meso, če se reže z nestrokovno brušenimi rezili, tako premečka in segreje, da postanejo mesni izdelki zelenkasti, drugi izdelki pa izgubijo okus, ker se je pri rezanju mesni sok iz mesa iztisnil. Trajni izdelki pa postanejo žal-tavi zato, ker je bilo meso pri rezanju preveč premečkano.

Kratko rečeno velevažno je, da pošljete nože in plošče v brušenje le specialnemu strokovnjaku, kateri razpolaga s posebnimi napravami za to brušenje in ki je zares strokovnjak in specialist, torej samo tega učen. Pripominjamo, da imamo v Dravski banovini samo enega in to v naši delavnici, ki je strokovnjak za brušenje nožev in plošč, dočim kakšni strugarji, kovači ali ključavničarji, ki se spuščajo v brušenje, mislijo, da vse znajo, škodo radi tega pa le trpijo naši mesarji in prekajevalci. Taki pa bodo rezilo, če že ne takoj, pa gotovo pozneje popolnoma pokvarili, prekajevalcem pa se bodo klobase radi teh razlogov prav gotovo pokvarile. Če brusi nože in plošče nestrokovnjak, stroj ne požira, ne reže, pač pa dobro mečka in greje, ko pa stroj po končanem delu razderete, izgleda polž z nožem, kot to slika kaže.



Če hočete imeti rezila v redu in izdelke takšne, kot to morajo biti, potem pošljite vsa rezila v brušenje samo na naslov: Specialna tvrdka za mesarske potrebščine Grudnik, Ljubljana-Dravljje 103, p. št. Vid nad Ljubljano. Od velike važnosti je, da daste vse plošče (mreže) in nože na enkrat skupaj brusiti in da nikoli ne uporabljate brušen nož na nebrušeni plošči ali pa obratno.

Mesarske reme in kljuge

Od vseh potrebščin, ki jih mesar potrebuje, so najvažnejše reme, kljuge in kaveljni, ker ti predmeti pridejo v direktni stik z najvažnejšo ljudsko hrano, t. j. z mesom in mesnimi izdelki. To dejstvo torej zahteva, da so ravno ti predmeti izdelani iz materijala, ki vsestransko ustreza vsem higijenskim oblastvenim predpisom. Naša tvrdka izdeluje že nekaj let te predmete iz najnovejše in edino povsem odgovarjajoče kovine, t. j. iz rje prostega jekla. Ne pustite se begati od raznih ljudi, ki trde, da so reme in kljuge, poniklane ali pokromane, najboljše, ker to ne odgovarja resnici. Iz prakse za prakso se je namreč že zdavnaj pokazalo, da poniklane ali pokromane reme in kljuge, bodisi da so železne ali medeninaste, še daleč ne dosegajo po kvaliteti ali stalnem sijaju, še manj pa po vzdržnosti, nosivosti ali trpežnosti naših trajno rje prostih rem in kljuk.

V dokaz gorenji trditvi navajamo le nekoliko slučajev. Pred približno 1—3 leti so prodali razni zastopniki nekim mesarjem poniklane in pokromane reme in to z 2—5 letno garancijo. Žal pa še do danes garancijska doba ni potekla, reme pa rja-

vijo tako, kot da bi bile že 10 ali 20 let v uporabi. Radi tega so te reme že mnogi mesarji nedavno deloma že nadomestili in sicer pri nas z nerjavečimi. Oni pa, ki so obljubili garancijo, samo da so napravili zaključek, niso niti v stanju, niti voljni držati obljube, dočim smo mi že daleč popreje opremili razne mesnice z našimi rje prostimi remami, o katerih se vsi zelo pohvalno izražajo in vedno dali tudi 30 letno garancijo, ki tudi pribito drži.

Pred 3—6 leti smo opremili z našimi rje prostimi remami, med drugimi tudi sledeče mesnice v naši banovini in dobavili iste sledečim tvrdkam:

V Ljubljani: Industriji suhomesnate robe: gg.: F. Slamič; Ivan Javornik, (stojnica); Jesihu; Musar Josipu; Keber A.; F. Rezarju; tvrdki Jugotehni, d. z o. z.; Ing. Raubergerju; Drag. Čeferinu; v Celju: Stefan Hohnjecu, M. Esihu; Krautbergerju; na Viču Habjanu in Gutniku; na Ježici Šerjaku in Hudniku; v Rog. Slatini Ogrizeku in Hvalecu; Mrežarju A. v št. Vidu nad Ljubljano; Frelihu na Brezjah; C. Bajželju na Jesenicah; Komparetu v Metliki; Šreju v Radomljah; Golobu v Trbovljah; hotel »Kroni« v Belincih; Kmetiču v Trzinu; Javorniku v Logatecu; Demšarju v Planini; Kreku v Skofji Loki; Gospodarski zadrugi v Vidmu-Dobrepoljah; Hriberniku v Vevčah; G. Zdravjetu in Pfeffereru v Kočevju; itd. itd.

Tem gg. mesarjem in tvrdkam smo dobavili kompletne reme in kljuge iz rje prostega jekla in so vsi z našimi izdelki prav zadovoljni, tako da razpolagamo z odličnimi referencami.

Torej gg. mesarji in prekajevalci, karkoli in kjerkoli kupujete reme ali kljuge, kupite samo tkzv. »Rostfrei«, ki daleč nadkriljujejo vse ostale.

Cene za naše nerjaveče »Rostfrei« reme so za našo banovino kakor sledi: širina in debelina: 45×6 50×7 55×8 mm tekoči meter Din 260 300 380

Reme so dobavijo kompletne s svetlopoliranimi aluminijastimi konzolami, nerjavečimi kaveljni, svetlopoliranimi aluminijastim stenskim nosilcem z vijaki za v zid in nerjavečimi masivnimi maticami.

»S« kljuge za meso pa izdelujemo iz la nerjavečega jekla v sledečih dimenzijah:

5 mm debele 110 mm dolge Din 8.—.
6 mm debele 140 mm dolge Din 10.—.
7 mm debele 160 mm dolge Din 14.—.
8 mm debele 180 mm dolge Din 20.—.

Grudnik, d. z o. z.
Dravljje, p. št. Vid nad Ljubljano.

ODGOVOR NA VPRAŠANJA.

Ker smo dobili v zadnjem času od naših mesarjev več dopisov, v katerih nas prosijo pojasniti radi neke firme Ignac Dolenc, mesarske potrebščine Ljubljana, sporočamo vsem prizadetim, da taka firma v Ljubljani ne obstoja. Ravno tako nam ni nič znanega o neki firmi »Jugotegma«, Ljubljana VII.

Kar se tiče tvrdk »Specia« k. d. in Oskar Klein, Ljubljana, Pražakova 8, sporočamo, da te firme delujejo in so tudi uradno prijavljene.

Gorenje smo uradno poizvedeli in naj bo vsem, ki so zahtevali tozadeven odgovor v pojasnilo.

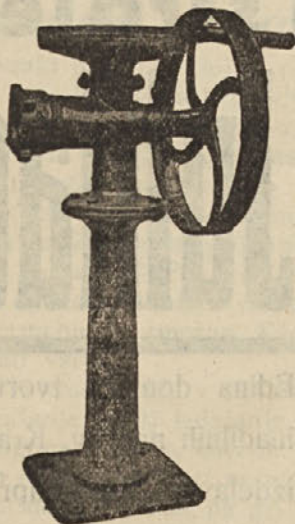
Uprava »Mesarskega lista«.

GUMIJASTI MESARSKI PREDPASNIKI.

Sporočamo, da se je nam posrečilo nabaviti večjo količino najnovejših mesarskih vododržnih predpasnikov iz gumija v poljubnih barvah. Te predpasnike razpošiljamo po Din 38.— franko pošta naročnika. Uprava »Mesarskega lista«.

Novi mesarski stroji

Nedavno smo pričeli z izdelavo strojev za obdelavo mesa in sicer najnovejše konstrukcije. Tako izdelujemo med drugimi tudi mesorezne stroje, Wolfe, na motorni in ročni pogon, promer plošč 10 cm. K temu Wolfu damo 1 enostranski nož, 1 dvostranski nož, 1 dvokrilni nož-flaksen-reisser, ter 5 različnih plošč, vse skupaj za ceno samo Din 1200. Ta Wolf se pričvrsti na mizo, stol, cementni podstavek itd. Na željo dobavimo istega tudi s stenskim nosilcem ali s stojalom za na tla in je doplačati v tem slučaju Din 400.

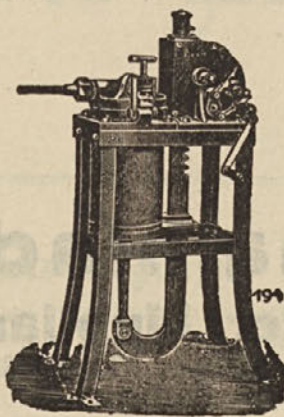


Štev. 221.

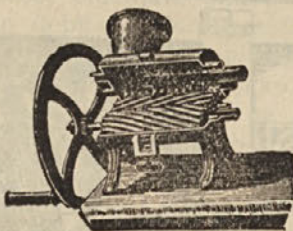
Opozorjamo mesarje, da Wolfo, manjši od 10 cm promera plošč, niso priporočljivi, ker radi premale odprtine meso preveč mečkajo in grejejo, kar na izdelke slabo vpliva.

Stroj za polnjenje klobas, stoječi, vsebine 8 litrov, smo pravkar izdelali na podlagi najnovejšega modela, ki prekaša po izdelavi, kvaliteti, vztrajnosti in praktičnosti vse ostale tu- in inozemskega iz-

vora. Vrh tega pa se je nam posrečilo v veliki serijski izdelavi cene nedosegljivo nizko znižati in stane n. pr. tak, na tleh stoječi stroj, vsebine 8 litrov, s 4 različnimi in potrebnimi cevmi samo Din 1600.—



Stroj za mečkanje ali gnečilico (kvečno) smo povsem rekonstruirali, odstranili zastarelo konstrukcijo in vse hibe, tako da so ravno take vsestransko brezkonkurenčne in v kvaliteti in konstrukciji nedosegljive, pa jih lahko po pravici imenujemo »kraljico gnečilice«. Ista se dobi na ročni ali motorski pogon, cela pocinjena, za ceno Din 1400—1600.



Štev. 182.

Torej cela ta prekajevalska garnitura strojev stane skupno samo Din 4200.—. Razumljivo, da se za to ceno lahko taka

garnitura nabavi samo pri nas in je danes, ko mesarija brez delne prekajevalnice le težko uspeva, neobhodno potrebna za vsakega mesarja, ki hoče biti aktiven in nuditi odjemalcem vse ono, kar si žele.

Stroje, kakor reme in vse ostalo mesarsko orodje glasom našega cenika (zahtevajte ga) dobite tudi na ugodne obroke in plačilne olajšave, damo pa tudi robo za hranilne knjižice, po predhodnem sporazumu. Poslužujte se pri nabavi mesarskih potrebščin samo specialistov, da se tako obvarujete pred izgubo na posledicah neveseljih in nespecialno strokovnih izdelkov, kajti že mnogi iz kovinskih strok, ki niti malo ne vedo, zakaj služi in kako mora delovati Wolf, kvečna ali stroj za polnjenje klobas, so brez izjeme vsi, kar jih takih poznate, pridobili malenkostnega znanja le pri našem specialistu g. R. Grudniku, pa se danes (seveda radi pomanjkanja dela) zaletavajo z daleč nezadostnim, specialnim strokovnim znanjem v izdelavo teh strojev, češ, da tudi jaz znam. Toda še nikomur se ni obneslo niti posrečilo doseči niti v brušenju, izdelavi nožev in plošč, ali z izdelavo strojev, še manj pa v ostalih mesarskih potrebščinah, ono stopnjo, ki bi vsaj približno odgovarjala pravi svrhi. Ti šušmarji mesarskih potrebščin niti ne poznajo, niti jih ne bodo nikoli poznali, ker so se pač vsak po svojem učili ono, kar je njih poklic in s tem pač še daleč niso »univerzalni« strokovnjaki. Za le-te pač velja izrek: »Le čevlje sodi naj kopitar«.

Da bo to dejstvo vsem dobro znano, se je nam zdelo umestno, to na tem mestu pripomniti in še enkrat poudarjamo, da v Sloveniji, razven g. R. Grudnika, ni človeka, ki bi bil svojo učno, kakor praktično dobo in celo svoje življenje posvetil samo specialni izdelavi in konstrukciji mesarskih potrebščin in strojev. Zato se z vsem zaupanjem lahko obrnete za vse v vašo stroko spadajoče potrebne potrebščine samo na našo I. najstarejšo, izkušeno in edino specialno tvrdko za splošne mesarske potrebščine Grudnik, d. z. o. z., Ljubljana-Dravljje. Postrežba je točna in solidna!

PRI NAROČILIH

ne bodite preradodarni s predujmom in akontacijami. To velja zlasti za slučaj, če naročilo od strani potnika ni sklenjeno točno po ceniku, ki je v veljavi. V takih primerih priporočamo, da se akontacija sploh ne da zastopnikom, ker v koliko bi to bilo potrebno, bo to trdka sama zahtevala in se denar nakaže direktno firmi. Tako boste vedno obvarovani vsake škode.

vrnili list s pripombo »ne sprejemem«. Tem sledeče v pojasnilo: Vse posebne izdaje našega lista pošiljamo vsem mesarjem brezplačno in neobvezno, zato lahko vsak iste obdrži, ne da bi moral radi tega plačati naročnino. Redne izdaje našega lista dobe itak samo naročniki, vsi drugi pa samo propagandne izdaje. Zato naj list vsak sprejme!

Pripominjamo še, da je naš list edini strokovni list za mesarsko in prekajevalsko obrt v državi in ker je vsebinsko

vedno bogat na strokovnih člankih, potrebnih receptov itd., priporočamo vsem onim redkim, ki še niso naročniki, da naj stopijo z Novim letom tudi oni v vrsto naših naročnikov, ker na ta način vsak po svojih močeh pripomore k napredku svojega stanovskega pokreta.

Naročnina se lahko položi inkasantu, ali pa pošlje po poštini položnici na čekovni račun 12.151. Kdor položnice nima, naj jo zahteva od naše uprave!

Vsem mesarjem in prekajevalcem

Naročniki našega strokovnega »Mesarskega lista«, ki plačujejo letno Din 30.— naročnine, dobijo vse redne in posebne izdaje našega lista. To velja za vse slovenske in srbo-hrvaške izdaje, kakor tudi za receptne brošure.

Naročnino lahko inkasirajo tudi naši zastopniki in potniki, toda le oni, ki imajo od naše uprave posebno pooblastilo za inkaso. Zato priporočamo vsem, da od vsakega inkasanta zahtevajo tozadevno legitimacijo. Ker so se pripetili slučajji, da nam potniki niso poslali točnega seznama vseh naročnikov, prosimo vse one, ki so in ki bodo plačali naročnino, da nam to javijo s posebnim dopisom.

Zgodili so se slučajji, da so nekateri mesarji, ki niso naročniki našega lista,

Jugoslovanska specialna radiona za popravak MESARSKIH I KOBASIČARSKIH STROJEVA I NOVI STROJEVI U RAZNIM DIMENZIJAMA

Stalno skladište svih strojeva. - Transmisije. - Svakovrsne reme za vješanje mesa i kobasica. - Kuke za sušenje mesa od svake veličine. - Brušenje svakovrsnih noževa i ploča. - Montaže.

FRANJO TRBUHA

Zagreb, Maksimirska cesta broj 11

35-god. praksa kod specialne tvornice FRIEDRICH I HAAGA, Wien. — Narudžbe i popravci izvan Zagreba bit će brzo otpremljeni.

SOLIDNA RADNJA!

UMJERENE CIJENE



Kupujte domače blago!

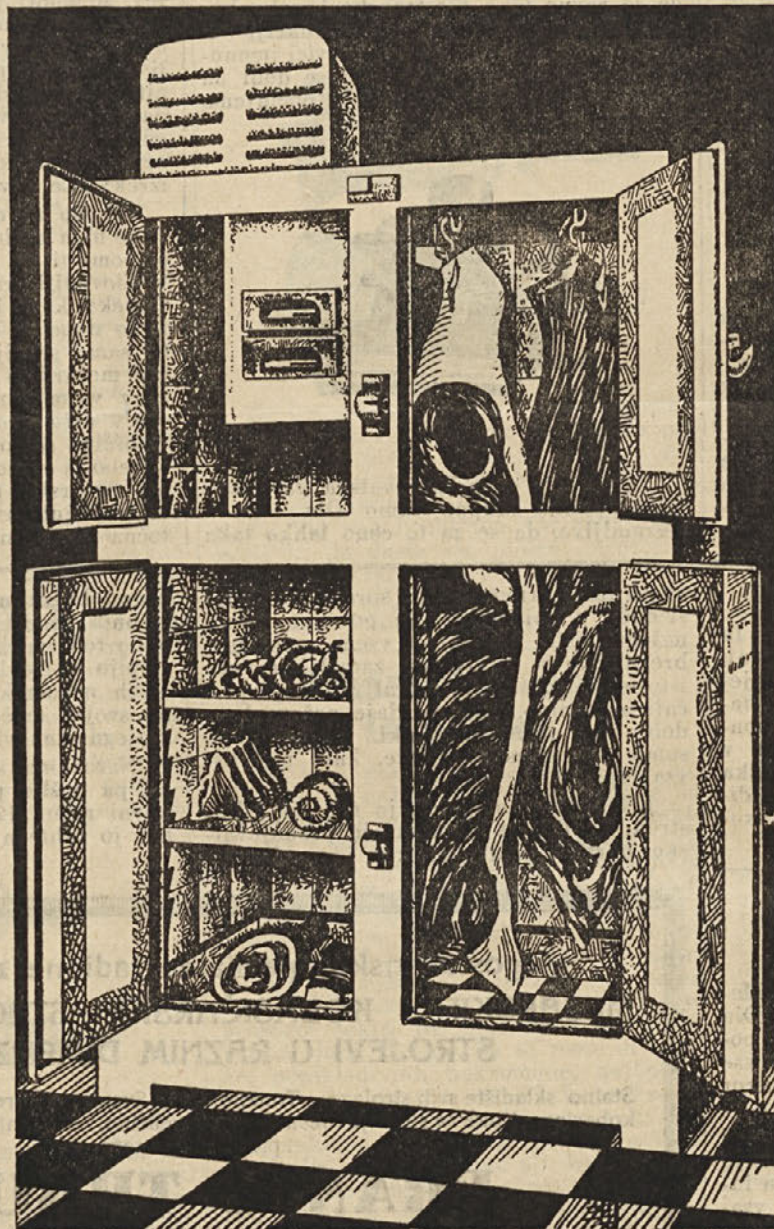
Tovarna hladilnih strojev

G. F. Schneider, Ljubljana
Frančiškanska 4. Telefon 32-49

Tovarna:
Škofja Loka

Telefon 8

Juhlada



Edina domača tvornica hladilnih naprav. Krasna izdelava. Vse naprave so grajene na podlagi najnovejših izkušenj po toplotno tehničnih predpisih in načrtih švicarskega strokovnjaka. Predno se odločite, obrnite se na naš naslov. Mi Vam postrežemo z brezobveznimi nasveti. Izdelujemo popolnoma vse v lastni tovarni z domačimi delavci in smo mnogo cenejši od konkurence. Imamo prvo vrstne reference izpeljanih naprav. Zahtevajte neobvezen in brezplačen obisk našega strokovnjaka.

Izdelujemo hladilne naprave za mesarije
restavracije, kavarne, mlekarne, slaščičarne, delikatese, bifeje itd,

