

MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski i kobasičarski obrt.

Izdava: Konzorcij Mesarski List, Št. Vid nad Ljubljano. — Predstavnik i odgovorni urednik Grudnik Rudolf, Dravje 103 (Tel. 22-89). Tiskarna „Slovenija“ v Ljubljani. Predstavnik Albert Kolman, Ljubljana, Celovška cesta 61.

Izlazi mjesečno. — Uprava Dravje 103, p. Št. Vid nad Ljubljano. Tel. 22-89. Oglasi po cjeniku. — Pretplata za čitavu godinu 30 Din.

Naša šesta godina.

Već priličan broj mesarskih listova pojavio se u raznim gradovima naše države za vrlo kratak a kržljiv život. Prestao je sa nekoliko brojeva ili već drugim iz poznatih razloga.

Jedino je naš list izlazio već pet godina te sada prelazi iz jubilarne u šestu godinu. Nije samo zasluga pretplatnika, što naš list još izlazi, već u prvom redu zasluga oglašujućih tvrtka, koje noše veći deo troška za njegovo izlaženje. Bez oglašivača ne bi naš list mogao postojati. Iz ovog razloga preporučamo svim mesarima, da se obrate kod nabavljanja kojih god mesarskih potrepština samo njima, samo ovim tvrtkama, kojih je veoma mali broj a raspolažu svima potrepštinama i za najveće mesarsko-kobasičarsko poduzeće. Ova poduzeća sve ove potrepštine izrađuju sama tu u našoj zemlji te nema nijednog stranog poduzeća, koje bi koli kvalitativno toli cenom moglo konkurirati poduzećima — našim oglašivačima.

Pozivamo dakle sve majstore mesare i kobasičare kao i tvorničare mesarskih proizvoda održavanju poslovice — svoji k svojim —

Saradnik.

Savez hrvatskih mesarskih i kobasičarskih majstora počeo je izdavanjem svojeg saveznog glasnika. Ostali savezi neka sleduju ovaj primer da time poboljšaju stanje svom staležu. Jer, nema sumnje, da samo glasnik, koji donosi sva preteča pitanja svog staleža, može da poradi u korist dopisima, koje svatko čita te ih promotri sa svojeg stanovišta i ovako upravi sav pokret onako, da koristi njemu kao i svima zajedno. Nema pitanja, koje ne bi dodirivalo naše privrede, koje ne bi se mogle ukloniti sa zajedničkim. Mi dakle preporučamo svima u zemlji, da porade što pre na ostvarenju toli potrebnog lista za svaki savez.

Uzroci i posledice krize.

U svim časopisima dnevno čitamo o prevarama, utajama svih mogućih poduzeća, privatnih i državnih službenika kao i privatnih poduzetnika, koje su činili dugi niz godina ili samo kratko vreme obzirom na dobar glas, koji su uživali u svojoj okolini te isti parazitski iskorišćavali. Ovime se pokreće pitanje, zbog čega je kriza nastala. Ne malo zbog ovakvih postupkova, koji su bili ne samo od velike važnosti na poverenje naroda nego i od velike štete za narod i državu, koja nije sumnjala u ovu gospodu, jer nije nikad priznavala kakve naročite privilegije ma kojem licu, državljaninu našem ili strancu. Nema sumnje da će se tragati za svim greškama ovakve prirode, jer se zna, da naša imovina nije pala nego već porasla te se moglo posumnjati da nešto ne može do bude u redu.

Sigurno bi nikad ne bila došla državna uprava do ovakvih postupkova da nije posumnjala u ispravnost i državljaniku dužnost uhvaćenih lica i poduzeća. Naći će još na mnoga. Dok će država moći raditi na utvrđivanju krivice, vaskrsnuti će još mnogo koja afera od zamašnjeg značaja. Jer, da smo u Jugoslaviji siromasi u ma kome pogledu, bilo poljoprivrednom ili možda siromasi za tešku industriju, mogli bismo govoriti o osiromašenju zemlje. A kad vidjamo na svakom koraku samo nova bogatstva, koja nam pre kratko vreme nisu još bila poznata, tada moramo posumnjati u lica, većinom strance, koja iskorišćuju našu prirodnu dobroćudnost te time bogate sebe sa parasitskim i zločinskim radom u našoj zemlji. Jer, izbio koji god privredni škandal, nisu bili poglavice naši ljudi

nego stranci, koji su uživali glas unapredjivača naše industrije kao i svako-jake naše privrede. Nije bilo čak ni kritike i kritičkih posmatrača ove gospode. Verovalo se u njihovu bezgrešnu dušu skoro kao u božanstva. Evo njihovog plodnog rada! Ugledajmo se u njega pa da vidimo što smo daleko kulturniji, civilizovaniji i sposobniji od njih — ne baš štetljivim delima ili stvaranju nego u korisnom i naprednom radu.

Kolike su milijune već proždrlje ovakve afere? Ne smemo se ni setiti na sve, jer nam uzavre krv. Ne smemo ni sami sebe suviše hvaliti, jer smo toliko glupi da ovim parazitima dozvoljavamo da nas iskorišćuju i varaju po miloj volji. Najbolje bi bilo da im ukažemo granicu te ih uputimo u njihovu otadžbinu. Neka ih ona upotrebljava ako joj bi volje. Ne isplati se ni trošiti mastila, ni novaca, još manje pak vremena za njih nego bi najbolje za nas — Ajde tamo preko! i to svako bez iznimke. Nema stručnjaka, koje bismo trebali od njih, ni u kojoj grani privrede. Nemamo potrebe po lopovluku. Nijedan od njih nije nikad nešto uradio za spas naši i vaskresenje naše slobode. Sve, što smo od njih primili, dosta smo skupo platili. Neka barem jednoć prestane ono navaljivanje na Balkan kao na zemlju, koja još nije istražena u svojoj suštini i vrednosti.

Nije dakle čudnovato, što je kriza zahvatila i nas, koji nju ne trebamo ni u kom pogledu. Dok će kriza u našoj zemlji popuštati, pasti će još mnogo koja nevina žrtva, pasti će još mnogo koji marljivi naš zanatlija, seljak, trgovac, radnik kao i inteligent zbog poverenja u strane »prekopotrebne stručnjake«. Sve dok ćemo mirno gledati na koga bilo od stranih »stručnjaka«, biti ćemo skoro bez iznimke kruto prevareni. Neka kucne čas njihovog izbacivanja iz naše zemlje. Ne trebamo njih nipošto.

Ovo naše izjavljivanje protiv stranaca nije nikakav šovinizam ili neprijateljsko raspoloženje prema strancima, nego je neprijateljsko raspoloženje prema radu ovih stranaca kod nas. Mogli bismo biti još mnogo imućniji kod ovakvog poslovanja u našoj zemlji pa

Sretnu i veselu novu godinu želi svima mesarima i kobasičarima

tvrtka Grudnik, d. z o. z.,
Dravje, p. Št. Vid nad Ljubljano

da nam nestane imetka i baratamo krizom kao i propadamo zbog nje. Pa zar nema više mogućnosti za ispravan rad nigde više? U toku poslednjih godina pojavljivali su se skandali najpre u Americi i Francuskoj, nakon toga u Engleskoj, opet istodobno u Nemačkoj a tek malo kasnije i u našim malim zemljama. Ako malo pogledamo istoriju skandala samo u poslednjim pet godina, videti ćemo — ne propast privrede kao takve nego propast privrede zbog ličnosti, koje su njom upravljale, ličnosti, koje su uživale puno poverenje radnog naroda kao i narodnih zastupnika, koji su ovim »upravljačima« verovali te se i sami snašli u skandalima — sigurno kao nevine žrtve.

Nikad više nismo trebali poverenje naroda nego baš sada. U ovo nesretno doba narod gubi poverenje u sve. Taman može da se uteši svršenjem jedne afere, već je tu druga, manja ili teža. Ovo poverenje propada sve brže. Nije nikad bio naš narod onako miran kao što je sada. Sve je primio na sebe, sve progutao na utešne reči naših izaslanika i biranih vođa. Sve još guta, sve još trpi i štedi, štedi sve jače. A dok on štedi, pojavljivaju se nove stvari, nove a uvek stare po negativnoj vrednosti. To mora da prestane, jer može inače narod preći na drugojake misli, to jest, narod će misliti, da državne vlasti dozvoljavaju ove prevare, utaje itl.

Pošto štete ovakvi poslovi, koji se sada otkrivaju, ne samo poverenje nego i opštu privrednu radinost, može se zamisliti, da mogu svi oni mnogobrojni besposleni ili svakojaiki obrtnici, trgovci itl., koji ne mogu, da se dobro drže na površini, dozvoliti samim sebi zbog možne moralne šiblosti pokušaje prevara — misleći — nisu uhvatili njih onako dugo te im takodje nisu dokazali sve, pa mogu ovo i ja, ne brinući se na posledice nakon godine ili dve. Medjutim će on već spasiti mnogo i ako na nepošten način.

Moral sviju poštenih državljanina je sve više u opasnosti. Sve više dolazi pitanje, dali se uopšte može ovom zlu dospeti na kraj, ga onemogućiti. Sumnjamo da je došlo vreme rimljanske ili srednjevekovne crkvene korupcije.

Ovaj naš dosadašnji rad nije mogao u svojoj suštini propasti te ne bi bilo moguće iz njega te njime raditi više za dobrobiti čovečanstva. Nego ima tu nekih razloga i to veoma jakih, koji davaju svim lopovima potstrek. Preniske su kazne. I kod nas bismo morali imati koncentracione logore, u njima skupiti sve varalice, zaposliti ih najtežim ručnim radom, malo ih hraniti te davati njima bezobzirno osetiti svu oštrinu najtežeg i najsiriomašnjeg života. Samo ovako će se moći spasiti narod ovih lenčina, parasita, koji se svi boje teškog rada, što možemo videti već iz toga, što ništa drugo nisu ni činili nego samo

trošili pare, uživajući. Nema tu razloga da se ima kakve samilosti ili čovečanske osećaje. Prije moramo spasiti to, što je zdravo tek onak možda sa malim kaznama »poboljšavati« i »upozoravati« varalice na njihovu nepoštenost.

Svakome svoje pravo, koje tačno zaslužuje prema svojem korisnom ili štetnom radu. Uvek iskorenjujemo drva, koja više ne donose dobro voće, ne obradjujemo zemlju od koje ne očekujemo da nam nadoknadi svake jeseni naš trud te ubijamo životinje koje su nesposobne za koristi u ma kojem pogledu. Ne zaslužuju dakle uvažavanja ni ljudi, koji nisu sposobni za napredan rad u narodu i za narod.

Nešto novo za sve čitaoce.

Pre kratko vreme pronašla je neka nemačka tvrtka novu vrst noževa za Wolfe i to samo dvostrane. Donja slika prikazuje ovakav novi nož, izradjen iz nehrđajuće i neslomljive kovine. Na ovakav nož nataknu se tri tanka sečiva, ko-



ja Vam može izraditi svaki kovač, bravar ili kovinar. Ova sečiva nataknu se i skine sa ovog noža, koji je veoma sličan običnom nožu te ih lako može svaki mesar naoštiti sam. Ovaj se nož nabavi samo jednoč. Skup je inače, a se time, što se menjaju samo sečiva, što stoji samo nekoliko dinara, isplati svakome, da ga nabavi. Svatko, koji želi, da mu se ovakav jedan nož pošalje, neka pošlje tačan nacrt svojeg noža tvrtci Grudnik d. z. o. z., Dravlje kod Ljubljane. Cena ovog noža je Din 300—700 po komadu.



Iz uprave.

Obraćamo se ovim izdanjem ponovo svima savesnim majstorima da već jednokratno pokažu samopouzdanje te stupe u redove pretplatnika odnosno savesnih mesarskih i kobasičarskih obrtnika. Svaki onaj, koji želi postati pretplatnik svojeg stručnog glasnika, neka nam doznači iznos od Din 30 u ime pretplate. Za ovih Din 30 ćete primiti redoviti mesečno Vaš stručni list, Vaš jedini stručni glasnik.

Svi oni, koji će se pretplatiti do zaključka jubilarne godine, to jest od decembra 1933 pa do 15. januara 1934, primiti će godine 1934 besplatno našu brošuru u vrednosti od Din 50 kao uspomenu na naš jubilej. Brošura će sadržati 50 recepta, prilagodjenih našim potrebama i ukusu, čiji je autor popularni kobasičar, poč Cvetonić Pera (najbolji jugoslovenski kobasičarski stručnjak). Nadamo se da će svaki majstor, njegov poslodavca kao i pomoćnici te segrti iskoristiti ovu vanrednu priliku te već radi tih Cvetonićevih receptata, koje svaki pretplatnik primi besplatno, doznačiti pretplatu.

Osim toga ćemo svakome pretplatniku, koji bude doznačio Din 30 do 15. februara 1934, dozvoliti 30% popusta kod nabavke I. jugoslovenske mesarsko-kobasičarske stručne knjige, koju smo izdali već godine 1931. Zna se da nam mora kod naručbe upozoriti na činjenicu, da je pretplatnik »Mesarskog lista«. Dakle, svatko, koji želi primiti besplatno Cvetonićevu brošuru u vrednosti od Din 50, neka se pretplati za godinu 1934 te nam se javi dopisnicom i mi ćemo mu u narednom broju lista slati uplatnicu, kojom će nam doznačiti Din 30. Ovo važi naročito za one, koji današnje izdanje neće primiti.

Svi u redove savesnih naše struke
Poziva Vas
uprava

Našem današnjem izdanju smo priložili uplatnice te Vas sve gg. mesare i kobasičare umoljavamo, da ju što pre ispunite te njom doznačite Din 30 kao pretplatu za godinu 1934 za »Mesarski list«.

Uvereni smo što će veoma malo biti njih, koji se neće odazvati našem pozivu te će u šestoj godini nuditi svojemu stručnom osoblju i segrtima stručno znanje i obuku. Bez »Mesarskog lista« neka ne bude nijedna mesarska kuća, ni mesarska obitelj. Doznačite dakle Din 30 za celu godinu 1934.

Svima našim čitaocima, naročito sadašnjim i budućim želi obilati uspeh sreću u Novoj godini 1934.

Uprava i redakcija »Mesarskog lista«

Najnovije reme.

296



Najteže je bilo rešenje pitanja, iz koje kovine bi izrada rema odnosno vešalica za meso bila najsolidnija. Najpre su bile drvene, zatim gvozdene, kasnije gvozdene i kalajsane, dalje emailirane ili poniklane, pre kratko doba čak iz aluminija. Najnovije i najbolje su bile dakako poslednje i to one iz nehrđajućeg čelika.

Drvene vešalice nisu bile izdržljive, gvozdene su zahrđale, kalajsane su popucale, poniklane isto, aluminijaste pak su mekane i osetljive. Pokazale se dakle, da su najbolje iz nehrđajućeg čelika, pošto su dosta jake, trajne ne hrđaju nikako a su preskupe za današnje doba. Vrlo su retka ona poduzeća, koja si ove vešalice mogu nabaviti.

Ovo teško pitanje današnjeg privrednog stanja rešeno je. Poznata tvrtka Grudnik d. z. o. z. dala je tržištu najnovije reme (vešalice), koje nisu sku-

pe, jesu pak izdržljive te trajno svetle, odgovaraju pak istovremeno svim higijenskim propisima kao i praktičnoj upotrebi.

Spomenuta tvrtka počela je ovako: vešalice su izradjene iz običnog gvozdja te prevučene sa nehrđajućom limovinom od 1 mm debljine. Kuke za ove vešalice su sve iz nehrđajućeg čelika, konzole su gvozdene i emailirane te je sveukupna konstrukcija garantovano nehrđjava. Vešalice nikad ne pocrne ne oksidiraju nego ostanu uvek sjajne, izdržljive te odgovaraju svim potraživanjima higijene. Pre svega su pak jako jeftine i to Din 200—300 po metru kompletne sa konzolama, vijacima i inim prnadležnostima. Jer su reme zaista vrlo praktične, preporučamo ih svim majstorima te ih odvrćamo od nabavljanja gvozdenih vešalica, pa bile one emailirane, kalajsane ili poniklane, za koje je svaka para bačena na ulicu.

Iz prakse za praksu

Čabajski dvorni debreciner.

10 kg čistog svinjskog mesa, 3 kg svinjske podvratnine, 3 kg čvrstog prata te jedan kg suhe slanin, najbolje od ledja. Prat promešamo sa svim ovim i dodamo ovoj mešavini sledeće mirodije: 2 deka isečenog belog luka, 35 deka soli, 2 deka salitre, 5 deka trsnog šećera, 3 i pol deka belog sitnog bibera, 1 deka muškata oraška, 1 deka isijoda. Posle ovog postupka isećemo svu mešavinu kroz ploču od 8 mm, nakon toga izgnječimo u ladnu. Kad je dobro izradjeno a možda nije dovoljno slatko, ostavimo dva sata, da se šećer rastopi i tada punimo u najdeblje ovčje saitlinge u dužini od 12 cm par. Ovo sada damo u pušnicu na laganu vatru, gde ostavimo da porumeni. Kad je porumenilo, vatru ojačimo, da se bolje stvrdi. Ovako stvrdjeno izvadimo iz pušnice, prelijemo sa vrućom vodom i kuhamo sedam minuta ovako: voda mora da ključa a ne kraj vatre. Nakon kuhanja može se servirati odmah.

Domaće ruske kobasice.

Ono, što je prije ostalo, isećemo kroz ploču od 6 mm sa jednom trećinom govedjeg mesa. Mirodije su: crni biber prema potrebi, vrlo malo belog luka, ništa paprike. Kad smo sve mirodije umešali isečenom mesu, punimo ga u debeli svinjski saitling. Ovako napravljene kobasice suše se mesec dana na dimu. Kada smo ih skinuli, presujemo ih najpre te ondak tek možemo prodavati.

Česki rolat.

Usoľjenu slaninu (ritnspek) isećemo u 10 cm široke i 15 cm dugačke komade. Isto učinimo sa soljenom šunkom. Koliko smo uzeli šunke, toliko uzmemo i telećeg mesa. Meso pak moramo metnuti u hladnu vodu, da izvuče svu krv. Sada uzmemo samo file: svinjskog mesa, koje pola sata dobra ocedimo u hladnoj vodi. Meso i slaninu uzmemo prema potrebi. Svinjsko meso pak mora da bude posno. Isećemo ga kroz ploču od 3 mm, pazimo da se gneči i ima lep izgled. Tada uzmemo telećinu, koju isećemo u tanke rezance. Paziti moramo na istu količinu telećeg i svinjskog mesa. Mirodija upotrebimo ovde vrlo malo, jer teletina ne prima mnogo soli i bibera. Metnemo i malo

belog bibera i korijandera te izmešamo prstima. Sada ostavimo pola sata na hladno mesto i posle punimo ovako: Slaninu umetnemo dole, na slaninu pak meso i pažljivo uvijemo u svinjske poncacle ili debela creva. Pripremiti pak moramo ova creva opet ovako: Dobro ih očistimo masti, usolimo 24 sati, bacimo na njih nekoliko salitre te dadnemo u malu korpu, da imaju vazduha te bi se što pre isušile. Kod punjenja se creva ne smeju kvasiti, nego se samo dobro očiste soli. Onu smesu, koju smo napravili od slanin i mesa, dobro uvijemo, da postane okrugla, većemo dva kraja tankom vrpcom, povežemo jedno pored drugoga i metnemo u pušnicu. Obesiti se ne sme, nego se metne na dva štapa. Okrene se više puta u vrućem dimu. Kad porumeni, dadnemo u kazan vrućine 75 stepeni pola sata. Nakon sveg ovog ohladimo, skinemo vrpce a za sećenje moramo upotrebljavati jako oštar nož.

Dvorske zimske salame.

Uzmemo 10 kg smrznutog svinjskog mesa, dobro očišćenog, 35 kg bikovskog hladnog mesa, koje je dobro isećeno te 15 kg podvratnine bez kože, koju isećimo u kocke te isećemo kroz ploču od 12 mm. Mirodije: 3 kg soli, četvrt kg salitre, četvrt kg trsnog šećera, 40 deka belog sitnog bibera, 2 deka finog samlevenog ananasa, 2 litra crnog dalmatinskog vina, koje svakako moramo upotrebiti, jer je to od velike važnosti. Kad je ovo svršeno, isećemo sve kroz ploču od 3 mm, bacimo u grand te primešamo još 12 kg soljene slanin, isećene na što finije kocke, sasma jednakomerno. Ovu mešavinu prignećimo u koritu i odmah punimo tu debela govedja creva labavo. Punjeno dobro štufo, pravimo rukom plosnatu, većemo u dužini od 60 cm. Ponaslagamo ih u korito jednu pored druge i jednu na drugu dok ih ima 100 kg. Svaki ovako naslaganih 100 kg poklopimo sa ovakvim poklopcem, koji upada, da ih presujemo i ostavimo 24 sati. Na svakih 100 kg možemo metnuti 100 kg tereta. Nakon presovanja izvadimo salame te ih dimimo u hladnom dimu 4—5 dana, gde postanu lepe i plosnate i crne boje. Iz dima odnesemo salame u podrum dok ne postanu lepljive, uvijemo ih u običan beli papir te obesimo na vazduh pet nedelja. Posle skinemo papir, očetakamo salame, metnemo u magazin. Ove salame se mogu prodavati odmah čim smo skinuli

papir, koji sam od sebe pobeli odnosno će biti svetlo roza boje.

Praške šunke.

Za ove šunke upotrebljavamo samo meso od Yorkshirskih prasica, starih sedam do devet meseci. Hranjene moraju biti surutkom ili krumpirom. Pre klanja moraju se dobro odmoriti i to barem dva do tri dana. Nakon klanja povadimo salo, predsećemo debele plečke i pustimo ih da se dobro promrznu i to za jedan do dva dana. Onda plečke krojimo. Najpre pokidamo plečke dole, puštamo šunke na drugom zglavku. Drugi od šlusa očistimo file iznutra da bude belo. Onda turimo nož u šlus pored »rernpan« onako, da možemo uturiti unutra sol. Kod stelena ili bunceka ubodemo tako duboko da se te dve rupe sastanu i da natrpamo sa okroglim drvetom. Tada uzmemo dobru i ostru testeru, hvatamo od kuka i držimo cilj vrata. Na ovakav način mora podvratnina ispasti lepa. Ako je slanina debela, ju skinemo, ako pak je debela na dva prsta, ju ostavimo te zasolimo. Iz plečke izvadimo lopaticu. Višeći pačni zarezemo nuz kost, da ima vazduha, okrenemo i malo doteramo u okrugli oblik i sada tek počnemo soliti.

Soljenje praške šunke.

Na 100 kg bele sitne soli uzmemo 2 kg trsnog šećera, 2 kg salitre i promešamo jako dobro. Meso sada sa ovim dobro ribamo i iznutra. Napunimo ga dobro samo ne previše. Ostavimo ga 4 dana u buretu, prebacimo tada karmonadle i carsko meso u drugu bure, da u ovome buretu ostanu samo plečke i šunke. Uz onu vodu, koja se je skupila u buretu, dodamo još vodu iz dubokog bunara ili arteske vode, koja je za pac ili salamuru najbolja. U ovu vodu metnemo 18 kg soli, dobro promutimo. U ovu vodu bacimo jedan krumpir. Ako ne dodje krumpir na površinu, dodamo još 2 kg soli, dok ne postignemo da bačeni krumpir dodje na površinu. Salamuru premešamo. Šunku obložimo sa kamenjem. Ovako mora svaka šunka u roku tri nedelje biti zrela, ako držimo jednaku toplotu od tri do sedam stepeni. Temperatura neka je stalno jednaka. Medjuvremeno se šunka okrene dvaput. Salamuru ne smemo špricati, jer je dokazano, da se time može šunka uskišnuti i naduti, kao da bi sadržavala kvasac. Na salamuru dobro pazimo, jer postane kao vino šiler. Svaki dan uzmemo cediljku i skidamo polako penu sa šunka. Ako je salamura prejaka, pridodamo jednu kantu arteske ili tekuće vode. Ako se radi propisno, može se ovu salamuru upotrebiti pet puta. Meso posle povadimo, metnemo u vruću vodu, operemo ga i dimimo prema raspoloženju, koju boju želimo. Karmonadle sa kožom, između mesa i slanin, imaju jedan rub, koji se nalazi kod kože. Mi turimo prst u dužinu leve i desne strane i povučemo, da koža spadne i dobijmo pravu prašku karmonadlu.

Inteligentan mesarski pomoćnik, koji je sposoban za putnika za mesarske potreštine, strojeve, alat itd. te može položiti Din 10—20 hiljada kauceje uložnom knjižicom ili žirantom, prima se kao zastupnik i inkasant. Za svake dve ili tri banovine prima se po jedan. Spособnorne je izdašna zarada zajamčena. Ponude upraviti upravi lista.

G. Krnić Rudolf, mesarski pomoćnik, nekdanji zastupnik tvrtke Grudnik, umoljava se da javi dopisnikom svoju tačnu adresu upravi lista. Ova je prijava o Vašem vlastitom interesu. — Uprava lista.

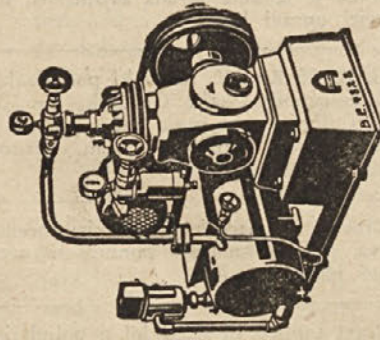
Crevari i mesari, koji se bavite spremanjem crijeva, pošaljite najnižu ponudu sa uzorcima upravi Mesarskog lista.

Pravi topljen ili sirov loj u poljubnim količinama dobavim poštom ili železnicom samo pouzećem po najnižoj dnevnoj ceni. Naručbe i kaparu slati upravi M. I.

Svetsko poznate

ASTRA- UREĐAJE ZA HLAĐENJE

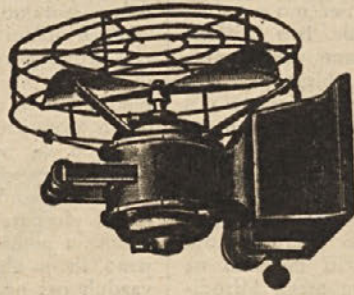
dobavlja u svim veličinama počam od 600 do 250.000 kal. na sat sa kompresorima stojeće ili ležeće konstrukcije sa ili bez automatike za punjenje amonijakom, ugljičnom kiselinom, etil- ili metilkloridom uz solidne cijene i povoljne platežne uvjete



ALFA d.d., ZAGREB

DUKLJANINOVA 28.

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. Cena je Din 2400.—.



Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

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

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“ Stahl-mein Wahl!

Der Name „DICK-STAH“ ist ein Qualitätsbegriff die Marke **F. L. DICK** eine Vertrauensmarke! Sie allein verbürgt den echten **„DICK“-Stahl**. **PAUL F. DICK - Esslingen A. N. - Überall erhältlich!**

Najčuvjeniji masati i noževi su samo oni, sa poznatom svetskom markom **F. DICK!** Zato tražite svuda samo Dickove masate i noževe, jer su najbolji samo oni, sa markom strelice Dick!

Preplatite se na „Mesarski list“!

GRUDNIK

DRAVLJE. P. ŠT. VID NAD LJUBLJANO

Telefon broj 22-89 — Poštanski čekovni račun broj 14.586

DRUŽBA Z O. Z.

MESARSKE POTREPŠTINE

TRAŽITE CENIK!



br. 315



316

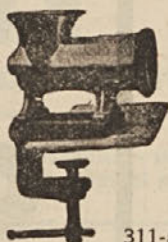


319



317

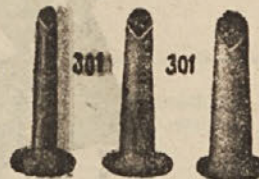
318



311-a

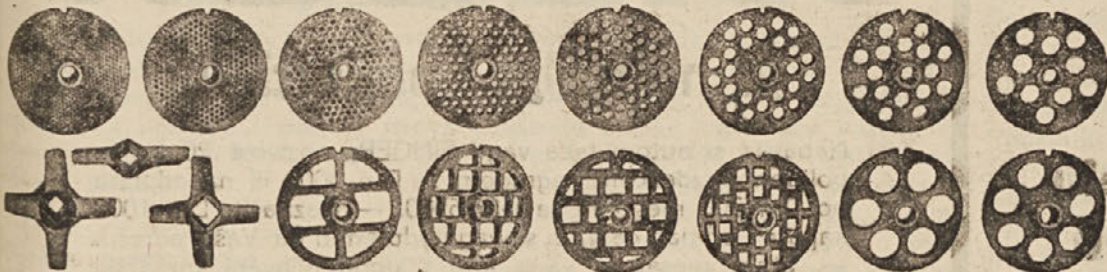


311



301

301

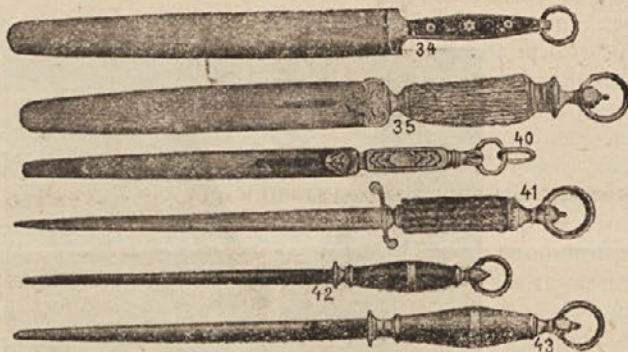


247

248



193



34

35

40

41

42

43



4



6



18



25



11



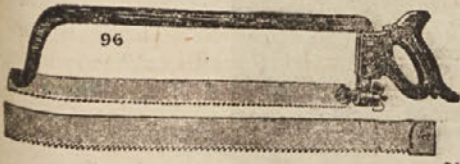
10



14



242



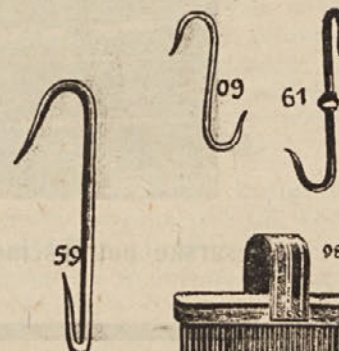
96

97



293

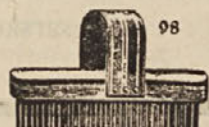
294



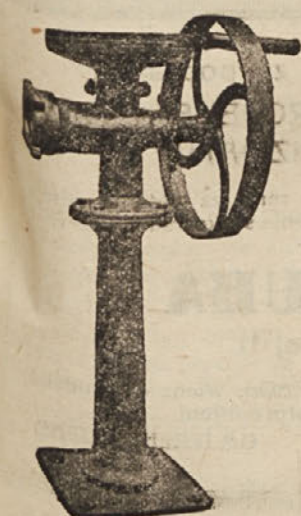
09

61

59



98

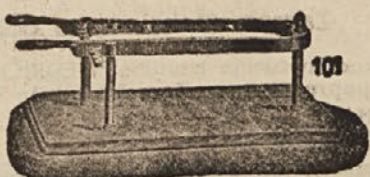


231

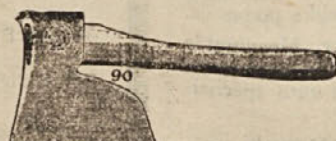
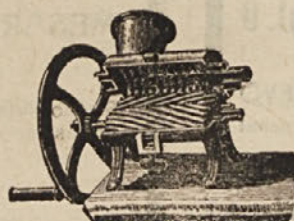


125

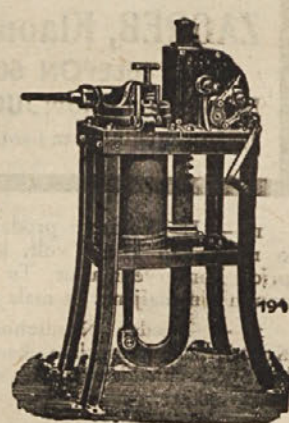
334



101



90



194



**Sretnu i veselu
novu godinu**

želi Vam

**tvornica bicikla
i dečjih kolica
„Tribuna“**

**F. B. L.
Ljubljana**



Ako želite imati prima i tačno
sortirana creva onda se izvolite
obratiti na:

»JUGOCRIJEVO«

ZAGREB, Klaonička ul. 9

TELEFON 60-91

Brzajavni naslov: JUGOCRIJEVO

Tražite cijenik! Brza i solidna podvorba!

1. — U likvidaciji prodajem strojeve, skoro nove, kao kuter, volf, kvečne, mišmašine, šprice, konzervenmašine. Te mašine imam u raznim dimenzijama za mala i velika poduzeća.

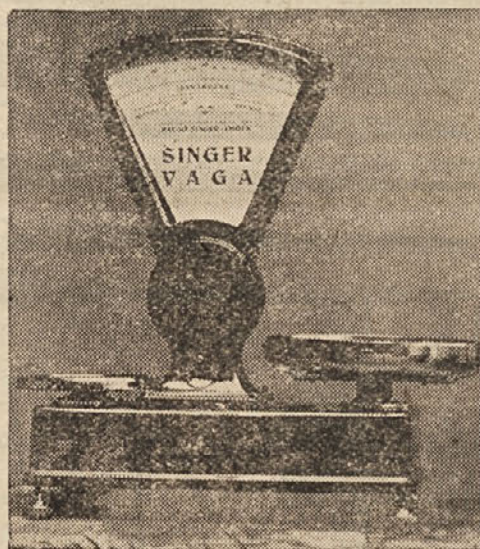
2. — I jedan Neuschneider, Mengmulde (Kraut), Schinkenspritze, kao Rohölmotor, jedan Speckschneider i jedan novi auto specijalno za mesare.

Dopise upravite na upravu »Mesarski list«.

Automatska vaga SINGER

je najbolja i najjeftinija

Nabavite si automatska vagu SINGER, nosivost 20 kg sa poljubnom zdelicom i ogradom, za Din 5000 ili na odplatu po Din 300 mesečno za Din 6500. — Doznačite Din 1000 kapare i odmah će Vam se vaga odpremiti na Vašu adresu. — Stare mesarske vage kao i upotrebljavani mesarski strojevi uzimaju se u račun.



„Mesarske potrebšćine“ Št. Vid nad Ljubljano

**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 specijalne tvornice FRIEDRICH I HAAGA, Wien. — Narudžbe i popravci izvan Zagreba bit će brzo otpremljeni.

SOLIDNA RADNJA!

UMJERENE CIJENE