

Plačana v gotovini

Leto X.



Ljubljana, april 1938

Štev. 84

MESARSKI LIST

UREJUJE DEMŠAR MIRKO, LJUBLJANA VII, VODNIKOVA 194

IZDAJA KONZORCIJ, LJUBLJANA, TELEFON ŠT. 42-89

TISKALA ZADRUŽNA TISKARNA V LJUBLJANI (MAKS BLEJEC). — IZHAJA ČETRTLETNO

Potreba času primernih mesarskih stojnic v Ljubljani

Dejstvo, da sta mesarja gg. Javornik in Ocvirk pred nedavnim zgradila v Šolskem drevoredu dve novi, ne sicer najmodernejši, a vendar lični in higienski mesarski stojnici, ki sta prav očitno nasprotje vsem drugim stojnicam v Šolskem drevoredu, nam je dalo povod, povrniti se na staro, že neštetokrat obravnavano, a še vedno nerešeno zadevo o skrajni nehigieničnosti in neprimernosti mesarskih stojnic v Šolskem drevoredu.

Mnogo se je o tej stvari razpravljalo ob priliki načrtov za regulacijo Ljubljane in naključje je nanese, da se je vse to obravnavalo okrog prvega aprila nekako pred štirimi leti. Iz neznanih razlogov je stvar ostala res le nekako pri prvoprilski šali, kljub temu, da je rešitev tega vprašanja morda mnogo važnejša kot kaka druga, ki jo za važnejšo smatramo. Treba je le stvar resno premisliti, ogledati si jo na licu mesta in z resno in dobro voljo zainteresirati merodajna mesta, pa bi se kmalu našla kaka ugodna in zadovoljiva rešitev tega perečega vprašanja.

Ze marsikaka duhovita opazka je šla na račun teh skrajno neprimernih barak, mesarske stojnice nazvanih, ki s svojo prisotnostjo krasijo skoro center naše bele prestolnice. Še več pa je upravičenega godrnjanja in zabavljanja, tako s strani konzumentov, kot mesarjev samih in skrajni čas je že, da se napravi konec temu, kar se tam dogaja. Skoro nemogoče je prezreti, če greš skozi Šolski drevored, prav lepe eksemplare podgan vseh velikosti, toda ne podgan-požmovk, temveč pravih, navadnih, precej drznih kanalskih podgan. Postale so že precej domače in se pasantov skoro ne boje, še manj pa mesarjev, ker jim nihče nič žalega ne stori. Tako žive te živali na čokih in plohih v stojnicah prav prijetno življenje. V poletnih popoldnevih so te stojnice zatočišče raznih, prav nič privlačnih, umazanih postopcev, medtem ko se zvečer pojavijo na stojnicah nekaki konkurenti podgan v lizanju in glodanju čokov ter plohov, namreč mačke. In to gre iz dneva v dan.

Neizpodbitno je dejstvo, da ravno iz gornjih razlogov tržišče mesa na stojnicah v Šolskem drevoredu močno trpi, kajti mnoge gospodinje se upravičeno zgražajo nad temi razmerami in krijejo svojo potrebo mesa raje na drugem mestu, čeprav jim je morda bolj od rok.

Neobhodno in nujno je torej potrebno, da čimprej pridemo do primerne in moderne tržnice ali vsaj primernih mesarskih stojnic, kot imajo to druga, naprednejša mesta. Sicer pa bi se o naših stojnicah dalo in vedelo povedati še marsikaj, če bi prostor to dopuščal.

S tem pa smo hoteli le oživiti misel, da bi se zopet začela akcija za zgraditev tržnice ali vsaj stojnic in da bi se ista v doglednem času tudi uresničila. Saj se v Ljubljani naredi mnogo in mnogo, kar morda še daleč ni tako potrebno in nujno, kot ravno stojnice na mesarskem trgu.

Končno pa tudi ureditev teh razmer ni potrebna samo iz higienskih ozirov, temveč bi bila tudi v ponos naše Ljubljane. Saj klavnico imamo zelo moderno, ravno stojnice pa so ji neprimerne. Morda se bo le našel človek, ki bo to akcijo pravilno začel in oživil ter zaujo zainteresiral merodajne faktorje.

Poceni prodamo

din

1 Friedrich & Haga rabljen Volf s premerom plošče 15 cm	3500
1 Friedrich & Haga rabljen Volf s premerom plošče 9 cm	1200
1 Friedrich & Haga rabljen Volf s premerom plošče 8 cm	600
1 popolnoma nov Blitz, vsebine 40 litrov	7000
1 popolnoma nov Blitz, vsebine 50 litrov	7800
1 popolnoma nov Elektro-Volf na omarici, premer 10 cm	5800
1 rabljen Friedrich & Haga stroj za polnjenje, 20 litrov	1800
1 Elektro-ventilator — Eisluft kompresor	800
2 rabljeni namizni »Aufschnittsmaschine« (Heike in Aleksanderwerke) po	800
1 popolnoma nov ležeč stroj za polnjenje, 4 litre	400
1 rabljen zibalni nož (Wiegemeßer) s 6 klinjami brez čoka	900
1 rabljen zibalni nož s 5 rezili, z novim čokom	1800
1 nov stoječi stroj za polnjenje (šprico), vsebine 7 litrov	2000
1 nov stoječi stroj za polnjenje (šprico), vsebine 9 litrov	2200
1 nov stoječi stroj za polnjenje (šprico), vsebine 15 litrov	2600
1 rabljeno, renovirano gnječalico (kveč) na ročni pogon s lesenim stojalom	1600
1 rabljeno, renovirano gnječalico, na mot. pogon, z železnim stojalom z 9 noži	3500
1 rabljeno, renovirano gnječalico z 19 noži na mot. pogon z železnim stojalom	3500
1 rabljen, renoviran stoječ stroj za polnjenje klobas (šprico) vsebine 20 litrov	1800
A. Weiss-Wien	
1 rabljen ležeč stroj za polnjenje (Kanönensprica) z vsebino 50 litrov Fried-	6000
rich & Haga	5000
1 preša za ocvirke, posebno močne konstrukcije, vsebine 60 litrov za veleobrat	12000
1 rabljen zibalni aparat z 9 noži »Friktionswiegemeßer« na motorni pogon	
1 skoro nov Zwilling-Volf in Blitz skupaj, Volf s premerom 130 mm, Blitz z	
vsebino 35 litrov, z udelanim motorjem, znamke »Unger« Nemčija	18000

Naslov pri upravi »Mesarskega lista«.

Vprašalna pola »Mesarskega lista«

Sezona hladilnic se je pričela. Da olajšamo našim mesarjem nabavo teh hladilnic in jim pomagamo pri izbiri, objavljamo spodnjo vprašalno polo, katero naj vsak interesent izpolni, nakar bo dobil zaželeno ponudbo.

1. Koliko prostorov želite hladiti?
2. Velikost prostorov, ki naj se hlade: šir. dolž. viš.
3. Kakšno in koliko robe želite hladiti?
4. Razpolagate li z električnim tokom?
- Koliko voltov?
5. Ali imate vodovod?
6. Do kdaj želite imeti hladilnico v pogonu?
7. Boste plačali takoj ali na obroke?
8. Želite poset strokovnjaka?

Točen naslov:

g.

iz

pošta

Vsem svojim cenj. odjemalcem in naročnikom želi vesele velikonočne praznike
tverdka Grudnik, Ljubljana-Dravljje

Važnost strokovnega brušenja

Mnogim mesarjem mesorezni stroji (Volfi) ne delajo oziroma ne režejo dobro. Včasih meso preveč mečkajo in tlačijo, včasih ga celo ugrejejo, dostikrat pa se pripeti, da stroj mesa sploh ne požira, temveč tlači nazaj. Krivda ysem tem pojavom je skoro vedno ista, in sicer v tem, da noži in plošče niso brušene, ako pa so, so pa nepravilno.

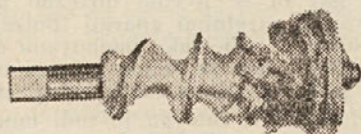
Treba je, da so plošče in noži povsem ravno in točno brušeni. Toda tega vam kak cestni brusar nikdar in nikoli ne more izvršiti v redu, kajti še daleč ne zadošča, da se plošča in nož malo svetita in sta mogoče tudi ostra, če pa ne ležita točno druga na drugem, kot je to potrebno. Tudi kak ključavničar ali boljši brusar vam tega ne more v redu nabrusiti, kajti za res pravilno in strokovno brušenje je potrebna ne le primerna praksa, ampak specialen brusilni stroj, kakršnega nima v Sloveniji nihče, razen vam vsem poznane firme »Grudnik«, mesarske potrebščine, Ljubljana-Dravljje.

Omenjena firma je v Sloveniji edina, ki razpolaga s takim specialnim brusilnim strojem, s katerim je mogoče plošče in nože res strokovno nabrusiti. Zato priporočamo vsem mesarjem in prekajevalcem ter celokupni mesni industriji, da pošljete vaše plošče in nože v strokovno brušenje firmi **Grudnik, Ljubljana-Dravljje 103.**

Omenjena firma sprejema tudi v popravilo vse vrste mesarskih strojev, aparate za ubijanje, stare kljuke v pocinjenje, popravlja vseh vrst orodje, opremlja in montira mesnice, delavnice in klavnice.

Cene solidne, postrežba točna, roba zajamčena, izvedba strokovna!

Spodnje slike prikazujejo posledice slabo in dobro brušenega rezila. Če mesorezni stroj po uporabi razdrete, se vidi pri slabo brušenih nožih in ploščah, kako se okrog polža navijejo žile in kite, ki nato stroj popolnoma zamašijo, medtem ko gre pri dobro brušenih nožih in ploščah meso neovirano naprej.



Tako izgleda polž pri uporabi dobro nabrušenih nožev in plošč.

Tako izgleda polž pri uporabi slabo nabrušenih nožev in plošč.

Klobasičarji, pozor!

Prvovrstna svinjska čreva razpošilja po povzetju po naslednjih cenah:

Ozka, od 30—34 mm po din —,65 za meter

Srednja, 34—38 mm po din —,55 za meter

Široka, nad 38 mm po din —,50 za meter

franko postaja naročnika.

NOVAK ANTON, LJUBLJANA, POLJANSKA CESTA ŠT. 54

Kupim stare mesarske stroje. Ponudbe na redakcijo »Mesarskega lista«.

Agilnega zastopnika za prodajo mesarskih potrebščin iščemo. - Naslov pri upravi »Mesarskega lista«.

Živahen razvoj mesne industrije v Ljubljani

Mesna industrija Franc Slamič, Ljubljana, je nedavno kupila eno najstarejših tovarni za salame, to je tovarno salam Andretto, Ljubljana-Vič, katere dosedanjí lastnik je bil g. Franc Klemenc.

Tvrdka Slamič bo v tej tovarni baje v doglednem času pričela z izdelovanjem mesnih konzerv. Ta napredek naše mesne industrije z veseljem pozdravljamo, saj je bil že zadnji in skrajni čas, da se je tudi v naši banovini nekdo lotil izdelovanja zlasti vojaških konzerv, katere so doslej dobavljala naši armadi večinoma le podjetja iz južnih krajev naše države.

Naša banovina je s tem postala zopet za znatno in pomembno mesno industrijsko podjetje bogatejša, in tvrdki Slamič k temu naprednemu koraku iz srca čestitamo.

Tudi v ostalem se mesna industrija v Ljubljani dobro razvija. Na Miklošičevi cesti sta se pred nedavnim pojavili dve novi popolnoma moderni in času primerni mesnici oziroma podružnici. Prvo je odprl g. Franc Rezar, mesar v Ljubljani, drugo pa tvrdka Javornik, mesna industrija v Ljubljani. V Gradišču pa je odprl novo moderno mesnico g. Franc Oevirk, mesar v Ljubljani.

Vsem trem čestitamo k njihovem napredku in jim želimo mnogo uspeha pri njihovem delu.

Najnovejši aparati za ubijanje oz. omamljanje klavne živine

Lansko leto je »Društvo za varstvo in rejo živali« v Mariboru poslalo ministrstvu za kmetijstvo, oddelku za veterinarstvo, dopis, v katerem priporoča v interesu uvajanja humanega načina klanja živine, kakor tudi v interesu ugleda in prestiža naše države nasproti inozemstvu, naj bi se uvedlo obvezno ubijanje oz. omamljanje klavne živine s tako imenovanimi strelnimi aparati (Bolzenschubapparat), ki ubijejo žival na ta način, da izstrele iz sebe tako imenovano ubijalno iglo (Bolzen) živali kakih 7—8 cm globoko v glavo. Igla se potem v istem trenutku zopet avtomatično povrne nazaj v aparat in je pripravljena za naslednji strel.

Ta način je zares povsem human in priporočljiv, zato ga je tudi ministrstvo banovinam priporočilo. Naša banovina je nato izdala odlok, v katerem priporoča vsem mesarjem uporabo teh novih aparatov in hkrati s tem prepoveduje dosedanjí način klanja živine, t. j. z udarcem sekire ali knikerja v zatilnik, z vbodom noža itd.

Seveda je dala ta odredba mnogim zastopnikom in potnikom pogum in povod, da so se takoj z vso silo vrgli na prodajo teh novih aparatov. Vaš urednik je imel na več krajih priliko ugotoviti, da se mesarjem ponujajo v nakup taki aparati po naravnost bajnih, daleko pretiranih cenah. Zato si v interesu mesarskega stanu šteujemo v častno dolžnost, zanimati se za te aparate in zvedeti, kje se isti dobe, kakšna jim je cena v inozemstvu, koliko vrst jih obstoji in kakšna je razlika med posameznimi vrstami aparatov.

Ugotovili smo, da so v principu vsi strelni aparati na ubijalno iglo povsem enaki in enakovredni. Postopek in ravnanje z njimi je v bistvu pri vseh enako in so tudi vsi opremljeni z varovalko, ki varuje, da se aparat ne sproži pri vsakem udarcu ob kak predmet ali ako slučajno pade na tla. Že z ozirom na to, da pri uporabi aparat ne izstreljuje nikakih krogel, posebno še z ozirom na varovalko, so ti aparati povsem nenevarni, tako za onega, ki aparat uporablja kakor za okolico, v kateri se živina ubija.

Aparat močnejše konstrukcije je namenjen številnejšemu klanju, t. j. za večje klavnice, kjer se aparat dnevno večkrat uporablja in je zato potrebna močnejša konstrukcija, da to uporabo vzdrži. Najvišja cena temu je ca. 1.600 din.

Dobi pa se še malo lažji aparat, namenjen za uporabo mesarjem, ki imajo svoje klavnice. Cena tem, malo lažjim aparatom, v bistvu pa konstruiranim kot zgornji, je največ 1000 din.

Poleg že zgoraj omenjenih pa obstoja še ena vrsta aparatov prav lahke konstrukcije. Ta je namenjena le za omamljanje lahke živine, kot n. pr. prašičev, telet, ovc, koz itd. Najvišja cena tem aparatom je 800 din. Vendar pa uporabe oz. nabave teh aparatov mesarjem ne priporočamo, ker se more doseči isti efekt z aparatom druge veličine s tem, da se vloži vanj naboj manjše jakosti. Z uporabo močnejših nabojev pa služi ta aparat še za ubijanje težje živine in na ta način torej popolnoma zadošča in ustreza potrebam mesarjev.

Iz oglasov v našem listu v današnji izdaji lahko razvidite, kdo in katere tvrdke te aparate prodajajo in kdor si namerava aparat nabaviti, naj se obrne na eno izmed oglašujočih tvrdk, katere vse brez izjeme drže samo prvovrstne aparate. Pri nabavi pa se držite cene od 1000 do 1600 dinarjev.

V izogib neljubim posledicam pa priporočamo vsem gg. mesarjem, da si te aparate nabavijo in omislijo čim prej, kajti kot že zgoraj omenjeno, je klanje na drug način že zakonito prepovedano in je pričakovati, da bodo oblastva v doglednem času začela občutno kaznovati one, ki bi ubijali ali klali še po starem načinu.

Mesarskim zadrugam pa priporočamo, da naj ukrenejo vse potrebno, da si bodo tudi posamezne občine nabavile te aparate ter jih nato mogle izposojati onim mesarjem, ki si jih sami ne morejo nabaviti. Zlasti pa bi bili aparati potrebni občinam, da bi jih izposojale onim kmetom oz. kmečkim klavcem, ki zlasti pozimi, v mnogih krajih pa kar vse leto, koljejo in ubijajo živino doma po tako imenovanem načinu »zasilno klanje«. Če je human način ubijanja predpisan za vse mesarje, ki imajo poleg vseh za ubijanje potrebnih priprav brez dvoma tudi zadostno mero prakse v tem delu, mora toliko bolj veljati za kmete, ker jim pri pobijanju skoraj v vseh primerih manjka potrebnega orodja in prakse. Znano je, da se pri takem zasilnem klanju pobija živina s silno primitivnim orodjem. Največkrat zadostuje kaka drvarska sekira ali celo ročica od voza, s katero se udriha po trpečem živinčetu pač toliko časa, dokler po kakem 15—20 udarcu v mukah ne pogine. S stališča humanosti bi se torej morala v prvi vrsti zasilnemu klanju odrediti uporaba teh strelnih aparatov.

Gornji odstavek našega članka dajemo gg. mesarjem na razmišljanje. Morda bo komu izmed naših bralcev ali celo zastopnikov, ki te aparate prodajajo, prišlo na um, da se obrne na eno izmed društev za zaščito živali s pripombo, da bi bila tudi za te primere sprožena misel o humanem načinu ubijanja klavne živine.

Občine bodo poleg tega imele dovolj prilike za kontrolo, koliko, kdaj in kje se kolje na škodo poštenih in legalnih mesarskih obrtnikov, ki spadajo med največje in tudi redne davkoplačevalce.

Poleg zgoraj omenjenih se dobijo še slični, vendar pri nas malo poznani ubijalni aparati ali strelne pištole, kakor jih že hočemo imenovati, ki pa se v načinu uporabe bistveno ne razlikujejo. Razlika je le v tem, da se pri teh uporabljajo navadni naboji s kroglo za samokres. Pri teh aparatih ubije žival namesto ubijalne igle pač krogla, ki obični ubitemu živinčetu nekje v lobanji, največkrat možganih.

Ta način ubijanja ni samo mnogo cenejši, temveč tudi povsem human in mnogo bolj zanesljiv kot z aparatom z iglo. Poleg tega pa je uporaba aparata in preskrba z municijo skoraj v vseh primerih enostavnejša, kajti mnogo mesarjev ima orožni list.

Ti, starejše vrste aparati se dobe za vse velikosti nabojev za samokrese, kot 6, 7 in 9 mm itd.

Uporaba teh aparatov oz. ubijanje z njimi še vse do danes nikjer na svetu v zasebnih klavnicah ni odpravljena, še manj pa prepovedana, kajti kot že zgoraj rečeno, je ubijanje z njimi bolj zanesljivo in potemtakem lahko rečemo tudi bolj humano. Vsekakor je ta način s strelnimi aparati, zlasti v zasebnih klavnicah, ravno tako priporočljiv, če ne še bolj, kot s prvimi omenjenimi. Uporaba teh strelnih aparatov s krogli bi brez dvoma vsakomur zadostovala, da ustreže prej omenjeni odredbi banske uprave o načinu humanega klanja živine.

Kar pa je še važnejše, je to, da je nabava teh aparatov omogočena brez dvoma vsakomur, če je še tako slabo finančno situiran, kajti ta aparat, kolikor smo informirani, stane v posebno lični in praktični izdelavi in konstrukciji samo 400 din.



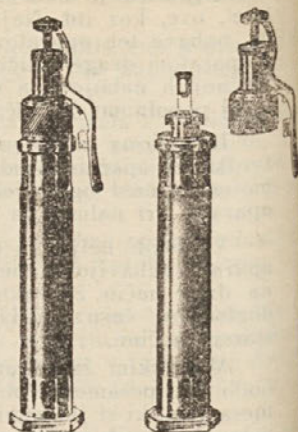
Klanje klavniške živine



Nekdaj nečloveško.



Danes času primerno.



Strelni aparat Humann.

Nabavite si aparat za streljanje živine najnovejšega tipa (zadnje izdaje), ki je povsem izpopolnjen in deluje trajno brezhibno.

Aparat „Humann“ se priporoča onim podeželskim mesarjem, kateri imajo lastne klavnice ali kjer kolje do 10 mesarjev skupno. Ta aparat stane din 950— in tehta circa 230 kg.

Aparat „Goljar“ je znatno močnejši in namenjen samo za množestveno klanje, za klavnice večjih mest, eksportne klavnice itd. Cena „Goljar“ aparatu je din 1400—, tehta pa circa 320 kg.

Aparate dajemo tudi na obroke ter se pri tem cena zviša za 20—30%. Z gornjimi znižanimi cenami in pogoji je nabava aparata omogočena vsakomur.

Se priporočamo!

GRUDNIK

zavod za mesarske potreščine — LJUBLJANA - DRAVLJE 103
Telefon 42-89



Mesarske znake

iz medene pločevine z iglo po din 6—, masivne z gumbnico din 10— ali emajlirane z gumbnico din 20— ter MESARSKO receptno knjigo, tiskano v srbohrvaščini, termometre za kotle, mere za salamuro, štampiljke za mesarske obrtnike

lahko naročite pri naši upravi. Za znake pošljite v zaprtim pismu kot protivrednost pisemske znamke.

UPRAVA „MESARSKEGA LISTA“



CREVA!

Nove snižene cene!
Tražite cenik!

CREVA!

M. Sertić - Zagreb



Horvaćanska c.21

Telefon 24-565

Telegram: Emsertić Zagreb

CREVA!

CREVA!

PETAR J. MIOVIĆ

KRALJEVSKI DVORSKI DOBAVITELJ

Maribor, Aleksandrova 57



Izključna prodaja Šermerskih
jevih aparatov za klanje
živali in nabojev (patronov)

Creva

po najpovoljnijim
cenama mogu
se dobiti kod

D. D. za izradu creva
Subotica

Kupujemo stalno svakovrsna creva

Ukusne, praktične, higienske

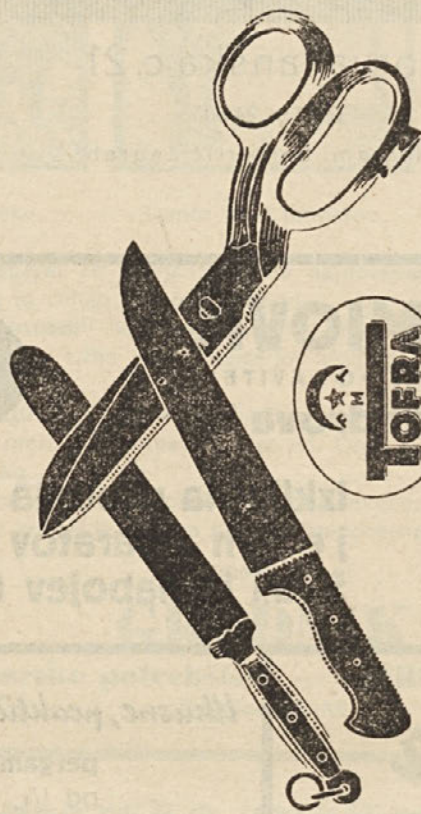
pergament-kese za mast
od $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ in 1 kg sadr-
žine, pergament uložci
za sanduke za mast od
25 kg sadržine prodavaju
u svim količinama

„PATRIA“

INDUSTRIJA ZA PRERAD-
BU PAPIRA I LEPENKE
OSIJEK, ANINA ULICA 10

KUPUJTE
DOMAĆE
BLAGO I
ZAJAMČENA
KAKOVOST

F. T O M A Ž I Č - M A R I B O R



ZAK. ZAŠT. ZNAK

TRAŽITE NAŠ KATALOG

DOMAĆA TVORNIČA FINIH ČELIČNIH NOŽEVA I ŠKARA

POVSOD
DOBITE
OSTRILA
IN VOLK
TOFRANOŽE