

MESARSKI LIST



Izdaja konzorcij Mesarskega lista št. Vid nad Ljubljano. Urejuje R. Grudnik, Ljubljana, Dravljice 103, telefon 22-89 — Tiska Narodna tiskarna v Ljubljani, predstavnik Fran Jezeršek.

Slovenski mesarski list na obzorju

Ob vsaki priliki, vselej in povsod se občuti potreba slovenskega »Mesarskega lista«, na mnogih zborovanjih je bila potreba »Mesarskega lista« v slovenskem jeziku na dnevnem redu, tudi od strani naše uprave je bilo v tem pogledu izdano že nebroj apelov, toda vse zaman. — Po pravici rečeno, vsa ta agitacija postaja vkljub svojemu neuspehu že smešna. Kje je treba iskati vzrok?

V prvi vrsti pride v poštev denarno vprašanje, kajti izdajanje lista zahteva ogromne žrtve, katerih pa v današnjih težkih časih pač ne more vsakdo doprinesiti. Vendar pa pri globljem razmišljanju ta ovira ni tako značilna, kakor na prvi pogled izgleda in jo je mogoče z nekoliko dobre volje precej ublažiti. Predvsem je potreba našim mesarjem in prekajevalcem več poleta, samostojnosti in stremljenja za napredkom. Nad njimi mora bdeti duh pokreta, ki jim bo svetoval, jih učil ter izpopolnjeval njihovo strokovno znanje ter jih vodil z duhom časa naprej v boljšo bodočnost. Vsakemu mesarju je neobhodno potrebno, da se seznani z najnovejšimi, važnimi pridobitvami sodobnosti pri nas in drugod, s cenami in položajem na tržiščih živine, mesa, mesarskih in klobasičarskih izdelkov itd. Le na ta način bi bil omogočen, ne samo obstanek, marveč tudi uspešen napredek naše domače mesarske in prekajevalske obrti. Toda, kdo naj bo ta duh, ta posredovalec med posameznimi obrtniki, odnosno med sekcijami in organizacijami? Odgovor je popolnoma enostaven: Slovenski »Mesarski list«.

Čim več moči, tem lažje breme. — Ta pregovor pride baš v tem slučaju do popolne veljave. Čim več bo naročnikov, tem cenejši bo list. Po dosežanih proračunih smo prišli do zaključka, da bo stal list, če se prijavi vsaj par sto naročnikov, le Din 30.— letno, kar pa je, upoštevajoč potrebo, dober namen in korist strokovnega mesarskega glasila v slovenskem jeziku, tako malenkosten znesek, da pač nihče ne more trditi, da bo s tem oškodovan, ali pa celo, da bo s tem omajana njegova eksistenca. Nesmiselna so sploh vsa tozadevna oporeka-

nja in po razumnem preudarku se mora končno le priznati, da denarno vprašanje res ni tako strahotno, kakor marsikomu izgleda. Kakor rečeno, malo več dobre volje pa bo šlo.

Naravno, da bo treba doprinesiti še mnogo žrtev za izdajanje slovenskega glasila, katerih pa z naročnino Din 30.— letno ne bi bilo mogoče kriti in to niti tedaj, če bi se vsi mesarji do zadnjega prijaviли za naročnino.

Ob tej priliki se nam ne zdi potrebno posebej omenjati, odkod in kako se bodo dobila sredstva za financiranje slovenskega glasila, glavno je, da bo vsak naročnik dobil tako zaželjeni list. Samo ob sebi je pa umevno, da mora potemtakem stroške za izdajanje lista kriti primerna reklama, katera pa naročnikov v nobenem slučaju ne more motiti. Poleg tega je pa to edina možnost, edina prava pot do slovenskega mesarskega glasila.

O potrebi »Mesarskega lista«, ki bi izhajal v slovenščini, je bilo že toliko pisanja in razpravljanja, da se nam skoraj ne zdi vredno omenjati. Sicer je Organizaciji združenih mesara u Zagrebu uspelo pridobiti nekaj slovenskih naročnikov na svoj glasnik, ki izhaja v hrvaškem jeziku, vendar je pa ostala večina slovenskih mesarjev in prekajevalcev prepuščena sama sebi oziroma svoji strokovni organizaciji, katera je pa do danes bržkone še prešibka, da bi mogla podvzeti izdajanje svojega prepotrebne glasila.

Kakor Vam je znano, izdaja naša uprava že sedmo leto »Mesarski list« v srbo-hrvaškem jeziku in to celo v nakladi do 10.000 izvodov, kljub temu, da tudi srbo-hrvaških naročnikov nimamo primerno število, vendar list že 7. leto redno mesečno izdajamo.

Z današnjo izdajo, oziroma z današnjim člankom apeliramo na vse gg. mesarje in prekajevalce v Dravski banovini, da se našemu vabilu vsi, brez izjeme, polnoštevilno odzove in nas potem priložene dopisnice obvestite, da želite postati naročnik slovenskega »Mesarskega lista«. Obenem sporočite Vaš točen naslov in zadnjo pošto. Želje in event. perspektive dobrodošle.

Torej, če se prijavi vsaj par sto naročnikov, potem je naša uprava pripravljena izdajati slovenski »Mesarski list« ter v istem staviti vsem zadrugam, v katerih so mesarji včlanjeni, na razpolago primeren prostor za potrebne objave, sporočila, članke i. t. d.

Prav posebno pa priporočamo gg. predsednikom mesarskih združenj in sekcij, da vsaj oni po svojih močeh pri zadrugah in sekcijah to koristno in prepotrebno stvar vsaj poloficijalno izvedejo tako, da postanejo vsi njihovi člani združenja ali sekcije naročniki svojega strokovnega čtiva v domačem, slovenskem jeziku.

Kar se tiče naročnine, iste ni treba pošiljati vnaprej, ampak bomo le v slučaju primerne odziva, po potrebi, vsakemu naročniku v prihodnji številki priložili za nakazilo naročnine potrebno položnico.

Torej, odzovite se polnoštevilno, tako da Vas bo dovolj, ter propagirajte to zdravo idejo med svojimi sotovariši in da končno dosežete, da se naše dolgoletne želje in fantazije vendar enkrat uresničijo te rda se končno tudi Vi postavite na lastne noge. Ne dopuščajte, da se še v bodoče smejejo Vaši otrpelosti, razgibajte se, osamosvojite in nikogar ne sme biti med Vami, ki bi ne bil naročnik prepotrebne strokovnega lista, ki bo v bodoče izhajal v domačem, slovenskem jeziku.

Ljubljanski velesejem

Letošnji spomladanski velesejem v Ljubljani, od 30. maja do 8. junija, bo obiskovalcem nudil celoten pregled naše domače proizvodnje, njenega napredka in novih izdelkov našega tvornega duha. Svoje izdelke pa bodo razstavile tudi inozemske tvrdke, zlasti onih panog, ki se pri nas še niso udomačile kot n. pr. avtomobilska industrija. Primerno grupirano v posameznih paviljonih bodo razstavili: Strojna in kovinska, lesna in tekstilna, papirna in kemična, živilska in usnjarska industrija in obrt. Napredni naši mizarji podjetniki bodo pokazali, da zmorejo ugoditi še najbolj razvajanemu okusu in najbolj praktičnim težnjam glede stanovanjske opreme. Tudi naša domača industrija za mesarske potrebščine bo pokazala svoj uspešen napredek ter dokazala, da je sposobna zadostiti vsem željam in potrebam glede opreme mesnic, hladilnic, klavnic itd. Bogato bo zastopana tudi mala obrt. Poleg splošnega dela razstave bodo prirejene letos tudi še sledeče špecijalne razstave —

»Sodobna gospodinja«, v zvezi z modno revijo, »Gostinska«, ki naj služi napredku našega turizma, »Avtomobilska«, katera naj v cilju razvoja motorizacije v naši državi predstavi širši javnosti najnovejše modele svetovnik znamk. Na razstavi »Živalce« pa bodo rejci malih živali: perutnine, kuncev, kanarčkov in drugih eksotičnih ptičev, prikazali, kakih smernic se je treba držati pri rejci teh živalic.

Enkratni vstop na velesejemske prostore bo stal Din 8.— Velesejemske legitimacije

po ceni Din 25.— bodo omogočale 20 posetov in sicer: 10 na veselilni prostor, kjer bo bogato preskrbljeno za najraznovrstnejšo zabavo: ples, tobogan, variete, vrtljak, dobro vino in jelo itd.

Posetniki velesejemske legitimacije bodo uživali primeren popust na tramvaju.

Na železnici in na letalskih linijah 50% popust ter na parobrodih »razred za razred«.

Poset na velesejem lahko izkoristite za ogled Ljubljane in njene lepe okolice.

Reme in kljuke

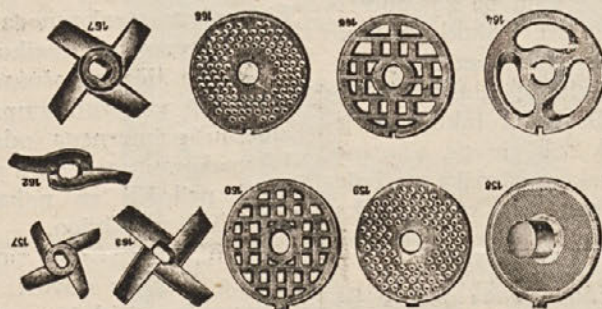


Dosedaj so se mnogo uporabljale pokro-mane reme, vendar se je pa izkazalo, da se pokromani predmeti v mesnicah ne obnesejo prav dobro. Kot najboljše in najpri-mernejše so se do danes pokazale reme iz rje proste kovine (Rostfrei), katere izdelu-jemo po zelo nizki ceni in sicer:

1 tekoči meter, kompl. z nosilci, kljuka-mi in s potrebnimi vijaki stane Din 240.— do 300.—

Vabimo Vas, da si take reme ogledate na Ljubljanskem velesejmu od 30. maja do 8. junija 1936 v paviljonu ... H ... »GRUDNIK« d. z o. z. — Mesarske po-treščine, Ljubljana - Dravlje; Tel. 22-89.

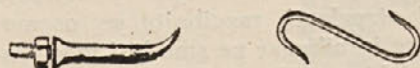
Novi noži in plošče



Cene novim nožem in ploščam smo zni-žali za celih 50% in sicer smo znižali cene globoko izpod normalnih cen, tako da se

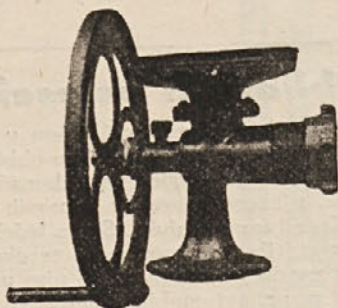
ne more našim konkurenčnim cenam no-beno podjetje niti daleč približati.

Stare rjaste kljuke



za reme ter »S« — kljuke Vam pocinimo za 1.— Din po komadu.

Mesorezni stroj Wolf

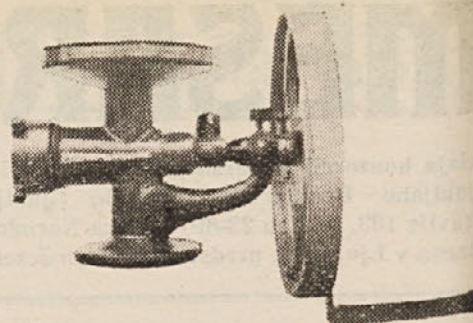


Stroj, ki ga predstavlja gornja slika, je prvi Wolf izdelan v tuzemstvu, katerega je konstruiral g. Grudnik Rudolf, Dravlje. Teh strojev je mnogo v prometu in so zelo praktični, zlasti radi svoje enostavne in ma-sivne konstrukcije in pa radi svojega veli-kega premera. Edina slaba stran teh stro-jev pa je v tem, da so precej težki za po-gon. Vendar je pa konstruktorju tega stro-ja uspelo odstraniti tudi to slabo stran in sicer na ta način, da je montiral na ta stroj še eno ležišče glavne osi, katero ima

nalogo znositi ves pritisk zaključnega ob-roča, potom katerega se noži in plošče sti-snejo. To novo ležišče je mogoče monti-rati na vsak stroj, ki se pa s tem dodat-kom tako izpopolni, da je popolnoma lahek za pogon. Poleg tega pa postane stroj mno-go trpežnejši.

Priporočamo vsem, ki imajo tak stroj, kakor ga prikazuje gornja slika, naj ga ne-mudoma pošljejo v preureditev in sicer na naslov: »GRUDNIK« — Ljubljana, Drav-lje, kateri edini izdeluje ta nova ležišča. Celokupna preureditev stane samo Din. 300.—

V preureditev prevzamemo tudi stroje, ki so kupljeni s posredovanjem g. Dolen-ca Ignaca, zastopnika g. Ambroža iz Ljub-ljane, odnosno one, ki so kupljeni od g. Ambroža direktno, kajti tudi ti stroji so prvotne konstrukcije g. Grudnika, brez vsakih bistvenih izprememb. Pač ne more nihče zanikati Grudnikovih očitkov o ko-piranju, kajti, ni težko dokazati kdo je pr-vi tak stroj narisal, normalno dimenzioni-ral ter dal iniciativo in pobudo za dovr-šitev prvega Wolfa od 10 cm.



Druga slika prikazuje preurejen stroj, najnovejše konstrukcije, na katerem je toč-no razviden nov dodatni lok z novo mon-tiranim ležiščem, kateri ima nalogo znosi-ti vso obtežbo, ki nastane s pričvrščanjem obroča. Pri novi konstrukciji odpade vsa-ko trenje v notranjosti stroja ter je na ta način dosežen veliko lažji pogon, kakor tudi večja vztrajnost samega stroja. Zato še enkrat toplo priporočamo, da si vsakdo nabavi, odnosno pusti preurediti svoj stroj pri zgoraj omenjeni tvrdki.

Končno pripominjamo, da se ta Wolf dobi na motorski ali ročni pogon, s stoja-lom ali stenskim nosilcem, ali pa brez te-ga, kakor je razvidno na drugi sliki. Naj-pripravnejši stroj je oni s stenskim nosil-cem, kajti montaža tega stroja je najeno-stavnejša, poleg tega pa zavzame najmanj prostora, obenem pa omogoča pri obra-tovanju dostop z vsako poljubno poso-do, kar je pa pri stroju s stojalom ali pod-stavkom bolj ali manj otežkočeno. —

Pri kupovanju Wolf-strojev je treba pa-ziti, da ima stroj najmanj 10 cm preme-ra, kajti stroji z manjšim premerom meso pri rezanju grejejo in je samo ob sebi umevno, da izdelki iz segretega mesa ne morejo biti dobri niti dolgotrajni. Torej, stroji s premerom 8 ali 9 cm niso pripo-ročljivi in kakor rečeno, premer stroja naj bo najmanj 10 cm.

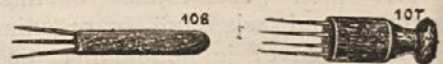
Ob tej priliki smatramo za potrebno, omeniti tudi cene teh najnovejših in naj-boljših Wolf-strojev in sicer:

Stroj brez stojala ali stenskega nosilca (kakor na sliki), s 7 različnimi ploščami, 3 noži, 2 obročema, na ročni in na motorni pogon, stane Din 1.600.—

Isti stroj s stojalom stane Din 400.— več, ali stroj s stenskim nosilcem stane Din 300.— več.

Dobi se tudi na obroke ali hranilne knji-žice pri tvrdki »GRUDNIK«, Ljubljana-Dravlje.

Zbodala za klobase



V poslednjem času smo pričeli izdelovati igle za zbodala iz nerjaveče kovine.

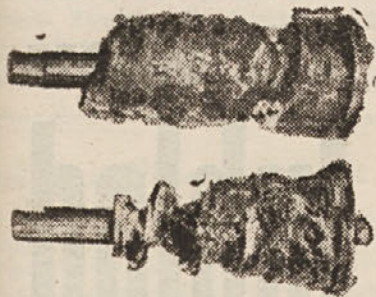
Znano je, da navadne, jeklene igle pod vplivom mokrote in soli zelo hitro zarjave in posledica tega je, da se taka zarjavela igla pri zbadanju klobas neopaženo zlomi in ostane v klobasi, kar je pa pri naših zbodalih z nerjavečimi iglami popolnoma izključeno. Zato vsakomur najtopleje priporočamo, da si tako zbodalo čim-preje nabavi.

Brušenje

Nože in plošče vseh vrst mesoreznih strojev Vam najboljše in res strokovnjsko nabrusimo po najnižji ceni, in sicer:

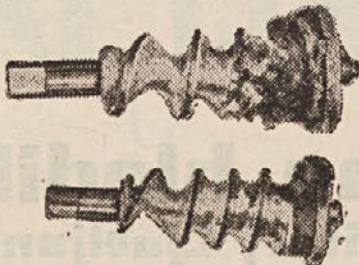
Noži in plošče, premera do 8 cm.
Din 3.— po komadu;
Noži in plošče, premera do 10 cm.
Din 4.— po komadu;
Noži in plošče, premera nad 10 cm.
Din 6.— po komadu.

Ob tej priliki obveščamo vse gg. mesarje iz Ljubljane in okolice, da nima v Ljubljani niti eno podjetje, ki se protizakonito bavi z brušenjem nožev in plošč, specijelnega, za brezhibno brušenje potrebnega stroja, kakršnega imamo v naši delavnici. Posledica tega je



Tako namreč izgleda notranjost stroja, če je brusil nože in plošče nestrokovnjak s primitivnimi pripravami.

Podjetja, katera nimajo pravice izvrševati obrti brušenja mesoreznih nožev in plošč, nimajo niti potrebnega strokovnjaka, kar je pa prvi predpogoj za doseg res neoporečnega brušenja. Torej, ako želite imeti Vaše nože in plošče res strokovnjaško nabrušene, potem nam jih takoj pošljite in prepričani smo, da boste z našim brušenjem popolnoma zadovoljni.



Tako izgleda notranjost stroja, če je brušenje izvršil strokovnjak.

Prodaja se, dobro vpeljana češka klobasičarna radi odhoda. Brezkonkurenčno podjetje, Sresko mesto. Vprašati na naslov: Václav Viške, Požarevac.

Izoliramo: parne napeljave, kotle, centralno kurjavo, hladilnice, ledenice i. t. d.

Dobavljamo: plutovinaste PLOŠČE ZA IZOLACIJO, ŽLEBOVE za izolacijo, cevi, infuzorijsko zemljo in ves pribor.

„H I G I J E N A“

PRVA JUGOSLOVANSKA TVORNIČA ČEPOVA D. D.

Zagreb, Ivkančeva 48. Poštni predal 318 — Telefon 44-34.



Za vsakogar!

OD 30. MAJA DO 8. JUNIJA POTOVANJE V LJUBLJANO

na

XVI. LJUBLJANSKI VELESEJEM.

Polovična voznina na železnici, parobrodih, avijonih. Železniška izkaznica se dobi na odhodnih postajah po Din 2.—. Razstava industrije in obrti. Gostinska razstava (hoteli, restavracije, gostilne). »Sodobna gospodinja« — Modna revija. Pohoštvo. Avtomobili. Male živali. Razstavni prostor zavzema 40.000 m².

Priloge za kuhanje šunke



Za prekajevalce je neobhodno potrebno, da razpolagajo z aluminijastimi pripravami za kuhanje šunke. V taki preši kuhana šunka obdrži svoj žlahtni okus, ker med kuhanjem ne izgubi prepotrebnih sokov, ki so odločilni za okus šunke.

Omenjena priprava je zelo poceni in stane:

MalaDin 480.—

VečjaDin 650.—

S pomočjo dveh takih priprav je mogoče kuhati šunke vseh velikosti kakor tudi vse ostale kose gnjati, šunk i. t. d. Te priprave prednjačijo v tem, ker se v njih kuhajo šunke brez posrednega vrenja vode.

Oglejte si jih na Ljubljanskem velesejmu v paviljonu . . . H . . . »GRUDNIK« d. z o. z. Ljubljana - Dravlje. Tel. 22-89.

Dunajski živinski trg

Dunaj, 12. maja.

Dogon na dunajski trg je znesel 1308 komadov domače, 80 madžarske, 128 rumunske, 100 jugoslovanske in 15 komadov poljske, skupaj 1631 komadov klavne živine, od tega 912 komadov rejene in 719 nerejene živine. Po vrsti je bilo: 705 volov, 434 bikov, in 492 krav. Notirajo (v šilingih za kilogram žive vage) voli ekstremni 1.40 do 1.50, prima 1.17—1.40, sekunda 1.05—1.15, tertia 0.96—1.03; biki 0.82—0.90; krave 0.80 do 0.97; nerejena živina 0.63—0.90. Primisi ma voli so trgovani po slabih cenah preteklega tedna, prima notirajo neizpremenjeno, a srednje in slabo blago se je podražilo za 2 groša po kilogramu. Cena bikov in nerejene živine je narasla za 3 groše po kilogramu, a krave so dosegle dobre cene preteklega tedna.

Dunajski svinjski trg

Dunaj, dne 13. maja.

Na dunajski svinjski trg je bilo prignano 11.742 svinj in sicer: 7034 mesnatih in 4708 rejenih svinj. Od tega je bilo iz Avstrije 3925, iz Madžarske 1492, iz Rumunije 1323, iz Jugoslavije 2577, iz Poljske 2346, iz Danske 79. Notirajo: (v šilingih po kilogramu žive vage) prima mangalice 1.35—1.42, kmečke 1.38—1.42, jugoslovanske križane 1.36—1.40, ostale križane 1.43—1.48, mesnate svinje 1.36—1.62; Križane svinje notirajo neizpremenjeno, vse ostalo blago pa 2—3 gr. slabše.

Povpraševanje po našem blagu v inozemstvu. Produkti iz živinoreje in ribarstva: 448 Berlin, moške rokavice iz kože divjačine — 449 Aleksandria, klavna živina — 450 Dunaj, kazein — 451 Haiffa, mokro soljene volovske kože.

Interesenti naj se za naslove obrnejo na »Zavod za unapredjivanje spoljne trgovine« Beograd, Ratnički dom.

Ministrstvo socijalne politike je razposlalo vsem zainteresiranim institucijam in organizacijam predprojekte zakona o minimalnih mezdah.



Kupujte domače blago!

Tovarna hladilnih strojev

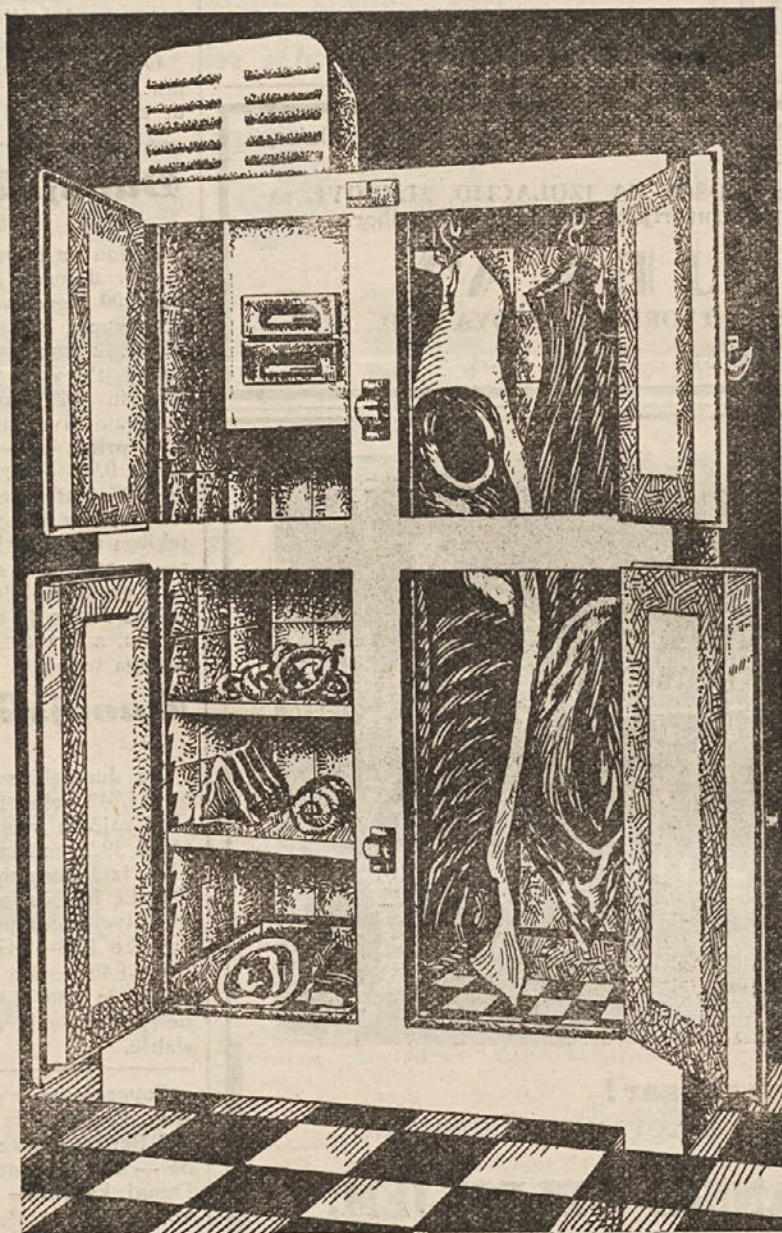
G. F. Schneider, Ljubljana
Frančiškanska 4. Telefon 32-49

Tovarna:

Škofja Loka

Telefon 8

Juhlada



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

Izdelujemo hladilne naprave za mesarije

restavracije, kavarne, mlekarne, slaščičarne, delikatese, bifeje itd.