

MESARSKI LIST

IZDAJA IN UREJUJE GRUDNIK R., DRAVLJE, TELEFON 22-89
TISKALA ZADRUŽNA TISKARNA V LJUBLJANI (MAKS BLEJEC). — IZHAJA ČETRTLETNO

Najnovejše hladilnice in razno

V dolžnost si štejem s posebno slovensko izdajo obvestiti in opozoriti slovenske mesarje na najnovejše izpopolnitve, ki so se pojavile v zadnjem času na polju tehnike mesarskih potrebščin.

N. pr.: Gospod Franc Jagodic, mesar v Ljubljani, je prvi, ki si je nabavil hladilnico, kakršna dosedaj v Jugoslaviji še ni obstojala in je še danes edina. O posebno dobri izolaciji, o oblogi s ploščicami in ostali normalni izvedbi ne bomo pisali, vredno pa je obrniti pozornost na to, da je strop v obeh prostorih gladko obmetan z neko novo, povsem belo vlage nepropustno maso, katera se enostavno umiva z vodo, kar pa pri cementnem ometu, dasiravno z oljnato barvo prepojenem, ni priporočljivo. In sicer iz razloga, ker kolikor toliko vpija vlago in propušča celo na izolacijo samo, kateri pa to znatno škoduje, ker vlažna ne izolira dobro. Tudi tlak je svojevrsten. Tlakovan je z belimi in črnimi ploščicami, kar ni samo elegantno, ampak 100% dražje od takozvane terace, baje tudi znatno vztrajnejši.

Več pozornosti pa zaslužijo obešala v hladilnih prostorih. Ta niso kot po navadi iz železnih U nosilcev (traverz), ampak so vsa masivna iz nerjaveče kovine »Rostfrei«. Izdelana in montirana so tako lepo, da so naravnost poseben okras hladilnice in je to prva hladilnica, ki je povsem opremljena z »Rostfrei« remami.

Prav posebno pozornost pa je treba posvetiti temu, kar je pri tej hladilnici najglavnejšega in najnovejšega, iz zadnjega časa. Pri hladilnici g. Jagodica ni namreč niti na stropu, niti na stenah nikakih hladilnih rebrastih cevi, katere povsod drugod igrajo glavno vlogo pri hlajenju prostorov, obenem pa zavzemajo toliko dragocenega izoliranega prostora v hladilnicah. Vse te cevi in žlebovi so v tem slučaju odpadli. Mesto vsega tega pa je le ena mala omarici podobna naprava v velikosti 70 × 70 cm, ki neverjetno hitro in dobro ohlaja

oba prostora in to ne samo do običajne temperature, temveč skoro poljubno izpod 0 stopinj Celzija mraza. V predhladilnici, kjer pa sploh ni nobene naprave, ki bi isto ohlajala, pa je temperatura 2—4 stopinje Celzija nad 0. Kratek rečeno, to je hladilnica, povsem idealna, kateri zaenkrat pri nas še ni enake.

Morda je res malo dražja, toda zato je neprimerno boljša in povsem moderna. Vsem mesarjem, ki si nameravajo omisliti hladilnico, priporočamo, da si pred nakupom ogledajo hladilnico g. Jagodica, mesarja v Ljubljani v Trnovem, obenem pa naj si ogledajo še kako drugo, da bodo tako sami znali oceniti praktičnost za lastno uporabo in izbirati po svoji potrebi, in pri sklepanju naročila bodo znali zahtevati in predpisati eno in drugo, najnovejšo in najmodernejšo opremo hladilnice in hladilne stroje. Nikomur ne bo žal, da si je ogledal Jagodičevo hladilnico in skoro gotovo si bo vsak, ki si namerava nabaviti hladilnico, nabavil takšno.

Zlasti posetniki Ljubljanskega velesejma od 5.—14. junija 1937 naj si hladilnico gotovo ogledajo, saj jo bo g. Jagodic z upravičenim ponosom vsakomur rad pokazal in tudi priporočal ter na vprašanje povedal, od koga jo je kupil.

Še o strojih za predelavo mesa

Pred par meseci si je g. Srečko Augustin, mesar v Radovljici, nabavil nove stroje, in sicer Blitz—50 litrov in Volf s premerom 10 cm. Blitz je direktno spojen z motorjem, torej brez gonilnega jermena in transmisije. Volf pa ima zopet svoj motor s povsem novim načinom prenosa pogona.

Ti stroji funkcionirajo skrajno brezhibno ter delujejo povsem pohvalno. Stroji so bili dokaj poceni, a v kvaliteti so prvovrstni. Vredno jih je pogledati, posebno še zato, ker so domačega izdelka in celo edinstveni te najnovejše konstrukcije. V obratu jih je konstruiral domač strokovnjak, ki si je za to potrebno prakso pridobil v inozemstvu.

Pripomniti moramo, da stane Blitz, 50 litrov z motorjem 4 K. S. Din 13.000.—, na transmissijski pogon pa Din 9000.—. Volf z motorjem 2½ K. S. pa stane Din 6500.—, na transmissijski pogon pa Din 2800.—.

Pripomniti moramo še to, da sta si pri istem domačem podjetju nabavila g. Stupnik Fr. in ga. Anžič M. iz Ljubljane, šolski drevored. Volfe najnovejšega sistema in jih pridno uporabljata na stojnicah. Ti Volfi so montirani v omaricah, v omarici pa je nameščen motor 2 K. S. Prenos pogona se vrši potom platneno-gumastih verig, katere

se sijajno obnesejo. So stalno trpežne, tečejo popolnoma tiho, ne drsijo in torej ne morejo motiti dela z večnim odpadanjem z jermenic. Ni jih treba nikoli šivati ali lepiti, niti na kakršenkoli način zbijati. Ta pogon se obnese sijajno in daleč prekaša vse druge načine prenosa. Vse skupaj pa je še prav lično izdelano.

Volf sam pa ima mnogo novitet v svoji konstrukciji. Opremljen je s svojevrstnim tečajem, kateri iznaša ves pritisk, ki nastane s privijanjem nožev in plošč. Tudi se stroj ne more nikoli ogreti, ker nima v notranjosti nikakega trenja.

Stroj ima premera 10 cm, zreže na uro 300 kg slanine ali mesa ter 150 kg mesnega testa (prata). Zavzame silno malo prostora ter porabi malo gonilne sile. Praktičen je zlasti za večje mesnice, srednje delavnice itd. Stroj je že povsem preizkušen, do skrajnosti trpežen in zato zelo priporočljiv.

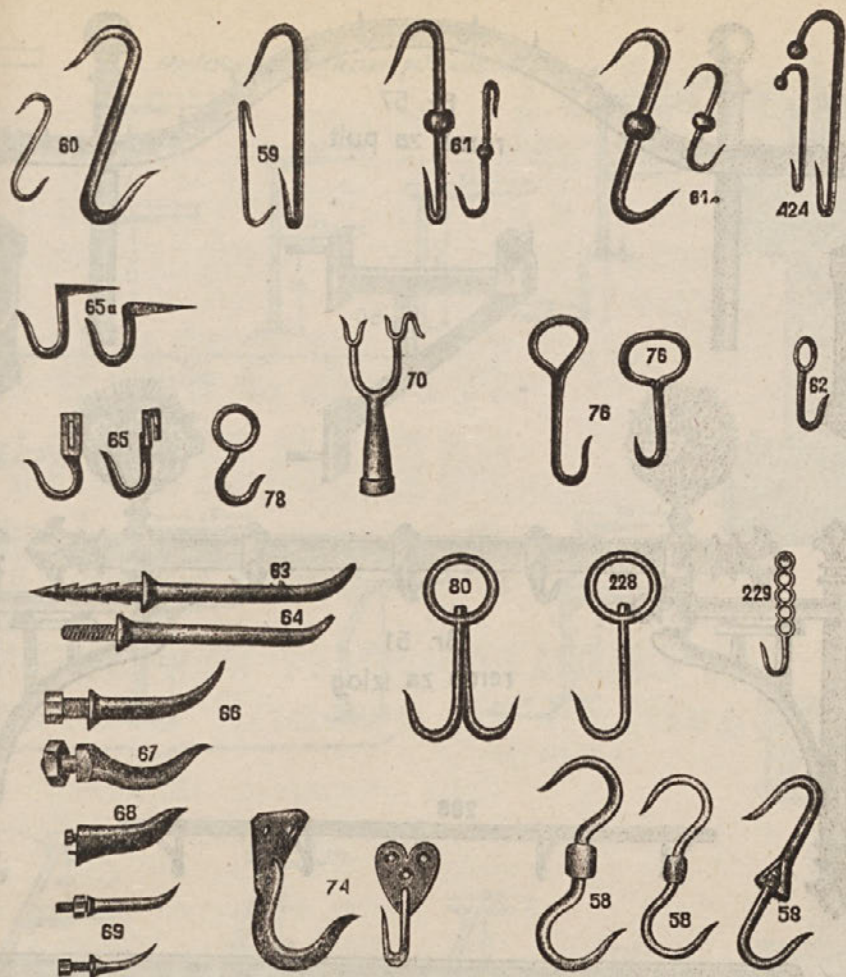
Taki, zgoraj omenjeni stroji bodo baje razstavljeni na Ljubljanskem velesejmu in to bo za mesarje vsekakor zanimivo.

Uprava



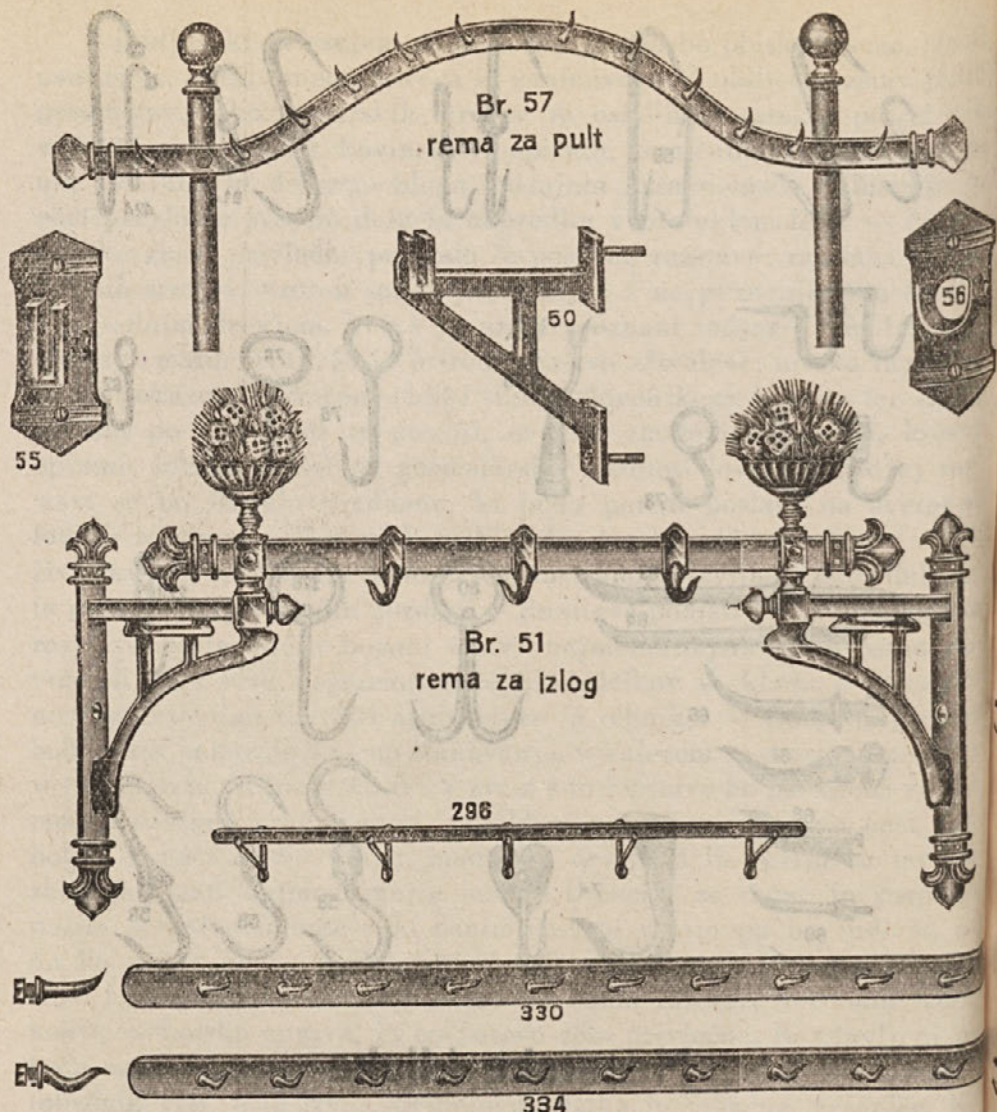
Obiščite Ljubljanski velesejem
od 5. do 14. junija

Ljubljanski velesejem od 5. do 14. junija bo obiskovalcem, zlasti mesarjem, nudil mnogo novega in zanimivega. Z obilico razstavljenih predmetov, tako mesarskih strojev in ostalih mesarskih potrebščin v paviljonu H zunaj, kovinskih, papirnih, kemičnih, živilskih, usnjenih izdelkov in drugega blaga, podajata naša domača industrija in obrt pregled o svojem delu in napredku v preteklem letu. — Za posetnike zlasti privlačne pa bodo še posebne razstave: razstava poljedelskih strojev, vzoren sadni vrt, zasajen z najplemenitejšim špalirnim sadnim drevjem, ki ga je uredil poznani sadjar Frido Lenard; razstava malih živali, ki jo priredi društvo »Živalca«; lovska razstava, ki bo pokazala v skrčeni obliki stanje slovenskega lovstva ter stalež divjadi po kakovosti in gostoti, nadalje zgodovino lovstva, lovsko opremo, lovsko statistiko, gospodarsko vrednost lova itd. Na tej razstavi se bo izbralo predmete, ki bodo potem poslani na svetovno lovsko razstavo v Berlin. V priključku lovske razstave bomo videli živalski vrt, v katerem bodo zastopane mnogoštevilne vrste dlakaste in pernate divjadi naših gozdov. — Razstava pohištva in avtomobilska razstava bosta nudili bogato izbiro najmodernejših kakovostno dovršenih in v ceni najraznovrstnejših izdelkov v skladu z novodobnimi praktičnimi izsledki arhitekture in tehnike. — Gospodinje nam bodo letos pokazale vzorno stanovanje, v katerem se more gospodinja res udobno in srečno počutiti. V zvezi s to razstavo bo prirejena velika modna revija 2 krat dnevno, popoldne in zvečer. Tu bodo naši najboljši domači modni saloni, modistke, čevljarji in čevljarne ter frizerji pokazali najmodernejše modne kreacije za dame in gospode, perilo, kopalne obleke itd. Zanimivost te revije pa bo tudi še to, da bo poživljena z varietetskimi točkami mednarodno znanih artistov. Ljubljanska tobačna tovarna bo imela razstavo tobačnih izdelkov monopolske uprave, ki bo gotovo zelo privlačna. Razstavljeni ne bodo samo izgotovljeni tobačni izdelki, ampak bo podan tudi pregled tobačnih vrst, njih izvor, predelava tobaka in tobačne mešanice. Ko si boste vse to ogledali in si marsikaj zapomnili za poznejšo praktično uporabo doma, pa boste stopili na vinski oddelek velesejma, to je prostor, kjer se običajno shajajo znanci in prijatelji iz vseh krajev naše prostrane države, da obnove in utrdijo prijateljstva pri kozarcu dobrega vina in prigrizku. Številne godbe, plesišča, vrtiljaki, avtodrom, tobogan in številne komedije bodo razveseljevale staro in mlado. — Priporočamo vam, da ne pozabite obiskati ljubljanskega velesejma, ki bo letos od 5. do 14. junija. Na železnicah imate 50% popust za potovanje od 31. maja do 14. junija, za povratek pa od 5. do 19. junija.



Mesarske kljuke

priporočamo samo masivne Rostfrei, kajti pocinjene so samo nekaj let lepe, pri poniklanih ali pokromanih pa svetla plast že v kratkem času odstopi in potem postanejo neuporabne, ker so naravnost nehi-gienične in mesu škodljive, škodljive pa tudi mesarjem z ozirom na njih existenco. Mnogokrat dobi stranka kos mesa, ki ima po 2—3 centimetre dolgo črno liso sumljivega porekla. To je ubod stare za-rjavele kljuke in stranke največkrat ni več nazaj. Nabavite si torej vse kljuke iz »Rostfrei« nerjavečega materiala — jekla.



Br. 57
rema za pult

Br. 51
rema za izlog

296

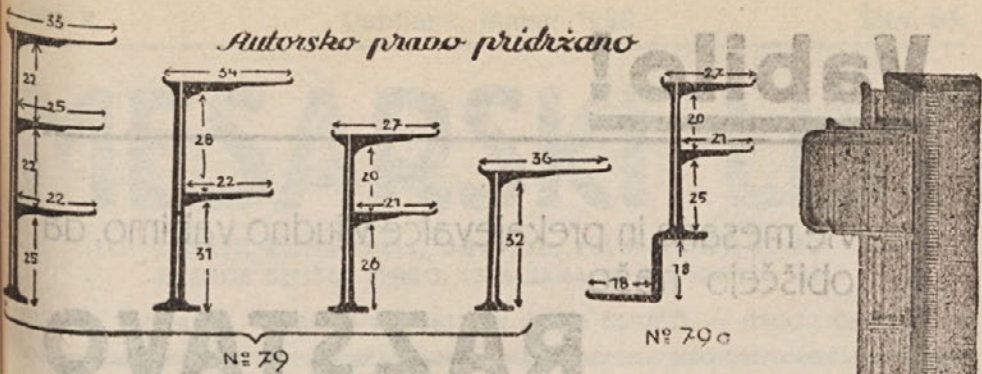
330

334

Rema

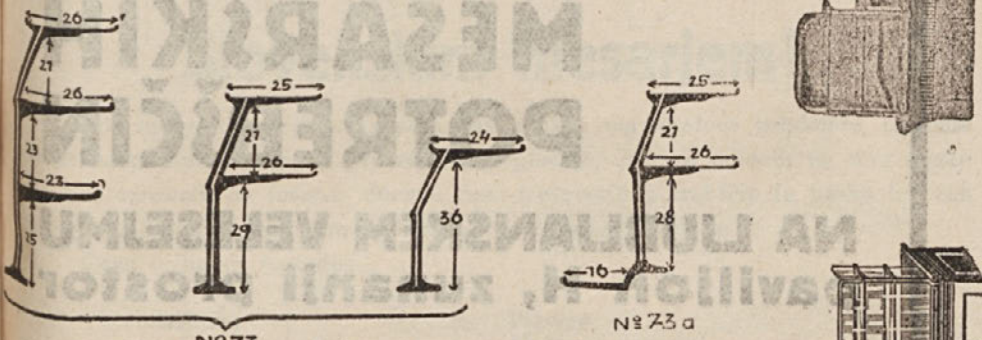
Priporočamo, da si vsakdo nabavi samo takozvane »Rostfrei« reme (obešalnike za mesnice), katere ostanejo stalno sijajno svetle ter so trajno garantirane proti rjavenju, počrnjenju ali kakršnemkoli oksidiranju. Mnogo mesarjev že ima take reme in so z njimi vsi popolnoma zadovoljni. To so res edine reme, ki se dobro obnesejo, dočim pocinjenih, emajliranih, poniklanih ali pokromanih rem radi njih slabih lastnosti ne moremo priporočati.

Autorsko pravo pridržano



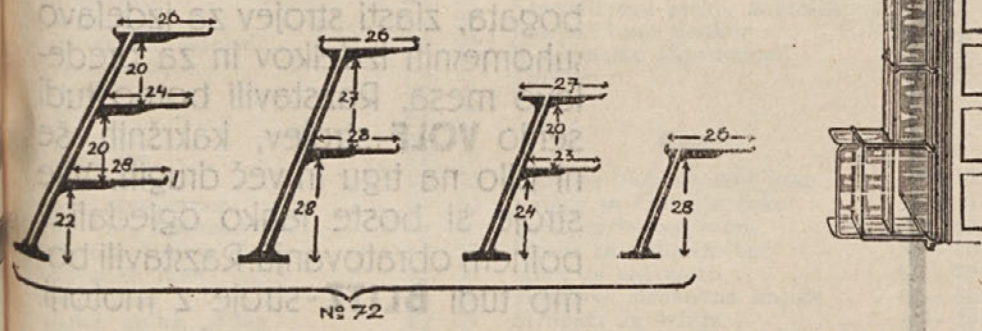
N^o 79

N^o 79 a

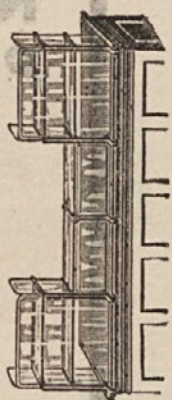


N^o 73

N^o 73 a



N^o 72



Stekleni nastavki za pult

so postali v zadnjem času v mesnicah zelo priljubljeni. Nosilce (konsole) pa priporočamo, da si nabavite samo iz Duraluma, ker ostanejo stalno sijajno svetli. Pokromani ali poniklani pa niso priporočljivi, ker eno kot drugo v doglednem času odstopi in se krom ali nikel od oksida odlušči.

Vabilo!

Vse mesarje in prekajevalce vljudno vabimo, da obiščejo našo

RAZSTAVO MESARSKIH POTREBŠČIN

**NA LJUBLJANSKEM VELESEJMU
paviljon H, zunanji prostor**

Izbira mesarskih potrebščin bo bogata, zlasti strojev za izdelavo suhomesnih izdelkov in za predelavo mesa. Razstavili bomo tudi serijo **VOLF**-strojev, kakršnih še ni bilo na trgu in več drugih. Vse stroje si boste lahko ogledali v polnem obratovanju. Razstavili bomo tudi **BLITZ**-stroje z motorji.

Ne zamudite ugodne prilike cenenega nakupa. Posetite nas na velesejmu:

paviljon H, zunanji prostor

GRUDNIK ZAVOD ZA MESARSKÉ POTREBŠČINE
LJUBLJANA, DRAVLJE

