



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.
Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.
Pretpata za čitavu 1931. godinu 30 Dinara.

Potreba da se izmijeni mentalitet naših potrošača.

U našoj javnosti vrlo se često opaža, da ne samo konzumenti, već i trgovci, agenti i preprodavaoci mnogo više cijene strane proizvode od domaćih. — Trgovci pače, koji vode samo inozemnu robu drže, da su napredniji od onih, koji vode isključivo domaću robu, pošto su navodno u stanju svoje bolje konzumente posluživati inostranim proizvodima dobrog glasa, što međutim ne znači, da su ti proizvodi faktično bolji od domaćih.

S ovom činjenicom na žalost moraju računati i naši industrijalci, pa stoga vrlo često u našim trgovačkim radnjama opažamo domaću robu providjenu etiketama na stranom jeziku, ne bi li se konzum tih proizvoda pod krinkom inostranih ipak kod nas bolje plasirao. To na žalost vrlo često i uspijeva. Naši konzumenti i potrošači svih slojeva naroda upravo se ponose, što su dobavili potrebnu im industrijsku robu strane provenijencije, prosudjujuć ju takovom po napisima i etiketama, hvale njezine dobre kvalitete, a da kraj toga neznaju, da se tu ne radi o stranom robu već o domaćoj. Kad bi doznali, da je kupljena roba domaće proizvodnje po mogućnosti ne bi je uopće kupovali a kad bi je i kupili, našli bi na njoj toliko mana, da bi u budućem kod kupovanja izrijekom otklonili domaće proizvode, tražeći inostrane.

Ovakav mentalitet domaćeg potrošača treba da prestane. Potrebno je poduzeti sve što je moguće na najširoj bazi, da se mišljenje domaćeg konzumenta o našim proizvodima iz temelja izmijeni i da se domaćoj robu u prvome redu osigura konzum, u koliko je to ona po svojoj izvedbi i kvaliteti zavrijedila. Jednako valja nastojati, da naš industrijalac i obrtnik proizvodi samo prvo-klasne proizvode, te da u svakom pogledu nastoji približiti se uvjetima prodaje inostrane robe. Nije naime dovoljno, da samo konzument traži domaće proizvode, već je potrebno, da i trgovac takove u svojoj radnji vodi. Da se polučiti ovo potonje, potrebno je izmijeniti i mentalitet naših industrijalca, koji u većini slučajeva u teškoj borbi za opstanak ne posvećuju dovoljno pažnje ni reklamama svojih proizvoda, ni kvaliteti, ni dobavnim rokovima, ni kalkulacijama, a ni uvjetima plaćanja.

Iz ovih razloga domaći trgovac u većini slučajeva odbija kupovanje i vodjenje domaće robe uvjeren, da će stranu robu prije prodati i na njoj bolje zaraditi, negoli kod prodaje domaćih proizvoda. Prigovor stavljen industrijalcima na sreću ne može se generalizirati, jer u našoj državi imade mnogo industrijskih poduzeća koji ničim ne zaostaju za inostranim tvornicama. Međutim ima na žalost i takovih, kojih se iznešeni prigovor i te kako tiče, a ovi potonji u velike onemogućuju placement domaćih proizvoda po našim trgovinama, budući se često po jednom nepovoljnom momentu u redovima trgovaca prosudjuje cjelokupna industrija. Stanoviti

broj naših industrijalaca osobito griješi u kalkulaciji, zatim u adjustiranju robe, namješta loš putnički materijal, ne drži dobavne rokove, ne efektuiru narudžbe svom točnošću itd. Od svih tih griješaka najgora je ona kalkulacije. Budući se kod mnogih preduzeća kod nas postojeća zaštitna carina jednostavno kalkulira u prodajnu cijenu uz mali popust, uslijed čega domaća roba u cijeni gotovo dosiže inostranu uz carinu i podvoz.

Ovaj sistem, prem od vremena do vremena donaša koristi domaćoj industriji, šteti prosperitetu iste u budućnosti. Naša domaća industrija trebala bi stoga provesti kalkulaciju na bazi efektivnih troškova koštanja uz primjerenu dobit ne računjuć u cijenu uvozu carinu i podvoz iz inostranstva.

Potrebno je stoga provesti akciju za propagandu domaćih proizvoda svih vrsti i kategorije. Za postignuće uspjeha nužno je odrediti neki organ, koji bi tu cijelu akciju vodio.

O načinu, kako bi se to moglo izvršiti održala je zagrebačka komora referat na konferenciji privrednih komora u Vel. Bečkerek, pa ako dodje do realizacije istog, sigurno je, da bi u budućnosti postigli što snažniju i ekonomski jaču Kraljevinu Jugoslaviju.

Kupujmo domaću robu!

Mesari i kobasičari, ne kupujte robu od stranih agenata, koji Vam nude slabiju robu za skuplji novac, već poručite robu i mesarske potrepštine samo kod domaćih firmi. Prva jugoslavenska tvornica mesarskih potrepština R. Grudnika, Ljubljana—Dravljje vodi sve artikule, koje mesari trebaju, a firma Krutzler I. Zagreb, Smičiklasova ul. 21 ima na stovarištu isto sve mesarske potrepštine. Od svih naših čitalaca čuli smo do sada samo pohvale o tim firmama, što njima sigurno služi na čast i uvjereni smo, da će i nadalje ostati uvijek na primernoj visini.

Naša domaća industrija obogatila se u posljednje vreme još za jednu vrlo važnu novinu i to na polju automatskih hladionih ormara i hladiona. Mi pozdravljamo domaću radinost, jer imade-mo sada mogućnost, da sve naše potrebe od hladionih automatskih ormara pokrijemo u zemlji i nije nama više potrebno iste nabavljivati u inostranstvu. Ti novi hladioni ormari zovu se »Semperfrigid«, su bez konkurencije, jer su zbog izrade skoro za pola cijene toliko jeftiniji nego svi drugi hladioni ormari, upotrebljavani u mesarnicama, gostionicama, domaćinstvima itd. Samoprodaju tih ormara za Jugoslaviju imade bankovni zavod »Merkator« u Ljubljani.

Kupujmo dakle samo domaću robu, jer ako radimo protivno, oštećujemo ne samo naše opće narodno-gospodarske interese, već u prenesenom smislu i svoje vlastite. Treba da poradimo oko privrednog procvata naše Kraljevine, jer ćemo time pomoći ne samo svome bližnjemu, već i sebi samomu!

Mehanično hlađenje.

Posvuda upotrebljavamo i kao jedino važeće hlađenje za gotovo sve interese u našoj zemlji je hlađenje sa ledom. Tomu naprotiv stoji mehanično hlađenje a bitnost je njegova u tome što se mehaničan rad iskoristi u tu svrhu, da se temperatura prostora koji se hoće razhladiti, a koja teži za tim, da se izjednači sa temperaturom koja vlada izvana, izdrži na nižem stupnju. Pretvara se takorekuć sila u hladnoću.

Pogledajmo dakle konstruktivni princip toga pretvaranja a prepustimo kasnijem razmatranju prednosti mehaničnog hlađenja hlađenju sa ledom.

Prvi aparati mehaničnog hlađenja bili su absorpcioni aparati, ali te su u pogledu na sposobnost, jeftinoću i sigurnost obrata davno natkrilile kompresione mašine. Oba pak aparata stoje na principu da svaka tekućina koja ishlapljuje treba toplinu, a tu toplinu oduzim-

lje svojoj okolini — i stvara time hladnoću. Treba li proces ishlapljivanja održati bez prekida i da ne treba da se tekućina koja isparuje obnovi dotično ponovno puni, to se mora para koja se stvara na isparivajućoj tekućini odstraniti i ponovno upotrebiti. Tekućinu koja isparuje nazivamo sredstvom za hlađenje, a paru gasom. Kao sredstvo za hlađenje služi kod kompresionih mašina bila koja tekućina koja je normalnim pritiskom gas, a koja je jedino pod pritiskom koji vlada u aparatu i koji je veći od atmosferskoga — tekućina. Naprotiv, kao sredstvo za hlađenje kod absorpcionih aparata služi gas koji je do nasićenosti rastopljen u bilo kojoj tekućini — najbolje amoniakgas, a koja se rastopina, kako je poznato, naziva salmiakom.

Gas koji se stvara mora se kako rečeno odstraniti i, da se ponovno upotrebi, mora se komprimirati dotično absorbirati. Ali to se može polučiti jedino pritiskom koji stvara mehaničan rad n. pr. jednog elektromotora. Rad elektromotora olakšava se razhladivanjem gasa pomoću zraka, a time se potrenji rad motora kod kompresionih strojeva snizuje na minimum i vrlo pojeftini.

Time smo krug zatvorili, jer smo odmah u početku rekli da mehanično hlađenje sastoji u tom što se mehaničan rad pretvara u hladnoću, upravo tako kao što mehaničan rad može da se pretvara i u toplinu, ili kao što proizlazi konačno toplota jedne električne peći od mehaničnog rada vode koja pada na turbinu električne centrale. A jer nam sva energija kojom se moremo na zemlji poslužiti za proizvodjanje rada dolazi od sunčane topline, možemo reći da se energija topline, koju smo promesnili u mehaničan rad u našem slučaju pretvara u hladnoću.

Naravski da se kod posljednjeg pretvaranja, t. j. kod pretvaranja mehaničnog rada elektromotora u našem slučaju u hladnoću izgubi mnogo energije, ali to je baš zadaća tehnike za hlađenje da se taj gubitak, koji predstavlja novac, odstrani. Ali jer nije kod absorpcionih mašina uspjelo da se tome gubitku izbegne, moramo da pustimo po strani njihovo razmatranje, to tim više, što je i posluga kod absorpcionih aparata vrlo neprilična i prema tome iziskuje osobite izdatke.

Pod strojevima za hlađenje razumevat ćemo dakle kompresione mašine. Gas koji je nastao usled isparivanja iz sredstva za hlađenje i koji se stolio time što je okolinu cevi kroz koju struji ohladio, taj gas mora da se opet komprimira i stvori tekućim. Komprimiranje i stvaranje tekoćim iziskuje ipak manje rada, ako je gas prije toga ohladjen barem toliko koliko nam dozvoljavaju sredstva koja su nam svagda pri ruci a da pri tome nema nikakvog zasebnog rada i zbog toga ni ikakvih zasebnih izdataka. A ovo se postizava tome što se gas, prije nego li udje u kompresor, vodi kroz vijugaste cevi oko kojih provejava zrak. Ta sprava za hlađenje zove se kondensator. Iz kondensatora struji gas u kompresor, koji predstavlja jednu sisalku koja na jednoj strani isisava a na drugoj pritište. Ta se sisalka goni elektromotorom. Time se gas siše iz kondensatora i pritiše u rezervoar. Usled pritiska usled već prijašnjeg hlađenja u kondensatoru, pretvara se gas u tekućinu. U rezervoaru stoji gas pod visokim pritiskom. Jedan ventil pušta iz rezervoara baš toliko tekućine kolika je potrebna da se izdrži hladnoća koja se želi u prostoru. Ta tekućina ishlapi u gas a za to upotrebljava toplinu koju oduzimalje vijugastoj cevi a opet ova prostoru za hlađenje. Ova vijugasta cev dakle hladi prostor te se naziva refrigerator (hladionik).

Gas koji je svoju dužnost — ovdje hlađenje — učinio, biva sada od kompresora već izdaleka usisan. Prisiljen je pak prije nego li ide u sisalku, da ide kroz kondensator, da se ovdje kako rečeno u toliko ohladi koliko je to zrakom moguće. Time se prištedi i na motorom radu i na konstrukcijskom materijalu, jer bi se gas morao kod više temperature jače da komprimira i bi usled toga morao biti material čvršći, što bi opet značilo veće troškove. I tako se ponavlja ta cirkulacija bez prekida, a pri tome ne treba dovajati nikakvih snovi niti ulja, kako ćemo naskoro i čuti.

Uvidet ćemo stoga na lak način da je glavna stvar sredstvo za hlađenje. Ovo sredstvo prodire kroz ceo aparat i time dolazi u dodir sa najsitnijim njegovim sastavnim delovima. Briga tehnike bila je da se pronadje jedno sredstvo za hlađenje koje ne bi kemički uticalo na konstrukcijski materijal. Nadalje mora da se sredstvo za hlađenje lako i bez velikog pritiska pretvara u tekućinu, jer jači pritisak zahteva čvršći i skuplji materijal. Osim toga teški su aparati neprilučni, zauzimaju više prostora i proizvode visoke transportne troškove.

Obim ovim primordijalnim zahtevima odgovara u odličnoj meri sumporov dioksid (SO₂). Povrh toga ima sumporov dioksid i to svojstvo da i sam služi kao sredstvo za mazanje, dakle da sve delove mehanizma koji se nalaze u kretanju i trenju maže a da ne treba za to posebno sredstvo za mazanje. I to nije malenkost, jer je pitanje mazanja bilo jedno od najgorljivijih u tehnici za hlađenje.

Ništa i absolutno ništa ne treba da se u SO₂-kompresione mašine uvadja. Za njihovu instalaciju potreban je samo priklop na kontaktu i tako spojen motor potroši ni više ni manje od jedne jače električne žarulje. I time postaju SO₂-kompresione mašine mašinama za hlađenje par excellence.

Ta se mašina upotrebljava u različite svrhe u industriji i tehnici. A u branži životskih namirnica kompresione mašine za hlađenje znače potpuni preokret, a to poimence kod njenog prominentnog zastupnika — kod mesnica i hotela. O upotrebi i službi SO₂-kompresionih mašina progovoriti ćemo u sledećem broju našeg lista.

Upozorenje mesarima i kobasičarima.

Gosp. Ivan Krutzler, Zagreb, Smičiklasova 21 izvještava sve svoje p. mušterije, da g. Mauser Josip, agent, nema prava primati za njega nikakve naloge, niti pak smije vršiti ma kakav inkaso za račun firme Krutzler, pa zato neće priznati nikakve naloge ili inkaso, koje bi za njega izvršio g. Mauser.

U vezi s tim izvještavamo i mi sve naše gg. čitaoce, da smo sa današnjim danom anulirali punomoćije, izdane od naše uprave g. Mauseru, te važi i od naše strane gornje upozorenje.

Isto nas je zamolila firma R. Grudnik, Ljubljana—Dravljje, da saopštimo svima našim čitaocima, da nema ni jedan agent firme R. Grudnik pravo, inkasirati novac ili primati akontacije, jer to ni u kom slučaju neće priznati.

Zato budite oprezni prilikom sklapanja zaključaka i zatražite svakako od agenata punomoćija, kako bi izbjegli event. neprijatnostima i štetama.

Mi smo već dovoljno o tome u svim brojevima našeg lista pisali, jer smo nastojali, da bi naše gg. čitaoce sačuvali od nepotrebnih izdataka, pa se nadamo, da će se barem sada svi mesari upravljati prema ovom upozorenju.

Uprava »Mesarskog lista«.

Spremanje prata.

Prat je testo od mesa, koji se upotrebljava skoro za svu kobasičarsku robu, koja se kuva i spaljiva. Prat se može spremiti od bika, vola, krave, teleta, ovce, koze i od nemasnih posnih svinja.

Od zaklanog, izglednog i odmornog bravčeta odvoji se masnoća žilja, iseče u tanje kriške i razredja, tuca se drvenim mlatcima na panju ili na gnječalici 3—4 puta, posoli i promeša. Kad je već meko utučano baci se u korito za mešanje i dobro riba, dodaje se čisto pijača voda sa vrlo malo salitre i prema potrebi soli, dobro se zajedno sve izlupa i izriba, ostavi se na hladno 24 sati u čistom sudu i onda se uzme za preradu. Ako bi se prat slučajno skratio, onda je to znak, da nije dovoljno slan ili pak se držao posle mešanja dugo na toplom. On se da i povratiti, ali samo pre 24 sati. U tom slučaju treba suvo posoliti i dobro izribati, odmah ga preraditi i brzo prodati, jer je roba od takvog prata, koji je bio slučajno skraćen, neizdržljiva.

Ali treba dobro pamtititi, da ne treba prat nikako spremati od site, napojene i umorne stoke, kao ni od stoke, koja je bila do pre klanja preopterećena radom ili od krave, koja se nekoliko dana pre klanja oteletila. Ne preporučuje se ni stoka, koja je hranjena zelenom travom. Nemoguće je, da bi bio prat od ovakve stoke dobar.

Sva naša kobasičarska roba koja je izradjena od prata može se mešati i puniti u crevo bez da bi bila progridžena (pacovana), napunjena ostavi se 24 sati viseti na hladnom, da progrize i onda se tek suši te prema potrebi spaljuje ili kuva.

Mesari, koji sirovo meso ne preraduju već prodaju, moraju isto klati onakvu stoku, kakva se upotrebljava za prat, a nikako

situ, umornu i napojenu, jer meso od ovakve stoke ne izdrži za prodaju, pošto se brzo kiseli i crni, ako se odmah ne proda.

Recepti.

Lek za mast, koja je dobila odvratni miris. Takva mast se baci u kazan i razgreje se u malo razgrejanoj masti, ubaci se bar 20 komada suve palice od okrunjenog kukuruza, dodaje se polako vatre i miješa tako bar 30 minuta. Treba paziti, da mast ne ključa, izvadi se i ocedi, te razlije u sudove. — Mast, koja je počela da žuti dobije opet lijepu boju, ako se na 80 kg masti doda 15 litra mlijeka i to zajedno baci u kazan i pusti, da se prokuva (proključa). Izvadi se, ostavi da slegne i razlije u sudove bez soka.

Šta da radimo sa uginulim masnim mravincetom? Uginulo masno mravince li svinjče ne treba baciti, jer se može od njega kuvati sapun. Na 20 kg mrsa metne se 5 kg sode i rečne ili kišne vode bar 12 kg i kuva se. Kad se malo ukuva, baci se i šaka, dve soli, da bi se cedj odvojio i kad cedj probije gore preko sapuna, onda je gotov. U slučaju, da ima sapun crnu boju, metne se čiste vode i 1—2 kg sode i prokuva se, nakon čega dobije lijepu bijelu boju.

Zepelin. — U veće kocke isečeno svinjsko meso posoli se sa soli i malo salitre, dobro se izmiješa, da se upije i nabije se bez vazduha u čist, suh sud i ostavi na hladno 3 do 4 dana, prekriveno tankom krpom. Doda se treći deo od toga hladne, slane, sitno mlijevene i dobro izribane govedjine, krupniji bijeli biber i malo sitnog karanfila. Poprska se malo vodom i dobro izmiješa, a puniti se u raskvašene, manje govedje bešike, koje su duguljaste (kao jaje) i dobro treba vezati grlić.

Londonške. — Proladjeno neslano svinjsko meso poseče se rukom i meće na panj pod noževe, secka se i okreće. Isto tako posno govedje meso bez žilja i loja, samo peti deo od svinjskog mesa, isiječe se rukom i meće pod noževe na panj. Secka se jedno i drugo na panju sitnije. Skine se, meće začini, i to: soli, malo salitre, bijeli biber, krupniji, sitno seckan beli luk i malo karanfila. Izmiješaja se, ne riba već pažljivo štupuje i okreće, dobro se nabije u suh sud bez vazduha i ostavi bar 24 sati. Onda se puni u uži svinjski sajting, uparuje duže pažljivo i bez vazduha. Crijevo ne sme se hosti iglom. Povese se na sasvim hladan dim, dok ne dobiju malo boje, izvade se i lako presuju da bi bile pljosnate. Pod presom se ostave cijelu noć, onda se povese na tavan, gdje je promaja i ostave se, dok ne budu suhe za jelo.

Tržnica Dolac u Zagrebu

Govedina dopremljeno mjeseca: januara kg 41.000, februara 44.200, marta 43.000; svinjetina kg: januara 132.000, februara 126.000, marta 111.000; teletina kg: januara 34.000, februara 39.000, marta 47.000; suhomesnata roba kg: januara 17.000, februara 20.000, marta 22.000; masti kg: januara 4.000, februara 6.000, marta 6.000; odojčad kom.: januara 270, februara 280, marta 480; janjad kom.: januara 160, februara 330, marta 400.

PARISKI SAJAM.

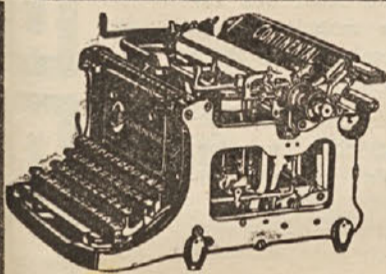
Velika francuska Trgovačka i industrijska manifestacija, koja se priredjuje u Parizu ovih meseca svake godine, dobila je u toku posljednjih godina naročiti značaj.

Ni jedna izložba na svetu nije imala bržeg uspeha. Pariski sajam u vreme svog osnivanja u 1904. god. brojao je od prilike 500 izlagača, posle svog reorganizovanja u 1917. god. 1750 članova a u 1930. god. oko 7500 izlagača predstavnika 34 nacije, i 2.000.000 posetilaca.

Potrebna površina za instalacije sajma širila se odgovarajuće progresivno, te mu je sada neophodno potrebno 300.000 kv. met., da bi svakom francuskom i stranom izlagaču bilo osigurano određeno mesto.

Tom prilikom izdavaće se železničke karte s jednomesečnim važenjem od 280 franaka, s pravom na putovanje po ceoj Francuskoj. Jasna je korist Francuske od ovog jeftinog železničkog putovanja, jer će navući strance na putovanje, od koga će se proputovani krajevi dosta koristiti. Za potrebne informacije obratite se: Francuskom Konsulatu u Ljubljani, Zagrebu, Skoplju i Splitu, ili Kancelariji Trgovačkog Atašēja Francuskog poslanstva u Beogradu, Simina ul. 8. Ko želi može dobiti detaljnije informacije od uprave našeg lista.

Podizanje klaonice u Nišu. Niška općina odlučila je da mjesto dosadašnje male i primitivne klaonice podigne jednu novu modernu klaonicu. U tu svrhu općina niška zamolila je Beogradsku općinu, da joj izošalje šefa arhitektskog odsjeka g. Sv. Genića, koji je rukovodio radovima na beogradskoj klaonici, radi stručnog savjeta. Niška je općina, po savjetu gosp. Genića, odlučila da se klaonica podigne niže dosadašnje klaonice, na mjestu, koje će položajem i veličinom omogućiti eventualno proširenje. Klaonica bi imala prostorije za klanje svih vrsta stoke, zatim hladnjaču, prehladnjaču, kutelaj kupatila i sva higijenska uređenja. Kapacitet klaonice bit će za 50.000 stanovnika iako Niš ima sad svega 36.000 stanovnika.



SAMOPRODAJA pisalnih strojev, računskih strojev CONTINENTAL



Delavnica

za vse vrste pisarničkih strojev pisalnih, računskih, kopirnih ter razmnoževalnih strojev

IVAN LEGAT

LJUBLJANA
Prešernova ulica
Telefon 26-36

MARIBOR
Vetrinjska ulica 30
Telefon 24-34

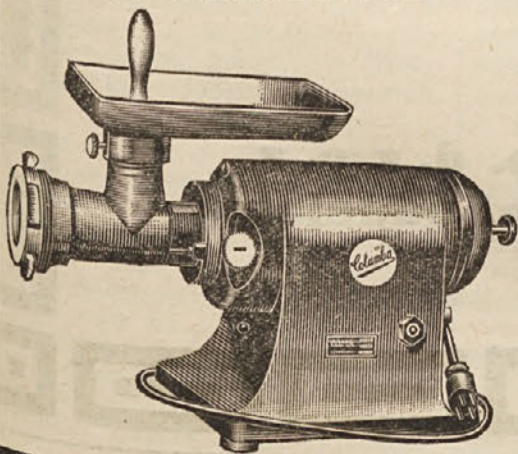
Plutove izolacije

za

hladione, ledenice, mesarnice itd.

Jelačin & Komp

Ljubljana



Veletrgovina svih strojeva i pribora za mesare i kobasičare, kao i automatskih hladiona, te ormara za led, od prvoklasne tvornice. Novo moderno uređena radiona nalazi se u Illici 69. dvorište lijevo, za popravak strojeva, hladiona i brušenja uz solidne cijene.

Ivan Krutzler

ZAGREB, Smičiklasova ul. 21,
Račkova 7b.

Molim tačno paziti na moju tvrtku!

POZOR!

Mesari i kobasičari!

Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda Vam nudi najjeftinije tvrdka

G. KOVAČ, Ljubljana,
Gajeva ul. št. 2.

Zahtevajte uzorke i ejene!

Tražim

sa nastupom odmah ili od 1. VI. neoženjenog perfektnog samostalnog kobasičara uz dobru plaću i opskrbu.

Tražim

prvorazrednog sjekača, starog 20 do 30 godina, trijeznog i ugodne vanjštine.

KOLOMAN PÜSPÖK, mesar i kobasičar
OSIJEK I., Dubrovačka 54.

Oglašujte v
„Mesarskem
listu“!

Pažnja kobasičarima!

Imamo na stovarištu sve vrste izvrsnih svinjskih, ovčjih, konjskih i govedskih crijeva, strogo sortirane po širinama i druge kvalitete. Dobrim firmama šaljem franco na otvoren račun za 30—60 dana, i to po bezkonkurenčnim cijenama. Imamo odjelenje za sve kobasičarske strojeve i potrepštine. Promet sa Manurhin, Mulhouse.

Tražite oferte!

BRAUN & CO., Darmindustrie, Budapest, IX. Ranolder ucca 27 a.

Kobasičarska radiona i hladiona

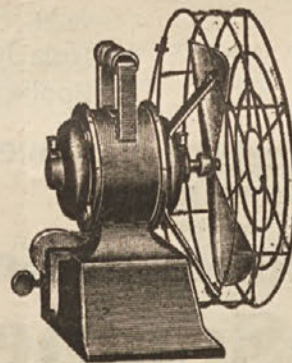
u Zagrebu, najmodernije uređena, strojevi „Alexanderwerk“ sve potpuno novo sa najvećim garancijama za besprikorno funkcionisanje

proda se

radi bolesnika vlasnika, ili se daje u zakup uz vrlo povoljne uvjete.

Upitati:

„AKORD“ d. d., ZAGREB, Starčevićev trg 5
telefon 42-31.



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. Dobiti se može u dvema veličinama: cena malome je Din 2400—, a većemu Din 3000—.

Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

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

ili kod njenog zastupstva:

Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravlje.

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.

Povsem zdravstvenim zahtevam odgovarjajoči aparati za hlajenje

Električne popolnoma avtomatične hladilne omare

»Semperfrigide«

Dosežejo vsako željeno temperaturo in jo avtomatično vzdržavajo

Semperfrigide hladnik-ormar može se bez svake inštalacije priključiti na svaki kontakt električnog osvetljenja (samo treba naznačiti vrstu struje).

Semperfrigide hladnik-ormar radi uvijek pouzdano, potpuno automatski, bez svakog nadzora potpuno tiho.

Semperfrigide hladnici-ormari su najjeftiniji od svih sličnih proizvoda, te je usljed toga omogućeno, da ga nabavi i najmanje domaćinstvo.

Semperfrigide hladnici-ormari ne trebaju nikakvu poslugu, jer sami vezivaju ili prekidaju struju.

Semperfrigide hladnici-ormari ne traže vezu sa vodovodom.

Semperfrigide hladnici-ormari su jako štedljivi u potrošnji struje.

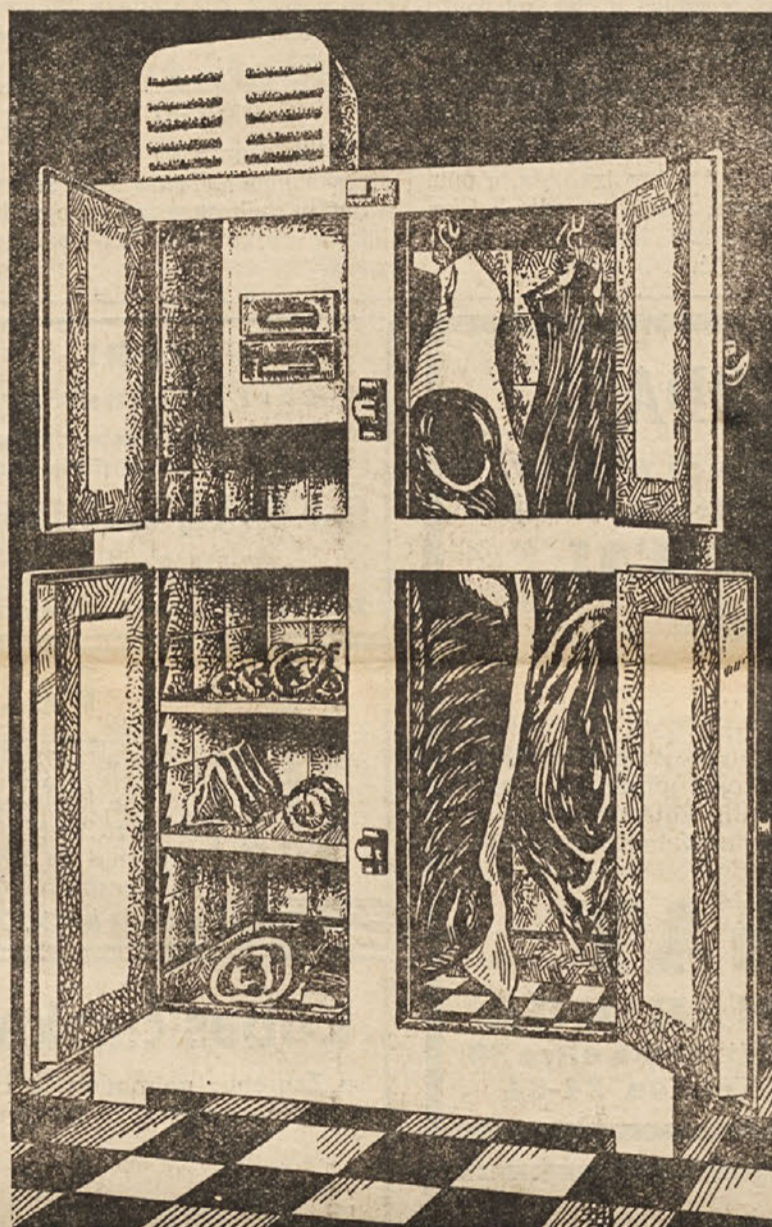
Semperfrigide hladnik-ormar tvori dragoceno u svakom modernom domaćinstvu.

Semperfrigide hladnici-ormari su bez konkurencije, jer su zbog izrade skoro za pola cijene toliko jeftiniji nego svi drugi hladnici-ormari, upotrebljavani u domaćinstvu.

Semperfrigide hladnici-ormari dozvoljavaju dobro čišćenje i sprečavaju razvijanje bakterija.

Prvovrstni in z ozirom na prostornino najcjeniji izdelki v vseh potrebnih dimenzijah. Kakor za mala, tako tudi za največja gospodinjstva, za trgovine z živili in mesnimi izdelki, mesarije, delikatese, hotele, letovišča, gostilne, restavracije in bolnice, je mogoče dobiti le pri:

„MERKATORU“



Semperfrigide hladnik-ormar je jedna nužna potreba za svaku kuću, a za jednu naprednu domaćicu upravo neobhodno potreban. Zdravlje porodice nije više ugroženo, jer se ima uvijek kod kuće sveže, nezaraženo proizvodilstvo, koje se inače kod veće temperature ukvari. Sem toga ima svaka domaćica u svako doba izvestan broj kocaka leda, bez raznih bakterija, na raspoloženje te može naročito u ljetu u svako doba spremati ledena jela.

Štedljiva domaćica može samo jedanput nedeljno izaći zbog kupovine, pa da ima ipak stalno sveže predovoljstvo u kući.

Model	Prostornina	Cena
10	165 litrov	Din 12.9000-
15	190 "	" 13.980-
20	260 "	" 16.820-
25	400 "	" 27.680-
31	870 "	" 38.980-
32	1660 "	" 49.960-

Izrada kod modela 10, 15, 20 i 25 izolacija od 6 cm plute (ekspanzitkork). 3 cinovana roštija od žice, 2 posude za led u kocama.

Agregat za hlajenje kod modela 10, 15 i 20: „Al“ kompresor sa vazdušnim hlajenjem 1/6 HP. Kod modela 31 R. W. la kompresor, kondenzator. Hlajenje vazduhom sa 1/4 HP elektromotorom. Kod modela 32 R. W. 2. Kompresor, kondenzator. Hlajenje vazduhom sa 1/4 HP elektromotorom.

Unutrašnja oprema kod modela 31 i 32: Ploče sa roštiljima, koji se mogu vaditi, čengele, koje ne zadržavaju. 2 posude za proizvodjanje leda u kocama. Izolacija kod modela 31 i 32: 80 mm plute (ekspanzitkork).

Spolja kod svih modela: Čelik, DUKO-belo pokošten, sa dvostrukim rubovima.

Preuzimaju se narudžbe

i za ormare
većih mjera.



Izradujemo automatske hladione ormare i u većim veličinama, po tražnji. Kod nas se mogu dobiti i hladione naprave.

Samoprodaja hladilnih strojev

»Semperfrigide«

Bančni zavod „MERKATOR“, Kavčnik & Co. d. z o. z.
Ljubljana, Šelenburgova ulica 7/II. — Blagovni oddelek