

MESARSKI LIST

Izdaja: Konzorcij, Št. Vid kod Ljubljane. Pretstavnik i urednik Grudnik R., Dravlje 103 (Tel. 22-89). Tiskarna „Slovenija“, predstavnik Kolman A., Ljubljana. Izlazi 4 puta godišnje.



Za prinudne mesarske zadruge.

»Mesarski Vjesnik« donosi: Naša zadruga je primila od bratske »Mesarske i kobasičarske zadruge« Stari Vrbas opširnu pretstavku upućenu Ministarstvu za trgovinu i industriju, pozivajući nas, da ovu pretstavku podupremo.

Da bi svi čitatelji bili upućeni u celu stvar, donosimo u celosti ovu zanimivu pretstavku.

Trgovačko-industrijska i zanatska komora u Novom Sadu dostavila je svima Udruženjima zanatlija na svome području raspis pod brojem 8121 1933. o pravilnom dranju i konzerviranju koža. Sličan raspis od strane Ministarstva poljoprivrede — Odelenja za veterinarstvo pod brojem 75588/IV. od 2. decembra 1933. god. putem Kr. banske uprave dunavske banovine u Novom Sadu dostavljen svima opštinskim upravama za pregledača mesa.

Ovi raspisi su izdati na intervenciju cenj. naslova kod nadležnih Ministarstva i istima se želi postići, da pregledači mesa — odnosno veterinari utiču na mesare, kako bi ovi pri dranju i manipulaciji koža obračali veću pažnju i da se ne dozvoljava, da ovaj posao vrše lica, koja nemaju stručno obrazovanje. U oba raspisa se važnost rada polaže na dranje koža, a ne toliko na manipulaciju istih. Medjutim i od strane stručno obrazovanih lica t. j. od samih mesara se mnogo više greši prilikom konzerviranja koža, a ne kod dranja koža.

U vezi sa gore pomenutim raspisima slobodna je ova zadruga, pozivom na našu raniju pretstavku, koju smo slavnom naslovu 1930. god. podneli na tamošnji dopis broj 3501/1930. i ovom prilikom skrenuti pažnju cenj. naslova na najkrupnije greške, koje se dešavaju oko manipulacije naših sirovih koža, a koje greške naravno na inostranim tržištima imaju svoje nemile posledice zbog kojih naše kože toliko nisu tražene ili se iste moraju prodavati ispod prosečnih tržišnih cena, što ide na štetu kako pojedinaca proizvođača, tako i same države.

Ova zadruga od vremena svog postanka, pa sve do današnjeg dana sa živim interesom prati sve ono, što je u vezi sa manipulacijom sirovih koža, te je u tome pogledu kroz niz godina konstatovala i iskusila, da sirove kože, koje se iz naše zemlje izvoze u inostranstvo ne mogu da izdrže konkurenciju koža iz drugih država i to ne zato, što se u drugim državama ima stoka boljeg kvaliteta, nego jedino iz razloga, što naši proizvođači ne obraćaju dovoljno pažnje najvažnijem poslu pri manipulaciji koža. Mnogi to čine nehotice i zbog nedovoljne obaveštenosti.

Zbog toga se već više puta desilo, da kože vise kod nekih mesara po čardacima, šupama i ogradama nekoliko mjeseci po kiši, suncu i svakom nevremenu, te se čeka, da koji trgovac naidje i iste otkupi bud zašto. Naravno ne može biti govora, da sve ove kože mogu uporediti sa kožama, koje su bar donekle propisno ma-

nipulirane. Ove su kože od suše zgrčene, tvrde, mestimice trule, plesnive i dok se izrade ispasti će iz njih veći deo, a samo manji deo ostaje dobar za upotrebu. Pošto je kod nas proizvodnja koža ogromna, dočim je industrija za preradivanje koža u našoj državi samo neznatna, to je prirodno, da se naše kože moraju izvoziti u inostranstvo, gdje je industrija koža bolje razvijena, no da bi naše sirove kože u inostranstvu mogle imati dobru prodju i izdržati konkurenciju tuđe robe, moramo nastojati, da kože, koje su namenjene izvozu budu ako ne prvoklasnog, ali bar dobrog kvaliteta. Ovo se može postići samo na taj način, ako se sve ono, čime se pri manipulaciji koža grešilo, na najrigorozniji način istrebi, što je pak samo tako moguće, ako se zakonskim odredbama sprovede prinudno organizovanje svih mesara u celoj Kraljevini.

Novim zakonom o radnjama je već postignuto toliko, da u buduću neće moći ma ko dobiti ovlašćenje (obrtnicu) za vršenje mesarskog zanata, kao što je to ranije bilo. Obaveza za polaganje šegrtskog, odnosno kalfenskog i majstorskog ispita — a koji ispiti treba da budu strogi, zagarantovana je stručna sposobnost budućih majstora i proizvođača koža, no sve ono nije još dovoljno, da bi uspeh bio potpun, nego bi se pored toga svaki samostalni mesar morao prisiliti, da bude član mesarske zadruge, koje bi valjalo organizovati po mogućnosti u svakom srezu. Zadatak ovih zadruga bio bi, da svoje članove poučavaju u pravilnom manipulisanju koža, da od svojih članova prikupi u jedan zajednički magazin sve kože — gdje bi se iste imale na bloku soliti, plasificirati i svakog meseca putem javne dražbe prodati fabrikama koža — sa isključenjem špekulantnih trgovaca. Na ovaj način bi se postigla jednoobrazna roba, dobrog kvaliteta — za koju bi se svakako postigla i bolja cena. Sve dok svaki mesar bude na svoj način manipulirao kože, neće se moći popraviti kvalitet i cena naših sirovih koža.

Ova je zadruga imala prilike, da vidi kakva sve može biti razlika u izradi koža. Neki mesari ostavljaju u kožama parčadi mesa od kojeg se usmrdi cela koža, drugi ostavljaju parčadi kostiju od glave, repa, glave i noge ispod kolena mesto da otseku, ostave. Odranu kožu vuku po blatu, krvi, prašini. Ako je i sole ne paze, da se koža jednako svuda soli. Prilikom zamotavanja kože sa strane ispada sol, pa se to mesto ne konzervira i postaje poslije pegavo. Ovo sve hrdjavo utiče na kvalitet i vrednost kože. Tokom godina je zadruga iskusila, da su sirove kože, koje donose članovi zadruge, koji su tek pristupili zadruzi vrlo loše i da se stalnim poučavanjem tih članova postizava uspeh, koji zapravo iznenadjuje. Medju članovima nastupa takmičenje i svaki hoće, da pokaže svoje znanje, stečeno iskustvom i trudom. Na ovaj način se kvalitet koža stalno po-

pravlja i za iste se postizava sve bolja i bolja cena. O ovome se cenj. naslov može uvjeriti, ako ne žali truda, te se obratiti tvornicama koža, kojima je ova zadruga prodavala i prodaje i dan danas još sirove kože svojih članova. Svaka će tvornica rado dati svoje mišljenje o kožama, koje nabavlja od zadruga i koliko su manje vrednosti in lošijeg kvaliteta kože, koje kupuju putem trgovaca od pojedinih mesara. Još bi mnogo bolje bilo, ako bi cenj. naslov posetio ove tvornice, te da se na licu mesta uveri o istinitosti naših gornjih navoda. Za svaki slučaj prilažemo ovdje spisak tvornica koža iz tuzemstva, sa kojima je naša zadruga u poslovnoj vezi.

Da se naše kože nesolidno izradjuju u mnogome potpomažu i špekulativni trgovci sirovih koža, koji kupuju sve što nadju — naravno po bagatelnim cenama. Ovima je u glavnim stalo do toga, da nakupe što veći kvantum i da sa makar i manje zarade prave što veći promet. Sa druge strane pak iskoriste teško materijalno stanje mnogih mesara time, što im daju unapred novac na kože tako, da dotični mesar nesme drugom da proda svoje sirove kože. Na ovako pozajmljen novac mesari plaćaju veliku kamatu, a pored toga su vezani i ne mogu slobodno raspolagati sa svojim proizvodima. Ovako nesavesnim trgovaca imamo nažalost i od više i njihov rad je štetan nesamo po pojedine mesare, nego najviše šteti privrednom napretku čitave struke i normalnom razvitku opće trgovine. U najviše slučajeva su ovi špekulanti oporezovani samo sa neznatnim porezom, jer je vrlo teško utvrditi njihov prihod, pošto po selima rade putem svojih agenata, robu ne sakupljaju u svome mestu sedišta, nego je otpremaju neposredno iz mesta nabavke u razne tvornice, te se na ovaj način vrlo brzo obogate na štetu drugih i na štetu same države. Opazili smo, da ovi trgovci na sve moguće načine širenjem neistinitih vesti i intriga navoravaju članove mesarskih zadruga, da iz zadruga istupe u čemu često i uspiju. Dešavalo se, da su za kože platili više, nego što su članovi postigli putem zadruge — samo da bi ih zadobili za sebe, pa kada članovi usled ove obmane istupe iz zadruge, onda ih nemilosrdno iskoriste. Od istupljenih članova se retko koji vraća ponovo u zadrugu, jer ga je stid i drži, da bi se time ponizio, pa ima radje, da pretrpi i najveću materijalnu štetu.

Ovom zlu bi se samo tako moglo stati na put, ako bi se po srezovima stvorile sreske zadruge mesara, kod kojih bi se obavezno morao učlaniti svaki mesar uz vrlo minimalnu članarinu. Ove zadruge bi mogle putem stručnih listova i časopisa, te predavanjima i poučavanjem nadopuniti i usavršiti stručnu sposobnost zadrugara, naročito u pogledu manipulacije i konzerviranja koža. Putem zadruge bi se mogle nabavljati najmodernije sprave za svoje članove na otplatu. Isto tako bi zadruge za svoje članove nabavljale sve ostale potrebe, koje spadaju u njihovu struku. Produkti bi se kod zadruga mogli u velikim količinama po-

nuditi i prodavati potrošačima za koje bi se svakako postigla bolja cena.

Ove zadruge bi mogle uz državnu pomoć izaslati svoje ambiciozne mladje ljudi u naprednije države na kurseve radi usavršavanja, a koji bi poslije povratka bili dužni svojim kolegama održavati stručna predavanja i medju ovima na taj način širiti znanje i stručnu obrazovanost.

Kako je opće poznato u našoj se državi mnoge sirovine mesarskih proizvoda — razni otpadci — kao kosti, rogovi, papci, dlake, pa donekle čak i creva neiskorišćeno bacaju na djubrišta ili zakopavaju, čime idu u gubitak milijoni, a koji se delovi u drugim državama korisno upotrebe. Ovome je uzrok jedino taj, što nemamo stručno obrazovane ljude, koji bi ove otpatke preraditi mogli. Ako bi se ovi otpadci u većoj masi prikupili kod pojedinih zadruga, to bi se svakako našli i poduzimači, koji bi stvorili fabrike za preradjivanje tih delova, što do sada nije bilo moguće, jer bi režijski troškovi oko izaslanja u pojedina mesta radi prikupljanja tih delova iznosili više, nego što bi se za preradjivanje moglo dobiti. Preduzeća ove vrste su vrlo rentabilna, jer su sirovine jeftine in mogu se dobiti u ogromnim količinama.

Sve ovo bi mnogo doprinelo konsolidovanju naših privrednih prilika i današnja teška privredna kriza bi se u znatnoj meri olakšala bar u mesarskoj struci, koja je jedna od naših najglavnijih privrednih grana zanatstva.

Mi smo jako uvereni, da bi se ove naše ideje naša trgovina saznivala na mnogo boljoj i moralnoj podlozi i da bi se time na inostranim tržištima traženja naših sirovih koža u kratkom vremenu podigla čime bi se postizavale i bolje cene i od čega bi osim producenata i država imala veliku korist.

Izgradjivanjem fabrika za preradjivanje otpadaka bi mnogi nezaposleni radnici došli do zarade i nebi morali tražiti potporu svojih bližnjih sugradjana i vlasti.

U vezi sa uvodno pomenutim raspisima, slobodni smo još primeniti, da se po istima donekle veterinarskim — odnosno pregledačima mesa stavlja u dužnost, da oni pripaze, kako bi se dranje kože prilikom klanja sitne i krupne stoke vršila sa više pažnje, no u tome će se slabo uspeti, jer pregledači mesa po općinama nisu svud veterinari, nego često laici, koji pojma nemaju, kako se ima marvinče odrati. Što, više kako veterinari, tako i pregledači mesa nisu u najviše slučajeva prisutni prilikom klanja, nego pregled vrše prije i poslije klanja. Što se pak manipulacije solenja i sačuvanja sirovih koža tiče o tome pojma nemaju, jer to ne spada u njihovu struku te stoga i nemoju mesare poučavati u tome radu.

Po gradskim klaonicama, se klanje stalno vrši pod nadzorom dežurnog veterinara, pošto se klaonice obično nalaze van grada, to je u mestima gdje postoje klaonice, veterinaru moguće kontrolisati dali se dranje vrši pravilno i sa dovoljno pažnje. Iste klaonice su propisno gradjene, izbetonirane i onako udešene, da voda ima svoj prirodni otok, tako isto i krv i sve ono, čime bi se kože uprljale. Ovakvo odrane kože, ako se još i solenje vrši sa dovoljno obazrivošću će kvalitativno biti vrlo dobre. Drugačije je medjutim stanje po seoskim općinama gdje klaonica nema i gdje svaki mesar klanje vrši u svome dvorištu prosto na zemlji. Kod ovih, a po gotovu kod siromašnih uopće ne postoje potrebni preduslovi, da bi se mogla koža manipulirati propisno i pravilno, to će ista kvalitativno biti lošija i manje vrednosti. U vezi sa ovom našom pret-

stavkom molimo, da se zatraži mišljenje i ostalih zadruga i udruženja mesara i kobasičara u Beogradu, Novom Sadu, Zagrebu i još drugih, te se nakon toga preduzmu potrebne mere, kako bi se izvoz naših sirovih koža i plasiranje istih na inostranim tržištima po moguće najboljim uslovima omogućio, što će pored ugleda biti i od velike koristi kako za pojedince, tako i za državu. Naša je zadruha u svaku doba rado spremna da saradjuje na unapredjenju naše spoljne trgovine i učiniti će sa svoje strane sve što je moguće, da bi se u tome pogledu postigao potpun uspeh. U nadi, da će slavni naslov sa svoje strane učiniti potrebne mere, da bi se zamišljena ideja mogla i ostvariti, mi se preporučujemo i beležimo u Novom Vrbasu 18. februara 1934.

Iz uprave.

Kako smo već u prošlom broju našeg lista javili, ako se neće broj pretplatnika povisiti, bićemo primorani list u mesto svaki mesec, samo četvrtgodišnje izdavati. Zao do tega je i zaista došlo i Vama svima, koji ste poslali pretplatu javljamo, da Vam pošaljemo ili ob svršetku godine 1934. ili početkom 1935. godine receptnu brošuru besplatno, dakako list primaćete četvrtgodišnje. Ovo odnosi se na sve pretplatnike našeg »Lista«.

Svima, koji ste I. Jugoslovensku mesarsko-kobasičarsku stručnu knjigu već kupili, dajemo u znanje, da ćemo svršetkom tekuće ili početkom druge godine izdati receptnu brošuru počivajućeg stručnjaka g. Cvetonića Pere i još jednog drugog stručnjaka — ovu ćemo Vam brošuru na želju poslati za cenu 25 Din. Svaki pak, koji je poslao pretplatu za »Mesarski list« za god. 1934., taj dobi ju besplatno. Koji stručnu knjigu već imade i nije bio u tekućoj godini pretplatnik »Mesarskog lista«, neka nama javi, ako reflektira na receptnu brošuru. A koji stručne knjige nije naručio i nije platio pretplatu za »Mesarski list«, taj može dobiti brošuru g. Cvetonića za 50 Din i neka nam unapred pošalje naručbu za brošuru, jer ćemo iste odštampati samo u potrebnom broju i se iste naknadno nećeju dobiti, s toga svaki koji ju želi, odmah da pošalje naručbu!

Svaki, koji želi posetiti Ljubljanski velesajam neka nam odmah javi, da mu pošaljemo legitimaciju, koja će mu služiti za polovinu vožnje na železnici i kao ulaznica na velesajam. Za legitimaciju doznačite nam Din 34.—, nakon čega odmah Vam ju pošaljemo.

G. G. stručnjaci mesarskog i kobasičarskog zanata umoljavaju se, da nam za Receptnu brošuru, koju ćemo u doglednom vremenu izdati, pošalje svaki nekoliko tačnih recepta pod koje ćemo nazivom pisca uvrstiti u brošuru. Za svakog receptnog autora skrabeti ćemo dostojnu nagradu, a koji nam pošalje više od 20 recepta umetničemo njegovu fotografiju u knjigu, za autora pak, koji pošalje najviše i najboljih recepta za naše prilike, imademo naročito lepu nagradu. Dakle svi stručnjaci spremajte se na rad da usavršimo podučnu mesarsku stručnu literaturu. Pobrinito se za dobru duševnu hranu i potpun poduk generacije u mesarsko-kobasičarskom zanatu.

Ovčja creva kupujem, pošaljite ponudu na upravu »Mesarski list«, Št. Vid kod Ljubljane.

Svima velikim radnjama za proizvodnju suhomesnate robe i masti, tvornicama salama, trgovcima koža i creva — saopštavamo, da će svršetkom tekuće ili početkom nove godine izaći mesarsko-kobasičarska receptna brošura, s toga prima se nekoliko prvoklasnih firma u reklamne oglase. Koji imate interes na oglasima, javite nam odmah, da Vam stavimo ponudu.

Uprava.

XIV. Ljubljanski velesajam

održava se od 30. maja do 10. juna.

Ljubljanski velesajmi u prvom redu služe napredku našeg narodnog gospodarstva i medjusobnom poznavanju naših producenata, trgovaca i konsumentenata.

Uprkos velikim neugodnostima, u kojim nalazi se naš narodni život ovogodišnji Ljubljanski velesajam neće zaostajati po svoji raznolikosti za onimi prijašnjih godina. Naša domaća industrija sviju panoga već je toliko razvita, da može kriti potrebe domaćeg tržišta. Naši domaći proizvodi nikako nisu lošiji od tuđjih, a imadu prvenstvo u tome, da su jeftiniji od tuđjih proizvoda. Kupuj domaću robu, ovo treba da bude poslovica svakog kupca i trgovaca. Samo na ovaj način možemo podignuti naš gospodarski položaj i uspešno rešavati krizu. Velesajam pokazaće Vam potpunu sliku naše domaće produkcije. Izložbena roba razmeštena će biti u sledećim glavnim skupinama:

1. Strojna i kovinska industrija, fina mehanika, fotografija.
2. Radio i elektrotehnika, grejanje i osvetljenje.
3. Automobili, motocikli, bicikli, kola-sport.
4. Poljedelski strojevi i orudje, mlino-ovi.
5. Drvarstvo, pokućstvo, pletarstvo, ščetarstvo, igračke.
6. Tekstilna industrija i konfekcija, industrija šešira, čipkarstvo, crkvene potreštine.
7. Koža, konfekcija, krznarstvo.
8. Papir, pisarniške potrebštine.
9. Kemična i životna industrija.
10. Gradjevinstvo.
11. Glazbila.
12. Steklo, porcelan, keramika, bižuterija.
13. Automatske hladionice, strojevi za preradu mesa i sve ostale mesarske potreštine.

Velesajmu biće priklopljene još specijalne izložbe:

Kućanska izložba »Žena u zanimanju«.
Kartografska izložba.
Izložba jugoslavenskih plakata.
Poučna reklamno-propagandna izložba.
Svima našim pretplatnicima i čitaocima preporučamo, da posete ovu izložbu, osobito pak interesenti za hladione imadaju pogodnu priliku ogledati si različne naprave hladiona, mesarske i kobasičarske strojeve kao i različne naprave, orudje i pribor te sve ostale mesarske potreštine.

Sirove kože. Cena govedjim kožama još uvek dosta je slaba te se cene nisu promenile tako, da se za prima švicarske pasmine bez soli plaća Din 10—11. Ništa bolje ne stoji cene telećim kožama, koje notiraju sa glavom i nogama Din 14—15, bez glave sa kratkim nogama Din 17—18. Kojnske kože od 220 cm dalje notiraju nepromenjeno Din 10—15 po komadu.

Koji još nema I. Jugoslov. mesarsko-kobasičarske stručne knjige neka jo odmah povući za cenu Din 120 ili u crvenom platnu ukoričeno za cenu Din 160.

Iz prakse za praksu

Konzervirane šunke (a la praške).

Kada smo šunku izvadili iz hladne vode, izvadimo iz nje kosti, otsečemo ju onako kao svaku šunku, koju mećemo u mašinu, do drugog članka, obesimo je na jednu kuku i metnemo u pušnicu, gde neka se dimi na laganom vetru. Čim se koža posušila, što znači da je postala bela, sklopimo ju u jednu kutiju, u kojoj ju nameravamo presovati. Ovu kutiju zaklopimo dobro od vazduha, metnemo ju u kazan, da se skuha. Kuha se sedam sati u 90 stepeni vrućoj vodi. Nakon toga ju umetnemo u hladnjaču. Ovako je pripremljena za eksport bez straha da bi se mogla pokvariti.

Danski govedji rolat.

Uzmemo jedan frak, to jest mekane grudi govedjeg mesa, dobro ga očistimo svih kosti i tvrdih delova i napravimo u duljinu poput kajzerflajša. Posle ga dobro zasolimo i metnemo u salamuru sa drugim mesom da dobro prozori, a kada je to gotovo, izvadimo ga, dobro ga operemo sa vrućom vodom i rolujemo. U rolovanje metnemo malo belog sitnog bibera, rolujemo meso u duljinu, metnemo ga u kazan, gde neka se kuha sa drugim mesom rolovano. To mora da se kuha u 90 stepeni vrućoj vodi 3 sata dugo, nakon čega ga izvadimo i presujemo ga tako, da kraj mesa bude odozdo da ne može raspasti. Nanj metnemo težak teret, da se dobro presuje i ovako ostavimo do jutra da se dobro ishladi. Vrpcu, sa kojom smo rolovali, skinemo i uzmemo tanke slanine i celo meso zamotamo u nju. Da nam se slanina dobro nalepi, moramo pre da meso dobro izradimo, ga onda umetnemo u jednu kulariju, koja je zanj dosta velika i ponovo ga rolujemo. 5—6 minuta meso ponovo bacimo u vrelu vodu, posle ga opet presujemo 3 sata, ga nakon toga izvadimo i metnemo u toplu pušnicu, gde neka stoji dok se koža ne osuši, čime je rolat gotov.

Erdeljski carski kare.

2 komada slanin karmnadla rasečemo svaku u pola. Svaku polovinu rasečemo u duljinu na tri komada. Na svaki komad metnemo tanke ploče slanine i na svaku slaninu belog sitnog bibera i nastrugane limunove kore. Sada ovo zamotamo u krpu, kuhamo u 80 stepeni vrućoj vodi 3 sata. Moramo samo paziti, kako smo naslagali, presujemo do drugog dana, kad ga mećemo u pušnicu i ostavimo tamo dotle, dok koža dobro osuši. Time je kare gotov.

Danske švargle.

Svinjsku kožuru dobro skuhamo i izmešamo sa isto toliko isečenog svinjskog mesa. Mešavinu začinjimo sa toliko pržene šalotke, koliko je potrebno da ima ukusa. Jer, ako metnemo crnog luka, hoće da se ukisne. Mirrodije dodamo ove: crni sitni biber, najgvir, majaron i sol. Onaj, koji voli da je malo sladje, može da metne i malo šećera i slatke segedinske paprike. Ovaku začinjenu mešavinu punimo u svinjske stomake sasma labavo. Posle toga metnemo švargle u kazan i kuhamo u 75 stepeni vrućoj vodi dva sata, nakon čega ih izvadimo, dobro osušimo i tako jako presujemo, da ne budu od dva prsta. To ostavimo tako do drugog dana, kada uzmemo sol i dobro njom natrljamo te metnemo u pušnicu, gde ostaju dok da koža pocrni.

Šunke sa pepelom.

Svaku pojedinu šunku, koja neka nam dugo traje, metnemo nakon kuhanja odmah iz vode u vrući pepo te ga ovim pepelom nekako zamotamo. Posle damo šunku u pušnicu u hladan dim barem šest nedelja. Šunke dobiju nekakvi oklop od pepela, čime je zaštićena pred navalom muha i crva. Pre upotrebe stućemo pepeo sa šunke i očetkamo ju.

Jugoslovanska specijalna 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

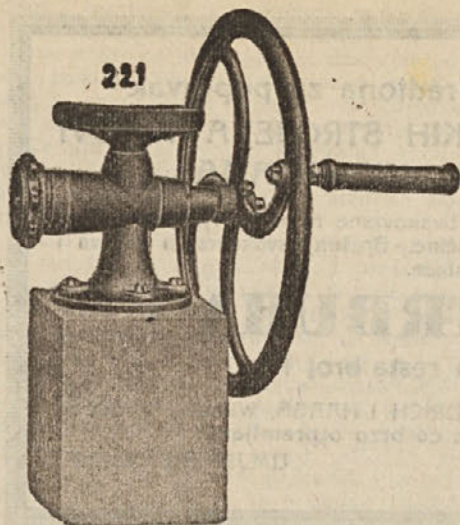
Automatska vaga SINGER

je najbolja i najjeftinija

Nabavite si automatsku 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.



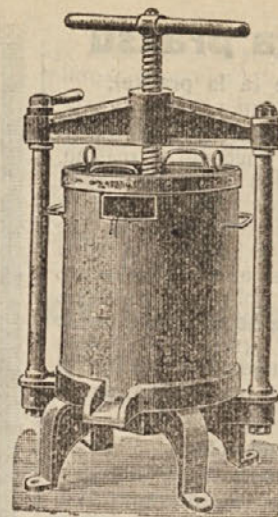
„Mesarske potrebšćine“ Št. Vid nad Ljubljano



Wolf br. 221 — premer ploče 8 cm
Din 1.800 — ili isti veliki od 10 cm
Din 2.800 — ili isti na motorski pogon
Din 200 — više; isti sa železnim sten-
skim nosiocem Din 400 više, ili isti
na železnim stalku Din 600 — više.
Sa Wolfom dademo 2 noževa i 5 raz-
nih ploča.



Mlin za mirodije, osobito jake, velike praktične i solidne konstrukcije, težina mlina jeste 10 kgr, montira se na stenu, za to je opremljen sa tri stenska noga, ili se pričvrsti na sto te je već opremljen sa potrebnim napravama. Cena je mlinu Din 400 —



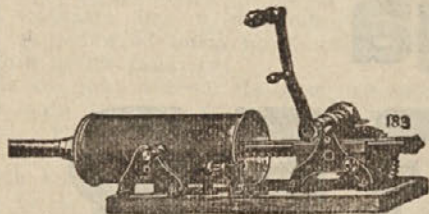
Preša za čvarke oz. za mast i loj osobito jake i praktične konstrukcije prema slici — 13 litra Din 1200 — ili 25 litra Din 2000 —

Sve na otplatu!

Sve strojeve dobavimo u crvenoj, odnosno u zelenoj ili povolnoj boji lakirane. Dobavni uslovi su sledeći: kod naručbe treba je slati 20% u ime kapare, ob primitku treba platiti 30%, ostalo plati se u 10 mesecima. Koji pak bi se odlučio da plati naručeni stroj ob primitku taj dobi 25% popusta. Sve strojeve dobavimo odmah po primitku 0% kapare franko naše slagalište — isključena omotina, otprema i porez. Ne zadocnite ove vanredne prilike, naručite si mašine da bolje opremite svoju radnju i tako podignete promet do sigurnijeg ob-
stanka.



Gnečalica-kveč br. 182 sa kurblo-
m Din 1400 —, isti sa točkom Din 1600 —
ili sa točkom na motor Din 1800 —
Sa kvečom dademo 1 rezervni nož



Stroj za punjenje kobasica br. 183 sa jakim aluminijum kazanom (kotao) 5 kg, Din 950 — ili sa železnom kazanom Din 750 —; isti stroj samo veći od 8 kg sa aluminijem kazanom Din 1400 — ili železnim kazanom Din 1100 —, stroju dodademo 2 cevčice.

Grudnik d. z o. z.
Dravlje kod Ljubljane
Telefon 22-89

Posetite nas na Ljubljanskom velesajmu paviljon „G“ srednji ulaz!

Svima mesarima i kobasičarima saopštavamo, da ćemo za vreme Ljubljanskog velesajma sniziti cene za 20% kod sledećih mesarskih strojeva: sve veličine Wolfowa, stroja za punjenje (šprica), stolnih gnečalica, stolnih šprica, preša za čvarke, mlina za mirodije, panja za sećenje mesa sa grabovog drveta. Osim toga ćemo mesarima i kobasičarima koji kod nas kupe od spomenutih strojeva u vrednosti ponad 6000.— Din povratiti putne troškove III. razreda na železnici. Ne zadocnite ove vanredne prilike i posetite nas na Ljubljanskom velesajmu od 30. maja do 10. juna u paviljonu »G« kod srednjeg ulaza.

Grudnik d. z o. z.

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

»JUGOCRIJEVO«

ZAGREB, Klaonička ul. 9

TELEFON 60-91

Brzojavni naslov: **JUGOCRIJEVO**

Tražite cijenik! Brza i solidna podvorba!

Posetite

XIV. Ljubljanski velesajam od 30. V. do 10. VI.

Na velesajmu možete dobiti mesarske strojeve, pribor, opreme za klaonice, mesnice i. t. d. šta trebate u Vašom obratu i gospodarstvu u velikem izboru po tvorničkim cenama.

Polovična voznina na železnicima i parobrodovima.

