

MESARSKI LIST

IZHAJA MESECNO

UREJUJE DEMŠAR MIRKO, LJUBLJAN VII, VODNIKOVA 165

IZDAJA KONZORCIJ, LJUBLJANA, TELEFON ŠTEVILKA 42-89

TISKARNA SAVA D. D. V KRANJU — — PREDSTAVNIK VILČE PEŠL, KRANJ

Vsak mesec

V ponos nam je, sporočiti razveseljivo vest, da bomo odslej izdajali naš brez dvoma prepotrebni strokovni „Mesarski List“ redno vsak mesec. Razumljivo je, da da bo list, radi obilnega števila naročnikov izven mej naše banovine, tiskan v glavnem v srbohrvaščini, kot je to bilo že pred 10 leti pa vse do danes, vendar pa je zopet jasno, da bo od časa do časa izšla kaka specijalna slovenska izdaja lista, za naše slovenske mesarje, kateri se bodo pač morali prilagoditi Vaši stanovski tovariši iz južnih krajev naše države, kot se bodo prilagajali slovenski mesarji srbohrvaščini našega lista, Vsakdo, ki je in hoče biti vsaj nekoliko uviden, bo uvidel, da drugače pač ne gre, sicer pa je pravilnost te naše namere pokazala že 12 letna praksa. Zato smo prepričani, da ne bo nikogar, ki bi ravno zaradi tega list odklanjal.

Prav vsem gg. mesarjem, ki so bili in ki so toliko stanovsko zavedni, da so sodelovali na raznih občnih zborih mesarskih združenj ali na večjih kongresih mesarjev je gotovo znano, koliko se je na sejah, zborih in kongresih govorilo o očitni potrebi lastnega strokovnega stanovskega glasila. Razni funkcionarji v odborih in kongresih so ustanovitev takega glasila že mnogokrat napovedovali, v večini primeri pa so vse te napovedi ostale le v sejhah zapisnikih ali morda v resolucijah, sestavljenih na podlagi teh ali podobnih sklepov. Dalje pa vse te obljube še niso vse do danes prišle. In tako stojimo pred dejstvom, da danes naš mesarski stan še vedno nima svojega strokovnega glasila, ki bi se ga oklepali vsi mesarji brez razlike. Obstojata le naš „Mesarski List“, ki je edini mesarski list v državi, ki stalno izhaja in pa nekoliko manjših, neznatnih pojavov, katerih življenska doba pa je povečini zelo, zelo kratka. Od svojih prvih početkov pred 12 leti pa vse do danes je trajno ostal edino le ta naš „Mesarski List“, kije s tem brezdvomno dokazal svojo življensko sposobnost in pa svojo pravico do obstoja. In ta zavest življenske zmožnosti našega lista nam je poleg uvidevanja potrebe po takem strokovnem, redno izhajajočem listu, dala glavni povod za odločitev, izdajati list zopet redno in ga tako po vsebini, kakor po obliki temeljito izboljšati.

Zalostno in za mentaliteto našega mesarskega stanu značilno je dejstvo, da je naš list pred 12 leti ustanovil takorekoč nek „šloser“, kot se je nekje izrazil predsednik neke mesarske zadrage in za njim ob raznih prilikah še več drugih mesarjev. Pri malo globljem premisleku, so bile liste izjave res prave in točne, čeprav nehotene, samoobtožbe mesarskega stanu, ki sam ni bil v stanu ustvariti si svojega stanovskega glasila, ampak mu je moral istega oskrbeti „navaden šloser“. Vendar pa mimogrede povedano, tišči šloser ni bil „šloser“, ampak pravi, v inozemstvu izučeni strokovnjak in specialist za mesarske potrebščine, ki je v dobi svoje prakse v tujini do temelja spoznal potrebe mesarskega stanu, in svoje praktične in teoretične izkušnje v tuji, naprednejši državi pričel uvajati pri nas. Bil je na ta način kot pionir v naši državi in je s svojim delovanjem in listom pokazal pravo pot našemu mesarskemu stanu. Mislimo, da nam ni treba navajati njegovega imena.

In ravno ta list, ki so mu nekateri očitali ključavničarsko očetovstvo, je skozi vso dobo 12 let vzdržal, dasiravno z velikimi težavami. Prehajal je iz rok v roke,

od „šloserja“ do mesarja, zopet nazaj v roke „šloserju“ od tam zopet v roke študentu od tam celo v roke učiteljskim abiturijentom in privatnim uradnikom itd. Vendar pa imamo danes več izgledov za obstoj in pa razširitev lista, kot kdajkoli prej in kot katerikoli drug tak list. Seveda zavisi ta možnost največ od Vaših, prav malenkostnih doprinosov za naročnino in sicer po din 30.— za vse leto.

Zato se Vaš urednik z današnjo izdajo in prav s tem člankom prav toplo obrača na vse Vas gg. mesarje in prekajevalce s skromno prošnjo:

1. da nam vsak zaveden in napreden mesar nakaže din 30.— kot naročnino za tekoče leto 1939,

2. da nam pošljate sporočila o sejnih, o cenah blagu v raznih krajih, za živo in zaklano blago, za mesne izdelke, za kože itd.

3. da nam pošljete članke, krilike, sporočila o nelojalni konkurenci, o neumestnem in protizakonitem, takozvanem „Hausiranju“ s cekarjem, motorji, avtomobili in konjsko vprego od hiše do hiše, iz občine v občino in celo iz enega sreza v drug srez, ko se mesni izdelki in sveže meso na ta način prinašajo pod nos strankam svojih stanovskih kolegov in jih na ta način oškoduje itd.

4. da nam pošljete članke in svoja mnenja o raznih problemih svojega stanu, ki se dajo rešili le s kolektivnim nastopom vseh prizadetih in z ustvaritvijo javnega mnenja o tej ali oni zadevi, ker le na ta način se dani osnovni pogoji za reševanje kakršnihkoli problemov.

Sami občutite vso težo teh raznih problemov, ki Vas težijo v izvrševanju Vašega stanovskega poklica in sami jih dobro poznate. Tudi sami občutite potrebo, da naj se vendar nekdo že loti reševanje teh perečih problemov hausiranja, nelojalne in nesmiselne konkurence, od katere mesarji, kljub svojemu 14 urnemu delavniku nimajo drugega kot izgubo in kar je še podobnih takih zadev. Jasno pa je, da te problemov ne bo rešil „šloser“, ki je sicer res ta list ustanovil, ampak, da je zato treba kolektivnega prislopa vseh mesarjev k reševanju, potrebno je ta ali oni problem osvetliti iz vseh mogočih vidikov, ga obdelati iz vseh njegovih strani, da na ta način postane res obdelana enola s točno diferenciranimi svojimi slabimi in dobrimi lastnostmi, kar pa je edino mogoče le v lastnem stanovskem glasilu, pri katerem sodelujejo in ga podpirajo vsi pripadniki mesarskega stanu. Vse to gornje polagamo gg. mesarjem in prekajevalcem v premislek in pričakujemo, da bodo svoje mnenje pridružili našemu, saj je končno to naše mnenje le posledica uvidevanja in razumevanja potreb in zahtevkov mesarskega stanu.

Zato se vsi oprimate svojega lista brez izjeme in nakažite din 30.— kot naročnino za tekoče leto, ker bomo v slučaju zadostnega števila naročnikov iz Slovenije skrbeli tudi za redno slovensko izdajo.

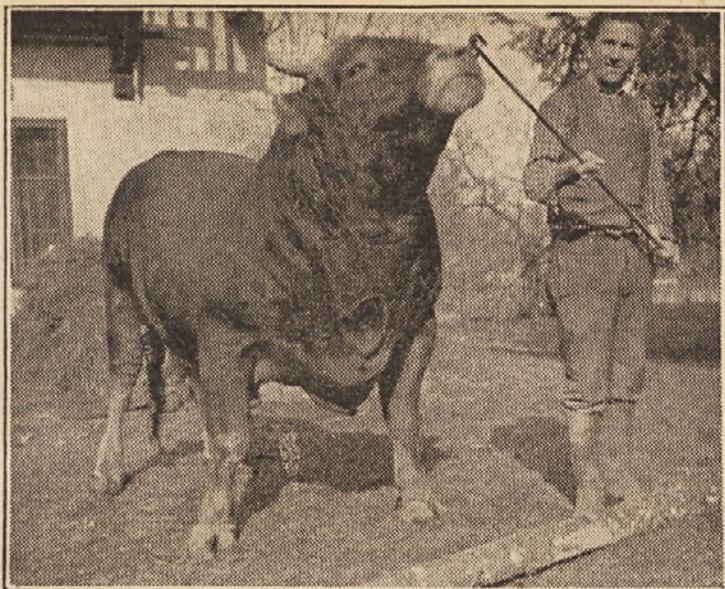
Na novo delo Vas pozivamo novi lastniki „Mesarskega Lista“.

Konec šentviškega orjaka, težkega 1500 kg

Posesnik Tone Zajec, po domače Vidgajev v St. Vidu pri Stični, je na podlagi svojih praktičnih izkušenj v pogledu živinoreje, ki si jih je nabral za časa svojega bivanja v Ameriki, vzgojil orjaškega bika, ki je tehtal 1500 kg. Ta orjak je bil pred tremi leti še majhen bikič, toda z dobro in obilno krmo je zrastel do mogočnega orjaka, kar je dobro vidno na naši sliki. Poleg običajne krme je dobival bikič še koruze in žita, ovsu in krompirja, jabolk in dnevno po 8 litrov mlečnega napoja. In bikič je uspeval v veliko zadovoljstvo svojega gospodarja. Tako se je zredil, da so ga v zadnjih dveh letih prišli stalno ogledovati razni mesarji, živinorejci, kmetijski strokovnjaki in seveda neizogibni fotoamaterji. Mesarjem je bilo seveda mnogo ležeča na tem, da bi dobili tega orjaka in celo znani mesarski podjetnik g. Slamič iz Ljubljane se je zanimal, za nakup. Ponudil je zanj celih 10 tisočev, kljub temu je bil g. Zajec toliko samozavesten, da je ves te ponudbe odbil in zaklal bika doma sam.

Zakol bika na pustno soboto je bil za vso vas velik dogodek in mesarji in radovedneži so se na ta dan od blizu in daleč pripeljali v St. Vid. Ubil pa ga je mesar g. Osvald Fačini iz Stične s svojim aparatom za omamljanje živine Goljar II stari model. Verjame, da je s precejšno mero trene nastavlil biku aparat na čelo, vendar je bil strah, neupravičen, kajti orjak se je takoj zrušil na tla.

K takemu uspehu našega posestnika mu je samo čestitati, obenem pa želimo, da bi našel še mnogo posnemovalcev.



Opustite pokromanje ali poniklanje rem!

Prav gotovo ste že mnogi mesarji, ki imate v svojih mesnicah pokromane ali ponikljane reme, v svoji praksi opazili, da se iste ne obnesejo in nikakor ne odgovarjajo trajno svojemu namenu. Pri obešanju mesa nanje, najprej zarjavijo kljuke in konsole, kmalu za tem, pa se prično luščiti reme same. Tanka plast niklja ali kroma, prične polagoma v tankih, majhnih kosmih odstopati od svoje podlage in odpadati. Po razmeroma kratkem času odstopi ta plast na tolikih mestih in na takih ploskvah, da je to popolnoma vidno in se že prične kazati zarjavela podlaga. Čim se enkrat ta proces začne, rema ni več rema, ampak navaden kos zarjavelega železa z zarjavelnimi kljukami, ki nikakor ne spada v mesnico. Kajti rema mora odgovarjati gotovim higijenskim in sanitarnim predpisom, saj se vendar nanjo obeša najnujnejša in vsakdanja življenska hrana, ki je na nehigijenskih in sanitarnim predpisom ne odgovarjajočih remah izpostavljena vsem mogočim nevarnostim okuženja in onesnaženja, kar nikakor ni v interesu konsumentov, še manj pa mesarjev samih. Iz vsega tega je jasno razvidno, da je vsako pokromanje ali ponikljanje rem popolnoma nesmiselno, ker se s tem ne doseže onega uspeha, ki se ga od pokromanja ali ponikljanja pričakuje in radi česar se reme sploh dajejo v ponikljanje ali pokromanje.

Firma Grudnik, mesarske potrebščine, Ljubljana—Dravlje, je ta nedostatek uvidela in dobro razumela potrebo po nečem uspešnejšem, po nečem boljšeni, kar pa ne bi smelo biti pretirano v ceni. Firmi je dobro znano, da so sicer najboljše reme iz masivnega rje prostega materiala, da pa so take reme za marsikaterega mesarja predrage in da ravno ta visoka cena masivnih, rje prostih rem ovira, da po naših mesnicah še sedaj nimamo ustrežajočih rem, niti v naših letovičarskih kračinah, kjer je potreba po njih najnujnejša in najočitnejša. V njenem prizadevanju ji je uspelo najti neko srednjo pot med pokromanjem ali ponikljanjem in pa med izdelovanjem masivnih, rje prostih rem. Uspelo ji je najti nov način, pri katerem se stare, zarjavele ponikljane, pokromane ali tudi barvane železne reme prevlečejo s tanko pločevino iz Strukturala (to je material, angleškega izvora, ki nikoli ne zarjavi, niti ne potemni in ne oksidira). Ker je ta plast Strukturala masivna in dovolj debela, ne pa potom elektrolize nanešena na svojo podlago, zato pri tem ni nevarnosti, da bi kakorkoli pričela odstopati ali se luščiti od svoje pod-

lage. Kljuge in konsole pri tako obnovljenih remah pa firma enostavno zamenja z novimi, ki so izdelane iz istotake kovine, ki torej ravnotako ne morejo ne zarjaveti in ne oksidirati. Na ta način se torej doseže isti uspeh, kot pa česo reme iz masivnega, rje prostega materiala tako, da ostanejo na ta način obnovljene reme lepo sijajno belo svetle desetletja.

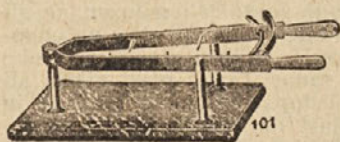
In kar je poleg gornjega glavno in najzanimivejša in kar je pravzaprav dalo povod za iskanje tega novega načina je to, da tako obnavljanje ne stane nič več kot navadno pokromanje ali ponikljanje, pri tem pa se zamenjajo še kljuge in konsole, tako, da je ta način z ozirom na trajnost in uspešnost, ki je pri njem podana še daleko cenejši, kot pa vsak drug način pokromanja ali ponikljanja. saj Vam računa firma za prevlečenje Vaših rem s tem materialom in pa za zamenjavo kljuk in konsol le din 160.— 180.— za tekoči meter.

Zato toplo priporočamo vsem gg. mesarjem, ki nimajo rem iz rje prostega materiala, da si takoj pustite prevleči svoje stare reme na ta novi način in tako boste prišli prav poceni do trajno svetlih, vsem lozadevnim predpisom odgovarjajočih rem, kar je gotovo želja vsakega vestnega in zavednega mesarskega obrtnika. Tudi novo opremljene mesnice si pustite opremiti s takimi remami, kajti služile Vam bodo prav tako, kot pa reme iz masivnega rje prostega materiala so pa od njih daleč cenejše. Tekoči meter novih takih rem, s kljukami in konsolami ter zidnimi vijaki, Vas stane kompletno din 200.— 250.—

Pustite torej obnoviti svoje stare in zarjavele reme po tem novem načinu, da se s tem izognete nepraktičnemu in neuspešnemu večnemu ponikljanju, pokromanju, „šmirglanju“ ali barvanju itd., kar Vas v 10 letih brez dvoma stane prav gotovo več, če ne vsaj toliko kot pa današnja prevleka.

Prepričani smo, da se bodo začele v kratkem povsod svetili naše mesnice oz. reme v njih v novi prevleki in da bodo začeli tisti zarjaveli klini in reme, na katere naj se obeša naša vsakdanja življenska hrana, izginjati iz naših mesnic, zlasti še, ker iste v mnogih primerih itak več ne odgovarjajo svojemu namenu in se stranke že zgražajo, ko dobe na zarjavelo kljuko nabodeno in očrnelo meso.

Stojalo za šunko



V vsaki srednje veliki mesnici in povečini po vseh delikatesnih irgovinah se danes uporabljajo stojalo za šunko, takozvani „Schinkenspanner“ ali klešče za šunko. Ze ta velika uporaba teh klešč za šunko je zadosten dokaz za njihovo praktično vrednost in zato je opaziti razveseljivo dejstvo, da se teh stojal čedalje več konsumira. Vendar pa je pri nabavi teh klešč treba paziti na par stvari.

Ponikljane ali pokromane klešče za šunko imajo velik nedostatek, ki v večini primerov uničuje vso praktično vrednost teh klešč in konsumente pri nabavi šunke naravnost odbija. Pri ponikljanjih ali pokromanih kleščah pod kemijskim vplivom nasoljene in dinjene šunke kmalu začno rjaveti igle, ki se zadirajo vanjo, rjaveti prično tudi vijaki in končno pero, v razmeroma kratkem času pa prične rjaveti celo stojalo in tako so klešče uničene. Treba je ponovnega pokromanja ali ponikljanja takega stojala, ki pa stane najmanj din 40.— 60.—, pokromanje še celo kakih 20.— dinarjev več. Zato je umestno, da na tem mestu na ta nedostatek opozorimo vsaj one mesarje, ki klešče za šunko še nimajo, pa si jih mislijo nabavili in jih opozorimo na to, da naj si torej takih pokromanih ali ponikljanjih nikar ne kupujejo, ker jih bodo morali v razmeroma kratkem času dati ponovno v ponikljanje ali pokromanje. Priporočamo samo klešče, izdelane iz Duraluma ali masivnega Rostfrei materiala, ker te nikoli ne počrniijo, ne zarjavijo in ne oksidirajo.

Torej ne ponikljanjih ali pokromanih klešč za šunko.

Svetovno poznani „Heike“ stroji za predelavo mesa

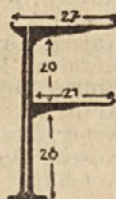
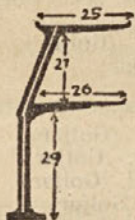
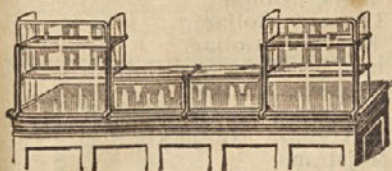
so brez dvoma med vsemi dobrimi, najboljši na svetu. Tovarna „Richard Heike, Berlin“ ima večinoma vse stroje patentirane, zato ji, posebno kar se tiče novosti v konstrukciji mesarskih strojev, ne more nihče slediti, še manj pa se ji v tem pogledu vsaj od daleč približati. Večinoma vsi stroji firme „Heike“, zlasti „Heike

Blitzi", so tako izpopolnjeni, da v vsakem pogledu predstavljajo višek, ki se ga sploh da doseči in ki ga je kdaj bilo pričakovati.

Kdor si nabavi „Heike“ stroje, bo brez dvoma z njimi popolnoma zadovoljen, zato naj se vsako odloči le za „Heike“ stroje.

„Heike“ stroje Vam dobavi firma GRUDNIK, mesarske potrebščine Ljubljana—Dravljje.

Steklene vitrine



To so steklene police s kovinskimi stojali za na pult, ki so v vsaki mesnici daléko bolj potrebne, kot pa v katerenkoli drugem lokalu, izvzemši seveda slaščičarnah in dekikatesnih trgovinah. V vsaki, še tako skromni mesnici, je tako stojalo potrebno za odlaganje krožnikov z žolco, možgani ali podobnim ter za izlaganje salam, narezkov, klobas, ocvirkov in drugega. Na ta način je to stojalo obenem tudi praktična mala izložba v mesnici sami, poleg tega, da je tudi mesnici sami v lep in učinkovit okras. Izdelane so iz Duraluma v sijajno, trajno svelli izvedbi in stanejo z dvema policama po din 140.—180.— (namreč po 1 nosilec iz Duraluma), steklo pa približno ravno toliko.

Pravilnik

o pregledu živine za klanje, mesa in o veterinarski kontroli življenskih potrebščin živalskega izvora, priobčen v „Uradnem Listu“ št. 185/LIV z dne 17. avgusta 1938, že obvezno predpisuje human način omamljanje živine pred klanjem, dočim je bilo omamljanje klavne živine z ubodom noža v zatilnik ali z udarom sekire v tilnik, kot eden najnehumanejših načinov omamljanja prepovedan že z odlokom ministrstva za poljedelsko-veterinarskega oddelka z dne 23. oktobra 1937 štey. 79.614/IV. in pa z odlokom Kraljevske banske uprave za dravsko banovino z dne 7. decembra 1937 št. III/5. No. 7049/37.

Zato priporočamo vsem gg. mesarjem, ki ne koljejo v občinskih ali mestnih klavnicah, da si aparate humano omamljanje klavne živine pred klanjem čim preje nabavijo, da bodo tako lahko ustregli tozadevnim odlokom in se izognili morebitnim oblastvenim sankcijam, v svojih mesnicah pa upeljali res pravo, človekovega dostojanstva vredno, humano klanje.

V kolikor nam je bilo mogoče zbrati tozadevne podatke, imajo v dravski novini te aparate že naslednji gg. mesarji in občinske uprave:

Mesarji na svojih privatnih klavnicah:

Arnold, Prevalje (Goljar)
Brišnik, Vransko. (Goljar)
Bruderman, Marenberg. (Goljar)
Birtič, Hrastnik. (Goljar)
Brezenshek, Rogatec. (Goljar)
Brinskelle, Kočevje. (Goljar)
Baudek, Cerknica. (Goljar)
Borišek, Litija. (Goljar)
Berglez, Pragersko. (Goljar)
Cotman, Moravče. (Goljar)
Črešnik, Vuzenica. (Goljar)
Doblšek, Mozirje. (Goljar)
Dotenc, Novo mesto. (Goljar)
Demšar, Ziri. (Goljar)
Debeljak, Sv. Barbara. (Goljar)

Drovenšek, Sv. Marjeta. (Goljar)
Deutschmann, Muta. (Goljar)
Fačini, Stična. (Goljar)
Flerin, Crnuče. (Goljar)
Grčar, Kamnik. (Goljar)
Gorišek, St. Gothard (Goljar)
Hvalec, Rogaška Slatina (Goljar)
Habjan, Novo mesto (Goljar)
Huter, Kamenica. (Goljar)
Hözl, Selnica. (Goljar)
Hotzknecht, Studenci. (Goljar)
Horvat, Zeče—Konjice. (Goljar)
Ino, Zagorje. (Goljar)
Jager, St. Vid/n. Ljubljano. (Goljar)
Juvančič, Zidani most. (Goljar)

Janežič, Moravče, (Goljar)
 Jutršek, Arcelin, (Goljar)
 Jerič, Žužemberk, (Goljar)
 Javornik, Logatec, (Goljar)
 Kokalj, Kranjska gora
 Kukec, Radeče pri Zidanem mostu
 Korošec, Boh. Bistrica
 Kmetič, Trzin
 Kozlevčar, Soštanj, (Goljar)
 Klanjšek, St. Jurij ob Juž. žel., (Goljar)
 Kovač, Domžale, (Goljar)
 Krničnik, Slovenjgradec, (Goljar)
 Kajzer, Dravograd, (Goljar)
 Košaber, Meža, (Goljar)
 Kolar, Vojnik, (Goljar)
 Kržišnik, Kostanjevica, (Goljar)
 Keber, Smartno ob Savi, (Goljar)
 Kosem, Dol pri Ljubljani, (Goljar)
 Koncilija, Novo mesto, (Goljar)
 Kriger, Krško, (Goljar)
 Kotnik, Stari trg, (Goljar)
 Kus, Gameljne, (Goljar)
 Kolenc, Ziri, (Goljar)
 Kikel, Fram, (Goljar)
 Katz, Ruše, (Goljar)
 Košir, Zagorje, (Goljar)
 Krečan, Zagorje, (Goljar)
 Lindner, Litija, (Goljar)
 Lazar, Kropa, (Goljar)
 Likar, Rakek, (Goljar)
 Likozar, Cerklje, (Goljar)
 Lovšin, Ribnica, (Goljar)
 Lotrič, Radeče pri Zidanem mostu
 Mastek, Zerjav, (Goljar)
 Meršnik, Sv. Lorenc na Poh., (Goljar)
 Marinšek, Naklo, (Goljar)
 Miklavc, Črna (Goljar)
 Mulej, Mengeš, (Goljar)
 Miklič, Ambrus, (Goljar)
 Maček, Smartno pri Litiji, (Goljar)
 Marolt, Sovodenj, (Goljar)
 Medved, Zagorje, (Goljar)
 Orel, Zagradec, (Goljar)
 Pristavec, Kranjska gora
 Pirh, Vitanje, (Goljar)
 Pušavec, Vodice, (Goljar)
 Pibernik, Velenje, (Goljar)
 Permoser, Celje, (Goljar)
 Prelog, Beltinci, (Goljar)
 Prekošek, Vojnik, (Goljar)
 Puhar, Duplje, (Goljar)
 Perdih, Laško, (Goljar)
 Peresciutti, Gorenja vas, (Goljar)
 Pirc, Kočevje, (Goljar)
 Poh, Konjice, (Goljar)
 Plahuta, Rimske Toplice, (Goljar)
 Pušnik, Muta, (Goljar)
 Pavlin, Trebnje, (Goljar)
 Pfeffer, Kočevje, (Goljar)
 Rogl, Unec pri Rakeku, (Goljar)
 Robavs, Zagorje, (Goljar)
 Rangus, St. Jernej, (Goljar)
 Rebernik, Trebnje, (Goljar)
 Rekar, Mojstrana,
 Slamič, Ljubljana, (Goljar)
 Sladič, St. Vid n. Ljubl., (Goljar)
 Suhadole, Dobrova, (Goljar)
 Smodej, Pobrežje — Marib., (Goljar)
 Strašek, Rogatec, (Goljar)
 Sodnik, Litija, (Goljar)
 Skubic, Černomelj, (Goljar)
 Senica, Konjice, (Goljar)
 Senica, Hraštnik, (Goljar)
 Stušek, Boh. Bistrica, (Goljar)
 Serjak, Ježica, (Goljar)
 Samostan, Stična, (Goljar)
 Škerjanc, Laško, (Goljar)
 Šumi, Lesce, (Goljar)
 Sober, Dol. Toplice
 Vavpotič, Ljutomer, (Goljar)
 Videmšek, Dob. pri Dom., (Goljar)
 Valand, Loče — Poljčane, (Goljar)
 Višič, Zreče, (Goljar)
 Zavrl, Jesenice, (Goljar)
 Zabukovec, Lož, (Goljar)
 Zupančič, Vače, (Goljar)
 Zakrajšek, Trebnje, (Goljar)
 Žener, Laško, (Goljar)
 Zohar, Teharje, (Goljar)

Sledeče občinske uprave: Bled, Brežice (Goljar), Celje, Dobrna pri Celju, Jesenice (Goljar), Kamnik, Kostanjevica (Goljar), Kranj, Ljubljana, Ljutomer (Goljar), Medvode (Goljar), Mozirje (Goljar), Mellika (Goljar), Maribor, Ptuj, Radovljica, Rogaška Slatina, Sodražica (Goljar), Sk. Loka, Slov. Bistrica, Sevnica, Tržič, Trbovlje.

Končno opozarjamo vse gg. mesarje, da je popolnoma iluzorno, čakanje na neke posebne vrste aparatov za omamljanje klavne živine, ki naj bi delovali brez vsakih patronov, ampak izključno samo na silo peresa (Federbolzenschussapparate) in ki bodo po izjavah nekega trgovca in nekega tehnika prišli kmalu na trg.

Konstrukterji in inžinerji v inozemskih državah, kjer so aparati za omamljanje živine že leta in leta v prometu in odkoder so isti pravzaprav izšli, so že davno poizkusili konstruirati aparat za omamljenje s peresom, vendar se jim to kljub vsem naporom in tehničnem in praktičnem znanju ni posrečilo, tako, da so to namero danes opustili. V vseh evropskih in izvenevropskih državah se danes uporabljajo aparati na patron brez krogle, ki so v konstrukciji tako izpopolnjeni, da ni pričakovati še kakega izboljšanja v tem pogledu.

Brezdvoma se tudi pri nas bo bo uresničila zamisel aparata na pero, zamisel, katero so drugod že zdavanj opustili. Stvar spominja na idejo „Perpetuum mobile“.

Po ceni naprodaj

1. „Goljar aparat, malo rabljen, 1 klešče za šunko — Rostfrei, skoro nove, 3 konzole za steklen nastavek za na pull, 1 zibalni nož (Wiegemesser) s 5 klinami, 1 šprica Fridrich & Haga 17 litrov, 1 kvečna na motorni pogon, 14 nožev, v najboljšem stanju, 1 velika, 25 literska preša za za ocvirke, 1 mala namizna kvečna, skoro nova, 1 zibalni nož s 4 klinami, 1 stoječa vaga za na pull, Rostfrei. — Poizve se pri upravi lista.

Več rabljenih original SCHERMERJEVIH aparatov za omamljanje živine poceni prodam.
Naslov v upravi lista.

Dobro upeljano mesarijo, tudi z gostilno vzajem v najem
Ponudbe na upravo lista

Rabljeno šprico 6 — 10 litov in kvečno kupim
Ponudbe na upravo lista

CREVA!

Nove snižene cene!
Tražite cenik!

CREVA!

M. Sertić - Zagreb

Horvaćanska c. 21

Telefon 24-565

Telegram: Emsertić Zagreb

CREVA!

CREVA!

Creva

po najpovoljnijim
cenama mogu
se dobiti kod

D. D. za izradu creva
Subotica

Kupujemo stalno vsakovrsna creva

Ukusne, praktične, higienske

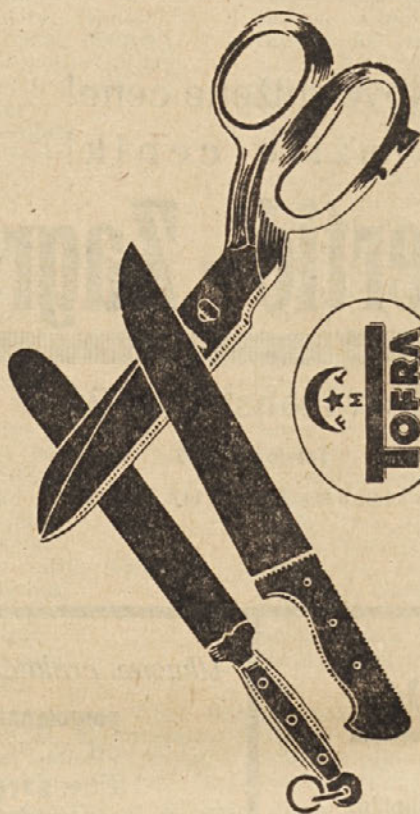
pergament-kese za mast
od 1/4, 1/2 in 1 kg sadr-
žine, **pergament uložci**
za sanduke za mast od
25 kg sadržine prodava-
ju se u svim količinama

„PATRIA“

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

TOFRANOŽE
IN VOLK
OSTRILA
DOBITE
POVSOD

F. T O M A Ž I Č - M A R I B O R



ZAK. ZAŠT. ZNAK

TRAŽITE NAŠ KATALOG

DOMAĆA TVORNICA FINIH ČELIČNIH NOŽEVA I ŠKARA

KUPUJTE
DOMAĆE
BLAGO!
ZAJAMČENA
KAKOVOST