



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilno „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

DRŽAVNA
KRAJEVSKA KNJIŽNICA
V LJUBLJANI

List izhaja 25. vsakega meseca.

Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 2.—. Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2.60, četrtletno K 1.30; posamezne številke 25 vinarjev.

Cena inseratom: 1/48 strani K 1.50, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta št. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak ponedeljek in petek od 4.—6. popoldne.

Rokopisi se ne vračajo. Rokopise in objave je pošiljati do 5. oziroma do 20. vsakega meseca, s tem dnevom se uredništvo zaključuje.

Št. 1.

V Ljubljani, 25. januarja 1918.

Leto V.

Kako se dožene množina alkohola v vinu.

Ker so cene vpostavljači uradi navedeni v določbe cen za vino neko gotovo višino stopinj alkohola za merilo, se bo morda vsled tega marsikateremu naših prijateljev zljubilo hoteti dognati kakovo alkoholno moč da ima vino, za katerega kup se pogaja in pa ker so se podala pri nas že pogosto vprašanja kakove in katere vage so za vinsko alkoholno vago najbolje ali vsaj deloma zanesljive in kje se dobijo, podamo tu tozadevno kratek razgovor. Najprej in še najsigurnejše se določi množino alkohola, ki ima nastati v pravilno pokipelem vinu, takoj v začetku pri moštu s konstatcijo koliko vsebuje mošt sladkorja. Najpribližneje se dožene vsebina sladkorja v vinskem moštu z Klosterneuburško moštno tehtnico. Za merjenje s klosterneuburško moštno tehtnico se vzame nekoliko mošta, ki je bil ravno kar iztisnjen in se najprej precedi skozi platno ali skozi gosto cedilo in potem se vlije tako očiščeni mošt v zato pripravljen cilindar, napolni se le toliko, da tehtnica prosto v tekočini plava. Obrisa moštna tehtnica se potem počasi potaplja v tekočino ter se pazi, do katere številke se je potopila, pa tudi kakšno toplino ima tekočina, kar kaže toplomer, ki ji na isti tehtnici. Nato se tehtnica zopet vzame ven, ves gornji del in tudi prsti, s katerimi se tehtnica drži, se obrišejo s čisto fino cunjico in potem se zopet počasi potaplja v mošt. Spusti se šele pri številki, katero je opazovalec že prej čital. Ko se še pogleda ali se tehtnica nikjer ne dotika kozarca, se v vodoravni črti bero odstotki, obenem se pa tudi pogleda na toplomer. Čim več sladkorja je v tekočini, tem manj se je tehtnica potopila. Merjenje naj se zato ponovi, ker se pri prvem tehtnica navadno pregloboko vtakne v mošt in to obteži tehtnico, da kaže več odstotkov, kakor jih je v resnici. Tudi se mora mošt poprej

precediti ali vsaj pustiti nekoliko časa na miru, da se usede, ker le potem tehtnica pokaže popolnoma zanesljivo. Važno ulogo igra pri tem tudi toplinica. Moštne tehtnice kažejo prave odstotke pri 17.5° C ali 14° R. Zato je najbolje, če se mošt na to toplino spravi, torej po potrebi shladi ali pa segreje. Ako pa to ne gre, se vse enako zmeri, kotem pa za vsaki 2.5° C nad 17.5° C, ali za vsako stopnjo R nad 14° R za 0.1% došteje, odnosno pod pravo toplino za 0.1% odšteje. Ako moštna tehtnica kaže 17% sladkorja pri 17.5° C, ga je res 17%, če pa toplomer kaže 20° C torej 2.5° C nad normalno toplino, potem je sladkorja 17.1%, če pa toplomer kaže 15° C, potem ga je le 16.9%. Pripomniti pa je, da mošt ki se preiskuje, ne sme že kipeti, ker je v takem že nekoliko sladkorja pokipele in tehtnica seveda ne kaže pravilno. Ko se tehtnica neha rabiti, se mora prav čedno obrisati. Ako vemo, koliko sladkorja ima v sebi mošt, lahko torej preračunimo, koliko alkohola bo imelo vino; in sicer s tem, da določene odstotke množimo z 0.48. Če ima mošt v sebi 17% sladkorja, bo imelo vino 17 krat 0.48 je 8.16% alkohola. Po največ se pri nas rabijo tudi takozvane Wagnerjeve moštne tehtnice, ki so tudi zelo enostavne. V Ljubljani jih prodaja S. Goldstein, optik pod Trančo pri črevljarskem mostu, in velja ena okrog 4 K s kozarcem vred. Te moštne tehtnice imajo pa drugačno razdelbo in sicer na stopinje, iz katerih se šele z množenjem 1.5 sladkorjevi odstotki izračunati dajo, tako da kadar kaže tehtnica 10 stopinj odgovarja 15 stopinjam sladkorja. Ako se hoče potem dognati, koliko bo v pravilno pokipelem vinu alkohola, se računa dotična konstatirana množina odstotkov sladkorja z 0.65 kar izkaže vrednost alkohola v volum odstotkih, na pr. ako je v moštu izkazano 18% sladkorja krat 0.65 je 11.70% alkohola, 15% sladkorja krat 0.65 je 9.75% alkohola, 20% sladkorja je 13% alkohola. Toplina je tudi pri merjenju z Wagnerjevo tehtnico naj-

primernejša 15 C. Ravnanje s tekočinami in aparatom je isto kakor v prejšnjih točkah navedeno. Toliko kot pripomoček k nakupovanju mošta. Za letos je stvar že zakasnela, prišlo pa bode prav v bodoče. Aktualnejša je torej za sedaj zadeva z vinom samim. Da se zamore vrednost vina po vsebini alkohola natančno dognati, se je treba poslužiti eksaktnih fizikalnih naprav. Dajo pa tudi razni aparati precej natančne rezultate, tako na pr. preizkušeni Malligand-Vidalijev ebullioskop ali aparat »Alko« od H. Kapeller-ja, s tem se množina alkohola v vinu kar naravnost zamore konstatirati. Ti aparati pa so precej dragi, a se za tistega, ki se specijelno z vinotržtvom bavi, tudi izplačajo. Imamo tudi takozvane Wagnerjeve tehtnice za vino, kakor za mošt, katera pa le približno naznanja vsebino alkohola v vinu, ker se z ozirom na gostost vina s tako tehtnico ne da popolnoma natančno določiti alkoholovine. V novejšem času se poslužujemo po največ novega Bernadotovega alkoholometra ali vinometra. Ta važen kletarski pripomoček, ki je posebno za vinske trgovce velikega pomena, je Francza Bernadota alkoholometer ali vinomer. To je majhna, komaj 15 cm visoka steklena priprava, s katero se v pol sekunde mrzlim potom določi množina alkohola t. j. vinska moč v vinu. Zgornji del, v katerega se vlije za preiskovanje določena tekočina, je podobna kelihu, ter konča v stegneno prav ozko cevko, ki je zaznamovana z 0—20. Ta priprava kaže najbolje pri 15° C, vsled česar je dodan tudi poseben toplomerek. Zaradi natančnosti se vinomer pred uporabo tupatam najprej preskuša z navadno vodo. Te se vlije v kelih približno 10 do 15 kaplic, ter počaka, da se ozka cevka napolni, ter da od spodaj tudi nekaj kaplic odteče. Na to se takoj postavi pokoncu s kelihom navzdol na mizo ali drugo vodoravno stvar, odnosno se tudi lahko kelih s palcem zamaši (ne pa tudi stranske luknjice na kelihu, ker bi potem tekočina ne ste-

kla nazaj) ter enostavno v roki narobe obrne in sicer z v cevko vrezanimi številkami proti sebi. Voda steče nazaj v kelih in če je prava gorkota in pravi zračni pritisk, se razmerni del te vode vstavi natančno pri 0, drugače pa nad ali pod 0, katero razliko je treba potem pri merjenju vina istotako vpoštevati. Po odstranitvi vode se vinomer najpreje s preiskujočim vinom izpere, potem se zopet vlije v kelih kakih 10 kaplic istega vina, pusti da odteče spodaj par kaplic, nakar se istotako kakor pri merjenju vode na kelih postavi, ter odčita stopinje, kjer se tekočina (alkohol) vsled kapilaritete in adhezije liki živemu srebru v toplomeru ostavi. Vse to traja komaj pol minute. Če se med preiskovanjem napravijo v cevki zračni mehurčki, se tekočina na spodnjem delu izseza, ter če treba na novo nalije in zopet kakor preje odmeri. Pri nadaljnem zaporednem nadaljevanju ni treba več vsakokrat na novo vodo meriti, marveč se kar vlije in meri eno vino za drugim. Pri tem je paziti, da se cevka vsakokrat najpreje z novim vinom dobro izpere, da ne ostane nič od prejšnjega vina notri. Ta vinomer kaže vkljub svoji neverjetni enostavnosti prav dobro, seveda ne tako natančno kakor ebullioskop ali enako drage priprave, pri katerih je treba vino kuhati, toda v najslabšem slučaju je razlike komaj za $\frac{1}{2}\%$; pri natančni uporabi in pri primerni toplini pa ni skoraj nikake razlike. Le pri močnejših tekočinah, čez 15%, nastane več ali manj nezanesljiva natančnost že vsled pretesnih črtic. Zato je boljše, močnejše tekočine razredčiti s polovico vode, ter potem izkazano množino alkohola množiti z 2. Zato je dodano tej pripravi posebna že odmerjena cevka zaznamovana s 5 in 10. Če ima tekočina čez 20%, se nalije v cevko te tekočine do 5, ter dolije še vode do 10 in potem meri. Če pokaže potem vinomer 12%, ima tekočina 2 krat 12 je 24% alkohola. Cela priprava s toplomerom in drugo cevko vred stane 15 K. Poštino in zavoj je posebej plačati. Bernadotov vinomer je dobiti pri c. kr. kmetijski družbi kranjski v Ljubljani. V spornih slučajih glede vsebine alkohola pa se vsekako priporoča dati vino preizkusiti deželnemu kemičnemu preizkuševališču v Ljubljani.

Silno pomanjkanje živine na Kranjskem in omejitev civilnega konzuma mesa.

Deželna komisija za ureditev prometa z živino na Kranjskem pri c. kr. deželni vladi v Ljubljani je v seji dne 31. januarja 1918 energično ugovarjala zoper neverjetno velike zahteve vojaške uprave po živini. Tudi c. kr. deželna vlada je vložila protest na kompetentnem mestu zoper ogromne zahteve živine po vojaštvu. Poudarilo se je na kompetentnih mestih od vseh faktorjev, da Kranjska pod nobenim pogojem ne more izpolniti predpisov vojaštva, ki pa zahteva kljub vsemu predpisano število živine. Zahteve civilnega prebivalstva po mesu so čim dalje večje. Meseca februarja 1918 bi morale »Deželno mesto« iz Kranjske dobaviti nad 13.000 glav, ako bi hotelo izpolniti vojaške zahteve in zahteve civilnega konzuma, nasprotno pa zamore »Deželno mesto« prostovoljno t. j. po-

tom prostovoljnega nakupa dobaviti iz cele dežele le 613 glav. Vse, kar bi se več dobavilo, bi bilo treba s silo rekvirirati. Kmetovalci se upirajo oddajam živine, češ, da vole rabijo za delo, ostala živina je majhna, molznih in pa brejih krav pa sploh ni mogoče in ni niti dopustno odvzeti. Po tem položaju je bila prisiljena »Deželna komisija za ureditev prometa z živino na Kranjskem« tudi civilni konzum na Kranjskem primerno znižati ter se bo klanje v mnogih občinah po deželi moralo čisto ustaviti, v drugih občinah pa omejiti. Kmetovalci morajo biti pripravljeni, da bodo prisiljeni oddati živino, katero bodo silno težko pogrešali ter bodo morali oddati brez dvoma tudi plemensko živino vsaj vso tako, ki ni posebne pasme in posebno dobra za pleme. Treba bo oddati tudi delavne vole. »Kranjsko deželno mesto za vnovčevanje živine v Ljubljani« bo po svojih zaupnikih skušalo hudo breme kar mogoče porazdeliti, tako da ne bo živinoreja, dasi bo zelo oškodovana, čisto uničena in vsaj kolikortoliko ohranjena. Vole bo treba, kakor rečeno, tudi odvzeti, vendar se bo skušalo tako urediti, da bo v vsaki vasi ostalo vsaj nekaj živine za delo. Poljedelci bodo morali eden drugemu pri delu z živino pomagati. Apeliramo na živinorejce, naj se ne upirajo vočigled opisane položaja dobavam živine po zaupnikih »Deželnega mesta za vnovčevanje živine«, ker sicer bi ukazalo vojaštvo rekvizicijo, pri kateri bi nastale, ker bi se rekvizicija vršila brez ozira, kar na splošno, nedogledne posledice za živinorejo, nevarno bi pa bilo tudi za ljudstvo samo. Zaupniki »Deželnega mesta« imajo strog nalog, da zahtevajo le tisto živino, kar se sicer težko, vendar pa še vedno najlažje pogreša. Na drugi strani apeliramo na prebivalstvo mest in industrijskih krajev, na delavstvo in meščanstvo, naj omeji začasno uživanje mesa in to vsaj toliko časa, da se bo moglo obdelati polje, ker je sicer nevarnost, da se tudi drugih pridelkov jeseni ne bo skoro nič pridelalo, ako bi se kar vso živino od kraja pobralo. Konzumentje naj razumejo položaj ter ga gledajo kakršen je ter naj ne nastopajo nasilno, ker to položaja ne more izpremeniti. V interesu vsega prebivalstva in bodočnosti našega narodnega gospodarstva je, da se vsaj večji del živine za delo ohrani in ne pobije zadnji rep. Živinorejci, predvsem pa tudi županstva, naj gledajo, da ne bodo ljudje po deželi doma klali živine in telet in da se ne bo vršilo tihotapstvo živine v sosedne dežele, ker oboje je skrajno škodljivo že sedaj, odslej bi pa bilo to naravnost poguba za naše gospodarstvo.

Gostilničarstvo bo vsled pomanjkanja živine tudi neznosno trpelo, ne le da ni vsled tega pravega obrata, je gostilničarju hujše v tem oziru, ko mora odslavljati živeža potrebne ljudi lačne od hiše. V Ljubljani n. pr. dobivajo obrati, ki so doslej rabili po 60 kg mesa na teden, 6 kg na 4 dni. Ljudstvo kolne, mi pa pravimo le z Bogom, le z Bogom!

Zadružne objave.

Vsem cenjenim naročnikom na reformne krožnike moramo, žal, sporočiti, da naročenih komadov ne moremo preskrbeti, ker tovarna manj kot en gros, t. j. 12 tucatov ne odpošlje, naročil imamo pa doslej samo na 19 koma-

dov, bi z ostalimi ne vedeli kam. Ako nam dospe več naročil, bomo dosedanje in nove naročnike pismeno obvestili, da naročeno prejmejo.

Naredba urada za ljudsko prehrano tikajoča se ureditve prehrane izven hišnega gospodarstva.

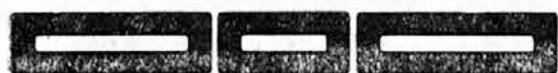
Na podlagi zakona z dne 24. julija 1917, državni zakonik št. 307 se zaukaže sledeče:

§ 1. V obrtnih in neobrtnih prehranjevalnih obratih se sme eni osebi dati le a) ob navadnem opoldanskem času: enkrat juho, enkrat meso in prikuho, enkrat močnato jed ali sir; b) ob navadnem večernem času: enkrat meso in pridevek, enkrat močnato jed ali sir; c) izven opoldanskega ali večernega časa: enkrat juho in enkrat meso. Davanje sadja ali kompota je ob vsaki jedi dovoljeno. V dnevih, kadar je uživanje mesa sploh prepovedano, se sme namesto mesnate jedi dati le jed, ki ni pripravljena iz mesenine. Tudi druge dneve se sme mesnate jedi z ribami ali sočivjem nadomestiti. Notranjenosti živine in klobase veljajo kot mesnate jedi. Za oddajanje opoldanske ali večerne hrane se mora enotni, v dotičnem kraju običajni ali navadni čas od obrtnika samega določiti. Tako določene ali izbrane ure obedov se mora oblastvu naznaniti in na že iz ceste vidnem kraju obratnega prostora razvidno napraviti. Za kolodvorske gostilne te določbe ne veljajo. § 2. Politična deželna oblast sme gostilniške obrate primorati, opoldne in večer vsaj po eden obed po preje določenih enotnih cenah redno oddajati. Kot obed ali vrsto jedil je v smislu te določbe smatrati vsaj juho in meso, ribe ali sočivje s prikuho, ali meso, ribe ali sočivje s prilago in močnate jedi, ali juho, sočivje in močnate jedi, kot najvišja mera so določbe § 1. meročajne. Oni gostilničarski obrati, kateri redno določene vrste jedil v smislu prejšnjega odstavka oddajajo, morajo način sestave in cene teh obedov politični oblasti naznaniti. § 3. V gostilničarskih in krčmarskih obratih se sme ena porcija močnate jedi oddati samo proti odvzetju enega dela karte, ki odgovarja 25 g moke in kruha, (pri potnikih potniški izkaz). Politična deželna oblastva vpostavijo način kako se ima to krajsanje kart izvršiti. Pod močnate jedi v smislu te naredbe spadajo vse iz kakršnekoli moke pripravljena jedila, bodisi, da se samostojno ali kot prilage oddajajo. Izvzete so le reči iz moke, ki se po dosedaj običajni izmeri v juho vkuhavajo. § 4. Določbe odlokov notranjega ministrstva z dne 14. julija 1916, drž. zak. št. 218, oziroma z dne 3. marca 1917, drž. zak. št. 89, zahtevajoč utesnitve porabe mesa in masti, ostanejo v veljavi. § 5. Občine so dolžne pri izpeljavi teh predpisov sodelovati. § 6. Prestopki te določbe in na podlagi te izdanih predpisov se po politični okrajni oblasti kaznujejo v denarjih do 20.000 kron ali z zapornom do 6 mesecev. Če se je prestopok zgodil v izvrševanju obrti, se lahko izreče izguba obrtne pravice. Pri otežujočih okoliščinah, posebno pri ponavljajočih se slučajih prestopkov, se navedene kazni smejo skupno zavesti. § 7. Na javna in privatna zdravilišča se te določbe ne nanašajo. § 9. Ta določba stopi 15. februarja 1918 v veljavo.

Höfer m. p.

Listnica uredništva.

Prva številka letošnjega leta se nam je tudi še nekaj zakasnila, druga izide že prve dni marca in tretja okrog 25. marca, tako da dohitimo, kar je bilo zamujenega. Ako se bo papirno primanjkovanje pohujšalo, bomo vztrajali pri dosedanjem obsegu lista, sicer pa po možnosti dobave papirja.



Avgust Signola

Ljubljana, Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja 242
30 za gostilne, hotele in kavarne.



Inserati

v „Gostilničarju“ dosežejo
dokazano velik uspeh.

Ceneno zaračunavanje.
Pri večkratnih objavah znaten popust.

Restavracija

Hotel „Slon“

v Ljubljani

se s 1. majnikom odda v najem.

Ponudbe:

Hotel „Slon“ v Ljubljani.

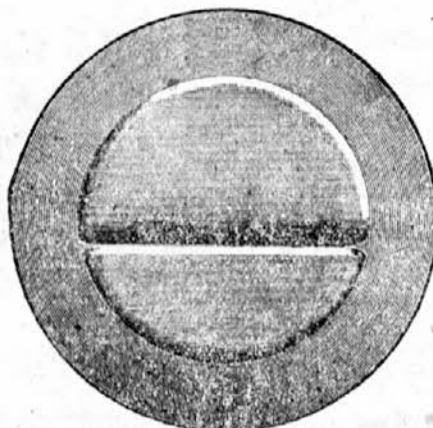
I. kranjska tovarna mineralnih vodá, sodavice i. t. d.

Ljubljana, Slomškova ulica št. 27

priporoča:

sodavico, pokalloe, naravni mali-
nov in citronov sok, nadalje izborne
sadne pijače v pat. steklenicah: jagodovec,
nektar, kristalno citronado, jabol-
čni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!



Glasom ministrske naredbe z dne 16. julija 1916
je prepovedano posameznim gostom nuditi topla
jedila na servirnih pladnikih.

Reformni krožnik

popolnoma odgovarja gori navedeni na-
redbi ter zaedno zadovolji tudi goste.

Velike prednosti ni mogoče prezreti.

Popis v članku „Praktična novost“.

CENE: Bel krožnik K 1-90, z modrim robom K 2-30, z okraski pod glasuro ali
monogrami K 2-95, servirni pladniki (ovalni) K 1-95, 2-40, 3-05
s troški loko Ljubljana.

Naročila sprejema:

upravništvo „Gostilničarja“

kot edini zastopnik.

Zamaške

nove in stare, kupi vsako množino
trvdka Ljubljanska industrija
probkovih zamaškov

Jelačin & Ko. Ljubljana.

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in
kavarna 31 25—24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutrak.

Filijalke:

Mestni trg št. 6
Kolodvorska ulica št. 6.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruga v Ljubljani

Marije Terezije cesta št. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoče

: v gostilničarskem obrtu :

Gospodarji iz Ljubljane plačajo 60 v,
z dežele 1 K.

**Tovariši gostilničarji! Poslu-
žujte se te ugodne prilike!**

26 23—24

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

je imela koncem leta 1916 vlog . . . K 66.200.000—
hipotečnih in občinskih posojil . . . „ 27.000.000—
rezervnega zaklada . . . „ 2.000.000—

Sprejema vloge vsak delavnik in jih
obrestuje najvišje po 4%, večje in
nestalne vloge po dogovoru.

Hranilnica je **popilarno varna** in
stoji pod kontrolo

c. kr. deželne vlade.

Za varčevanje ima vpeljane lične

domače hranilnike.

Posoja na zemljišta in posolja na Kranjskem proti 5%, izven
Kranjske pa proti 5 1/4% obrestim in proti najmanj 1 %
ozir. 3/4% odplačevanju na dolg.

V podpiranje trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno

Kreditno društvo.

Zamaški za sode

(vehe in čepinci) leseni v vsaki
množini in velikosti so na raz-
polago.

Vpraša se pri

JOS. ŠREYU,

v Ljubljani,

Sodna ulica št. 2 II. nadstropje.

Tovariši! Tovarišice! Kupujte le pri trvdkah, ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“, v Vašem glasilu.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje
8 25—24 in najsolidneje trvdka

T. MENCINGER, Ljubljana, vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Restavracija „pri Maliču,“
je zopet otvorjena.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kollmann
 11 v Ljubljani 24-24

dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

A. Bajec
 cvetlični salon
 Pod Trančo 2
 vrtnarija
 Tržaška cesta 34
 v Ljubljani.

Deset zapovedi za kmetovalca
 Deset zapovedi za zdravje

dobi za stonj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 24-24

Treba le dopisnice z naslovom:
 Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
 Spodnja Siška šte. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.
 Telefon št. 262.14 25-24

Pivovarna „Reininghaus“
 Gradec — Steinfeld
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
 marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 23-24

Specijaliteta Reininghausovo dvojno sladno pivo „St. Peter“ v originalnih steklenicah.

Glavno zastopstvo pivovarn Reininghaus in Puntigam

Telefon št. 90. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 90.

Pivovarna Göss

priporoča svoj priznani priljubljeni izdelek

marčno pivo

v sodčkih in steklenicah.

Pojasnila daje **Fr. Sitar**, zaloga pivovarne Göss, Ljubljana VII. (Spodnja Siška.)

Istotam se nahaja zastopstvo preblavske slatine.

VINO belo in rudeče

od 56 litrov dalje.

Kislo vodo za brizganec in namizno zdrav. slatino

od 25 steklenic dalje.

Razpošilja:

A. OSET, Guštajn, Koroško.

Kupim vsake vrste steklenice, zamaške in sode.

Pristni brinjevec

se dobi po primerni ceni pri

Franc Švigelju na Bregu
 pošta Borovnica, Kranjsko.

KLEINOSCHEG-
 39 25-24
DERBY SEC

Vinometre „Bernat“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro galico. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur. Špansko zemljo. — Tanin. — Žveplo na asbestu. — Žveplo v prahu. — Limonovo kislino. — Vinsko kislino. — Soda bikarbono. — Strupa proste barve itd.

ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Židovska ulica 1.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Siška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

marčno, dvojno marčno in izvožno pivo v sodčkih in steklenicah.

Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive. 3 24-24