

Tržne cene

V Ljubljani dne 14. aprila 1897. Pšenica gld 8 50 kr.,
rž gld. 6 50 kr., ječmen gld. 5 50 kr., oves gld. 6 50 kr.,
ajda gld. 7 20 kr., proso gld. 6 — kr., turšica gld. 4 80 kr.,
leča gld. 12 — kr., grah gld. 13 — kr., fižol gld. 10 — kr.
(Vse cene veljajo za 100 kgr.)

Največja zaloga

raznega semena

na pr. večne nemške detelje (lucerne), štajarske detelje, in-
karnatke, turške in travniške detelje, raznih vrst velikanske
pese, ki je splošno znana kot najboljša krma; potem travna se-
mena za suha, mokra, peščena ali ilovnata tla. Velika zaloga raznih
semen cikoriije, dobra krma za prasiče, salate, kumar, peter-
šilja, zelene, sladkega graha, fižola in drugih zelenjadnih vrst.

Mnogobrojnega poseta prosi (8) (35-2)

PETER LASSNIK

v Ljubljani.

Vizitnice

priporoča

J. Blaznik-ova tiskarna v Ljubljani.

V Lincu dne 24. aprila t. l.: 54, 65, 86, 10, 33.

V Trstu dne 24. aprila t. l.: 29, 28, 47, 82, 73.

V Pragi dne 28. aprila t. l.: 53, 74, 15, 59, 73.

Pristno brnsko sukneno blago.

Jeden odrezek	gld. 3.10 iz dobre	
3.10 m dolg zado-	4.10 » »	
stuje za jedno	4.80 » »	pristne
obleko za gospoda	6 — » najboljše	ovčje
in velja le	7.74 » fine	volne
	9 — » finejše	
	10.50 » najfinejše	

1 odrezek za črno salonsko obleko gld. 10 —

Blago za vrhne suknje. loden, peruvien. dosking. Blago za
državne in železniške uradnike. grebenčasto in ševajot blago,
razpošilja po tovarniških cenah kot reelno in solidno dobro
znana (11)

sukno-tovarniška zaloga

Kiesel-Amhof v Brnu.

Vzorci pošlje zastoj in poštne preste. Pošiljatve po vzorcih.

Pozor! P. n. občinstvo se opozori, da se blago veliko ce-
neje dobi, ako se naravnost od nas natoči, kakor pri pre-
kupcih. Tvrdba Kiesel-Amhof v Brnu razpošilja vsako blago
po pravih tovarniških cenah brez krojaškega prebitka, kar
zasebne naročnike zelo oškoduje.

Patentirani

aparati v ohranitev piva.

Kozarec dobrega, svežega piva! Turisti, lovci, kolesarji, sprehajalci,
vsi si poželé sveže pijače, ako po prestanih težavah počivajo. Vender prepo-
gosto so prevarjeni! Na deželi je navadni odgovor: „Pri nas se dobi le ob
nedeljah sveže pivo, ob delavnikih se premalo iztoči“. Pride truden izletnik
pozno na večer v mesto, v nadi, da dobi svežo pijačo v navadni gostilni, tedaj
se izgovarja večkrat krčmar: „Je že prekasno, ne morem več sodčka nastaviti,
ker se mi pivo do jutri izveši, ter postane neslastno“.

Nadomesti se res s pivom v steklenicah, vender pravim pivopivcem
to ne prija; tudi je to dražje; delo, ubitje steklenic in večji prevoznji stroški
morajo ceno izvišati.

Razni poskusi s takozvanimi stiskalnicami in ogljikovo-kislimi aparati
izpričajo najboljše o potrebi dobrih, zahtevam zadostujočih aparatov v ohranitev
piva. Vender vsi ti aparati imajo mnogo nedostatkov: prvič je delo s tekočo
ogljikovo kislino vedno z malo nevarnostjo spojeno, tudi vedna obnovitev iste,
podražuje promet teh aparatov; nadalje se od mnogih strani opravičeno pro-
tivi proti vsim umetnim pripomočkom pri točenju piva.

Upam, da sem s to iznajdbo napravil aparat, kateri vsem, tudi
najsmelejšim zahtevam zadostuje, vse prednosti daje, ne da bi se naj-
manje moglo oporekati.

Aparat je cenen, tako priprost, da ga vsakdo lahko uporabi, ter ne
zahteva nikakih pripomočkov v ohranitev piva. Edini pogoj za brezgrajno
delovanje je snaga.

Pivo se do zadnje kaplje iztoči, ni nikacega ostanka, nič počepne, torej tudi nikake
nevarnosti za zdravje vsled pokvarjenega piva.

To so prednosti, katere so v korist pivo pijočemu občinstvu, gostilničarju, pa tudi nič manj pivovarju.

Pivo pijočemu občinstvu, ker dobi povsod, kjer so moji aparati v rabi, dobro, sveže, zdravo pivo.

Gostilničarjem, ker imajo ob vsakem letnem in dnevnem času dobro, sveže pivo, torej več iztočijo, tudi
ne trpe škode, radi ostankov in počepne; ravno to koristi pivovarju, kateri je brez skrbi, da bi se njegovo dobro
pivo s počepno mešalo in s tem na ugledu trpelo.

Dokaz o izbornosti mojih aparatov so priznanja, katera sem prejel že v prvem letu izdelovanja in so vsa-
kemu na razpolago v pregled.

(2)

V Ljubljani meseca aprila 1897.

Z odličnim spoštovanjem

Albin C. Achtschin.

