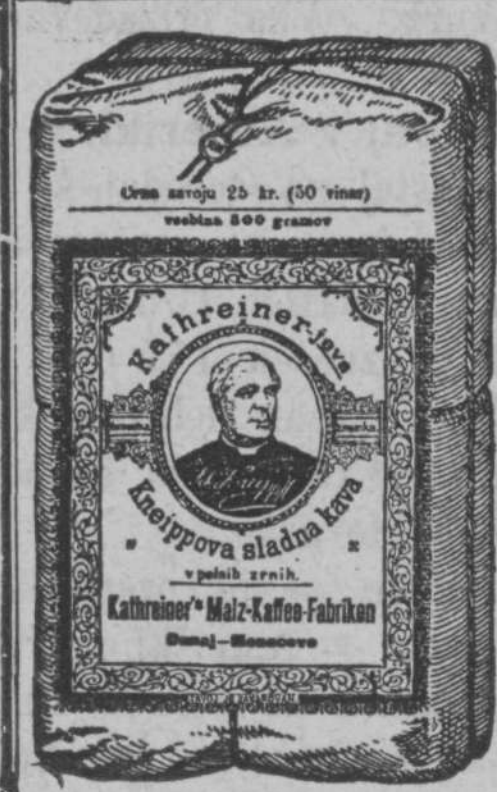




Kathreiner
KNEIPPOVA SLADNA KAVA

je kot
primes k bobovi kavi
edino zdrava
kavina pijača.

Dobi se povsod, pol kile za 25 kr.

Svarilo! Zaradi ničvrednih ponarejenih izdelkov je treba paziti na izvirne zavoje z imenom:
Kathreiner

Izvrstni krtlačar voljne

(Kardenschleifer) (1)

kateri je posebno izurjen pri
„Deckelkarden patent Ashworth“

išče se po prav ugodnimi pogoji.

Le na tiste se bo ozir jemalo, kateri so
kakega slovanskega jezika zmožni.

Vprašanja naj se pošiljajo na uredništvo
„Novic“ pod naslovom D. Kr. 200.

Tržne cene.

V Ljubljani dne 15. aprila 1896. Pšenica gld. 8 — kr.,
rž gld. 7.50 kr., ječmen gld. 6.50 kr., oves gld. 6.80 kr.,
ajda gld. 7.40 kr., proso gld. 6.30 kr., turšica gld. 5.40 kr.,
leča gld. 11 — kr., grah gld. 10 — kr., fižol gld. 12 — kr.
(Vse cene veljajo za 100 kgr.)

Louis Kuhne

mejnarodni zavod (1)
za zdravljenje brez lekov in operacij v Lipsiji.

Ustanovljen 10. oktobra 1881. leta, razširjen leta 1892.

Svet in pojasnila za vse bolezni,
tudi pismeno, kolikor mogoče.

V zalogi Louis Kuhne, Lipsija, Flossplatz 24, je izšlo in
je za dobiti od založnika proti pošiljavi denarja ali po
poštnem povzetju, kakor tudi skozi vse knjigarnice:

Louis Kuhne, Novo zdravilstvo. Učna knjiga in svetovalec
za zdrave in bolne, 18. nemški natis (45.000) 486 strani,
8° 1896. Cena 4 marke, vez. 5 mark. Izšlo je v 15 jezicah.

Louis Kuhne, Ali sem zdrav ali bolan? En poskus in
svetovalec za vsacega. 13. nemški natis 1896. Cena 50 vi-
narjev. Izšlo v 9 jezicah.

Louis Kuhne, Otročja vzgoja. Varstveni klic na vse sta-
riše, učnike in izgojitelje. Cena 50 vinarjev.

Louis Kuhne, Kolera, driska in enake bolezni, njih izvir,
zdravljenje brez leka in ozdravljenje. Cena 50 vinarjev.

Louis Kuhne, Preiskavanje znamenjev na obrazu. Učna
knjiga novega načina preiskavanja, lastna iznajdba. S ve-
liko podobami. Cena 6 mark, eleg. vezano 7 mark.

Louis Kuhne, Naznanila ozdravljenja iz svoje skušnje.
Brez zdravil in operacij s pojasnilom, 25 natis. Zastonj.

C. in kr. privilegovani aparati v ohranjenje piva.

Taisti so za gostilne in domačo porabo neizogibno potrebni
in imajo to prednost, da pivo brez umetnega dovažanja oglji-
kove kisline ostane **cele tedne** sveže in okusno. Njihova upo-
raba je jako priprosta.

Poskusi teh preskušanih aparatov so dokazali, da se pivo
od začetka, do zadnjega kozarca
enako dobro, peneče in čisto ohrani.

Cenike z navodilom pošilja izdelovatelj:

Albin C. Achtschin star. v Ljubljani

Gledališke ulice št. 8.

Priznalno pismo:

Poslani mi aparat za ohranjenje piva sem poskusil in moram priznati, kot izvrstno in potrebno za vsa-
kega kdor ima pivotoč, kjer je v resnici čez 8 dni piva lepša in boljša kot prvi dan, ko se jo hrani v aparat in
moram takega le pridoročati.

Postojna, 6. aprila 1896.

Z velespoštovanjem

G. Pikel.



(8)