

### Tržne cene

V Ljubljani dne 15. maja 1897. Pšenica gld. 8 30 kr.  
rž gld. 6 — kr., ječmen gld. 5 — kr., oves gld. 6 50 kr.,  
ajda gld. 7 — kr., proso gld. 6 — kr., turšica gld. 4 90 kr.,  
leča gld. 12 — kr., grah gld. 12 — kr., fižol gld. 9 — 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 (12) (35-4)

**PETER LASSNIK**

v Ljubljani.

### Vizitnice

priporoča

**J. Blaznik-ova tiskarna v Ljubljani.**

V Lincu dne 22. maja t. l.: 61, 28, 88, 6, 21.  
V Trstu dne 22. maja t. l.: 22, 41, 14, 1, 66.  
V Pragi dne 26. maja t. l.: 48, 3, 72, 33, 65.

### Pristno brnsko sukneno blago.

|                   |                    |            |
|-------------------|--------------------|------------|
| Jeden odrezek     | gld. 3-10 iz dobre |            |
| 3-10 m dolg zado- | 4-10               |            |
| stuje za jedno    | 4-80               |            |
| obleko za gospoda | 6—                 | najboljše  |
| in velja le       | 7-74               | fine       |
|                   | 9—                 | finejše    |
|                   | 10-50              | najfinejše |

pristne  
ovčje  
volne

1 odrezek za črno salonsko obleko gld. 10 —

Blago za vrhne suknje, loden, peruvien, dosking. Blago za  
državne in železniške uradnike, grebenčasto in ševjot blago,  
razpošilja po tovarniških cenah kot reelno in solidno dobro  
znana (15)

sukno-tovarniška zaloga

**Kiesel-Amhof v Brnu.**

Vzorci pošlje zastoj in poštine prosto. Pošiljatve po vzorcih.

Pozor! P. n. občinstvo se opozori, da se blago veliko ce-  
neje dobi, ako se naravnost od nas naroči, kakor pri pre-  
kupcih. Tvrdka 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 najbolje 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.

(6)

Z odličnim spoštovanjem

V Ljubljani meseca aprila 1897.

**Albin C. Achtschii.**

