

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Weihnachts-Preisliste der Emmericher Waaren-Expedition Filialen  
Karlsruhe

December 1888.

# Weihnachts-Preisliste

## der Emmericher Waaren-Expedition Filialen Karlsruhe

Kaiserstrasse 124 und Werderplatz 46.

Als besonders gut von Qualität u. aussergewöhnlich preiswürdig empfehlen wir namentlich für

### Weihnachts-Bezüge:

#### Kaffee (Roh).

Nr.	Bezeichnung	Geschmack:	per Pfund	154 Pfg.	Mark	14.19.
00	Feinbraun Menado	sehr grosse Plattbohne	hochfein	per Pfund	154 Pfg.	Mark 14.19.
24	Feinblau Java Mocca	Perlbohne	feinfein	"	143 "	" 13.18.
39	Feingelber Java	grosse Plattbohne	fein u. mild	"	132 "	" 12.16.
45	Feinblau Surinamart	mittelgrosse Plattbohne	gut kräftig	"	132 "	" 12.16.
48	Feingrün Java	mittelgrosse Plattbohne	kräftig	"	123 "	" 11.34.

Ermässigtter Preis für Originalbeutel à 9 1/2 Pfd netto, ohne Porto:

#### Geröstete Kaffees (Mischungen).

101	Hellbraun Preanger-Mischung	per Pfund	180 Pfg.	Mark	16.59.
107	Menado-(Carlsbader)-Mischung	"	165 "	"	15.21.
139	Feingelber Java-(Wiener-)Mischung	"	160 "	"	14.74.
151	Holländische Mischung	"	141 "	"	13.—.

#### Thee.

Nro.	Name	Geschmack	per Pfund	Mark	5.40.
174	Extrafine Souchon	kräft. arom.	per Pfund	Mark	5.40.
181	Finest Lapseng Souchon	kräftig	"	"	3.40.
187	Familien-Thee	kräft. u. gut	"	"	1.80.
195	New Seasons Souchon	kräft. arom.	"	"	4.60.
	(Russische Mischung)				
170	Lapseng Souchon	kräftig	"	"	3.60.
	(Russische Mischung)				
172	Souchon Melange	kräftig	"	"	2.70.
	(Englische Mischung)				

#### Chocolade.

Nr.	Name	Geschmack	per Pfund	Mark	1.10.
875	Vanille-Block-Chocolade		per Pfund	Mark	1.10.
880	Vanille-Chocolade D	süss	"	"	1.70.
881	Vanille-Chocolade E	süss	"	"	1.60.
886	Gesundheits-Chocolade ABA		"	"	1.55.
889	Entöltes Cacao-Pulver I		"	"	3.—.
890	Entöltes Cacao-Pulver II		"	"	2.40.
893	Cacao Masse Guyaquil		"	"	2.20.

#### Cigarren.

Nro.	Name	Geschmack	Format	Preis per 100 Stück	Mk.	2.20.
299	Favorita	leicht	mittelgross	per 100 Stück	Mk.	2.20.
316	Cuba Manilla	mild	"	"	"	3.—.
327	Victoria	mittelstark	"	"	"	3.75.
337	Reinas finas	fein kräftig	klein	"	"	3.85.
366	Ceres	leicht	mittelgross	"	"	4.35.
375	Ardid	lange Holländ.	mittelstark gross	"	"	4.45.
406	Holland. Brevas	fein kräftig	mittelgross	"	"	5.20.
413	Bismark	mittelstark	"	"	"	5.30.
430	Solida	lange Holländ.	gross	"	"	5.50.
486	Kaiser Wilhelm	fein mild	mittelgross	"	"	6.20.
489	Moltke	aromatisch	"	"	"	6.20.
515	Lessing	angen.leicht	"	"	"	6.75.

Nro.	Name	Geschmack	Format	Preis per 100 Stück	Mk.	7.25.
520	Unser Fritz	aromatisch	gross	per 100 Stück	Mk.	7.25.
529	Silvana	leicht	mittelgross	"	"	7.80.
553	Stephan	angenehm	"	"	"	9.15.
			in eleganter Verpackung			
560	Gonzales Cabinet	sehr leicht	mittelgross	"	"	9.85.

#### Cigarillas.

265	Cigarillos	mittelstark	klein	"	"	2.—.
274	Cigarillos grandos		mittelgross	"	"	3.10.
295	Viola	mild arom.	klein	"	"	4.65.
	Salon-Cigarette Nr. 2	hochfein aromatisch	"	"	"	4.55.

#### Cigarren ohne Etiquette.

Nro. 373	Java Deck (Pfälzer-Umblatt gemischte Einlage)	Format: mittelgross	Mk. 3.95	per 100 Stück.
" 377	Sumatra Deck (Java-Umblatt Felix Brasil-Einlage)	"	" 4.75	"
" 378	Sumatra Deck (Havanna-Umblatt 3/4 Havanna u. 1/4 Brasil-Einlage)	"	" 4.75	"
" 423	Rein Havanna.	"	" 5.45	"
" 484	Rein Havanna (Mexico) Brasil Deckblatt.	"	" 6.10	"

Havanna-Cigarren.

Nr. 623	Vegueros, aromatisch, mittelgross	per 100 Stück	Mark 9.20.
" 635	La Flor, fein mild, gross	"	" 14.60.
" 636	La Neutral, mittelstark, mittelgross	"	" 16.45.
" 640	Confianza, gehaltvoll, mittelgross	"	" 21.05.

Rauchtabak

nach holländischer Methods fabricirt. — In Packeten von 1/2 und 1 Pfund.

Nr.	Bezeichnung	Geschmack:	Schnitt	per Pfund	Mark
204	Maracaibo-Knaster	mild,	Grobschnitt,		2.45.
206	Varinas Nr. 0	mild,	ziemlich grob,	"	2.—
209	Varinas Krüll Nr. 1	mild,	Feinschnitt,	"	1.60.
210	Knaster Nr. 1	leicht,	Grobschnitt,	"	1.40.
212	Superfine Varinas	kräftig,	Feinschnitt,	"	1.40.
214	Portorico Nr. 1	kräftig,	Mittelschnitt,	"	1.25.
219	Admiral de Ruiter	leicht,	ziemlich grob,	"	1.05.
220	Mufti Mufti	mild,	Feinschnitt,	"	1.05.
222	Amsterdamsch Wapen	leicht,	Grobschnitt,	"	0.95.
230	Half Knaster	mittelstark,	Grobschnitt,	"	0.90.
236	Maryland Primings	mild,	ziemlich grob,	"	0.78.
240	Varinas-Mischung	ff. mild arom.,	Grobschnitt,	"	1.90.
242	Maryland-Mischung	leicht und gut	ziemlich grob,	"	1.10.
261	Regiments-Knaster	mittelstark,	Feinschnitt,	"	0.60.

**Kaffee.** Die letzten Wochen brachten keine billigeren Preise, man erwartet immer noch die stärkeren Zufuhren von Brasilien, es blieben dieselben jedoch bis heute unter den Anfuhrn früherer guter Ernten. Von denen, welche die grosse Ernte stets noch aufrecht halten, wird nun behauptet, es fehlten nach der vorigen kleinen Ernte in diesem Jahre die grossen Reste, welche sonst von früheren Ernten übrig geblieben und mit der neuen Ernte von den Pflanzern zu Markt gebracht worden sind. Durch das Fehlen solcher Rest-Quantitäten würde sich aber die Aussicht auf Preisabschlag bedeutend abschwächen, denn die Vorräthe sind in den Consumländern und an Seeplätzen nie so klein gewesen wie heute, sodass jede neue Abladung sofort Käufer findet. Das Termin-Geschäft ruht nach der September-Abschlachtung, es fehlt vorläufig noch an Leichtsinigen, mit der Zeit finden dieselben sich aber wohl, wie immer, wieder ein.

**Thee.** Die ausserordentliche Höhe, zu welcher die Kaffeepreise in den letzten Jahren gestiegen sind, veranlasst uns, die Aufmerksamkeit unserer Abnehmer immer wieder auf die billigeren Thees zu lenken. In Folge der günstigen letztjährigen Ernten konnten wir ihre Qualität nach und nach bedeutend aufbessern, und wir bieten in den Sorten von Mark 1.80 bis Mark 2.70 gegenwärtig Thees, mit denen, wenn sie als Familien-Getränke verwendet und die Blätter durch einen zweiten, immer noch gutschmeckenden, Aufguss völlig ausgezogen werden, gegenüber dem Gebrauch von Kaffee wesentliche Ersparnisse zu erzielen sind.

**Tabak.** Die im letzten Jahre heruntergegangenen Notirungen für Portorico in Verbindung mit, schon seit längerer Zeit niedrig stehenden Preisen für Maryland, setzten uns in den Stand, unsere Rauch-Tabake, welche zu wesentlichem Theile aus Portorico und Maryland bestehen, in Bezug auf Güte und Preiswürdigkeit weiter zu vervollkommen.

**Käse.** Unsere Preise lassen wir, um unsern Abnehmern Gelegenheit zu geben, sich für die Weihnachtszeit auch in diesem Artikel recht vorthellhaft versorgen zu können, noch auf dem November-Satze bestehen. Die Notirungen sind schon jetzt, nachdem die Fabrikation guter Weidewaare ihr Ende erreicht hat, wie alljährlich um diese Zeit bedeutend gestiegen. Mit Ausgabe der nächsten Preisliste werden wir ebenfalls höhere Sätze zu bringen gezwungen sein.

Alljährlich um die Weihnachts- und Neujahrszeit

treten aus den Reihen unserer werthen Abnehmer Wünsche an uns heran, deren Erfüllung uns zu unserm lebhaften Bedauern nicht möglich ist, einerseits weil wir das ganze Jahr hindurch mit dem denkbar kleinsten Nutzen unsere sämtlichen Waaren umschlagen und alle Ersparnisse unsern Abnehmern durch alleräusserste Normirung der Preise wieder zufließen lassen, andererseits aber, weil die eigenartige Einrichtung unseres so ausgedehnten Betriebes uns die Berücksichtigung dieser Wünsche absolut nicht gestattet.

Wer von unsern werthen Abnehmern die Güte hatte, uns in irgend einer Weise, sei es durch Weitergabe unserer Preisliste, durch Abgabe von Proben, durch persönliche Empfehlung u. s. w. in unsern Bemühungen um die immer weitere Ausdehnung unseres Betriebes und dadurch bedingte Erhöhung unserer Leistungsfähigkeit zu unterstützen, dem erlauben wir uns hiermit unsern ganz besonderen und herzlichsten Dank auszusprechen.

- 3 -

# Cacao und Chocoladen

der  
**Emmericher Waaren-Expedition**  
in  
Emmerich a. Niederrhein

finden mehr und mehr die wohlverdiente Beachtung des Publikums.

Eine sorgfältige Auswahl von nur besten Rohstoffen, und Verkauf zu sehr billigen Preisen, eine fachgemässe reelle Verarbeitung derselben begründen die Vorzüge und Beliebtheit, deren sich unsere Fabrikate mit Recht erfreuen. Die Waaren-Expedition verbürgt bei einem sehr hohen Cacao-Gehalt der Chocoladen die dem Wortlaute der bezüglichen Etiquetten entsprechende Reinheit und ist in der Lage, zu mässigen Preisen etwas Vorzügliches zu liefern.

## Reiner entölter leichtlöslicher Cacao

von fachmännischen Autoritäten als höchst vollkommenes Fabrikat begutachtet, ist absolut frei von minderwerthigen Beimischungen. Es zeichnet sich vorzugsweise unser Cacao aus:

- 1) durch seine vollständige Reinheit;
- 2) durch vorzüglichen Geschmack und kräftiges Aroma;
- 3) durch Ergiebigkeit und hohen Gehalt an leicht verdaulichen Nährstoffen.

Vermöge dieser Vorzüge findet derselbe eine grosse Verwendung und ist besonders für schwache Personen und Kinder, Magenleidende wie Reconvalescenten ein sehr empfehlenswerthes Getränk.

Jede Dose ist mit Gebrauchs-Anweisung versehen.

**Chocolade** und **Cacaopulver** werden meistens zu den Luxus-Getränken gerechnet, und als solche mit entsprechend hohem Nutzen verkauft, wir haben diesen Artikel stets sehr billig umgeschlagen und sind heute durch den dadurch erreichten grossen Umsatz in der Lage, dieselben mit gleicher Provision, wie alle Consum-Artikel, abgeben zu können.

Nr.	Chocolade in Packeten von 1/4, 1/2 und 1 Pfund.	Preis		Nr.	Chocolade in Packeten von 1/4, 1/2 und 1 Pfund.	Preis	
		p. Pfund				p. Pfund	
		Mk.	Pfg.			Mk.	Pfg.
875	Vanille-Block-Chocolade	1	10	885	Gewürz-Chocolade NO süss	1	10
879	Vanille-Chocolade (extra feine) süss	2	35	886	Gesundheits-Chocolade ABA do.	1	55
880	do. do. D do.	1	70	889	Entöltes Cacao-Pulver I in Dosen von 1/5, 1/2 und 1 Pfund.	3	—
881	do. do. E do.	1	60	890	do. do. II	2	40
882	do. do. F do.	1	50	893	Cacao-Masse Guayaquil	2	20

## Prima krystallisirte Bourbon-Vanille.

— Wir kaufen nur allerfeinste Bourbon-Vanille. —

In Konsumenten-Kreisen begegnet man häufig der irrigen Ansicht, diejenige Vanille, an deren Aeusserem sich ein weisser Ansatz gebildet hat, sei verdorben. Wir heben demgegenüber hervor, dass jener weisse Ansatz **kein Schimmel** ist, wie angenommen wird, dass derselbe vielmehr aus **Krystallen** besteht, welche sich bei jeder Vanille frischer Ernte nach einigem Lagern bilden. **Die Krystalle sind der natürliche Beweis für die Güte der Waare**; dieselben fehlen derjenigen Vanille, welche, bereits zu bestimmten Zwecken verwendet (so z. B. für Destillationszwecke ausgepresst), zum zweiten Male in den Handel gebracht wird.

Nr. 949	<b>Prima Prima Bourbon-Vanille</b>	per grosse	Stange 41 Pfg.
do.	do.	„ mittelgrosse	do. 31 „
do.	do.	„ kleine	do. 17 „

**Vanille** kann in einzelnen Stangen beige packt werden. Bei Abnahme von 6 kleinen, 5 mittleren oder 4 grösseren Stangen Vanille wird gratis ein luftdichter Glas-Cylinder zum Aufbewahren der Vanille beige fügt.

# Die Filialen der Emmericher Waaren-Expedition

Kaiserstrasse 124 und Werderplatz 46

empfehlen

in feinsten Weide-Waare in Stücken von ca. 1½—2 Pfund an:

**Prima holländischen Gouda-Tafelkäse**

zu **83** Pfg. per Pfund,

**Prima holländischen Eidamer Rothkrustkäse**

zu **100** Pfg. per Pfund.

Bei Abnahme von ganzen Broden, Gouda-Käse ca. 10 Pfund, Eidamer ca. 4 Pfund, gewähren wir 3 Procent Rabatt.

## Holländischer Käse.

Der Consum von holländischem Käse vermehrt sich von Tag zu Tag, nicht allein deshalb, weil Käse trotz des erhöhten Zollschatzes billiger geworden ist, sondern weil durch den Packetpost-Tarif überall im ganzen Reiche diesem Artikel neue Absatzquellen aufgeschlossen worden sind.

Guten holländischen Käse zu essen, gehörte vor nicht langer Zeit zu den kostspieligen Luxusgenüssen. Die Schwierigkeit der Behandlung auf dem Lager, Verderben und Verlust durch langsames Ausschneiden in Kleinigkeiten, vertheuern sehr die Preise und erschweren das Geschäft. Der langwierige Transport in häufig ungeeigneten Räumen per Eisenbahn und Schiff liess den Verkauf dieses Artikels überhaupt nicht bis an die äussersten Grenzen des Reiches dringen.

Für ca. 4 Mark hat man heute, nach einem ungefährlichen Transporte von 2 bis 3 Tagen, einen feinen ca. 4pfündigen Eidamer Käse und für ca. 7 Mark einen ca. 9pfündigen Prima Gouda-Tafelkäse im Hause, in Folge dessen ist der holländische Käse mit den gewöhnlichen Lebensmitteln in allen Schichten der Bevölkerung in Concurrenz getreten.

Johnston sagt in seiner Chemie des täglichen Lebens:

„Aus seiner Zusammensetzung erhellt, dass der Käse ausserordentlich reich an Nährstoffen ist, und da auch seine Verdaulichkeit im allgemeinen hinter derjenigen des Fleisches nicht zurücksteht, sein Preis aber verhältnissmässig viel niedriger ist, so ist er auch ein äusserst preiswürdiges Nahrungsmittel. Sehr fetter Käse muss mit viel Brot oder Mehlspeisen genossen werden (Nudeln oder Reis mit Parmesan), und jeder Käse verlangt wegen seines Eiweissreichthums Vervollständigung durch Kohlehydrate. Durch die Zerkleinerung und Mischung mit diesen wird er zugleich leichter auflöslich im Magensaft. Während wir in 1 Kilo Ochsenfleisch 214 Gramm Fibrin und **52 Gramm Fett** mit 1.50 bis 2 Mark bezahlen, kaufen wir für 1.80 bis 2 Mark 1 Kilo fetten holländischen Käse mit 295 Gramm Kasein und **267 Gramm Fett.**“

Heute kostet aber prima holländischer Käse nicht mehr 1.80 bis 2 sondern mit Porto ca. 1.60 Mark das Kilo und sollte derselbe heute selbst auf keinem Arbeitertische, wo sonst Fleisch gegessen wird, zur Abwechslung fehlen. Wenn mehrere Familien sich einigen, einen ganzen Käse gleich nach Ankunft zu theilen und regelmässig als Nahrungsmittel zu verwenden, so werden zunehmende Kräfte und körperliches Wohlbefinden bald herausstellen, dass für denselben Preis keine angenehmere und stärkere Kost angeschafft werden kann.

Holländischer Käse bildet seit Jahren schon im Norden und den dem Productionslande naheliegenden Provinzen einen Hauptbestandtheil der Nahrung bei der arbeitenden Bevölkerung und dürfte dieses wohl die beste Empfehlung sein.

# Die Filialen

der

# Emmericher Waaren-Expedition

Kaiserstrasse 124 und Werderplatz 46

empfehlen ihre

Thee-Anfuhrer neuester Ernte in  $\frac{1}{1}$ -,  $\frac{1}{2}$ - und  $\frac{1}{5}$ -Pfund-Packeten.

Theetrinken ist heute billiger als Kaffeetrinken.

Theetrinken ist heute billiger als Kaffeetrinken.

Nro.	China-Thee.	Preis per Pfund		Geschmack.
		Mark	Pfg.	
174	<b>Extrafine Souchon</b> . . . . .	5	40	kräftig aromat.
176	<b>Extrafine Moning Congo.</b> . . . . .	4	40	"
177	<b>Choicest New Seasons Souchon</b> . . . . .	4	10	"
181	<b>Finest Lapseng Souchon</b> . . . . .	3	40	kräftig
182	<b>Finest Souchon</b> . . . . .	2	70	"
186	Feinster Souchon-Grus . . . . .	1	80	fein mild
187	<b>Familien-Thee</b> . . . . .	1	80	kräftig u. gut
<b>Thee-Mischungen.</b>				
194	<b>Moning Congo-Me nge</b> . . . . .	4	90	kräftig aromat.
195	<b>New Seasons Souchon</b> (Russische Mischung) . . . . .	4	60	"
169	Feinste Pecco-Melange . . . . .	4	10	mild aromatisch
170	<b>Lapseng Souchon</b> (Russische Mischung) . . . . .	3	60	kräft. u. sehr gut
172	<b>Souchon-Melange</b> (Englische Mischung) . . . . .	2	70	kräftig u. gut
175	<b>Congo-Melange</b> . . . . .	2	—	"

Die kräftigsten Theesorten sind fett gedruckt.

Thee ist noch heute in den meisten Gegenden Deutschlands ein Luxusgetränk, und es wird vielfach ein dementsprechender Nutzen darauf genommen; Caravanenthees und Caravanenpreise schmücken fast jede Preisliste. Seitdem der Suezkanal den Seetransport auf 4—6 Wochen abgekürzt hat, sind mit den Caravanen die hohen Preise auch überflüssig geworden. Frischer als per Caravane nach Russland kommen heute die Thees mit Extra-Seedampfern, welche nur Thee geladen haben, zu uns, und der Consum hat hier in den letzten Jahren derart zugenommen, dass wir Thee mit derselben Provision umschlagen können, wie Kaffee etc. Unsere Nummern **174, 176, 194 und 195** enthalten das Feinste, was die diesjährige Ernte bietet; wir bitten dieselben gegen alle sogenannten Caravanenthees mit den höchsten Preisen zu versuchen, wir liessen es uns angelegen sein, das Allerbeste auszuwählen.

Der Zubereitung von Thee wird in vielen Gegenden Deutschlands nicht die nöthige Aufmerksamkeit zugewendet, wir geben daher umstehend die in anderen Thee konsumirenden Ländern allgemein geltenden Vorschriften wieder.

## Zubereitung eines guten Thees.

**Der Thee.** Ein guter Aufguss verlangt eine Quantität von einem Theelöffel voll Thee per Tasse und Person, also so viel Theelöffel voll, als Personen Thee trinken wollen. Dieses Verhältniss ist jedoch nicht immer ganz strenge festzuhalten, es hängt zu allernächst davon ab, wie stark man den Thee geniessen will. Wenn die Gesellschaft grösser ist, so kann gespart werden; eine Person kann für sich allein kaum eine gute Tasse aus einem Theelöffel voll herstellen, während für 10 Personen 6—7 Theelöffel vollständig genügen.

**Das Wasser.** Die Qualität des Wassers übt einen sehr grossen Einfluss bei der Zubereitung aus. Brunnenwasser ist in der Regel zu hart, um das Aroma ganz zur Auflösung zu bringen, und bedarf häufig eines Zusatzes von Salz, oder, wenn es zu kalkhaltig ist, von Natron bicarbonicum, etwa 2—3 Centigramm auf das Liter. Regenwasser ist vorzuziehen, jedoch muss es filtrirt werden und eine Messerspitze voll Salz zugesetzt werden.

Man muss frisches Wasser auf starkem Feuer kochen, d. h. das Wasser in so kurzer Zeit wie möglich zum Kochen bringen. Wasser, welches zu lange Zeit auf dem Feuer war, ist nicht mehr gut; Wasser, welches zum zweiten Male kocht, ist schlecht, weil es keine Luft mehr enthält und diese zur Entwicklung des Thee-Aromas durchaus nothwendig ist. Wasser, welches nicht mehr kochend ist, ist gar nicht zu gebrauchen.

**Die Theekanne.** Eine besondere Theekanne aus dickem Metall, Erdgut oder Porcellan, welche nur zum Theesetzen gebraucht wird, ist unentbehrlich. Benutzt man die Kanne noch zu anderen Zwecken, dann bekommt der Thee Beigeschmack.

Nach jedesmaligem Gebrauch muss die Kanne gut ausgespült werden und gut austropfen, es empfiehlt sich dann dieselbe offen stehen zu lassen, um die Schimmelbildung (muff werden) zu vermeiden.

**Der Aufguss.** Man halte das Quantum Thee in einer Tasse bereit. Spüle dann die Theekanne mit kochendem Wasser aus, um jede Spur etwaiger fremden Stoffe zu entfernen und das Gefäss zu erwärmen; wird letzteres versäumt, dann verliert das später aufgegossene kochende Wasser zu rasch seine Wärme und seine auflösende Kraft. Man giesse danach dieses Spülwasser fort und schütte den vorhandenen Thee in die Kanne. Man bedecke den Thee mit kochendem Wasser, so dass kein Blättchen mehr oben aufschwimmt, und schliesse die Theekanne, setze dann das kochende Wasser nochmals einige Minuten auf's Feuer, um beim zweiten Aufguss wieder sprudelnd kochendes Wasser zu haben. Die Theekanne wird inzwischen mit einem Tuche oder einer Extraklappe warm gehalten; man kann dieses Warmhalten auch durch eine kleine Flamme erzielen, nur muss man das Kochen vermeiden. Hat der erste Aufguss einige Minuten gezogen, dann giesse man weiter sprudelnd kochendes Wasser zu und lasse vor dem Einschenken in Tassen 5—6 Minuten ruhig ziehen. Manche Theesorten gestatten einen 2- oder 3maligen Aufguss, der stets noch ein geniessbares Getränk liefert. Ist der Aufguss zu kräftig, so kann man in der Tasse mit heissem Wasser nachhelfen.

In den Thee verbrauchenden Ländern wird auf alle diese speciellen Vorschriften so viel Werth gelegt, dass dort Thee nie in der Küche gekocht wird, sondern die Dame des Hauses zieht es vor, denselben selbst im Zimmer zuzubereiten.

Auf der Jagd oder bei Ausflügen ist kalter Thee der beste Trank, um die Körperkräfte auf der Höhe zu halten. Guter Thee, gemischt mit gleichen Theilen Rothwein und entsprechendem Zusatz Zucker, gibt ein vorzügliches, eigenartig angenehmes Getränk.

**Thee.** Justus von Liebig schreibt in seinen „Chemischen Briefen“: „Es gibt keine Getränke, welche in ihrer Zusammensetzung und in gewissen Bestandtheilen mehr Aehnlichkeit mit Fleischbrühe haben, als Thee und Kaffee, und es ist sehr wahrscheinlich, dass ihr Gebrauch als Bestandtheil der Nahrung auf der erregenden und belebenden Wirkung beruht, welche diese Getränke mit der Fleischbrühe gemein haben. Das Getränke Thee unterscheidet sich vom Getränke Kaffee durch seinen Eisen- und Mangangehalt.“ Es ist hieraus ersichtlich, welche günstige Wirkung der tägliche Genuss von Thee, namentlich für Blutarme und Bleichsüchtige, haben muss, da er dem Blute Eisen zuführt, und dürfte daraus auch vielleicht der Umstand zu erklären sein, dass in England, wo der Thee zu den täglichen Nahrungsmitteln gehört, die Bleichsucht bei jungen Mädchen weit seltener als bei uns vorkommt.

In welch' geradezu skandalöser Weise der Thee in Russland gefälscht wird, ist durch einen Prozess in Moskau festgestellt worden, wo von 44 Theeproben, welche in Petersburg amtlich untersucht wurden, 4 aus einer Mischung von Thee und Kaporny-Gras, 4 aus Kaporny-Gras allein, und 5 aus Thee, der schon einmal gebraucht war, bestanden.

Richtig bereiteter Thee stellt sich um ein Drittel billiger als Kaffee, selbst wenn diesem Cichorie etc. zugesetzt wird. Thee ist vermöge seiner vorzüglichen Eigenschaften und seines billigen Preises in anderen Ländern längst Volksgetränk und auch dem ärmsten Manne unentbehrlich geworden. Wir führen zum Schluss die Vorzüge des Theegenusses in den wenigen Worten auf, welche Lo-Yo, ein chinesischer Gelehrter unter der Dynastie Tang, dessen Schriften für authentisch gehalten werden, zum Lobe des Getränkes sagt: „Thee belebt den Geist und verleiht ihm Harmonie, zerstreut Schläffheit, hebt Müdigkeit auf, belebt die Gedanken, erfrischt den Körper und klärt die Auffassungsgabe.“

Beim Einkauf von Thee lasse man sich nicht von Aeusserlichkeiten oder vorgefassten Meinungen beeinflussen; die Waare ist je nach Herkunft, Ernte und Bereitung in sich so verschieden, dass der Laie auf eine richtige Werthschätzung fast immer verzichten muss, und die im Publikum geltenden Kennzeichen für geringe oder feine Waare schon bei der Vorlage einiger verschiedener Sorten sich als ganz unzutreffend erweisen; auch hat die nur in Deutschland geübte Unsitte, den Thee durch scharfes Absieben von allen kleinen Blättchen zu befreien, die irre Meinung entstehen lassen: guter Thee müsse lange, grosse Blätter haben und ganz frei von „Grus“ oder „Krümeln“ sein. Thatsächlich zeichnen sich nun aber die besten Theesorten erster und zweiter Ernte durch kleine, volle und schwere Blättchen aus, deren sorgfältige Röstung es bedingt, dass sich bei der Verpackung kleine Blatttheile loslösen, während die grossen, leichten, widerstandsfähigen Blätter mit zäher Struktur meistens die Erzeugnisse der dritten, qualitativ schlechtesten Ernte zu sein pflegen.

„Die Zeitschrift für angewandte Chemie“. Organ der deutschen Gesellschaft für angewandte Chemie. Herausgegeben von Dr. Ferdinand Fischer, bringt in ihrem Hefte vom 15. November 1888 Aufsätze über Kunstkaffee und über das Glasiren der Kaffeebohnen von Professor Dr. J. König in Münster, welche wir hier folgen lassen:

**Ein Kunstkaffee.**

In den Lehrbüchern über Nahrungsmittelchemie begegnet man bei Kapitel „Verfälschung von Kaffee“ fast allgemein der Bemerkung, dass aus Thon, Teig u. dgl. auch künstliche Kaffeebohnen in den Handel gebracht werden. Ich habe dieses kaum für möglich halten können, mich aber doch in den letzten Wochen überzeugen müssen, dass das Vorkommen von Kunstkaffee nicht in das Gebiet der Märchen gehört.

So wurden mir in den letzten Wochen gebrannte Kaffeebohnen übersandt mit dem Ersuchen, die Natur derselben zu ermitteln. Die sog. Kaffeebohnen unterscheiden sich in Farbe und Form für den, welcher nicht darum weiss, beim flüchtigen Ansehen durch nichts von hell gebrannten Kaffeebohnen; es kann höchstens die gleichmässige Regelmässigkeit der Form auffallen, welche den natürlichen Kaffeebohnen abgeht.

Die von meinem Assistenten Dr. W. Kisch ausgeführte chemische Untersuchung der künstlichen Kaffeebohnen lieferte folgende Resultate:

Wasser . . . . .	5,14 Procent.
Stickstoff-Substanz (N mal 6,25) . . . . .	10,75 .
Fett (= Aetherextract) . . . . .	2,19 .
Stickstofffreie Extractstoffe . . . . .	76,76 .
Holzfasern . . . . .	3,96 .
Asche . . . . .	1,20 .

In Wasser lösliche Stoffe . . . . . 29,88 Procent.

Nach der mikroskopischen Untersuchung können in der Masse nur die Bestandtheile des Weizens erkannt werden. Die Kunstkaffeebohnen sind daher ohne Zweifel aus geformten Teig von Weizenmehl geringer Qualität durch Rösten gewonnen.

Es ist aber nicht der Umstand allein, dass ein solches Kunstprodukt in den Handel gebracht wird, sondern noch mehr die Art und Weisse, wie hierfür Reklame gemacht wird, wesshalb dieser Fall eine öffentliche Besprechung erfordert.

In einem Rundschreiben wird die Fabrikation des vorstehenden Kunstkaffees als Reichspatent (D. R. P.) bezeichnet, aber die Nummer des Patenten nicht angegeben.

Als Vorzüge desselben werden seine „dem Originale gleiche, bestechende Form, sein Wohlgeschmack, die Möglichkeit, ihn mit Naturkaffee zusammen rösten zu können, ohne dass letzterer dadurch die mindeste Einbusse erleidet“ u. s. w. hervorgehoben.

Es wird ferner betont, dass sich der Kunstkaffee beliebig mit Naturkaffee gemischt, äusserst günstig verwerthen lässt; denn es be-

stehe weder ein gesetzliches noch mercantiles Hinderniss, den solcherweise gemischten Kaffee z. B. als „surrogirter Kaffee“, als „Melange“ oder unter einer sonstigen Bezeichnung, die erkennen lässt, dass es sich nicht um vermischten Naturkaffee handelt, in den Verkehr zu bringen.

Die Fabrikation wird als sehr konkurrenzfähig bezeichnet, weil sie äusserst billig ist.

Das erste Anlagekapital wird zu 3000 Mark angegeben und bei 150 bis 250 k täglicher Produktion kommt nach genauer Berechnung des Fabrikanten — derselbe nennt seine Anstalt „Versuchsstation“ — einschl. aller Unkosten der Centner von 50 k zu 20 Mark, während er sich recht gut zu 38 M., ja bis zu 60 M. wieder verkaufen lasse.

Um die „Reellität“, „Gediegenheit“ und „grosse Zukunft“ des Fabrikats noch besonders zu begründen, führt der Erfinder und angebliche Patentinhaber noch an, dass das Königl. Landgericht in Köln amtliche Veranlassung gehabt habe, sich mit folgendem Urtheil über das Verfahren zu äussern:

„Dem . . . . . ist unterm 14. December thatsächlich ein Patent für eine Teigformmaschine ertheilt worden. Die beiden (eidlich) vernommenen Sachverständigen Dr. med. S. und Civil-Ingenieur Patent-Anwalt H. haben diese Erfindung (hier handelt es sich speciell nur um meinen Kunstkaffee und dessen Fabrikation) als eine gesunde und in hohem Grade erwerbsfähige characterisirt; die inzwischen aufgestellten Maschinen als zweckdienlich und das Fabrikat als ein einschmeckendes und gesundheitlich nicht zu beanstandendes bezeichnet. Es lagen in der heutigen Verhandlung dem Gerichte fertig gebrannte, täuschend ähnlich nachgeformte Kaffeebohnen vor, welche dieses Gutachten bestätigen und als zutreffend erscheinen lassen.“

Auffallend ist, dass hier das Datum bez. das Jahr fehlt, in welchem das Urtheil u. s. w. gefällt ist, und dass auch die Namen der beiden (eidlich) vernommenen Sachverständigen nicht angegeben sind.

Selbstverständlich verkaufen die Fabrikanten nur „Kunstkaffee“ und überlassen das Mischen den Händlern; zum Mischen mit natürlichem Kaffee wird  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{3}$  oder sogar  $\frac{1}{2}$  Theil empfohlen. Bis zu solcher Menge wird sich also das Mischen bei gebranntem Kaffee äusserlich kaum erkennen lassen und man sieht hieraus wieder, wie wichtig es ist, dass die Hausfrauen die Gebrauchs-Gegenstände im Haushalt thunlichst im natürlichen Zustande einkaufen und die Zubereitung (hier das Brennen) selbst besorgen.

**Das Glasiren der Kaffeebohnen.**

Vor einiger Zeit machten mein damaliger Assistent Dr. Weigmann und ich darauf aufmerksam, dass das Glasiren der Kaffeebohnen (d. h. das Ueberziehen der gebrannten Kaffeebohnen mit Zucker oder Syrup) als eine Unsitte bezeichnet werden muss, weil dasselbe eine Uebervorthellung des kaufenden Publikums in sich schliesst; denn einerseits lässt sich dadurch die schlechtere Qualität der Bohnen verdecken, andererseits wird sowohl direkt durch den Zusatz des gering-

werthigen Zuckers oder Syrups, andererseits indirekt das Gewicht der gebrannten Kaffeebohnen dadurch vermehrt, dass die Kaffeebohnen in Folge des Glasirens beim Brennen weniger Wasser verlieren.

So wurden von Dr. H. Weigmann im Laboratorium des Referenten je 3 Sorten mit und ohne Zucker- bez. Syrupzusatz gebrannter Kaffeebohnen auf Wassergehalt und in Wasser lösliche Stoffe u. s. w. mit folgendem Resultate untersucht:

Wasser . . . . .	Probe
	Auf Trockensubstanz berechnet:
Äusserlich den Bohnen anhaftende lösliche Stoffe . . . . .	7,72 .
Davon Fehling'sche Lösung reducirend, als Dextrose berechnet . . . . .	1,49 .
Gesamtmenge der in Wasser löslichen Stoffe . . . . .	28,12 .
Fett (flüchtiges Oel = Aetherextract) . . . . .	12,62 .

	Mit Zucker-Zusatz gebrannte	Ohne Zucker-Zusatz gebrannte
	1	2
	3	4
	5	6
	7	8
	9	10
	11	12
	13	14
	15	16
	17	18
	19	20
	21	22
	23	24
	25	26
	27	28
	29	30
	31	32
	33	34
	35	36
	37	38
	39	40
	41	42
	43	44
	45	46
	47	48
	49	50
	51	52
	53	54
	55	56
	57	58
	59	60
	61	62
	63	64
	65	66
	67	68
	69	70
	71	72
	73	74
	75	76
	77	78
	79	80
	81	82
	83	84
	85	86
	87	88
	89	90
	91	92
	93	94
	95	96
	97	98
	99	100

Man sieht, dass die Gewichtsvermehrung der Kaffeebohnen einmal durch den geringeren Wasserverlust beim Brennen, andererseits durch das direkte Auftragen von Zucker bez. Syrup 7 bis 10 Procent betragen kann; um so viel wird also das Gewicht der gebrannten glasirten Kaffeebohnen durch Wasser und werthlosen Zucker erhöht und der dafür erzielte Geldgewinn wandert in die Tasche der Kaffeebrennereien.

Nach dem einen Gutachten soll das Glasiren (30 g Zucker auf 1 kg Kaffeebohnen oder 3 Procent) lediglich dazu dienen, „den Kaffee während der Aufbewahrung vor unvermeidlicher Verschlechterung zu schützen“, nach dem anderen übt dasselbe auf die Erhaltung des Aromas und Wohlgeschmacks in den Bohnen einen wohlthätigen Einfluss aus“.

Man ist gegen diese Ausführungen, wie nicht anders zu erwarten ist, in mehreren Schmähartikeln zu Felde gezogen, und man führt zu Gunsten des Glasirens das Urtheil zweier namhafter, aber jetzt verstorbener Chemiker an.

Offenbar sind sich die beiden jetzt verstorbenen Chemiker, wenn solche Gutachten wirklich vorliegen, der Tragweite ihrer Äusserungen nicht bewusst gewesen. Denn wenn auch durch die Zuckerglasur das Aroma des gebrannten Kaffees beim Lagern besser bewahrt wird, so wird es doch andererseits, wie wir aus der geringeren Menge an



Aetherextract nach den Proben No. 1 bis 3 gegenüber 4 bis 6 ersehen, nicht in dem Maasse geweckt, wie bei den ohne Zuckerzusatz gebrannten Bohnen; und was sich etwa für den Haushalt empfiehlt, das schickt sich noch lange nicht für den Handelsmarkt.

Dass die Unsitte des Glasirens der gebrannten Kaffeebohnen für das kaufende Publikum nicht so unbedenklich ist, als es von den Brennereien dargestellt wird, erhellt aus dem Umstande, dass eine Firma „Röstsyrup“ mit folgender Gebrauchs-Anweisung empfiehlt:

„Matte Kaffee's.“

„Zur Herstellung matt gebrannter Kaffee's kann man dem halbgaren Kaffee erfahrungsgemäss 3 bis 5 Procent Röstsyrup, gelöst in dem doppelten bis 4fachen Quantum warmen Wasser, zusetzen und brennen in gewohnter Weise.“

„Glanz-Kaffee's.“

„Um dem Kaffee einen leichten Glanz und schöneres Aussehen zu geben, nehme man 5 bis 10 Procent Röstsyrup, und ein gleiches Quantum warmes Wasser (oder auch Röstsyrup ohne Wasser), und setze dieses dem halbgaren Kaffee zu.“

„Schwarz glänzende Kaffee's.“

„Zur Bereitung schwarz glänzender Kaffee's (Bonner Art) kann man dem rohen Kaffee 20 bis 25 Procent Röstsyrup von vornherein zusetzen oder nach Bonner Art mit Zusatz von 15 bis 20 Procent Röstsyrup brennen.“

„Das Aussehen der Kaffee's gewinnt bedeutend, wenn der Kaffee halbgar und, bevor der Röstsyrup zugesetzt wird, gehörig gewannt oder über ein Sieb gelassen wird.“

Vortheile des Röstsyrops sind grosse Ersparniss, da der mit Röstsyrup gebrannte Kaffee bedeutend weniger einbrennt, als auf andere Weise mit Zucker etc. gebrannte Kaffee's, und das Aroma des Kaffee's mehr erhalten bleibt, wie bei anderen Methoden.“

Und woraus besteht dieser vorthellhaft wirkende Röstsyrup?

Das zeigt nach einer mir eingesandten Probe folgende Analyse meines Assistenten Dr. Stood:

Wasser . . . . .	26,21 Procent.
Vergährbarer Zucker . . . . .	45,80 „
Sonstige unvergärbare Stoffe, Dextrin u. dgl. . . . .	37,45 „
Mineralstoffe . . . . .	0,54 „

In dem Röstsyrup liess sich nach der Vergährung die stark rechtsdrehende Substanz (Amylin) nach der Methode von Neubauer in erheblicher Menge nachweisen.

Der Röstsyrup ist daher nichts anderes wie gewöhnlicher Stärkezucker, welcher bekanntlich neben vergärbarem Zucker allerlei sonstige unvergärbare Stoffe enthält, die einen sehr fraglichen Werth besitzen und denen von einigen Seiten sogar gesundheitsschädliche Wirkungen zugeschrieben werden.

Angeboten wird dieser Prima-Röstsyrup zu folgenden Preisen:

In Gebinden von etwa 200 k Inhalt zu	16,58 Mark für 100 k
„ „ „ „ 100 „ „ „	16,59 „ „ „
„ „ „ „ 50 „ „ „	16,60 „ „ „

einschliesslich Fass.

Da Kaffee das 10- bis 15fache kostet, so ist der Profit für die Kaffeebrennereien, wenn von dem Röstsyrup 5 bis 25 Procent zugesetzt werden, gewiss recht ansehnlich und der Rath sehr wohl begründet, dass die Hausfrauen Naturkaffee einkaufen und das Brennen selbst besorgen sollen.

Leider lässt sich das Publikum bei der Bereitung des Kaffeeaufgusses gar zu gern von äusseren Umständen leiten; man glaubt allgemein, dass ein gebrannter Kaffee, wenn er bei Anwendung von thunlichst wenigen Bohnen einen möglichst tief dunklen Auszug mit brenzlichem Geschmack liefert, auch gut sein muss. Das ist aber durchaus nicht der Fall. Der Kaffee, bez. der Kaffeeaufguss wirkt als Genussmittel nur durch seinen Gehalt an Caffein und ätherischem Oel; diese wirkenden Stoffe können aber dem Kaffee durch Zusatz und Brennen mit Röstsyrup oder Zucker nicht verliehen werden.

Um dem aus den

## vielfachen Kaffee-Verfälschungen

entspringenden Misstrauen der Consumenten zu begegnen, haben wir mit der

## Chemisch. Versuchs-Station für Rheinpreussen in Bonn

ein Abkommen abgeschlossen, dahingehend, dass Kaffees, die ihr von unsern Abnehmern franco zugesandt werden, auf unsere Kosten untersucht werden, und der Befund dem Einsender mitgetheilt wird. Wir garantiren für reine Natur-Waare bei allen unseren Kaffees und glauben dieses nicht besser beweisen zu können, als durch obiges Anerbieten.

Die Filialen

der

Emmericher Waaren-Expedition

↔ Kaiserstrasse 124 ↔

↔ Werderplatz 46. ↔



Schutz-Marke.



Schutz-Marke.

Alle unsere Verpackungen tragen die beigedruckte Schutzmarke.