

Rudolph Hertzog

Gründung 1839.

BERLIN C.

Breitestrasse 15.

Wohlfeile Kleider-Stoffe

Zum Weihnachtsverkauf gestellte ausserordentlich preiswerthe Qualitäten:

| | | |
|--|-------------------|---------------------------|
| Melierte Loden und Cheviots * * * * | Breite 90 115 cm | Meter 50 Pf. bis 1,50 M. |
| Glatte und melierte Damentuche * * * * | Breite 90 120 cm | Meter 60 Pf. bis 2,50 M. |
| Gestreifte und karierte Fantasiestoffe | Breite 90 110 cm | Meter 85 Pf. bis 1,80 M. |
| Ganzwollene, einfarbige Stoffe * * * * | Breite 90 120 cm | Meter 70 Pf. bis 2,50 M. |
| Homespuns und Hopsack-Stoffe * * * * | Breite 95 130 cm | Meter 90 Pf. bis 3,— M. |
| Himalaya und Zibeline-Stoffe * * * * | Breite 110 120 cm | Meter 1,50 M. bis 2,50 M. |
| Schwere Warps, glatt, gestreift u. kariert * * | Breite 54 56 cm | Meter 30 Pf. bis 45 Pf. |
| <hr/> | | |
| Schwarze Cheviots, Kammgarnstoffe * * | Breite 95 120 cm | Meter 70 Pf. bis 2,— M. |
| Schwarze gemusterte Mohairs * * * * | Breite 95 110 cm | Meter 1,— M. bis 2,— M. |
| Schwarze Alpaccas, glatt u. gemustert | Breite 100 120 cm | Meter 1,— M. bis 2,— M. |
| Schwarze, wohlfeile Damentuche * * * | Breite 110 120 cm | Meter 1,50 M. bis 2,50 M. |
| <hr/> | | |
| Schwarze Merveilleux, seidene Damaste | Breite 48 50 cm | Meter 1,40 M. bis 3,— M. |
| Farbige Seidenstoffe, glatt u. gemustert | Breite 48 50 cm | Meter 90 Pf. bis 3,— M. |
| <hr/> | | |
| Madapolam, Blaudruck, baumw. Flanell | Breite 70 80 cm | Meter 30 Pf. bis 60 Pf. |
| Gingham für Hauskleider, Schürzen | Breite 70 120 cm | Meter 50 Pf. bis 80 Pf. |


Neuheiten eleganter Damenkleiderstoffe

Tuche, Homespuns, Zibeline, Halbseide

ferner neue Eingänge für die Frühjahr-Saison 1902 in reicher Auswahl.

Blusen u. Blusenhemden aus Baumwollen-, Wollen-, Seiden-Stoffen Meter 1.50, 2.25, 2.50 bis 20 M. etc.
Jupons aus Barchent-, Velours, Tuch- und Seiden-Stoffen Meter 1.35, 2.25 bis 3.— M. etc.
Anstands-Röcke aus Barchent, Tricot, Flanell, mechan. gestrickt etc. Meter 1.50, 1.80, 2.25 bis 3.75 M. etc.

Proben franko. Alle Aufträge von 20 Mark an franko.



9 Pfund franco
jeder Poststation.

Verpackung
wird nicht berechnet.

PREISLISTE

der

Kaffee-Gross-Rösterei

HANS HOMEYER

Danzigerstr. 16-17 **BROMBERG** Fernsprecher 450

Röstanlagen für täglich 3000 Pfund Kaffee.

Transito-Lager am Kgl. Packhof.

Muster und Preisliste gratis und franko.

HANS HOMEYER, BRÖMBERG

Specialgeschäft für Kaffee, Thee, Cacao.

— Röstanlagen für täglich 3000 Pfund Kaffee. —

Gerösteter Kaffee.

| | | | |
|-------------------------------|----------|------|-----|
| ff. Menado-Mischung | pro Pfd. | 2,00 | Mk. |
| Diner | „ | 1,80 | „ |
| Preanger | „ | 1,60 | „ |
| Mocca | „ | 1,40 | „ |
| Java | „ | 1,20 | „ |
| Guatemala | „ | 1,00 | „ |
| Santos I | „ | 0,90 | „ |
| Santos II | „ | 0,80 | „ |

9 Pfund franco jeder Poststation.

Roh-Kaffee=Lager

Aus meinem

empfehle ich:

| | | | |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Santos, garantirt reinschmeckend | pro Pfund Mk. 0,60—0,70 | Preanger, braun | „ „ „ 1,30—1,50 |
| Campinas | „ „ „ 0,80—0,90 | Menado | „ „ „ 1,50—1,80 |
| Guatemala | „ „ „ 0,75—1,10 | Neu Granada | „ „ „ 0,90—1,20 |
| Costarica | „ „ „ 1,00—1,30 | Mocca, Arabischer | „ „ „ 1,30—1,50 |
| Java, gelb | „ „ „ 1,20—1,40 | Columbia | „ „ „ 1,10—1,40 |
| | | Java, blass | „ „ „ 1,00 |

Jede Sorte ist sorgfältig geprüft und garantirt rein im Geschmack.

Guatemala, sehr preiswerth, 0,75 Mk.

9 Pfund franco jeder Poststation. Verpackung wird nicht berechnet.

Kostproben werden bereitwilligst gratis und franco zugesandt. ❄❄



HANS HOMEYER, BROMBERG

Specialgeschäft für Kaffee, Thee, Cacao.

Thee's neuester Ernte.

Es ist mir gelungen, aus der neuesten Ernte sehr feine Parthieen zu erwerben.

Meine sorgfältigst zusammengestellten Thee-Melangen sind von sehr guter Qualität, selbst in den billigsten Preislagen.

5 Pfund Thee franco

jeder Poststation.

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Congo-Mischung | pro Pfund Mk. 1,60 |
| Russische Mischung II | „ „ „ 2,00 |
| „ „ I | „ „ „ 3,00 |
| Pecco-Mischung II | „ „ „ 4,00 |
| „ „ I | „ „ „ 5,00 |
| Congo-Thee | „ „ „ 1,60 |
| Moning-Congo | „ „ „ 1,80—3,00 |
| Souchong | „ „ „ 2,00—3,50 |
| Ningchow | „ „ „ 2,70 |
| Ceylon | „ „ „ 2,00—3,00 |

gratis und franco.

Muster und Preisliste

Thee-Bereitung

oder das Machen — nicht Kochen — darf nur mit frischem, völlig reinem und siedendem Wasser geschehen, wenn man einen schönschmeckenden Thee erzielen will.

Nachdem der Topf — die von Porzellan oder Thon sind hierzu die besten — heiss ausgespült worden ist, schüttet man die Theeblätter — circa 8 Gramm (4 Theelöffel voll) auf die Portion von 3 Tassen — in den Topf, giesst etwa ein drittheil oder eine Tasse springend kochendes Wasser darauf und lässt den Thee, damit möglichst warm gestellt, 5 bis 6 Minuten ziehen. fügt dann die anderen zwei Tassen siedendes Wasser hinzu, lässt den Thee dann nur noch 2 Minuten stehen und schänkt ihn dann in die Tasse.

Ein vorheriges Abbrühen der Theeblätter, wie längeres Ziehenlassen als 8 Minuten, ist dem Geschmack des Thee's sehr nachtheilig und macht ihn nur herbe und bitter.

Parfümührung des Thee's durch Vanille oder Canel ist verwerflich und höchstens zur Geniessbarmachung von schlechter Waare verzeihlich. Bei gutem Thee ist es schade um das dadurch verloren gehende feine Aroma, durch welches sich dieses schöne Getränk so eigenthümlich und vortheilhaft auszeichnet.

Thee-Aufbewahrung.

Um Thee möglichst lange Zeit gut zu erhalten, ist eine sorgfältige Aufbewahrung absolut nothwendig. Hierzu gehört vor allen Dingen Abschluss vor Luft, Licht und Feuchtigkeit; ebenso ist zu heisse Temperatur zu vermeiden. Das Licht übt eine besonders schädliche Einwirkung auf die Qualität aus. Thee's, welche in einem Glaszylinder oder Glasspind aufbewahrt werden, verlieren in kürzester Zeit darat an Güte, dass schon nach Verlauf von 14 Tagen ein Vergleich mit solchen, die unter Abschluss von Luft und Licht aufbewahrt werden, nicht mehr möglich ist. Ein erster Versuch wird das Gesagte bestens klarlegen. Auch ist von den zur Verpackung bestimmten Holzkisten, insofern solche nicht gut schliessende Blecheinsätze haben, abzurathen. Thee's, welche längere Zeit dem Lichte ausgesetzt worden sind, nehmen einen faden, holzigen Geschmack an, die allgemeinste Klage, welche über Thee seitens des Publikums wohl geführt wird. Als beste, zweckmässigste Aufbewahrungs-Gefässe sind jedenfalls viereckige Blechkasten mit gut schliessenden Deckeln zu empfehlen.

CACAO

— nur frische Waare. —

| | |
|--|----------|
| Holländischer Cacao, Marke A, pro Pfd. | 2,40 Mk. |
| Holländischer Cacao, Marke B, „ „ | 2,20 „ |
| Holländischer Cacao, Marke H, „ „ | 2,00 „ |
| Holländischer Caçao, Marke F, „ „ | 1,80 „ |
| Deutscher Cacao, Marke G, . . . „ „ | 1,60 „ |
| Deutscher Cacao, Marke V, . . . „ „ | 1,40 „ |
| Deutscher Cacao, Marke Z, . . . „ „ | 1,20 „ |



In allen Preislagen leicht löslich, wohlschmeckene, bekömmlich.

CHOCOLADE.

Garantirt reine Vanillen-Speise-Chocolade.
pro Pfund 0,90 Mk.

| | |
|--------------------------------|-------------------|
| Präsent-Chocolade II | pro Pfd. 1,20 Mk. |
| „ „ I | „ „ 1,40 „ |
| Dreieck-Dessert-Chocolade „ „ | 1,80 „ |
| Dessert-Chocolade (Relief) „ „ | 1,80 „ |

Fondant-Chocolade (Specialpackung)

jeder theureren Schweizer Chocolade gleichwerthig
pro Pfund 2,00 Mk.



HANS HOMEYER, BROMBERG

Kaffee-Gross-Rösterei.

Meine Rösterei ist mit den vorzüglichsten **Kaffee-Röst-** und **Reinigungsmaschinen** ausgestattet. Die Rösterei ist täglich im Betriebe und ist eine Berücksichtigung derselben gerne gestattet.

Durch Anwendung meiner bewährten Röstmethode, sorgfältigste Auswahl und Zusammenstellung der Rohkaffee's sowie täglich frische Röstung bewirken den vorzüglichen **Wohlgeschmack**, **das feine Aroma** und **die grosse Ergiebigkeit** meiner gerösteten Kaffee's. Dieselben sind frei von irgend welchen Zusätzen, färbenden oder beschwerenden, wie Zucker, Oel oder dergleichen.



Die Behandlung des von mir bezogenen
Kaffees in nachstehend beschriebener Weise ergibt stets ein

Gutes Getränk.

Der geröstete Kaffee ist **sofort** nach Empfang in eine luftdichte **Blech-** oder **Porzellan-**büchse zu schütten und an einem trockenen, nicht allzu warmen Ort aufzubewahren.

Die Kaffeebehälter sind bei jeder frischen Füllung sorgfältigst zu reinigen, da frischer Kaffee von dem sehr oft alt gewordenen (ranzigen) Fettansatz verdorben wird. Soll der Kaffee-Aufguss tadellos sein, so ist die grösste Sorgfalt bei der Bereitung **erforderlich**.

Der geröstete Kaffee wird am zweckmässigsten **erst kurz vor dem Aufgiessen gemahlen**, im gemahlene Zustand erleidet der Kaffee sehr bald Einbusse an Aroma und Ausgiebigkeit (sogar in einer gut verschlossenen Blechbüchse).

Kaffee-Maschinen, -Trichter und -Kannen **aus Metall** vermeide man, da sie den Geschmack des Getränkes gar zu leicht nachtheilig beeinflussen. **Porzellangeschirr** verdient stets den Vorzug.

Will man den Kaffee trichtern, so benutze man die mit engen, langgeschlizten Löchern versehenen **Porzellan-Siebe**. Diese Siebe machen das häufige, nicht einwandfreie Filtrir-Papier und die Beutel entbehrlich, und sie lassen durch ihren seitlich durchlöcherten, deckelartigen Aufsatz das Wasser sich ganz gleichmässig über den gemahlene Kaffee ergiessen. Von der Benutzung der Kaffeebeutel ist abzurathen, da solche zu leicht andere Gerüche und Bestandtheile in ihren Geweben aufnehmen und das **Getränk ungeniessbar machen können**.

Die einfachste und dabei **empfehlenswertheste Art der Kaffee-Bereitung ist das Aufbrühen**. In einem beliebigen Porzellangefäss wird der nöthige fein gemahlene Kaffee mit etwas siedendem Wasser so begossen und durchgerührt, dass er völlig angefeuchtet ist, und dann wird die zu der gewünschten Portion erforderliche Menge siedenden Wassers nachgegossen. Man lässt nun den sorgfältigst zugedeckten und heissgestellten Aufguss etwa 8 Minuten ziehen, **aber nicht kochen** und giesst ihn hierauf in die Kaffeekanne durch ein Haar-, Porzellan- oder Draht-Sieb. Sehr wichtig ist bei dieser Bereitung, dass alle benutzten Gefässe mit kochendem Wasser gehörig vorgewärmt sind.

