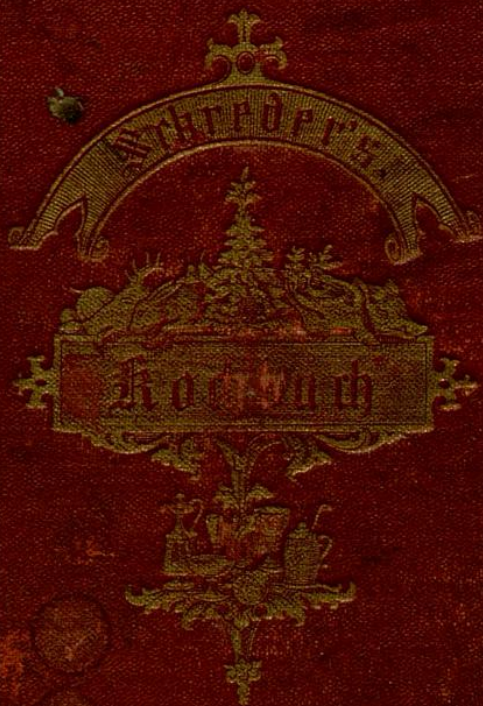


Wiener Stadt- und
Landesbibliothek

175928 A

MA 9 - SD 25 - 50 - 7611 - 39532 - 45



der Reichs-Obst-Ausstellung 1888 in Wien die
höchste Auszeichnung:

Ehrenpreis der kaiserlichen Hoheit des Herrn Erzherzogs Carl Ludwig
„Die große Protector-Medaille“.



Wien 1884.



Schutzmarke.



Wien 1884.



Leipzig 1887.



Leipzig 1887.

Bei der I. Wr. Kochkunst-
Ausstellung prämiirt mit
dem Ehren-Diplom.

Hoch-
interessant

Bei der I. Wr. Kochkunst-
Ausstellung prämiirt mit
der Goldenen Medaille.

für

jeden Haushalt, für jeden Zuckerbäcker, für jede Conservenfabrik!

Das neueste im Conservirfache ist, daß man das Nachdunsten (Nachkochen) der mit Früchten gefüllten Gläser durch Anwendung von F. Baumer's gasdichtem Patent-Glasverschluß und dessen Conservirmethode mit Leichtigkeit **gänzlich ersparen kann, ohne** was immer für Namen habende Conservirmittel in Anwendung zu bringen.

Bei F. Baumer's Conservirgläsern kommen keine Gummiringe (welche üblen Geschmack abgeben), keine thierischen Blasen, kein undichte Stellen lassendes Pergament in Anwendung.

Die Abdichtung ist mit leichtem Handdruck durch jeden Laien fertigstellbar und hiezu kein Nachdrehen oder andere weitere Proceuduren nöthig.

Die Früchte kommen nur mit Glasflächen in Berührung und sind Gläser und Deckel oftmals verwendbar.

F. Baumer's sehr bewährtes Conservirverfahren (nach welchem schon über 100.000 Compote erzeugt wurden) besteht darin, daß die zu conservirenden Körper kochend in Gläser gebracht, die Flüssigkeit (Zucker oder **auch nur Wasser**) kochend darüber gegossen u. das Glas sofort luftdicht verschlossen wird. Keine weitere Behandlung ist behufs besserer Haltbarkeit nöthig.

Es ist überflüssig, den Früchten, um selbe haltbarer zu machen, mehr (dickeren, consistenteren) Zucker beizufügen, als es dem

Gaumen wünschenswerth und den Verdauungsorganen zuträglich ist, und erhält sich das Natur-Aroma der Früchte in dünnem Zucker bedeutend lebhafter.

Diese Vortheile konnten bisher mit keinem anderen Verschlusse erzielt werden.

J. Baumer's Conservegläser sind von allen neuen Verschlüssen **die billigsten** und **kosten** Gläser, verschlußfertig vorgerichtet, mit 0.35 Liter Inhalt, **nur 16 kr.**

Sowohl solche Gläser, als auch eine kleine 1.2 Kilogramm schwere, sehr zierliche, dazu nöthige Verschlusvorrichtung, mit Beigabe ausführlicher Beschreibung, werden vor Beginn der Obsternte 1889 in den Handel kommen und in jeder besseren Glashandlung zu haben sein.

J. Baumer, Specialist in Conserve.

Das General-Dépôt
der
Ferd. Baumer'schen Conserve
befindet sich bei
Theodor Etti, Wien, I. Akademiestraße 1.

Für jede Hausfrau unentbehrlich, wichtig für jeden Haushalt!

Backpulver (Trockenhefe)

als vollständiger Ersatz für Hefe (Germ) zur Bereitung von Brot, Mehlspeisen und Backwerk (Gebäck) jeder Art.

Gründe warum mein Backpulver der Hefe (Germ) vorzuziehen ist:

1. Weil mein Backpulver gesünder ist, als Hefe (Germ), die ja nur durch die sich in derselben entwickelnden Gasepilze ihre Wirkung äußert. Mein Backpulver ist frei von Gasepilzen und besteht nur aus solchen Stoffen, die dem Wohlbefinden förderlich sind, und welche die damit bereiteten Speisen leichter verdaulich machen.

Mein Backpulver befördert geradezu die Verdauung und wirkt wie das beste diätetische Genußmittel.

2. Weil mein Backpulver die Speisen schmackhafter, mürber und feiner macht, als die Hefe, wobei an Butter und Eiern beinahe die Hälfte erspart werden kann.

3. Weil das Backen mit meinem Backpulver rascher und sicherer vor sich geht als mit der Hefe, wodurch viel Zeit erspart wird, indem das „Gehen“ des Teiges nicht abgewartet zu werden braucht, was bei der Hefe manchmal Stundenlang dauert.

4. Weil mein Backpulver nicht verdirbt und im Gegensatz zur Hefe stets vorrätig gehalten werden und dasselbe stets zur Hand sein kann.

Preise: 1 Paquet à 2 1/2 Deka (= 25 Gramm) kostet 5 kr.

1 " " 10 " (= 100 ") " 20 "

1 " " 25 " (= 250 ") " 45 "

2 Paquets à 10 Deka werden als Probe gegen Einsendung von 50 kr. franco per Post zugesendet.

Gesetzlich geschützt, gewissenhaft geprüft und echt zu beziehen von

Anton J. Czerny, Wien, Stadt, Wallfischgasse 5,

nächst der k. k. Hofoper, im Hause der russischen Capelle.

Ausendung sofort per Postnachnahme; 15 kr. Emballage. Prospekte und Gebrauchsanweisungen über meine sämmtlichen Specialitäten auf Verlangen gratis und franco.