

**Krystallzucker im Kaffeehause.**

Die Besucher mehrerer Wiener Kaffeehäuser erlebten gestern eine kleine „Reform“. Zur Tasse Kaffee würde zwar das gewöhnliche Zuckerschälchen serviert, doch bot dessen Inhalt einen veränderten Anblick. Statt der zwei oder drei Stücke Würfelzucker enthielt das Täfelchen eine Krystallzuckerbeigabe. Kleine Körnchen, die dem bekannten Mandiszucker ähnlich, wie die zu Apothekermagen verwendeten Schrotkügelchen aussehen, bildeten den neuen Kaffeehauszucker. Die Verwendbarkeit litt unter der neuen Form nicht im geringsten. Der Zucker erwies sich bei einigem Umrühren als leicht löslich, und da er offenbar leichter zu beschaffen ist, dürfte auch der Verbreitung in größerem Umfange kein Hindernis im Wege stehen.