

Weihnachts-Ausstellung

von **C. W. Seyffert, Conditior.**

Das Reneste und Geschmacksollste von Conditorei-Waaren zu Weihnachts-Präsenten so wie zur Decoration der Gabelstämme empfiehlt unter Zusage der billigsten Preise

C. W. Seyffert, Neumarkt Nr. 2.

Feine Stollen liefert auf Bestellung C. W. Seyffert, Conditior.

Nürnbergger Lebkuchen

in vorzüglicher Waare empfehlen in verschiedenen Sorten

Wentzel & Grothe, Petersstraße 43, 1. Etage.

Fabrik moussirender Weine

in Niederlösnitz.

Mehrfache Verwechslungen unserer moussirenden Weine mit denen anderer Fabriken geben uns Veranlassung, darauf erbenst aufmerksam zu machen, daß wir ein vollständig assortirtes Lager unserer Champagnerweine nur

Herrn Carl Groesst in Leipzig, Ritterstrasse Nr. 11,

übergeben haben, welcher in den Stand gesetzt ist, diese in beliebigen größeren Quantitäten und einzelnen Flaschen zu den Fabrikpreisen von 35, 30 und 25 Ngr. pr. Flasche abzugeben.
Niederlösnitz, December 1860.

Das Directorium der Fabrik moussirender Weine daselbst.

Königsberger Marzipan!

Die Conditorei von Carl Kallmann in Königsberg in Preußen empfiehlt ihren eben so sauber als geschmackvoll gearbeiteten

Marzipan in Sägen von jeder Größe, so wie in einzelnen kleinen Stücken pr. Pfund 20 Sgr.,

Marzipan (Figuren-Confect) pr. Pfund 24 Sgr.,

Marzipan (Thee-Confect) pr. Pfund 20 Sgr.

Wichtige Aufträge werden gegen Einsendung des Betrages prompt ausgeführt.

Gerne werden auf Bestellung auch Marzipan-Speisen aller Art, als Gänse, Enten, Hühner, Fische, Gemüse etc. von 10 Sgr. bis 6 Thlr. pr. Schüssel geliefert.

Französische Katharinen-Pflaumen

in vorzüglicher Qualität zu verschiedenen Preisen empfiehlt

Carl Groesst, Ritterstraße Nr. 11.

Stollenmehl.

Kaiser-Auszug Griesler-Auszug

aus dem feinsten Koch-Grieß gefertigt, demnach für seine Bäckereien und Haushaltungen insbesonders zu empfehlende Mehle, als solche in Folge ihres noch bei sich habenden Zucker- und Hefenstoffes gegen andere Sorten nicht nur anerkannt ein angenehm schmeckendes, sondern auch ein weißeres und verhältnismäßig größeres Gebäck liefern.

Welkenmehl Nr. 1, ein sehr schönes Stollen- und Kuchenmehl,

Welkenmehl Nr. 2, ein gewöhnliches Kuchenmehl,

so auch

Welkenmehl Nr. 3, ein für Küchenbedarf und für Haus- und Landwirtschaften passendes Mehl.

Bei obigen so wie bei sämmtlichen zum Stollenbacken nöthigen Artikeln, als: Zucker, Rosinen etc., treten bei Abnahme von 5 Pfd. billigere Preise ein.

Das Detail-Geschäft der Thomasmühle.

Feinsten Nürnbergger
Lebkuchen,
sowie Macronen- und Elisenkuchen
von ausgezeichneter Qualität empfiehlt

Pietro S. Sula,

Grimma'sche Strasse
und Neumarkt-Ecke.

Lager

Dieffenbach's Punsch-Syrup.

Frischer Schellfisch.

J. A. Schumacher, Markt Nr. 7.

Freiburger Champagner-Fabrik.

Alle Sorten Mousseux-Weine unter franz. Etiquette
pr. Quart. 25, 30 und 35 Ngr.
empfiehlt in vorzüglicher Qualität

Hugo Strohbach, Hotel de Pologne.

Feinste Nürnbergger Lebkuchen, Macronen, Vanille,
Marzipan, Chokoladen, Citronen-Machen, Baseler
Leckerlein, echt Frankfurter Wachsstock empfing und
empfiehlt

J. A. Meissner,

Petersstraße Nr. 18.

Commissionslager

feinsten Düsseldorf'ser Punsch = Offenzen
bei H. S. Zeitzschel, Neumarkt Nr. 23.