

Französ. Conserves Alimentaires,

assortirt in Dosen.

Indlanische Vogelnester. Lyoner Dinde und Chapon truffé.

Strassburger Pasteten von Hummel, Gänse-
lober-, Rebhuhn-, Wachtel- etc.
Früchte, französ. candirt in Cartons.
do. eingelegte in Zucker und Cognac.
Äpfel, italien., Rosmarin-
Anchovis, echte Christiania.
Arancini, Genueser candirt.
Ananas in Zucker und Syrup.
Aal, marinirt, in Selée, Brat-
Brunellen, italienische, rheinische.
Bricken, Lüneburger, pommersche.
Bouillon, russische.
Caviar, Astrachaner, Hamburger.
Capern, franz. nonpareilles.
Champignons, franz. getr. und in Dosen.
Chocolade, Mailänder und Turiner.
Citronat und Pomeranzen-Schalen, cand.
Chinois, Genueser, candirt.
Cayenne-Pepper und Curry-Powder.
Cardinal-, Bischof-Extract.
Datteln, Alexandriner.
Erbsen, russische grüne.
Essig, Pariser von Maille.
Eau de fleurs d'Oranges.
Feigen, Smyrner Tafel-
Gelatine, französ. rothe, weisse.
Gänsebrüste, pomm. geräuch.
Gemüse in Blechdosen: Stangen-Brechspargel,
junge Schoten, Schneidbohnen, Artis-
chocken.
Fasanen, böhmische.
See-Hammer, frische und in Dosen.
Ingber, ostind. in Zucker.
Chester-, Brie-, Neuschatel-, Münster-, holländ.,
Kräuter-, Stracchino-Käse etc.
Lachs, rhein. geräuch.
Liqueure, holländ., französ. etc.: Curaçao, Ge-
nièvre, Maag-Bitter, Anisette, Parfait d'a-
mour, Crème de Vanille, echter Chartreuse
von Garnier, Whiskey, russ. Crème d'Al-
lasch, Steinhäger, Wermuth von Turin,
Maraschino di Zara von Luxardo.
Lager feiner Rhein-, französischer, spanischer, portugiesischer, italie-
nischer, griechischer und Ungar-Weine.

Mandeln in Schalen.
Maranen, italien.
Norcheln, getrocknete.
Nilly-Kerzen, prima.
Maccaroni, italien., Genueser und neapolitan.
Pickles, engl., Piccalilly, Cauliflower, French-
beans, Girkins, Onions, Red Chillies, Mush-
rooms.
Englische diverse Saucen.
Nüsse, istrilan., sicilian., Para-
Oel, Provencer und Aix.
Oliven, französ.
Oreg, Genueser.
Oignons brulés.
Pflaumen, französ. Katharinen-, Imperial-
Pistazien.
Punsch-Essenz, Düsseldorfer von Selner, Hee-
der, Dieffenbach.
Grog-Essenz von Arac.
Reis, Mailänder.
Malaga-Trauben-Rosinen und Catites.
Rosinen, Sultanis-
Sardines à l'huile.
Senf, Pariser von Ma'He.
" englische und Düsseldorfer.
Malaga-Apfelsinen.
Real turtle, Mock-, Oxtail-Soup.
Trüffeln, Périgord-, conservirte, frische, ge-
trocknete und in Oel.
Tabak, italien. Carada und Radica.
Thee, echten ch nesischen.
Salami di Verona.
Rauchfleisch und Rindszungen.
Schinken, westphälische.
Vanille, superfe ne.
Weizen, türk. einzel.
Extrait d'Absinthe und Kirschwasser.
Franzbranntwein, alter.
Porter und Scotch Ale.
Jamaica- und westind. Rum.
Arac de Goa und de Batavia.
Cognac, französ.

A. C. Ferrari.

Die Conditorei Café Helvetia, Galle'sche Straße Nr. 12,

empfehle zum bevorstehenden Weihnachtsfeste alle Arten Marzipan, Schaum- und Mandelconfect zum Verzieren der
Christbäume, verschiedene Sorten wohl-schmeckenden Pfefferkuchen, hübsche Bonbonlièren, Liqueur- und Choco-
ladenfiguren u. s. w. Feine Punsch-Essenzen, Cognac, Rum, Arac und dergl.; auch werden Stollen,
Torten, Aufsätze u. s. w. pünctlichst bei billigen Preisen ausgeführt von

K. Valär.

Nürnbergger Lebkuchen

in vorzüglicher Waare empfehlen in verschiedenen Sorten

Wentzel & Grothe, Petersstraße 43, 1. Etage.

1857r und 58r Rhein-, Pfälzer-, Mosel- und Bordeaux-Weine

à Flasche 10, 12½, 15, 20 bis 75 ₰,
alten Portwein und Madeira, Champagner in verschiedenen Marken, so wie feiner Jam. und Westind. Rum,
Cognac, Arac und feinste Punsch- und Grog-Essen die Flasche von 15, 20, 25 bis 35 ₰ empfiehlt
August Kohl, Neumarkt Nr. 13.

Stollenmehl.

Den geehrten Kunden empfehle ich mein auf Wiener Kunstmühlen aus gutem Roggries gemahlenes und von mir selbst geprobtes
Stollenmehl. Ferner Kaiseranzug à Mese 14 ₰, so wie andere Sorten zu bedeutend billigeren Preisen. Münchener
Schmelzbutte à Pfd. 7½ ₰, in Kübeln billiger, trockene Hefen, Gewürzöl, welches dem Gebäck den guten Wohlgeschmack
beibringt. Alle diese guten und billigen Waaren verkaufe ich in meinem Productengeschäft in Leipzig, Preussergäßchen Nr. 5,
und in Neudnitz, Gemeindegasse Nr. 100.

Wilhelm Göhre, Bäcker in Neudnitz.

Stollen und Kuchen habe ich vom 16. d. M. an in meiner Gebäckfabrik in Neudnitz täglich Nachmittags um 2 und
5 Uhr und Abends 8 Uhr.
Der Obige.