

für die bevorstehende
Weihnachts-Bäckerei

empfiehlt
allerfeinste Stollenmehle
aus den Hofmühlen Plauen und Pötschappel

feine Elemé-Rosinen	a Pfd. 40, 46, 50 Pfg
feine Caraburner Sultanias	a Pfd. 70, 80, 90 Pfg
feine Amalia- u. Vostizza-Korinthen	a Pfd. 40 u. 44 Pfg
gewählte süße Bari-Mandeln	a Pfd. 150 Pfg
große gewählte süße Riesen-Mandeln	a Pfd. 140 Pfg
bestbittere gewählte Bari-Mandeln	a Pfd. 140 Pfg
allerfeinsten großstückigen Zitronat	a Pfd. 80 Pfg
Chüringer Mohnsaat, gemahlen	a Pfd. 40 Pfg
echte Bourbon-Vanille	in Stangen 15 u. 25 Pfg

Vanillenzucker, Backpulver, Backöl,
feinste schles. und holst. Backbutter
täglich frische Stückbisen
alles in nur guten und frischen Qualitäten

Berthold Wilhelm

vorm. Bruno Gerlach.

Mitglied des Rabattparvereins. — Einführung von Rabattpäckern.

Blusen-Sammete

Blusen-Seiden

Backfischseiden

in den neuesten Farben empfiehlt

Emil Glathe,
Wilsdruff.

Atelier
f. Kunstphotographie
Bruno Mattner
Wilsdruff, Meissner Str. 43

Porträts in bildmässiger Auf-
fassung und vornehmer Wirkung
Vergrößerungen in
allen modernen Verfahren
Aufnahmen bei Tages- und elektr. Licht.

Geflügel-Züchter-Verein für Wilsdruff u. Umg.
30. grosse allgemeine
Geflügel-Ausstellung

am 6. und 7. Januar 1912 im Saale des **Hotels weißer Adler** mit
Prämierung und Verlosung.
Gewährte Preisrichter. — Verbands-, Stadt-, Vereins- und Privat-Ehrenpreise,
I, II. und III. Geldpreise.

Die Tiere können in Paaren, sowie einzeln ausgestellt werden. Wegen Aus-
stellungsprogrammen und Anmeldebogen wolle man sich an Herrn Martin
Bogel, Wilsdruff Rothenstraße, wenden. — Anmeldeschluss: den 28. Dezember 1911
Morgens früh 8 Uhr des Geflügels mit Spratt's Patent
Hochachtungsvoll

Das Ausstellungs-Komitee.

Restaurant Nieder-Grumbach.

Freitag, den 8. Dezember 1911 empfiehlt

Hasenbraten, Karpfen (polnisch) etc.,
sowie ff. selbstgebackene **Pfannkuchen**
und laden hierzu freundlichst ein

Oskar Gaer u. Frau.

Schänke alte Post.

Donnerstag, den 7. Dezember

Skat-Tournier.

— Anfang 1/8 Uhr. —
Hierzu ladet ergebenst ein
W. Segenbart.

Nächsten Sonntag

Folkunterhaltungsabend

auf dem Schützenhaus.
Näheres in nächster Nummer.

Bezirks-Obstbau-Verein

Wilsdruff.

Sonntag, den 10. Dezember

Versammlung.

Bestellen von Reisern. D. B.

Oekonomia Wilsdruff.

Sonntag, den 10. Dezember 1911,
im Hotel Adler

Stiftungsball

mit Kotillon.

— Anfang 6 Uhr. — D. B.

Bahnhofswirtschaft
• Pötschappel. •

Anerkant vorzügl. preiswerten Mittagstisch,
reichhaltige Abendkarte zu kleinen Preisen,
erstklassige Biere hält bestens empfohlen

Richard Dathe. 1304

**Dezimal-, Tafel-,
Butter- und
Wirtschafts-Wagen**

sowie Gewichte empfiehlt billigst

Martin Reichelt.

Telefon: Amt Wilsdruff Nr. 66.

Tanzunterricht

im Gasthof Dänneberg.

Die 2te Stunde findet Montag, den
11. Dez., abends 7 Uhr statt, wozu An-
meldungen noch entgegengenommen werden.
Hochachtungsvoll
Herrn. Bogel, Tanzlehrer aus Roswein.

Frisches Schöpsenfleisch

empfiehlt

Martin Neubert, Fleischermeister.

Hierzu 1 Beilage.

Heute abend 9 Uhr entschlief nach kurzem, aber schwerem Leiden sanft und friedlich
unsere liebe, gute Mutter, Schwieger-, Grossmutter, Schwester und Tante

Frau verw. Sophie Nake, verw. gew. Adam,
geb. Weidenfels

im 78. Lebensjahre.

Im tiefsten Schmerze zeigen dies hierdurch an

Dresden, Wilsdruff, Naustadt-Graben, den 3. Dezember 1911

Familie Karl Adam

und alle übrigen Hinterbliebenen.

Die Beerdigung findet Donnerstag, den 7. Dezember, nachmittags 1/3 Uhr von der Parentationshalle des Johannis-Friedhofes (Tolkewitz) aus statt.

Zur bevorstehenden

Festbäckerei

empfiehlt alle



Backartikel

von den billigsten bis zu den hochfeinsten Qualitäten.

Theodor Goerne

vorw. Th. Mitthausen.

Theater im goldnen Löwen
Wilsdruff.

Donnerstag, den 7. November 1911, abends 8 Uhr

Benefiz für Christian Richter

Unter Mitwirkung der Stadtkapelle und 10 hiesiger Herren.

Alt-Heidelberg

Schauspiel in 5 Akten von Meyer-Förster

Um zahlreichen Besuch bitten

Direktor Moritz Richter. Christian Richter.

Inhaber des Ranfischneß.

Nächste Vorstellung: Sonnabend.