

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Die  
**Specerei-, Delicatessen-, Thee- und Weinhandlung**  
 von  
**Ferdinand Kiesswetter**

unter der Firma

**Joh. Mislik in Linz**

empfehl't dem geehrten P. T. Publikum für jede Saison ihr wohllassortirtes Lager von  
**echt französischem Champagner**

der renommirten Häuser: **Veuve Cliquot** — **L. Röederer** (carte blanche & carte noir) — **Moët & Chandon** crémant rosé **Grand crémant imperial** und **Sparckling extra superior** — **Jacquesson & Fils Bouzy & Sillery** — **Irroy & Co. Imperial** und **Sillery**.

Alle Gattungen **feinste rothe und weisse Bordeaux-Weine**, als: **Château Lafitte grand vin** — **Château Larosse** — **Château Leoville** — **Château Margeaux** — **St. Julien** — und **Medoc**. — Weiss: **Haut Sauternes** — **Château Yquem**. Ferner: **Dry Madeira** (die Linie passirt) — **Old Sherry (Xeres)** — **Portwein** — **Malaga Sect** — **Muscadeln** — **Marsala** — **Cypro** — **Rhein** — **Mosel** — **österreichische, ungarische, böhmische, steirische Weine** und **Ausbrüche**.

Von **Delicatessen** findet man in der Saison vorrätlich: **Echte Strassburger Gansleber-Trüffelpasteten** in Terrinen von fl. 2 $\frac{1}{2}$ , fl. 3, fl. 4, fl. 5, fl. 6 bis fl. 8 und auch offen in Anschnitt das Pfund fl. 2.40 kr. — **Caviare** — **Austern** — **Seekrebs** in Oel — **Seeforelle** in Oel — **franz. grüne Erbsen** — **Trüffel de Perigord** — **Champignons** — **Spargel** — **grüne Fisolen** — **engl. und franz. Mix Pickles** zum **Rindfleischgarniren**. — Alle Gattungen **englischer Fisch- und Fleisch-Saucen** **Salat Cream** — **französ. und engl. Senf** und **Senfpulver** — **Anchovis-Patte** (zur **Sardellenbutter**) **weisse und rothe Aspik** — **Pommersche Gänsebrüste** — **Feinste Speise-Oele** und **Essige**.

Zum **Dessert**: **Malagatrauben** — **Krachmandeln** — **Marokkaner Datteln** — **Sultanfeigen** — **Prunes Imperial** und **fleuris** — **glacirte franz. Früchte** assortirt, **Apricosen**, **Kirschen** und **Ananas glacirt**, **ostind. Ingwer** in **Zucker**.

Von **Fischen**: **Geräucherten und marinirten Lachs** und **Aal** — **Bricken** — **Tun** — **Rollhäringe** — **Russen** — **Anchovis** — **Häringe** — **Sproten** — **Pücklinge** — **Genueser Tafel-Sardellen** und ein bedeutendes **Sardinien-Lager** von **echt franz. Fischen** in vier **Büchsen-Grössen**.

**Käse**: **Emmenthaler** — **Gorgonzola** — **Parmesan** — **Neufchateler** — **Brie** — **Holländer Kugelkäse** — **Chester** — **Strachino** — **Alpen** — **Limburger** — **Schwarzenberger** — **Romadour** — **Roqueforter** — **Münster Schachtel** — **Liptauer** u. **Camembert**.

**Fleischwaaren** für den **Theetisch**: **Feinste Strassburger, Gothaer und Braunschweiger Würste** — **Galantine** und **Wildschweinskopf** mit **Trüffel** — **feinste Mortadella de Bologna** — **feinste ungar. und Veroneser Salami**, sowie **feinsten Westphäler** und **Prager Schinken** — **nebst einer grossen Auswahl von feinsten chinesischen und russischen Caravanen-Thees** und **englischen Theegebäcks** in **Blechdosen**.

Von **Spirituosen**: **Echte holländ. und französ. feinste Liqueure** — **Maraschino** von **Zara** — **Benedictiner Liqueure** — **feinste echte Jamaica-Rums** — **feinsten Cognac** — **Arac** — **Kirschwasser** — **Absynthae** — **polnische Schnäpse** — **Pragerliqueure** — **feinste Punschessenzen** und **Flaschenbiere**.

Ebenso empfehle ich mein **Café-, Chocolate- und Specerei-Waaren-Lager** **bestens**, welches **stets mit der grössten Sorgfalt assortirt** ist.

Die Preise von Allem werden **möglichst billig** gestellt und **Aufträge vom Lande sofort expedirt**.