

146/11

11/4



WEIHNACHTEN

1 9 4 6

15 Jahre

1931 — 1946

**K**ONDITOREI **R**IVOLI  
INHABER JOSEF BRUNING

The page is framed by a decorative border of green holly leaves and candles. At the top, there are four circular motifs, each containing a white candle flame. On the left side, a larger white candle is shown in a holder, with a holly leaf extending upwards from its base. The background of the border consists of repeating patterns of holly leaves and stems.

## MUTTI

weiss ganz genau, dass ihre Lecker-  
mäulchen zum Weihnachtsfest  
etwas besonderes erwarten. Und  
Weihnachten will Mutti nur fröh-  
liche Gesichter sehen. Deshalb  
bestellt sie zu den Festtagen  
in der

KONDI TOREI RIVOLI  
die bekannten  
SPEZIALITÄTEN

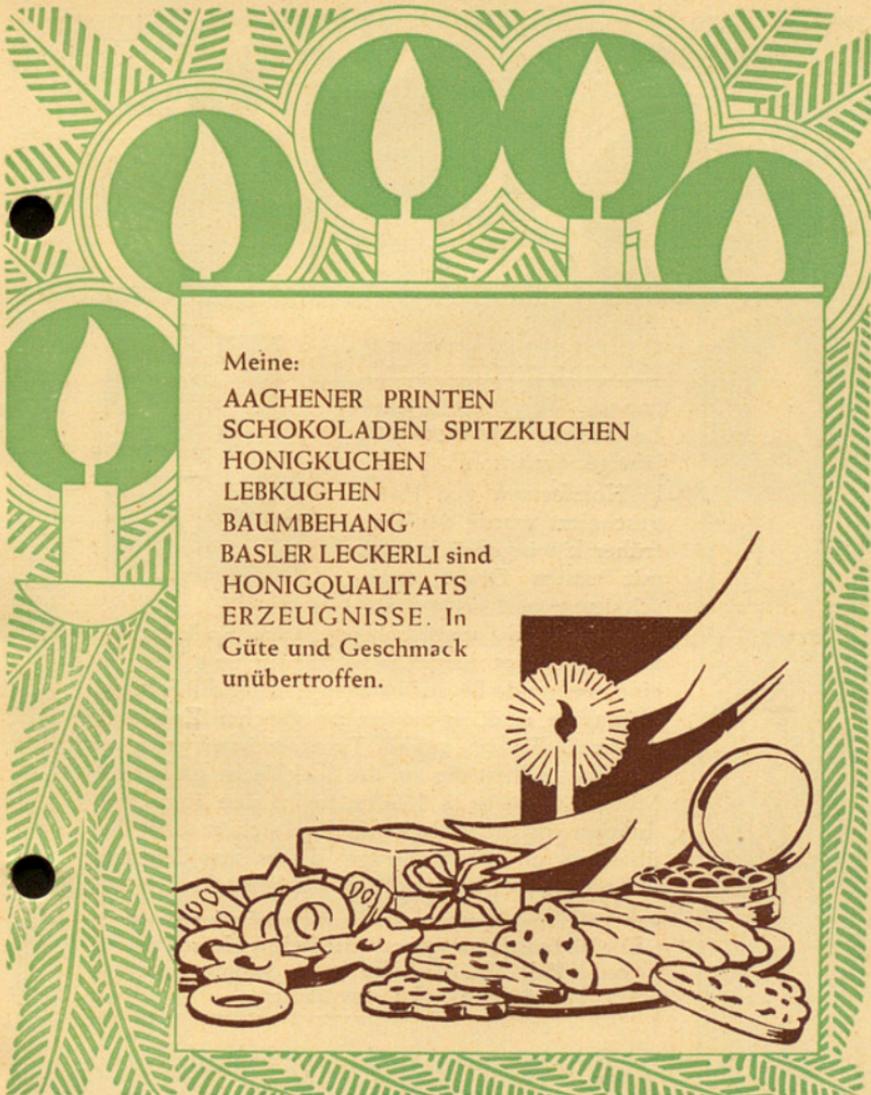


**WEIHNACHTSSTOLLEN nach**  
**Sächsischer Art Ein Spitzenerzeugnis!**

Da ganz in Butter gebadet und so von der Luft abgeschlossen, behalten daher Monate hindurch ihre ursprüngliche Frische und Aroma.

**Nur echt in Cellophanhülle mit**  
**Goldsiegel "RIVOLI"**

Alljährlich um die Weihnachtszeit gehen hunderte Rivoli Pakete nach vielen Städten der spanischen Halbinsel, ins Ausland und nach Übersee.



Meine:

AACHENER PRINTEN  
SCHOKOLADEN SPITZKUCHEN  
HONIGKUCHEN  
LEBKUGHEN  
BAUMBEHANG  
BASLER LECKERLI sind  
HONIGQUALITATS  
ERZEUGNISSE. In  
Güte und Geschmack  
unübertroffen.



## SPEKULATIUS

haben wie Printen und Lebkuchen eine fast 1000 jährige Tradition.

In Holzformen von Hand geschnitzt wurde der Teig früher hineingedrückt und mit einem Draht abgeschnitten und sodann auf

den Bactisch ausgeschlagen. Eine Spekulatiusmaschine prägt heute selbstständig den Teig in eine rotierende Bronzewalze in welcher die Figuren eingrafiert sind, schneidet zu gleicher Zeit und presst die Figuren auf ein Transportband welches dieselben selbsttätig auf die Backbleche gibt. Jede Minute 6 Bleche a 1/4 kg, ergibt eine Tagesproduktion von mehr als 600 kg, und sichert somit die überaus grosse Nachfrage dieses aus feinsten Rohmaterialien hergestellten Edelgebäcks.



Die **Bezeichnung** und **alleinige** Herstellung von SPEKULATIUS ist in Spanien unter der Nr. 103 048 Ges geschützt.



FRÜCHTE — BROTE — KARTOFFELN  
SCHWEINCHEN und SCHINKEN aus  
MARZIPAN

von hervorragender Güte, dazu kunstvoll geschminkt erhöhen die Feiertagsfreuden ganz besonders.

GETRÜFFELTER MARZIPAN (Extra bitter) ist das ganze Jahr über ein gern gekaufter Artikel.

NÜRNBERGER LEBKUCHEN

Nach ältesten Original Rezepten hergestellt, in Packungen sortiert zu 6 Stück, ist ein beliebtes und vornehmes Festgeschenk.



6 Dezember

## SANKT NIKOLAUS

Nach altem Brauch werden von den Kleinen und den Kleinsten Schuhe und Teller am Vorabend von Sankt Nikolaus aufgestellt. Wie froh leuchten die Kinderaugen wenn am nächsten Morgen: **Nüsse, Äpfel, Spekulatius, Honigkuchen** und kleine **Marzipansachen** gefunden werden.



ZU SYLVESTER



MUTZEN  
MUTZEN MANDELN  
BERLINER  
PFANNKUCHEN

Bestellungen frühzeitig erbeten.

Für den 2 ten

Weihnachtstag:



Sahne und Butterkremetorten.

Holl, Kirsch Torte.

Käsekreme Torte.

Rivoli Schokoladen Torte.

Trüffel Likör Torte (Cointreau).

Mokka, Vainille, Mandel und Krokant Torten.

Kaffee, Bunte Platte von

Berliner Pfannkuchen, Schnecken, Streusselkuchen, Bienenstich, Apfelschnitten, Mohrenköpfe, Windbeutel.

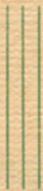
zu Empfangen (Vinos de honor)

Belegte Brote: Schinken, Foi gras, Käse, Longanizas und Mortadela Schnitten mit Butter garniert.

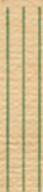
zu Bier und Jerez

Salzmandeln, Salz und Käsegebäck (Spezial) Freiburger. Salzbrezel (Laugenbrezel).

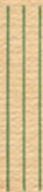
GROSSE AUSWAHL TEEGEBACK



Grosse Auswahl "Cestas de Navidad"



Zwieback



Sonn und Feiertage durchgehend geöffnet.  
Montags geschlossen ausser Monat Dezember

Ein

'FROHES WEIHNACHTSFEST''

und ein

"GLÜCKLICHES NEUES JAHR"

wünscht Ihnen

Josef Brüning und Frau.



Paseo del General Mola, 11

FERNRUF 75648

BARCELONA