

Fru
Hilma Lampas

KONDITORI
&
KAFÉ

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2017



National Library
of Sweden

Telefon 107

UMEÅ.

Fru

Hilma Lampas

KONDITORI
&
KAFÉ

Slöjdgatan N:o 4

(f. d. Konditor V. F. Anderssons lokal)

Telefon 107

UMEA.

*Beställningar emottagas
och utföras med största noggrannhet*

å

Glacer:

Apelsinglace
Citronglace
Päronglace
Ananasglace
Vaniljglace
Nötglace
Pistachoglace
Kaffeglacé
Chocoladglace
Bombglace
Spongardglace
Tutti-Fruitti glace
Plombieresglace
Glacé par feu

Krokaner:

Krokanbücher.
Üppsättningar efter
olika mönster.
Bakelseuppsättningar.
Üppsättningar af
Karamellerade frukter
i olika mönster.



Puddingar:

Olika smaker, med
särskild garnering
för hvarje smak.



Blanc mangé
Maräng Suisse
Maräng muffar
Maräng korgar
Charlotten Ryss.



Tårter:

Mandeltårta

Marängtårta

Kaffetårta

Kadixtårta

Pistachetårta

Valnötstårta

Wienertårta

Skotsk tårta

Gemfer tårta

Sandtårta

Äppelpaj

Savaräng

Alexander tårta

Portugisisk „

Santonore „



*Ständigt finnes att
tillgå:*

Bakelser

Thebröd à 1, 2, 3 öre.

Desertbakelser

af olika mönster på
beställning.

Praliner

Pastiljer

Bränd Mandel

Karameller

Olika sorters

Chocolad från

Suchard

Cloetta

Hultmans

och Kullans

fabriker.



Fin Desert-
och Toilettekonfekt
för bröllop
och andra festligheter
utföres
efter beställningar.
Konfektyrer med
olika finaste smak.



Undertecknad
får härmed värdsamt
tillkännagifva,
att jag öppnat

Kafé

Konditori &

i f. d. Konditor V. F. Anderssons lokal, Slöjdskolan N:o 4,
och rekommenderar mig till utförande af ett

1sta klassens arbete.

J förenig med punktlighet och reel behandling hoppas
jag vinna allmänhetens förtroende.

Högaktingsfullt
Silmä Lampa.