

AXEL MOLINDER & CIS KONSERVFABRIK

Pris-kurant från Axel Molinder & cis konservfabrik.

Stockholm
1890

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400- till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> lla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

PRISMEDALJER:

STOCKHOLM 1874, 1875, 1887.
PARIS 1878. WOLTIR 1878.

PRISKURANT

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{IS}

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM

23 ÖFRA BADSTUGATAN 23

Försäljningsmagasin:

5 Biblioteksgatan, hörnet af Mäster-Samuelsgatan. Allm. Telef. 408

34 Hamngatan » » 3192

Fabriken » » 79

ARMÉNS OCH FLOTTANS LEVERANTÖRER.

Partiförsäljning hos

JOHN ÅBOM

61 Kornhamnstorg 61

STOCKHOLM.

Allm. Telefon: 22 08.

GRÖNSAKER.

		Kr.	öre
$\frac{1}{4}$ burk väger omkring 2,35 fl eller 1000 gram brutto.			
$\frac{1}{2}$ » » » 1,25 fl » 530 » »			
Brysselkål	pr $\frac{1}{1}$ burk	1	75
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	—
Bönor , gröna, hela små (Haricotsverts)	» $\frac{1}{2}$ »	—	80
» » brutna fina	» $\frac{1}{2}$ »	—	70
» » fina, vanliga turska	» $\frac{1}{1}$ »	—	60
» » » »	» $\frac{1}{2}$ »	—	40
Champignoner i vatten (au naturel)	» $\frac{1}{2}$ »		
» » » » »	» $\frac{1}{4}$ »		
» » smör » »	» $\frac{1}{2}$ »		
» » » » »	» $\frac{1}{4}$ »		
Gurkor , små fina (Vesterås).....	» flaska	—	75
» » stora, hvita, inlagda å 40, 25 och 15 öre.			
Levereras äfven efter önskad mängd i glasburkar.			
Späckgurkor	pr burk	1	75
Sockergurkor	» »	1	75
Julienne , fina grönsaker till soppor...	» »	—	75
Blandade grönsaker till grönsoppa	» »	—	75
Krasse	» flaska	—	75
Kronärtskockor i burkar om 6 stora	» burk	3	—
Lök , Sylt, små, extra fin, i stora flaskor			
om 2,35 fl netto eller 1 kilo » flaska		2	—
» små, exta fin, i små burkar » burk		—	50
Morötter , små.....	» $\frac{1}{2}$ burk	—	80
Murklor i vatten	» $\frac{1}{4}$ »	1	—
Pickles	» $\frac{1}{1}$ flaska	1	25
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	70
Spenat	» $\frac{1}{2}$ burk	—	80
Sockerärtskidor , fina	» $\frac{1}{1}$ »	1	25
» »	» $\frac{1}{2}$ »	—	75
» » gröfre	» $\frac{1}{1}$ »	1	—
» »	» $\frac{1}{2}$ »	—	60
Ärter , extra fina	» $\frac{1}{2}$ »	—	75
» » »	» $\frac{1}{4}$ »	—	40
» fin-fina	» $\frac{1}{2}$ »	—	60
» fina.....	» $\frac{1}{1}$ »	—	90

		Kr.	öre
SYLTADE FRUKTER.			
Ananas, hel frukt.....	pr burk	2	50
»	» $\frac{1}{1}$ flaska	4	50
»	» $\frac{1}{2}$ »	2	50
Aprikoser	» $\frac{1}{1}$ »	3	50
»	» $\frac{1}{2}$ »	2	25
Macedoines	» $\frac{1}{1}$ »	4	50
»	» $\frac{1}{2}$ »	2	50
Persikor	» $\frac{1}{1}$ »	3	50
»	» $\frac{1}{2}$ »	2	25
Reine Claude.....	» $\frac{1}{1}$ »	4	—
» »	» $\frac{1}{2}$ »	2	25
Syltad Ingefära	» burk	1	25

GRÖNSAKER.			
Sparris, hel, extra prima	pr burk	3	—
» » »	» »	2	50
» knopp.....	» $\frac{1}{2}$ burk	1	25
» »	» $\frac{1}{4}$ »	—	75
» skuren	» $\frac{1}{2}$ »	1	10
» »	» $\frac{1}{4}$ »	—	65
Oliver, Fransk	» flaska	—	75
» Spansk	» »	1	25
Capris	» »	—	60

SÅSER & SENAP.			
Tomatsås	pr $\frac{1}{1}$ flaska	1	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	60
Biffstekssås, Battys.....	» flaska	1	25
Japansk Soya	» krus	2	25
Senap, Battys	» burk	1	25
» Fransk.....	» $\frac{1}{1}$ burk	—	75
» »	» $\frac{1}{2}$ »	—	50
» Svensk	» $\frac{1}{2}$ »	—	30

FISK.

		Kr.	öre
Sardiner i Tomatsås	pr $\frac{1}{2}$ låda	—	70
» i Olja	» $\frac{1}{2}$ »	—	65
» i »	» $\frac{1}{4}$ »	—	45
Sardeller	» flaska	1	25
Tryffel	pr $\frac{1}{2}$ flaska	9	—
»	» $\frac{1}{4}$ »	4	50
»	» $\frac{1}{8}$ »	2	50
»	» $\frac{1}{16}$ »	1	50
Fromages de Menauta	» låda		
Gåslefterpastej, Strassbourger, i terriner, alla storlekar till billigaste pris	pr låda	—	90
Hummer	pr $\frac{1}{1}$ burk	1	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	65
Van Houtens Cacao	pr $\frac{1}{2}$ kilo pr burk	3	—
» » »	» $\frac{1}{4}$ » » »	1	65
» » »	» $\frac{1}{8}$ » » »	—	90
Jästmjöl	pr $\frac{1}{1}$ burk	1	25
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	75

Ärter, fina	pr $\frac{1}{2}$ burk	—	50
» Stens stora, utmärkt söta.	» $\frac{1}{1}$ »	1	—
» » » » »	» $\frac{1}{2}$ »	—	60

Vid anrättandet af Ärter, gröna Bönor, Spenat och Brysselkål slår man burkarnes innehåll i en kastrull, låter det koka upp samt afreder med smör, något litet hvelenmjöl samt salt. Till Ärter brukas äfven socker och till Spenat socker, ättika och muskott, till Brysselkål muskott.

SOPPOR.

En hel burk väger 2.75 *℔* eller 1165 gram brutto.

» half » » 1.28 *℔* » 545 » »

Sköldpaddsuppa, äkta	pr $\frac{1}{1}$ burk	3	25
» » »	» $\frac{1}{2}$ »	1	75
» oäkta	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
» »	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Oxsvanssuppa	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Kejsarsuppa	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Julienesuppa	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Ärtskocksupuré	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Hvitkål med frikadeller	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
» » »	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Nässelkål med frikadeller	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
» » »	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Svartsoppa med frikadeller	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
» » »	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Hotch-potch-soppa	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Bouillon de poch (köttextrakt) 8 à			
10 port. » $\frac{1}{4}$ »		1	75
» » » 4 à 5 » » $\frac{1}{8}$ »		1	—

Denna Bouillon är undersökt af Professor O. Hammarsten och befunnen vara af utmärkt qualité.

								Kr.	öre
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	-----

Användningssätt.

Soppburken ställes i en kastrull med kallt vatten på elden; när vattnet kokar är soppan lagom varm och först då öppnas burken.

Fördelaktigt är att, när soppan serveras, hafva på bordet en tillbringare kokt vatten, hvarmed då hvar och en kan spåda soppan efter behag.

För att af Bouillon de poche tillreda buljong kokas vatten, i hvilket sedan lägges Bouillon de poche till önskad styrka samt salt och peppar efter behag.

KÖTTRÄTTER

i burkar om 4, 3 och 2 portioner.

En 2-portsionsburk väger omkr. 1.00 *tl* eller 425 gram brutto.

» 3- » » » 1.45 *tl* » 615 » »

» 4- » » » 1.82 *tl* » 775 » »

Biffstek	4 port.	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Oxstek	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Kalfstek	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Dillkött på lam	4 »	2	—
» » »	3 »	1	75
» » »	2 »	1	25
Kalkotletter	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Kalflefver	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Kalfkyckling	4 »	2	75
»	3 »	2	25
»	2 »	1	50

		Kr.	öre
Fläskkotletter	4 port.	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Chateaubriand	4 »	2	25
»	3 »	2	—
»	2 »	1	50
Köttbullar	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Pannbiff	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Frikadeller	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Kåldolmar	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Oxtunga, en half	pr burk	1	50
Sköldpaddkött, äkta	» »	3	25

Oxkött och soppa för skeppsbehof i burkar om 2, 3, 4, 6, 8, 10 och 20 portioner. Endast 1:a oxkött användes. Allt fläsk som användes är besigtigadt.

Konserverade köttträtter kunna värmas antingen på samma sätt som soppa eller också kunna burkarne slås upp och innehållet värmas i panna.

Andra här icke uppräknade köttträtter kunna erhållas efter beställning.

FISK.

Anjovis, skinn- och benfri	pr $\frac{1}{2}$ låda	—	50
» » » »	» $\frac{1}{4}$ »	—	30
» hel	» $\frac{1}{1}$ »	—	80
» »	» $\frac{1}{2}$ »	—	50
Äl, inkokt	» burk	1	—
Strömming	» låda	—	50
Kräftsmör	» burk	1	—
Kräftkroketter	» »	1	—

	Kr.	öre
Kryddsill	—	15
» i kaggar om 100 st.	10	—
» » 150 »	12	—
Lax, rökt, i olja	pr låda	1 25
» färsk	pr burk om 4 port.	2 —
» »	» » » 3 »	1 75
» »	» » » 2 »	1 25
Rökt sill, i olja, 5 stora sillar	pr burk	— 75

FÅGEL.

i burkar om 4, 3 och 2 portioner.

Vigten densamma som för köttträtter.

Gås, inkokt	pr burk om 4 port.	3 —
» »	» » » 3 »	2 50
» »	» » » 2 »	1 75
Kalkon	» » » 4 »	3 —
»	» » » 3 »	2 50
»	» » » 2 »	1 75
Kyckling, en hel	pr burk	1 50
Hjerpe, en hel	» »	1 75
Rapphöns, ett helt	» »	1 75
Orre	pr burk om 4 port.	3 50
»	» » » 3 »	2 75
»	» » » 2 »	2 —
Tjäder	» » » 4 »	3 25
»	» » » 3 »	2 50
»	» » » 2 »	1 75
Fågelpastej, tryfferad	» » » 4 »	2 25
»	» » » 3 »	1 25
»	» » » 2 »	— 75

VILLEBRÅD.

Vigten å burkarne densamma som vid kötträtter.

				Kr.	öre
Harstek	pr	burk	om 4 port.	2	75
»	»	»	3 »	2	25
»	»	»	2 »	1	50
Renstek	»	»	4 »	2	50
»	»	»	3 »	2	—
»	»	»	2 »	1	50
Elgstek	»	»	4 »	2	50
»	»	»	3 »	2	—
»	»	»	2 »	1	50

SYLTER.

Hallonsylt	pr	burk	af omkr. 2	1	25
»	»	»	1	—	75
Svarta Vinbär	»	»	2	1	25
»	»	»	1	—	75
Krusbär	»	»	2	1	25
»	»	»	1	—	75
Körsbär	»	»	2	1	25
»	»	»	1	—	75
Bigaråer	»	»	2	2	—
»	»	»	1	1	25
Björnbär	»	»	2	2	—
»	»	»	1	1	25
Lingon	»	»	2	1	—
»	»	»	1	—	50
Åkerbär	»	»	2	2	—
»	»	»	1	1	25
Hjortron	»	»	2	2	—
»	»	»	1	1	25

[illegible]

www.books2ebooks.eu