

[Priskuranter] - 4

Carl J. Grafströms konditori
och chokladfabrik

Vardagstryck Affärstryck
1800-tal 8:o



National Library
of Sweden

CARL J. GRAFSTRÖM,
—
CONFISEUR,
FABRICANT DE CHOCOLAT
à
STOCKHOLM.



MAISON SPÉCIALE
POUR
LES BONBONS, LES GLACES
ET
LE CHOCOLAT.

MAISON SPÉCIALE

POUR

LES BONBONS, LES GLACES

ET

LE CHOCOLAT.

ENT

DE

TE

Les

l'E

GLACES,
ENTREMÊTS, DESSERTS, GÂTEAUX
DE DESSERT, PETITS-FOURS, GÂ-
TEAUX À THÉ, PIÈCES-MONTÉES
&c. &c.

FAITS SUR COMMANDE

CHEZ

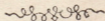
CARL J. GRAFSTRÖM.

STOCKHOLM.

Les produits de M:r Grafström lui ont valu, à
l'Exposition universelle de Paris, en 1855,

deux mentions honorables

et le diplôme comme membre de
l'académie nationale à Paris.



GLACES,

ENTRIMENTS, BISSERTS, GÂTEAUX
DE DESSERT, PETITS-FOURS, GÂ-
TEAUX À THE, VIÈRES-MONTES

de de

FAITS SUR COMMANDE

chez

CARL L. GRAFSTRÖM.

STOCKHOLM.

Les produits de Mr. Grafström lui ont valu, à
l'Exposition universelle de Paris, en 1855,

deux médailles d'or.

et le diplôme comme membre de
l'Académie nationale à Paris.

Aux
Aux
Aux
A la
Au
Au
Aux
A l'
Aux
1/
de ce

GLACES FINES

AUX FRUITS A L'EAU

GLACES.

Pour 1 kanna.

RGS.

Aux cerises	} 6: —
Aux framboises		
Aux groseilles		
A la vanille		
Au café, noir, à la française	}	... 7: —
Au citron		
Aux fraises		
A l'orange		
Aux amandes		

$\frac{1}{2}$ kanna coute 24 s. en plus que la moitié de ces prix.

GLACES FINES

AUX FRUITS À L'EAU.

Pour 1/2 kanna.

	RGS.
Aux abricots	5: —
A l'anasanas	5: —
Au cedrat	5: —
Au melon	4: —
A l'épine-vinette	4: —
Aux pêches	5: —
Aux reine-claude	4: —
Tutti-frutti	4: —

GLACES FINES

AUX FRUITS À LA CRÈME À FROID.

Pour 1/2 kanna.

	RGS.
Aux abricots	6: —
A l'ananas	6: —
Aux fraises	4: —
Au lait d'amandes	4: —
Au melon	5: —
A l'orange à la portugaise	5: —
Aux pêches	6: —
Tutti-frutti	5: —

GLACES FINES

À LA CRÈME, PASÉE AU FEU.

Pour 1/2 kanna.

	RGS.
Aux amandes à la sicilienne . . .	5: —
Aux amandes de pêches, au ma- rasquin	6: —
Aux avelines	4: —
Au café, blanc à l'italienne . . .	4: —
Au chocolat	4: —
Au chocolat, blanc à l'italienne.	5: —
Au crème brûlée	4: —
Aux macarons de Nancy	4: —
Aux marrons de Turin	5: —
Aux noix	4: —
Au nougat à la napolitaine . . .	4: —
Aux biscuits d'Espagne	5: —
Aux pistaches	6: —
A la portugaise	5: —
Aux pralines	4: —
Vierge au lait d'amandes	5: —

Chât
g
C
Poud
a
d
a
Poud
a
d
Mou
a
c
l
Plom
Plom
Poud
Toro
Rizo

GLACES FINES

EN POUDING ET DE FANTAISIE.

Pour 1/2 kanna.

RGS.		RGS.
5: —	Châteaubriand, pouding aux amandes garni de raisins, de cedrat, d'oranges &c.	5: —
4: —	Pouding à la Nesselrode, glace au marasquin &c., garni de raisins, d'ananas, de marrons &c. et servi avec une sauce au marasquin . . .	7: —
4: —	Pouding à la Chambéry, glace aux marrons et au marasquin, garni de fruits mêlés, avec une sauce . .	7: —
4: —	Moustatchiole à la Sicilienne, glace aux amandes et au chocolat, garnie de cedrat, d'écorces, d'amandes gri- lées; moulé dans un moule à briques	6: —
6: —	Plombière aux amandes à l'abricot	5: —
5: —	Plombière tutti-frutti.	6: —
4: —	Pouding à vanille aux fruits . .	4: —
5: —	Toronchino aux pistaches	6: —
	Rizotte, glace au riz garnie de fruits	5: —

GLACES FINES

LIQUOREUSES.

Pour 1/2 kanno.

RGS.

a) *À la crème, en moule.*

Chimel à l'italienne	} 6: —
Aux framboises, rosée		
Au kirschenwasser		
Au marasquin		
A l'orange au cognac		

b) *À Servir en verres à punch.*

Au rack	4: —
Au rhum	4: —
Au kirschenwasser	5: —

c) *Punch à la romaine.*

Au rack et au champagne	6: —
Au rhum et id.	6: —
Au kirsch et id.	7: —
Au marasquin et id.	7: —
A la d'Aumont, aux fraises, — kirsch, et champagne	7: —
A l'ananas et champagne	7: —

SUIITE

DE GLACES LIQUOREUSES.

Pour $\frac{1}{2}$ kanna.

RGS.

d) *Sorbets* (à servir en verres).

A l'ananas et au champagne . . 6: —

Aux vins blancs 4: —

Au sherry à l'américaine 5: —

Au madère (leger) 4: —

Panaché, au champagne, kirsch &c. 6: —

Au kirsch à la Caradoc 6: —

Au café (à la tasse) 4: —

Sorbets legers aux vins blancs . 3: —

GLACES FINES.

SPONGADES.

Cette sorte de glace, très-legère et délicate, se moule, comme intérieur, dans une écorce d'autre glace plus serrée.

Pour $\frac{1}{2}$ kanna.

RGS.

Aux amandes, en écorce d'abricots	} 5: —
Au café id. au kirsch	
Châteaubriand id. au noix	
Au fraises id. à l'ananas	
Au marasquin id. de pêches	
Aux pistaches id. aux fraises	
Au rhum id. de crème brûlé	
Au kirsch id. aux cerises	

On ne peut faire moins que la quantité indiquée cidessus.

On
indiquée

GLACES FINES.

FIORE DI LACTE.

Le Fiore di lacte est une glace très-douce et lisse, mais en même temps légère. De même que les Spongades, le Fiore di lacte ne peut être servi que comme intérieur d'une ecorce convenable.

Pour $\frac{1}{2}$ kanna.

	RGS.
Aux amandes, en écorce de pêches	5: —
Aux avelines id. d'abricots	5: —
Au café id. du kirsch	5: —
Au chocolat id. de vanille	4: —
Au marasquin id. de fraises	5: —
Au kirsch id. de fraises	5: —
A l'orange id. de noix	4: —
Aux pistaches id. d'ananas	6: —
Aux pralines id. de fraises	4: —
A la vanille id. d'orange	4: —

On ne peut faire moins que la quantité indiquée cidessus.

GLACES FINES.

BOMBES.

Les bombes sont des glaces très-légères qui se moulent, soit comme intérieur, soit seules, dans des sabotières à bombe, garnies de papiers.

Pour $\frac{1}{2}$ kanna.

RGS.

Aux amandes	3: 24.
Aux avelines	3: 24.
Au chocolat	3: 24.
Au kirsch	4: 24.
Au marasquin	4: 24.
Aux noix	3: 24.
Aux pistaches	4: 24.
A la vanille	3: —
A la Caradoc, une glace de pêches, parée de biscuits au chocolat, en écorce et garnie d'une intérieur de Fiore de lacte au marasquin . . .	5: —
A la d'Aumont, une glace de frai- ses, parée de biscuits au mara- squin, en écorce et garnie d'un Spongade à la vanille	5: —

Aux a
A l'an
A la r
Aux p
Ambro
ras

Aux ce
Au cit
Aux fr
Aux g
A l'ora
A l'org

GLACES FINES.

GRANITS.

À servir en verre à anse.

Pour 1/2 kannä.

RGS.

RGS.		RGS.
3: 24.	Aux abricots	4: —
3: 24.	A l'ananas	4: —
3: 24.	A la macédoine	4: —
4: 24.	Aux pêches	4: —
4: 24.	Ambroisie, en fraises, oranges, ma-	
3: 24.	rasquin, champagne &c.	6: —

LIMONADES GLACÉES.

Pour 1/2 kannä.

	Aux cerises	2: —
	Au citron	2: —
5: —	Aux framboises	1: 24.
	Aux groseilles	1: 24.
	A l'orange	2: —
5: —	A l'orgeat	2: —

MACÉDOINES D'HIVER.

La Macédoine est un mélange de fruits: les uns confits, les autres mis naturellement et le tout glacé dans une sauce convenable.

Au kirsch	la	Ⓕ	} . . . 2: 24.
Au marasquin	»		
Au rhum	»		
Aux vins d'Espagnes	»		

PETITS-FOURS

POUR LES GLACES.

Biscuits à la cuillère (glassbröd).

id. croquants.

id. ronds, glacés à diff. couleurs.

id. soufflés à la rose.

id. id. à la vanille.

Croquignoles.

ENTREMÊTS ET DESSERTS.

Tarte-meringue à la glace.

id. au blanc manger.

Tarte d'Espagne, meringue, à la crème.

Blanc manger, en moules.

id. à tutti-frutti.

Charlottes russes à la crème fouettée.

id. au blanc manger.

Meringues suisses.

Vacherains à la crème fouettée.

Crèmes fouettées à diff. goûts.

Crèmes cuites à diff. goûts.

Savarins à la crème fouettée.

Gélées aux vins et aux liqueurs.

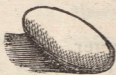
Gélées garnies de fruits mêlés.

Tartes de marzipan,

Tartes aux confitures.

&c. &c.

PETITS GÂTEAUX DE DESSERT.



à l'abricot.
à l'ananas.
à l'orange.



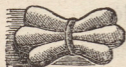
Bouchées de dames au pomme.
id. id. aux cerise.
id. id. au chocolat.



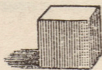
Punch-krapfen au punch.
id. à la rose.
id. au chocolat.



Au marasquin.



Au kirsch.



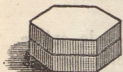
Biscuits glacés au pomme.
id. id. à la cerise.
id. id. au chocolat.

SUITE

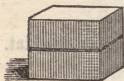
DE GATEAUX DE DESSERT.



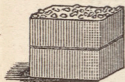
Sand-tourtes au rhum.
 id. au kirsch.
 id. au café.



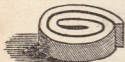
De noix, à la crème.



De punch, fourrés.



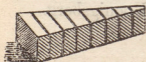
De pistaches, à la crème.



Biscuits roulés.



Fromage, imitation.

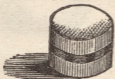


Sand-tourtes fourrées.

SUITE
DE GÂTEAUX DE DESSERT.



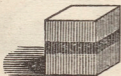
Tartes d'Ecosse.

Éclairs au café, à la crème.
id. au chocolat, id.

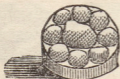
Krapfen d'Othello, au chocolat.



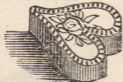
Gâteaux turques.



id. de Sevilla.



id. de fruits, glacés.



Marzipan de Koenigsberg.

GÂTEAUX

POUR LE THÉ.

- Babas.
 Biscuits croquants.
 Brioches.
 Creissins.
 Choux.
 Génoises.
 Espagnolettes.
 Pains d'amandes.
 » croquants.
 » de dames.
 » de muscade.
 » à la vanille.
 » glacés, assortis.
 Plumcaks.
 Sand-tourtes.
 Savarins.
 Windbeutel.
 &c. &c.

BONBONS.

- Fruits caramelés.
 Fruits glacés.
 Bonbons assortis.
 Bonbons au candi.
 Caramels.
 Dragées à liqueurs, à la crème &c.
 Pastilles diverses.
 Pralines au chocolat.
 Fondants.
 Diablotins.
 Papillotes.
 Cossaques.
 Bonbons à cornes.
 Bonbons riches enveloppes.
 &c. &c.

LIQUEURS ÉTRANGERS.

Absinth.
 Eau verte stomachique.
 Vermouth.
 Strengthening cordial.
 Kirschenwasser.
 Moka.
 Chimel.
 Marasquin.
 Curacao.
 Anisette.
 Eau de vie vielle de Cognac.

LIQUEURS DU PAYS.

Rose.
 Persicot.
 Vanille.
 Pekoe.
 Menth.
 Cognac à l'ananas.
 &c. &c.

DIVERSES.

- Sirops de toutes espèces.
 Confitures.
 Compottes.
 Pâtes pectorales.
 Fruits confits de France.
 Eau de fleurs d'Oranger.
 Cartonnages riches et ordinaires en grand
 choix.

SPECIALITÉ DE

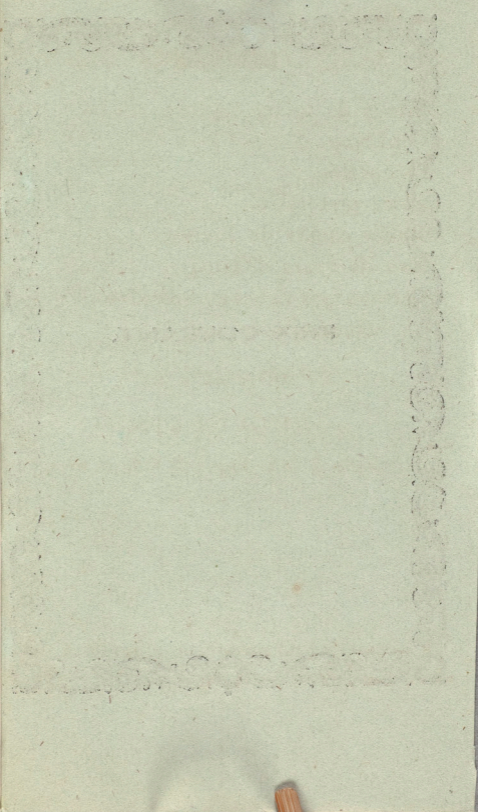
CHOCOLATS,

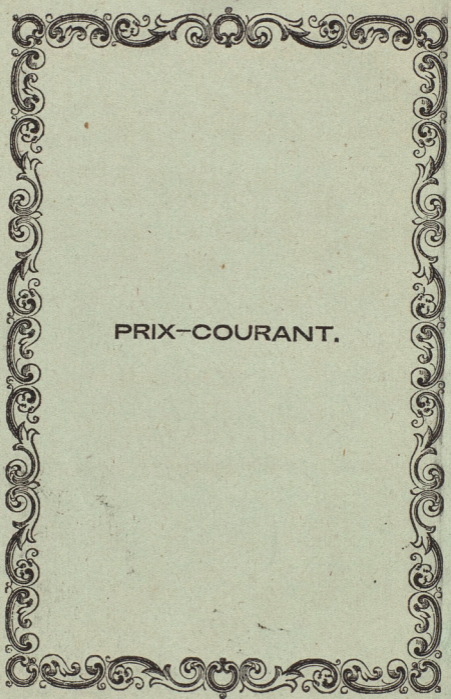
depuis 1 R:dr jusqu'à 3 R:dr la livre.

LA
A
B
V
S
K
M
G
en grand
A
B

livre.
R
P
V
P
M
G

MAN, 1856.





PRIX-COURANT.