

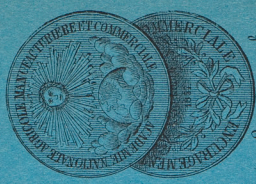
[Priskuranter] - 6

Carl J. Grafströms konditori och
chokladfabrik

Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 8:o



Affärsk.
1800-7
OKAT



Sedan utvaldt af
Academie Nationale de
och
Sittesmedals
1857

CARL J. GRAFSTRÖMS

KONDITIONER

och

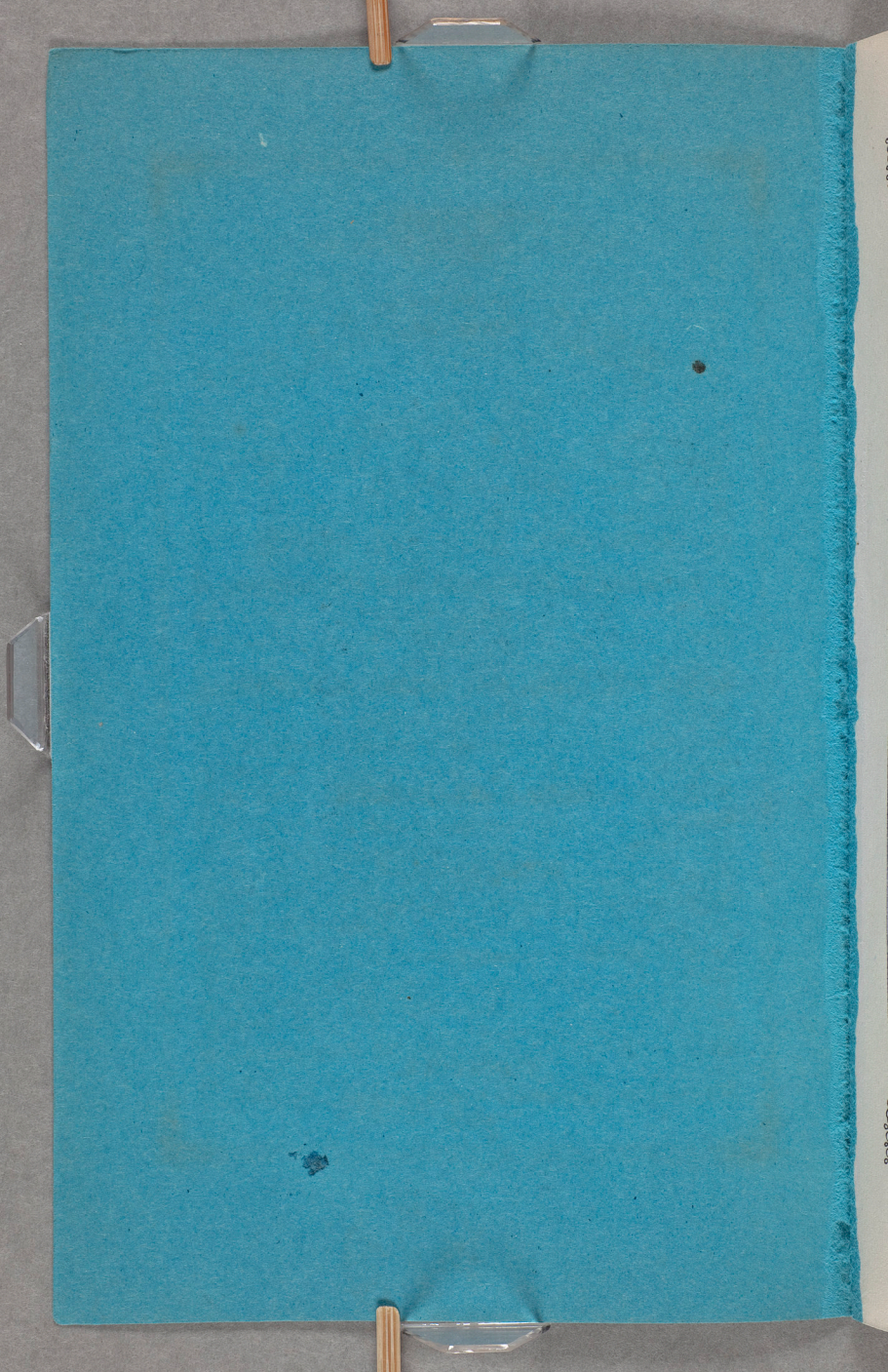
Ångfabrik för Chokolad

28 Malmskilnadsgatan 28

STOCKHOLM



Bronzmedals och
Mention honorabile
Paris, exposition
1855



PRIS-COURANT

Å

GLASSER,

ENTREMÊTS, DESSERTER, TÅRTOR,
BAKELSER, KONFEKTYRER, CHOKOLAD,
LIKÖRER M. M.,

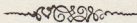
hvilka dels finnas, dels erhållas på beställning

hos

CARL J. GRAFSTRÖM

i

STOCKHOLM.



STOCKHOLM,

TRYCKT HOS JOH. BECKMAN,

1862.



FRIS-COURANT

GLASSIERER

ENTWURF DESSENSTERN FARTOR
HARDEBERG KONSTRUKTIONER CHOKOLADE

LIKÖRER M. S.

hvilke dels gaaes, dels erholdes på bestilling

de

CARL J. GRÄNSTROM

STOCKHOLM

STOCKHOLM

TRYCKT hos JON BECKMAN

1882

INNEHÅLL.

	Sid.
Första Afdelningen.	
Vanliga glasser	5.
Glaces fines aux fruits à l'eau	5.
aux fruits à la crème	6.
à la crème pasée au feu	6.
en puddings	7.
Plombières	7.
Macèdoines d'hiver	7.
Bombes	8.
Granits ou Grammolates	8.
Spongades	9.
Fiore di latte	9.
Liquoreuses: Punch à la glace	10.
» Punch à la romaine	10.
» Sorbets	10.
De fantaisie: Timbales vénitiennes	11.
» Croquenbouches nap.	11.
» Diff. glaces de fantaisie	11.
Spumes	12.
Entremêts sucrés froids: Bavaoises frappés	13.
Charlottes russes	13.
Crèmes fouettées	13.
Crèmes cuites, au vin	14.
Crèmes cuites, sans vin	14.
Diverses	14.
Gélées	15.
Entremêts sucrés chauds: Puddings	15.
Savarins & Babas	15.

Andra Afdelningen.

	Sid.
Lätt bakverk till glasser och géléer	16.
Stort bakverk till té	17.
Tébröd och smått bakverk: a) med smör	17.
b) utan smör	17.
c) finare bröd utan smör	18.
d) makroner och makronbröd	18.
e) finare makronbakverk	18.
Tyngre småtårter eller frukostbakelser:	
Smörbakelser	18.
Mörbakelser	18.
Formbakelser i smördeggskal	19.
Bakelser med smör	19.
Bakelser af brännmassa	19.
Desertbakelser: af sandtårtsmassa	20.
» mandeltårtsmassa	20.
» biscuitmassa	20.
» biscuit- och marängmassa	21.
» makronmassa	21.
» makron- och marängmassa	21.
» marängmassa	21.
» nougat	22.
Uppsatser	22.
Tårter	23.
Konfektyrer	24.
Chokolad	25.
Likörer	26.
Diverse spirituosa	26.
Viner	27.
Siruper	28.
Bröstsirup och diverse andra varor	28.
Utländska frukter och d:o d:o	28.
Cartonnager och Mignonetter	29.
Servering	29.

FÖRSTA AFDELNINGEN.

Pris på Glasser och Entremets sucrés.

Glaces ordinaires.

1 kanna.

Aux cerises	} 6 R:dr R:mt.
Aux framboises	
Aux groscilles	
A la vanille	

Obs. $\frac{1}{2}$ kanna coute 50 öre en plus que la moitié de ces prix.

Glaces fines

aux fruits à l'eau.

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

Aux abricots	5: —
A l'ananas	5: —
Au cedrat	5: —
Au citron	4: —
Aux fraises	4: —
Au melon	5: —
Aux mures	5: —
A l'orange	4: —
A l'épine vinette	4: —
Aux pêches	5: —
Aux poires	4: —
Aux reine claudes	4: —
Tutti frutti	4: —

100 Glaces fines en petites moules de fruits & fleurs 25: —

Glaces fines

aux fruits à la crème à froid.

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

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

A la crème, pasée au feu.

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

Aux amandes	4: —
Aux amandes à la sicilienne	5: —
Aux amandes de pêches au marasquin	6: —
Aux avelines	4: —
Aux biscuits d'Espagne	4: —
Au café noir à la française	4: —
Au café blanc à l'italienne	5: —
Au chocolat	4: —
A la crème brûlée	4: —
A la crème de Venus	5: —
Au kirschwasser	6: —
Au marasquin	6: —
Aux macarons de Nancy	4: —
Aux marrons	5: —
Aux noix	5: —
Aux noix à la sicilienne	6: —
Au nougat à la napolitaine	5: —
Aux pistaches	6: —
A la portugaise	5: —
Aux pralines	4: —
Vierge au lait d'amandes	5: —

Glaces fines en puddings.

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

Châteaubriant, garni de raisins, de cedrat etc.	5: —
Pudding à la vanille.	4: —
» à la Chambéry, avec sauce	7: —
» à la Nesselrode, » »	7: —
Moustartichole à la sicilienne, moulé en brique	6: —
Rizotte, glace au riz garni de fruits	5: —
Toronchino aux pistaches	6: —

Plombières.

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

Aux avelines à la vanille	5: —
Au café	5: —
Aux diabolonis	5: —
A l'épine vinette	4: —
Aux fraises à la maltaise	5: —
Au marasquin	6: —
Au kirschwasser	6: —
Aux noix	5: —
Aux pistaches	6: —

Macèdoines d'hiver.

La macèdoine est un mélange de fruits: les uns confits, les autres mis naturellement, le tout de premiers qualités dans une glace convenable.

Au kirsch	} la $\frac{1}{2}$ kanna 8: —
Au marasquin	
Au rhum	
Aux vius d'Espagne	

Glaces fines.

Bombes.

Les bombes sont des glaces très-légères qui se moulent, soit comme intérieur, soit seules alors garnie de papiers.

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

Aux amandes	3: 50.
Aux avelines	4: —
Au café	4: —
Au chocolat	4: —
Au kirsch	4: 50.
Au marasquin	4: 50.
Aux noix	4: —
Aux pistaches	4: 50.
A la sicilienne	4: —
A la vanille	3: —
A la d'aumont, une glace de fraises, parée de biscuits au marasquin, en écorce et garnie d'un Spongade à la vanille	5: —
A la Caradoc, une glace de pêches, parée de biscuits au chocolat, en écorce et garnie d'une intérieur de Fiore di latte au marasquin	5: —

Granits ou Grammolates.

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

Ambroisie, en fraises, oranges, marasquin et champagne	6: —
Aux abricots	4: —
A l'ananas	4: —
Aux pêches	4: —
Aux cerises	2: 50.
Au citron	2: 50.
A l'orange	2: 50.
Aux framboises	2: —
Aux groseilles	2: —

Glaces fines.

Songadés.

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

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

Aux amandes	en écorce d'abricots	} 5: —
Au café	» au kirsch	
Châteaubriant	» au noix	
Aux fraises	» à l'ananas	
Au marasquin	» de pêches	
Aux pistaches	» aux fraises	
Au rhum	» de crème brûlée	
Au kirsch	» aux cerises	

Fiore di latte.

Le Fiore di latte est une glace très-douce et lisse, mais en même temps légère. Le Fiore di latte ne peut être servi que comme intérieur d'une écorce convenable.

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

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

De ces deux genres de glaces on ne peut faire moins que la quantité indiquée cidessus.

Glaces fines.

Liquoreuses.

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

Punch à la glace.

Au rack	4: —
Au rhum	4: —
Au kirschwasser	5: —
Au whisky	5: —

Punch à la romaine.

Au rack et champagne	6: —
Au rhum »	6: —
Au kirsch »	7: —
Au marasquin »	7: —
A l'ananas »	7: —
A la d'aumont, aux fraises, kirsch & champagne . . .	7: —

Sorbets.

A l'ananas et au champagne	6: —
Aux vins blancs	4: —
Au sherry à l'américaine	5: —
Au madère (<i>leger</i>)	5: —
Au vins d'Espagne	5: —
Au kirsch à la caradoc	6: —
Panaché, au kirsch, champ. etc.	6: —
A la macédoine	6: —
Sorbets légers aux vins blancs	3: —
Au café (<i>à la tasse</i>)	4: —

Glaces fines.

De fantaisie.

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

Timbales vénitiennes à la glace.

Ces glaces légères sont moulée en couronne, garni d'une grille en meringue et servi avec une crème convenable.

Timbale vénit. aux pêches	6: —
» » au marasquin	6: —
» » à la Châteaubriant	6: —
» historié à diff. goûts	5: —

Croquenbouches napolitains à la glace.

Ces glaces se moulent dans des moules à bombe et sont garnies de petites meringues glacés.

Croquenbouche nap. aux avelines	6: —
» » au kirsch	6: —
» » aux pistaches	6: —
» » à la vanille	5: —
» provençal à diff. goûts	5: —

Diff. glaces de fantaisie.

Bourdaloue: un moule uni, garni de glaces aux pistaches, aux fraises et à l'ananas, en trois couches dont la première décorée de fruits	6: —
Cassate: glace au marrons dans une écorce de glace au marasquin	6: —
Ceylan: crème soufflée au moka, glacée dans une écorce de glace aux framboises	5: —

Glaces fines.

De fantaisie.

Suite de diff. glaces de fantaisie.

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

Fiorani: <i>espèce de crème glacée aux fraises</i>	5: —
Madeleine: <i>glace au marasquin garni de fruits fins</i> . .	6: —
Montbriant: <i>quelque glace aux fruits servi dans un savarin au kirsch (le savarin compris dans le prix)</i>	7: —

Spumes.

Glace très-légère et spongieuse. Se serve dans des petites tasses.

Pour la doucaine de tasses.

Au café	4: —
Au kirsch	4: 50.
Au marasquin	4: 50.
A la menthe	4: —
Aux pistaches	5: —
A la portugaise	4: 50.
A la sicilienne	4: —
A la vanille	4: —

De Spumes on ne peut faire moins qu'une doucaine de tasses.

Entremets sucrés froids.**Bavaroises frappés.**

Les bavaroises frappés peuvent aussi remplacer la glace.

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

Aux avelines	4: —
Au café	4: —
Au chocolat	4: —
Au kirsch	5: —
Au marasquin	5: —
Au noix	4: —
Aux pistaches	5: —
A la vanille	3: —

Charlottes russes.

12 personnes.

Au café	4: —
Au chocolat	4: —
A la fleur d'oranger	3: —
Aux pistaches	4: 50.
A la vanille	3: —
Charlotte plombière	4: —

Crèmes fouettées (à la chantilly).

12 personnes.

Au chocolat	3: 50.
A la fleur d'oranger	3: —
Aux macarons	4: —
Au marasquin	4: —
A la vanille	3: —

Entremets sucrés froids.

Crèmes cuites, au vin etc.

12 personnes.

Au citron & au vin blanc	4: —
A l'orange et » 	4: —
Au vin de Malaga	5: —
Au vin de Xeres	5: —
Au rack	4: —
Au rhum	4: —
Au kirsch	5: —

Ces Crèmes peuvent aussi être faites en moules mais sont alors un peu plus chers.

Crèmes cuites, en moules (sans vin).

12 personnes.

Aux avelines	4: —
Blanc manger	4: —
Au café	4: 50.
Au chocolat	4: —
Aux marrons	5: —
Aux noix	5: —
Aux pistaches	5: —
Tutti frutti	5: —

Diverses.

12 personnes.

Meringues suisses à la vanille	3: —
» » à la fleur d'oranger	3: —
Tarte d'Espagne	3: —
Vacherin	3: —
Savarin à la crème fouettée	4: 50.
» aux confitures ord.	6: —
» aux peches, abricots etc.	9: —

Entremêts sucrés froids.

Gélées.

12 personnes.

A l'ananas au vin	5: —
A l'orange »	5: —
Au citron »	4: 50.
Au sherry, ou madère	5: 50.
Tutti frutti au vin	5: 50.
Au punch	4: 50.
Au champagne	6: —
A la macédoine royale	8: —

Entremêts sucrés chauds.

Puddings.

12 personnes.

A la bechamel avec sauce au vin	} 6: —
Anglaise, de cabinet » »	
Au tapioca » »	
Au riz » »	
Au sagou » »	

Savarins & Babas.

12 personnes.

Savarins chauds à la crème	5: —
» » aux confitures	6: —
» » aux peches & abricots	9: 50.

ANDRA AFDELNINGEN.

Bakverk, Chokolad, Konfektyrer, Likörer m. m.

Lätt bakverk till glasser, géléer o. s. v.

Socketbröd eller s. k. glassbröd.

Glasserade runda socketbröd.

Socketbröd med apelsinskal på.

Biscuits de Reims.

Orangebiscuit.

Biscuits soufflés.

Gaufres eller rullspån, 2 sorter.

Croquignoler.

Obs. På kontinenten kallas lätt bakverk af socker, ägg och mjöl Biscuit; smått bakverk af mandel och socker kallas Makroner. Då dessa benämningar äro riktiga, så bibehållas de i denna förteckning, ehuru man i Sverige allmänt kallar makroner "biscuiter."

Stort bakverk till té.

a) Jästa varor (böra beställas dagen förut).

Baba.
 Brioche.
 Kugelhupf, Napfkuchen eller Puffer.
 Plunderkringlor eller Stänger.
 Savarin.
 Sister.
 Tékakor olika beströdda.

b) Utan jäst.

Biscuit de Savoie.
 Brödtårta.
 Chartreusetårta.
 Genoisekaka.
 Plumcafs, Korinthtårta eller s. k. Engelsk ost.
 Sandtårta.

Tébröd och smått bakverk.

a) Med smör.

Lättare:

Blåsbröd.
 Frankfurterbröd.
 Sessbröd.
 Kardemummbröd.
 Genoises.
 D:o glasserade.
 Muskottbröd.
 Téspritz.

Tyngre:

Chokoladspån.
 Chokoladsandbröd.
 Sandkringlor.
 Sandkransar.
 Bordeauxbröd.
 Chokoladlintzerbröd.
 Kollatscher.
 Mandelkollatscher.
 Kungskollatscher.

b) Utan smör.

Lättare:

Anisbröd, rostade.
 Tébröd med mandel.
 Rostade tébröd i kapsel.
 Vaniljbröd.
 Croquignoler.
 Citronbröd.

Tyngre:

Biscuits Secs.
 Bûches.
 Biscuitkakor.
 Vaniljkorpor.
 Kryddbröd, glasserade.
 Vaniljkringlor.
 Pains d'amandes.
 Muscazonbröd.

Tébröd och smått bakverk.

c) Finare bröd utan smör.

Aprikosbiscuiter *).	Hasselnötbiscuiter *).
Barcelona »	Valnöts ».
Palermo »	Pistatie ».
Alhambra »	Nötstjernor.
Citronschampo.	Hasselnötschampo.

*) Med Biscuit förstås en massa af socker, ägg och mjöl.
Till Aprikos- eller Nötbiscuit kommer dessutom aprikossytt eller
nötter uti massan.

d) Makroner och makronbröd.

Makroner består af mandel och socker, men kallas i
Sverige oriktigt Biscuiter.

Små makroner.	Maccarons de Nancy.
Långa d:o med fruktskal.	Spritsbröd, slingriga.
Raka d:o med hagelsocker.	Spritsmakroner.

e) Finare makronbakverk.

Vindmakroner.	Apelsinskal, imitterade.
Fasonerade fyllda makroner.	Hasselnötter, »
Belagda makroner.	Valnötter, »
Ceylons-kanelmakroner.	Pistatienötter.
Pistatiemakroner med chokolad.	Ekollon på blad.

Tyngre småtårter eller frukostbakelser.

Smörbakelser: Halfmånar, Knyten, Galetter, Rullar, Napoleons,
Äppel, Condés, Epauletter, Royaux, d'Artois,
Frangipane, Friends, Carêmes, Risbakelser,
Frankfurter.

Mörbakelser: Fyllda runda med sylt och krem.

Fasonerade.
Hamburgare.
Mandelmördeg.
Mördegslintzer.
Holländare.
Frukttårter.
Pumpnickel.

Tyngre småtårter eller frukostbakelser.**Formbakelser i smördeggskal.**

Darioler.	Långa krem.
Gräddbakelser.	Runda d.o.
Mazagran.	Soufflés de fécule.
Mirlitons.	Provenceaux.
Berliner.	Ris.
Mandelkongress.	Appelkongress.
Polonais.	Citron.
Hallonsoufflés.	Fanchonetter.
Igelkottar.	Tourons.

Bakelser innehållande smör.

Kungs.	Plumcaks i papper.
Lintzer.	Fylda lintzer.
Chartreuse.	Hvita lintzer.
Madeleines.	Chokoladlintzer.
Imperiales.	Genoises fourrés.
Mazarins.	Dominos.
Wienervåfflor.	Sandtårter.

Bakelser af brännmassa.**Choux.**

» à la crème.

Eclairs au café.

» au chocolat.

» à la vanille.

» à la Duchesse.

Vindbeutelar.

Spritzkakor, smörspritz.

Desertbakelser.

Af Sandtårtsmassa: Sandbiscuiter glass: i olika färger.

D:o fyllda.

Dominospel.

Gâteaux Royaux, fyllda i många hvarf.

Formsandbakelser.

Belagd d:o d:o.

Malteserrutor.

Giraffrutor.

Turkisk bakelse, belagd.

Ostbakelse, imitation.

Smörgåsar, d:o.

Af Mandeltårtsmassa: Mandelrutor.

Punsch d:o.

Apelsin d:o.

Crème d:o.

Gélée d:o.

Pistache d:o.

Sevilla d:o.

Valnöts d:o.

Hasselnöt d:o.

Brödtårts d:o.

Af Biscuitmassa: består af socker, ägg och mjöl.

Biscuits glacés i olika färger.

Biscuits grosses (lätta, möra, stora).

Biscuits roulés.

Biscuits fourés.

Bouchées de Dames à la vanille.

» aux cerises.

» au chocolat.

» au café.

» aux noix.

» aux avelines.

» aux pistaches.

Ovales aux abricots.

» aux pêches.

» à l'ananas.

» à l'orange.

» aux mûres.

Desertbakelser.

- Af Biscuitmassa:** Wienerkrapfen à la vanille.
 » à la fleur d'oranger.
 » au marasquin.
 » indiens, au chocolat.

- Af Biscuit- och Marängmassa:**
 Punschkrapfen i olika färger.
 Othellokrapfen, chokolad.
 Leopardbakelser.
 Marasquin- d:o.
 Kirsch- d:o.
 Chenillekrapfen.
 Snäckor m. m.

- Af Makronmassa:** består af mandel och socker.
 Spritzbakelser i fasoner.
 Mandelspån.
 Orangebröd.
 Skottska bakelser med sylter i.
 Makrontårter.
 Stjernmakroner m. m.

- Af Makron- och Marängmassa:**
 Météorer.
 Pascha.
 Sultan.
 Marabout.
 Snäckbakelser.
 Uppblåsta.
 Amazon.
 Timbaler.
 D:o à la chantilly.
 s. k. Svensk bakelse, spännen m. m.
 Rococo.

- Af Marängmassa:** Maränger, lösa eller torra.
 Marängkransar.
 Kremmaränger.
 Glassmaränger.
 Champignoner.
 Tourons.
 Små kulörta maränger.

Desertbakelser.

Af nougat: Nougat-formar.

d:o fyllda med krem.

Småkorgar m. m.

Uppsatser

eller ätbara bordsprydnader.

Nougat-vaser.

» korgar.

» fyllhorn.

» uppsatser i estrader till bakelser.

Mandel- d:o d:o d:o.

Spritz- d:o d:o d:o.

Krokaner.

Soclar till desertbakelser.

Croquenbouches eller uppsatser af:

karamellerad frukt,

croquignoler,

choux au caramel etc. etc.

Uppsatsårter (se sid. 23).

Obs. De moderna vaser och korgar af nougat, som uppsättas, kunna fyllas med krem-maränger, små bouchées, frukt, konfekt eller dylikt. Uppsatser i estrader äro de mest praktiska vid stora baler, soirées, supéer o. s. v. då de beläggas med lösa, varierande desertbakelser.

BAKVERK.

Tårter.

Priset rättas efter storleken.

Alliance-tårta.	Mörlintzer-tårta.
Ananas- »	Mandel- »
Apelsin- »	Makron- »
Berliner- »	Marcipan- »
Biscuit- »	Marmor- »
Biscuit de savoie.	Maräng-
Catalani-tårta.	Nelson- »
Chartreuse- »	Pistatie- »
Chokolad- »	Portugiser- »
Fanchons- »	Pounsch- »
Frukt- »	Regent- »
Glass- »	Ris- »
Grädd- »	Ris- à la malte.
D:o »	Rosen-tårta.
Grillage- »	Rysk (aldeles egendomlig).
Guttenbergs- (Prakttårta).	Sand-tårta.
Hvita frun- »	Sevilla- »
Hasselnöt-tårta.	Skottsk »
Jenny Lind- (Prakttårta).	Sonntags-tårta.
Kejsar- »	Wiener- »
Kungs-tårta.	Valnöts- »
Krem- » a) Frankfurter.	Vindrufskrem-tårta.
D:o » b) med vinkrem.	Äppel- »
Lintzer- »	Äppelkrem- »
Louisen- (Prakttårta).	

Uppsattårter

till namnsdagar, fester och bordsprydnader.

Bordelais.	Sicilien i många variationer.
Pyramid.	Tempel-tårta.
Richelieu.	Vas-tårta.

Konfektyrer.

Alla sorter svensk konfekt. Alla sorter karameller, såsom:
Korn, Äppel, Körsbär, Ingefärs, Karagén, Vanilj, Pektoral,
Limondrops etc.

Alla de nyare sorter fransysk konfekt, hvilka af Carl J. Grafström blifvit till Sverige införda, såsom:

Dragémandlar i alla färger och med olika smak.
 Likör och andra kandéer med bestämd, varierad smak.
 Fondanter i mångfaldiga genrer.
 Mandelfondants och s. k. pistaches.
 Fondantes fourrés & farcis.
 Fondantes aux fruits diversés.
 Pâte de fruits en fondants.
 Fleurs & fruits en fondants.
 Fruits en pâte de fruits.
 Bonbons à la gélée.
 Bonbons à la crème.
 Bonbons au chocolat.
 Pralines au chocolat.
 Pralines soufflées.
 Croquettes au chocolat.
 Pastilles rafraichissantes.
 Pastilles surfines à la menthe.
 Pastilles chôtel etc. etc.
 Enveloppes riches.
 Diablotins, cossagues, papillottes etc.

Vid 1855 års världsexposition i Paris belönades konfekt af denna fabrikation med **Bronzmedalj**.

Obs. Då mången tror att konfekt ej kan hålla sig till försändningar, så torde kunna nämnas, att, som bekant, expositionsartiklarne i Stockholm blefvo aflemnade redan i Maj, men ej exponerade förr än i Juli månad. Denna prisbelönta konfekt hade således legat inpackad under minst 2 månader innan den exponerades vid sidan af de Parisiska produkterna, hvilka voro alldeles färska.

Chokolad

enligt särskild prisurant.

Denna chokolad tillverkas med all noggrannhet och omsorg enligt bästa, nyaste method, medelst ångkraft och uti väl tillslutande maskiner af granit, hvarigenom kakaons fina, aromatiska beståndsdelar bibehållas.

En af dessa maskiner, den af Carl J. Grafström uppfunna, patenterade och i Paris 1855 exponerade *kakaoförmalningsmaskinen* belönades der på världsexpositionen med

Mention honorable

och uppfinnaren invaldes till ledamot af Académie nationale, Agricole, Manufacturière & Commerciale i Paris, samt erhöi år 1856 akademiens *Silfvermedalj*.

Denna fabrik som anlades för 12 år sedan var den första Chokoladfabrik i Sverige, som drefs med ånga.

I Bokhandeln finnes att tillgå en broschyr om kaffe och chokolad af Carl J. Grafström, som noga beskriver och afhandlar dessa båda varuarter.

Likörer,

utländska och inhemska.

Maraschino di Zara	pr flaska	7: —
Chimel d:o	”	6: —
Elixir de champagne.		
Chartreuse.		
Alkermes de Florence.		
Crème de Barbades.		
” d’Ananas.		
Menthe glaciale.		
Vespéto.		
Rosolio de Turin.		
Eau verte stomachique, maglikör.		
Crème de Moka surfin.		
” de Pekoe blanc.		
” de ” jaune.		
” de Cacao blanc.		
Curacao. }		
Anisette. }		
Crème de Rose, Crème de Persicot.		
” de Noyeaux, Crème de Vanille. }		
Liqueur Chinois <i>alldeles ny, modern</i>	pr flaska	3: —

Dessa ytterst fina och rikt aromatiska likörer finnas på flaskor om ½ litre. Inkomma direkte från fabrikanten säljas till det billiga priset 2: 50.

. pr butelj 4: —

Diverse spirituosa.

Absinthe de suisse.		
Kirschwasser de Zoug.		
Whisky.		
Cognac Saintonge, 1841	”	6: —
” de champagne	”	3: —
” gammal	”	2: —
Ananas-Cognac	”	3: —
Vermouth de Turin	”	2: —
Arraks- & Rumm-Punsch	”	1: 50.
Fransk & Engelsk Punsch	”	2: —
Ananas- & Orange- d:o }		
S:t Croix- & Sherry- d:o }		
Punch Royal i bål för 8 pers.		6: —
Sherry-Champagnebål d:o		6: —
Andra bålar enligt begäran.		

Viner.

Champagne V:e Cliquot	pr butelj	7: —
» Moit Chandon	»	7: —
» » N ^o 2	»	6: —
» flera sorter à		6: —
» Carte blanche	pr butelj	6: 50.

Söta Viner.

Constantia, hvit och röd	pr flaska	5: —
Tokayer	»	5: —
Rivesaltes	pr butelj	6: 50.
Malvoisir	»	5: 50.
Paccaret doux	»	4: —
Muscat Frontignac	pr halfbutelj	2: 50.
Muscat Lunel	»	2: —
Sherry Muscatel N ^o 1	»	3: 50.
» » » 2	»	2: 75.
» Pajarete » 1	»	3: —
» » » 2	pr butelj	4: —
» extra gammal	»	6: —
» Paul y Dastis	»	4: —
» Old Cadix	»	3: —
Madeira, extra gammal (sec.)	»	6: —
» » »	»	4: 50.
Portwine old superior White	»	4: 50.
» » Red	»	4: 50.
» fine old Red	»	4: —
» gammalt	»	3: —
Bischoff	»	2: —
Cardinal	»	2: —
Bourgogne S:t Léon Cométe, rödt	»	2: 50.
Bordeaux S:t Estèphe, rödt	»	2: 50.
» Graves, hvitt	»	2: 50.

Siruper.

Alla sorters bär- och fruktsirup, såsom:

Hallon.	Körsbär.
Röd Vinbärs.	Svart Vinbärs.
Ananas.	Citron.
Apelsin.	Mandel o. s. v.

Bröst-sirup,

såsom:

Althæ-, Gummi- och Capillair-.

Mynthvatten.

Fleur d'orangevatten.

Utländska frukter,

såsom:

Aprikoser, Aprikoskifvor, Chinois, Fignes de Marseille,
Amandes vertes Noix, Angeliqve, Cedrat, etc. etc.

Pistatier.

Gelatine.

Sockerbagarefärger,

oskadliga, från de bästa fabriker i utlandet,
m. m.

Cartonnager

från de utmärktaste fabriker i Paris såväl ordinära som eleganta.

Mignonetter

eller små bonbonniärer i stort urval och till billiga priser.

28 MALMSKILNADSGATAN 28

på nedra botten

serveras för Herrar och Damer med allt hvad till rörelsen hör.

I våningen 1 tr. upp

serveras för Cigarrökare.



