

Axel Molinder & cis konservfabrik - samling av trycksaker - 3

Axel Molinder & kompanis
konservfabrik

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Prismedaljer:

Stockholm 1874, 1885. Paris 1878.

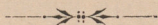
PRIS-KURANT

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{IS}

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM



FABRIK:

23 ÖFRA BADSTUGATAN 23

FÖRSÄLJNINGSLOKAL:

5 BIBLIOTEKSGATAN 5

HÖRNET AF MÄSTERSAMUELSGATAN.



Soppor.



Prismedaljer:
Stockholm 1874, 1885. Paris 1878.

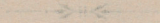
PRIS-KURANT

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{is}

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM



FABRIK:
23 ÖFRA BADSTUGATAN 23

FÖRSÄLLNINGSLOKAL:
5 BIBLIOTEKSGATAN 5

HÖRNT ÅF NÄSTRÅNWERIDATAK.



Grönsaker.

		Kronor	öre
Ärter fin-fina	pr burk		
» fina	» »		
» stora	» »		
Gröna bönor, hela små	» »	I	—
» » » större	» »	—	80
» » skurna, vanliga turska	» »	—	70
Spemat, finhackad	» »	—	80
Brysselkål, små hufvud	» »	I	—
Julienne (blandade grönsaker till soppor)	» »	—	75
Socketärtskidor, små extra fina	» »	—	75
Morötter, små extra fina	» »	—	80
Sparris	» »		
Sparris, sopp-	» »		
Sparris, knopp-	» »		
Kronärtskockor	pr burk om st.		
Blomkål		—	80
Syltlök	pr $\frac{1}{1}$ fl.	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	I	25
Pickles	» $\frac{1}{1}$ »	I	25
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	75
Gurkor	» $\frac{1}{1}$ »	I	25
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	75
Saltgurkor	pr burk om st.		

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

Soppor.

Sköldpaddssoppa	pr $\frac{1}{1}$ burk	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	I	25

Kronor öre

	pr		Kronor	öre
Oxsvanssoppa	1/1	burk	2	—
»	1/2	»	1	25
Kejsarsoppa	1/1	»	2	—
»	1/2	»	1	25
Juliennesoppa	1/1	»	2	—
»	1/2	»	1	25
Ärtskockspuré	1/1	»	2	—
»	1/2	»	1	25
Hvitkål med frikadeller	1/1	»	2	—
»	1/2	»	1	25
Svartsoppa	1/1	»	2	—
»	1/2	»	1	25
Bouillon de poche, eller Köttextrakt	1/1	»	1	75
»	1/2	»	1	—

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 späda 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.

Biffstek	pr burk om	4 port.	2	—
»	»	3	1	75
»	»	2	1	25
Oxstek	»	»	4	»
»	»	»	3	»
»	»	»	2	»
Kalfstek	»	»	4	»
»	»	»	3	»
»	»	»	2	»

			Kronor	öre
Kalkkotletter	pr burk om 4 port.		2	—
»	»	3 »	1	75
»	»	2 »	1	25
Kalflever	»	4 »	2	—
»	»	3 »	1	75
»	»	2 »	1	25
Fläskkotletter	»	4 »	2	—
»	»	3 »	1	75
»	»	2 »	1	25
Chateaubriand	»	4 »	2	25
»	»	3 »	2	—
»	»	2 »	1	50
Kalkkyckling	»	4 »	2	75
»	»	3 »	2	25
»	»	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
Kåldolma	»	4 »	2	—
»	»	3 »	1	75
»	»	2 »	1	25
Oxtunga			1	50

Kokt benfritt Oxkött i buljong för Skeppsbehof, Arméproviand, Fyrtorn o. s. v.

Priset beroende på den vikt som önskas pr burk samt partiets storlek.

Endast prima Oxkött användes.

Allt fläsk som användes är besigtigadt.

Andra här, icke uppräknade köträtter kunna erhållas efter beställning.

Fisk.

		Kronor	öre
Anjovis, skinn- och benfri	pr $\frac{1}{1}$ låda	1	10
» » » »	» $\frac{1}{2}$ »	—	65
» hel » »	» $\frac{1}{1}$ burk	1	10
» » » »	» $\frac{1}{2}$ »	—	65
» » » »	» $\frac{1}{3}$ »	—	50
Ål, inkokt	» »	1	—
Rökt Lax i olja	» låda		
Inkokt Lax.	pr burk om 4 port.		
» »	» » » 3 »		
» »	» » » 2 »		
Stekt Strömming	pr låda	—	50
Kräftstjertar	pr burk	1	50
Kräftpastej	» »	2	50
Kräftsmör	» »	1	—
Kryddsill	» »		

Fågel.

Gås	pr burk om 4 port.	3	—
»	» » » 3 »	2	50
»	» » » 2 »	1	75
Kalkon	» » » 4 »	3	—
»	» » » 3 »	2	50
»	» » » 2 »	1	75
Höns	pr burk		
Kyckling	en hel	1	50
Hjerpe	» »	1	75
Rapphöns	» »	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

Villebråd.

		Kronor	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 »		
»	» » » 3 »		
»	» » » 2 »		

Diverse.

Grädde	pr $\frac{1}{4}$ burk	—	75
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	40
Smör	pr burk om 1 Ⓔ	1	50
»	» » » 2 Ⓔ		
»	» » » 4 Ⓔ		
Soja, för färgning af såser och soppor	pr fl.		
Biffstekssås	» »		

Sylter.



Kontor
1887

Villebråd.

75	2	pr buk om 4 port	Härbok
25	2	» » » »	»
30	1	» » » »	»
30	2	» » » »	Ränstok
—	2	» » » »	»
30	1	» » » »	Högstok
—	4	» » » »	»
—	3	» » » »	»
—	2	» » » »	»

Diverse.

75	—	pr buk	Grädd
40	—	» » » »	»
30	1	pr buk om 1 fl	Smör
—	2 fl	» » » »	»
—	4 fl	» » » »	»
—	—	pr fl	Soja för färgning af säser och soppor
—	—	»	Bilskassa

Sylter.