

Axel Molinder & cis konservfabrik - samling av trycksaker - 4

Axel Molinder & kompanis konservfabrik

Vardagstryck



PRISMEDALJER:

STOCKHOLM 1874, 1885, 1887.
PARIS 1878. WOLTRI 1878.

PRIS-KURANT

FRÅN

**AXEL MOLINDER & C^{IS}
KONSERVFABRIK**

STOCKHOLM

23 ÖFRE BADSTUGATAN 23

Försäljningsmagasin:

5 Biblioteksgatan, hörnet af Mäster-Samuelsgatan.

ARMÉENS OCH FLOTTANS LEVERANTÖRER.

Allmänna Telefon:..... 4 08.

„ „ *Fabriken: 7-9.*

Partiförsäljning hos

JOHN ÅBOM

61 Kornhamnstorg 61.

Allm. Telefon: 22 08.

PRISMALITEN
STOCKHOLM 1881
KONSTANTINUS

PRISM-KURANT

AXEL MOLINDER & Co

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM

DE JONCKHEERE & CO

PRISMALITEN

STOCKHOLM 1881

PRISM-KURANT

STOCKHOLM 1881

JOHN A. BOM

STOCKHOLM 1881

STOCKHOLM 1881



GRÖNSAKER.

$\frac{1}{1}$ burk Grönsaker väger omkring 2.35 ö eller 1000 gram.
 $\frac{1}{2}$ » » » » 1.25 ö » 530 »

		Kr.	öre
Brysselkål	pr $\frac{1}{1}$ burk		
„	» $\frac{1}{2}$ »	1	—
Bondbönor	» $\frac{1}{1}$ »		
„	» $\frac{1}{2}$ »		
Bönor , gröna, hela små Haricotsverts... » $\frac{1}{2}$ »		1	—
„ » brutna fina..... » $\frac{1}{2}$ »		—	80
„ » skurna » vanliga turska » $\frac{1}{1}$ »		1	25
„ » » » » $\frac{1}{2}$ »		—	70
„ » » » » $\frac{1}{1}$ »			
„ » » » » $\frac{1}{2}$ »			
Cardoner	» $\frac{1}{1}$ »		
Champignoner i vatten (au naturell) » $\frac{1}{2}$ »			
„ i smör..... » $\frac{1}{2}$ »			
„ » » $\frac{1}{4}$ »			
Gurkor , små fina (Vesterås) » flaska			
„ stora hvita inlagda..... » st.			
„ i glasburkar om 10 st. » burk			
Julienne , fina grönsaker till soppor ... » »		—	75
Kronärtskockor i burkar om 6 stora » »		3	—
Lök , Sylt-, små, extra fin, i stora flaskor » flaska		2	—
om 2.35 ö eller 1 kilo » burk		—	50
„ » små, extra fin, i små burkar » $\frac{1}{2}$ burk		—	80
Morötter , små (Carotter) » $\frac{1}{1}$ fl.		1	25
Pickles	» $\frac{1}{2}$ »		
„	» $\frac{1}{2}$ burk	—	80
Spenat	» $\frac{1}{1}$ »		
Sparris , Stång-	» $\frac{1}{2}$ »		
„ Knopp-..... » $\frac{1}{4}$ »			
„ » » $\frac{1}{2}$ »			
„ bruten » $\frac{1}{1}$ »			
Socketärtskidor , fina » $\frac{1}{2}$ »			
„ » » $\frac{1}{1}$ »			
„ gröfre » $\frac{1}{2}$ »			
„ » » $\frac{1}{1}$ »			
Ärter , extra fina pr $\frac{1}{2}$ »			
„ fin-fina » $\frac{1}{2}$ »			

Ärter, fina.....	» 1/1 burk		
„ „	» 1/2 »		
„ Stens stora, utmärkt söta	» 1/1 »		
„ „ „ „ „	» 1/2 »		
Ärter och Morötter.....	» 1/1 »		
„ „ „	» 1/2 »		

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 hvete-mjöl samt salt. Till Ärter brukas äfven socker och till Spenat socker, ättika och muskott, till Brysselkål muskott.

SOPPOR.

En hel burk väger 2.75 *tl* eller 1165 gram.
 » half » » 1.28 *tl* » 545 »

Sköldpaddsuppa, äkta.....	pr 1/1 burk	3	25
„ „	» 1/2 »	1	75
„ oäkta	» 1/1 »	2	—
„ „	» 1/2 »	1	25
Oxsvanssuppa	» 1/1 »	2	—
„ „	» 1/2 »	1	25
Kejsarsoppa	» 1/1 »	2	—
„ „	» 1/2 »	1	25
Juliennesoppa	» 1/1 »	2	—
„ „	» 1/2 »	1	25
Ärtsköckspuré.....	» 1/1 »	2	—
„ „	» 1/2 »	1	25
Hvitkål med fricadeller	» 1/1 »	2	—
„ „ „	» 1/2 »	1	25
Nässelkål med fricadeller.....	» 1/1 »	2	—
„ „ „	» 1/2 »	1	25
Svartsoppa	» 1/1 »	2	—
„ „	» 1/2 »	1	25
Krockfordsoppa	» 1/1 »	2	—
„ „	» 1/2 »	1	25
Hotch potech soppa	» 1/1 »	2	—
„ „	» 1/2 »	1	25
Bouillon de poch (köttextrakt)	» 1/4 »	1	75
„ „	» 1/8 »	1	—

Denna Bouillon är undersökt af Professor O. Ham-marsten och befunnen vara af utmärkt qualité.

Grön ärtsoppa, färsk pr $\frac{1}{1}$ burk
 ” ” » » $\frac{1}{2}$ »

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-portionsburk väger omkring 1.00 U eller 425 gram.
 » 3- » » » 1.45 U » 615 »
 » 4- » » » 1.82 U » 775 »

		Kr.	öre
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
Kalfeotletter	4 »	2	—
”	3 »	1	75
”	2 »	1	25
Kalflefver	4 »	2	—
”	3 »	1	75
”	2 »	1	25
Kalkyckling	4 »	2	75
”	3 »	2	25
”	2 »	1	50
Fläskotletter	4 »	2	—
”	3 »	1	75
”	2 »	1	25
Chateaubriand	4 »	2	25
”	3 »	2	—
”	2 »	1	50

		Kr.	öre
Köttbullar	4 port.	2	—
„	3 »	1	75
„	2 »	1	25
Pannbiff	4 »	2	—
„	3 »	1	75
„	2 »	1	25
Fricadeller	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 Köträtter kunna värmas antingen på samma sätt som Soppa eller också kunna burkarne slås upp och innehållet värmas i panna.

Andra här icke uppräknade Köträtter kunna erhållas efter beställning.

FISK.

Anjovis, skinn- och benfri	pr $\frac{1}{1}$ låda	1	—
„ » » »	» $\frac{1}{2}$ »	—	60
„ hel	» $\frac{1}{1}$ burk	1	10
„ »	» $\frac{1}{2}$ »	—	60
„ »	» $\frac{1}{3}$ »	—	50
Al, inkokt	» burk	1	—
Strömming	» låda	—	50
Kräftsmör	» burk	—	75
Kryddsill	» »		
Lax, färsk	pr burk om 4 port.		
„ »	» » » 3 »		
„ »	» » » 2 »		
Lax, rökt, i olja	pr låda	1	25
Sardiner, extra fin-fina	» »	1	25
„ fina	» »	—	65
„ för turister	» »	—	45
Hummer	» $\frac{1}{1}$ burk	1	10
„	» $\frac{1}{2}$ »		

FÅGEL

i burkar om 4, 3 och 2 portioner.

Vigten densamma som för Köträtter.

	Kr.	öre
Gås, inkokt..... pr burk om 4 port.	3	—
” » » » » 3 »	2	50
” » » » » 2 »	1	75
Kalkon » » » 4 »	3	—
” » » » 3 »	2	50
” » » » 2 »	1	75
Höns, ett helt pr burk		
Kyckling, en hel » »	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
Gåslefpastej pr låda	—	90

VILLEBRÅD.

Vigten å burkarne densamma som vid Köträtter.

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.				Kr.	öre
Hallonsylt.....	pr burk af omkr.	2	Æ	1	25
”.....	» » » »	1	»	—	75
Svarta Vinbär	» » » »	2	»	1	25
” ”.....	» » » »	1	»	—	75
Krusbär	» » » »	2	»	1	25
”.....	» » » »	1	»	—	75
Körsbär	» » » »	2	»		
”.....	» » » »	1	»		
Bigarraer	» » » »	2	»		
”.....	» » » »	1	»		
Björnbär	» » » »	2	»		
”.....	» » » »	1	»		
Lingon.....	» » » »	2	»		
”.....	» » » »	1	»		
Åkerbär	» » » »	2	»		
”.....	» » » »	1	»		
Hjortron.....	» » » »	2	»		
”.....	» » » »	1	»		

SAFTER.

Hallonsaft	pr flaska	
Körsbärssaft	» »	
Svart Vinbärssaft	» »	

DIVERSE.

Senap.		
Soya för färgning af Soppor.		
Biffstekssås.		
Smör	i burkar om	1
”.....	» »	2
”.....	» »	4
Ättika, fransk	pr liter	1
Olja	» »	3
Sköldpaddgelé	» burk	1
.....		
.....		