

[Priskuranter] - 8

J. F. Kruuse & c:o

Vardagstryck Affärstryck
1800-tal 8:o



National Library
of Sweden

Postadress:
J. F. KRUISE & C:o
Stockholm-Göteborg-Malmö.

1880.

Telegrafadress:
KRUISE
Stockholm-Göteborg-Malmö.

PRISKURANT

utan förbindelse

Å

MEJERI-ARTIKLAR

FRÅN

J. F. KRUISE & C:o.

STOCKHOLM,
Stallgatan 1.

GÖTEBORG,
Östra Hamngatan 14.

MALMÖ,
Norra Vallgatan 66.

GENERALAGENTUR

FÖR

KGL. PREUSSISKA SALINDIREKTIONEN
LÜNEBURG;

CHR. HANSENS
TEKNISKT KEMISKA LABORATORIUM
NEW-YORK OCH KÖBENHAVN.

M. M.

Serskild prisurant å Superfosfater,
Benmjöl, Äkta Rå Peru Guano,
Kalisalter och öfriga
Konstgödningsar
tillhandahålles.

Innehållsförteckning se nästa sida.

Serskild prisurant å Superfosfater,
Benmjöl, Äkta Rå Peru Guano,
Kalisalter och öfriga
Konstgödningsar
tillhandahålles.

Innehåll:

Chr. Hansens Mejeripreparater	sid. 4—8.
Äkta Lüneburger Kronsalt	„ 9.
Smör- och Ostduk	„ 10.
Olika sorters Mejeriglas	„ 11.
Cigarrer	se sista sidan.

Inle AM Heilig-Gezeland 930715 md 42-

CHR. HANSENS TEK. KEM. LABORATORIUMS

MEJERI-PREPARATER.

Prisbelöningar:

Samtliga nedan omnämnda prisbelöningar äro de högsta, som å expositionerna utdelats inom den grupp, mejeri-preparaterna tillhört.

- Viborg (Jylland) 1875. Silfvermedalj. Enda prisbelöningen inom denna branche.
Rothflies (Preussen) 1875. Första Hederspriset. Statens Silfvermedalj.
Belgard (Preussen) 1876. Första Hederspriset. Statens Silfvermedalj.
Lyck (Preussen) 1876. Första Hederspriset. Statens Silfvermedalj.
Reichenberg (Böhmen) 1876. Förtjenstmedalj af Silfver.
Beaume les Dames (Frankrike) 1876. Stora Silfvermedaljen.
Philadelphia 1876. Verldsutställningsmedalj och Diplom.
Stallupöhnen (Preussen) 1877. Första Hederspriset. Statens Silfvermedalj.
Eylau (Preussen) 1877. Hedersdiplom.
Vesoul (Frankrike) 1877. Stora Silfvermedaljen.
Elbing (Preussen) 1878. Första Priset.
Portici (Italien) 1878. Silfvermedalj.
Paris 1878. Stora Silfvermedaljen vid "Concours général de produits agricoles."
Apeldoorn (Holland) 1878. 2 Silfvermedaljer.
Besancon (Frankrike) 1878. Stora Silfvermedaljen.
Maarsen (Holland) 1878. Silfvermedalj.
Enschede (Holland) 1878. Hedersdiplom.
Amstenrade (Limburg) 1878. Hedersdiplom.
Paris 1878. Verldsutställningen 2 Guldmedaljer.
New-York 1878. Den internationala mejeritutställningen. Diplom.
Paris 1879. Den stora årliga Landtbruksutställningen. Stora Guldmedaljen.
Hildesheim (Hanover) 1879. Hedersdiplom.
Nijmegen (Holland) 1879. Silfvermedalj.
Kalmar 1879 *. Silfvermedalj.
Kristianstad 1879 *. Silfvermedalj.
Brionne H:te Loire. (Frankrike 1879). Silfvermedalj.
St. Petersburg 1879. Hedersdiplom. Enda prisbelöningen inom denna branche.
Meaux (Frankrike) 1879. Bronsmedalj. (Högsta priset).
New-York 1879. 2 Diplomer.

* Exponerade i förening med J. F. Kruuse & C:o. kollektivutställning.

CHR. HANSENS TEK. KEM. LABORATORIUMS MEJERI-PREPARATER.

PRIS-LISTA.

N:o 1. Flytande Smörfärg.

i	Flaskor	om	cirka	2	Liter	—	Pris	pr	Flaska	Kr	6,75	} inklusive flaska.
"	"	"	"	1	"	—	"	"	"	"	3,50	
"	"	"	"	$\frac{1}{2}$	"	—	"	"	"	"	2,00	
"	"	"	"	$\frac{1}{4}$	"	—	"	"	"	"	1,10	
"	"	"	"	$\frac{1}{8}$	"	—	"	"	"	"	0,60	

N:o 2. Flytande Ostfärg.

i	Flaskor	om	cirka	2	Liter	—	Pris	pr	Flaska	Kr	5,00	} inklusive flaska.
"	"	"	"	1	"	—	"	"	"	"	2,80	
"	"	"	"	$\frac{1}{2}$	"	—	"	"	"	"	1,50	
"	"	"	"	$\frac{1}{4}$	"	—	"	"	"	"	0,80	
"	"	"	"	$\frac{1}{8}$	"	—	"	"	"	"	0,50	

N:o 3. Ostlöpe Extrakt.

i	Flaskor	om	cirka	2	Liter	—	Pris	pr	Flaska	Kr	4,25	} inklusive flaska.
"	"	"	"	1	"	—	"	"	"	"	2,20	
"	"	"	"	$\frac{1}{2}$	"	—	"	"	"	"	1,15	

N:o 1. Flytande Smörfärg

i	Ankare	om	40	Liter	—	Pris	pr	Liter	Kr	2,75	}
Dito	"	"	20	"	—	"	"	"	"	2,82	

N:o 2. Flytande Ostfärg

i	Ankare	om	40	Liter	—	Pris	pr	Liter	Kr	1,75	}
Dito	"	"	20	"	—	"	"	"	"	1,82	

N:o 3:o. Ostlöpe Extrakt

i	Ankare	om	40	Liter	—	Pris	pr	Liter	Kr	1,50	}
Dito	"	"	20	"	—	"	"	"	"	1,50	

Rabatt lemnas vid inköp af störrre partier.

Priserna äro beräknade pr extra kontant, hvarför

Efterkraf tages vid alla skriftliga ordres, som icke åtföljas af remissa.

Försändningen sker för köparens räkning och risk från lager i Stockholm, Göteborg och Malmö.

Emballage debiteras extra men tages retur — väl att märka *franco* — till $\frac{3}{4}$ af det debiterade priset.

Ankare debiteras för 40, 20, Liters

med Kr 3, 2, pr Styck

och godtgöras, franco returnerade, för 40, 20 Liters

med Kr 2,25, 1,50 pr Styck.

Flaskorna — äfvenledes returnerade — godtgöras för 2. 1. $\frac{1}{2}$. $\frac{1}{4}$. $\frac{1}{8}$ Liters.

med 14, 9, 5, 4, 3 ö. prst.

Anmärkningar måste delgifvas genast efter varans emottagande.

Vägledning vid användandet af Chr. Hansens Mejeri-preparater se nästa sida.

Vägledning vid användandet af CHR. HANSENS TEK. KEM. LABORATORIUMS MEJERI-PREPARATER.

Användningssätt för smörfärgen.

Strax efter sedan grädden blifvit slagen i tjärnan tillsättes den i mätglaset noga afmätta smörfärgen, i det man sorgfälligt undviker att denna icke hålles på tjärnkorset. Mätglaset sköljes efteråt med litet mjölk eller grädde.

Det quantum, man skall använda, är, liksom ostfärgen, noga beräknadt efter årstiderna. Så länge korna om sommaren gå på gräsbete, får smöret en naturlig gul färg, men dennas styrka är mycket beroende af betets beskaffenhet, och oftast är den för svag att smörfärg helt och hållet skulle kunna undvaras. Stå korna deremot på torrfodring, närmar sig smörets naturliga färg starkt till hvitt, hvadan man om vintern måste taga jemförelsevis mera smörfärg än om sommaren.

Proportionen är i genomskärning:

Till grädde af 200 skålpund mjölk:

Om vintern 1 à $1\frac{2}{5}$ ort smörfärg

Om sommaren $\frac{3}{5}$ à $\frac{4}{5}$ „ „

eller, då våra nya mätglas användas, till grädde af 100 Liter ($38\frac{1}{4}$ kannor) mjölk

Om vintern 5 à 7 Milliliter smörfärg

Om sommaren 3 à 4 „ „

(1 milliliter = $\frac{1}{10}$ centiliter).

Smör af sur grädde påverkas mera af färgen än smör af söt grädde. Till smör af sur grädde användes därför litet mindre smörfärg. Förhållandet ställer sig ungefär som 5:6.

Hvarje mejerist skall emellertid lätt finna rätta proportionen. Förnämligast beror allt derpå, att smörfärgen alltid gifver samma färg, både hvad nyansen och styrkan angår och att man beräknar mängden *riktigt* och mäter *noga*. Mätningens noggrannhet spelar i synnerhet en stor roll, när man tjärnar små mängder grädde i sender, t. ex. grädden af ett par hundra skålpund mjölk. För att precis afmätta smörfärgen, bör man vid sådana tillfällen använda de minsta mätglasen.

Förvaring. Smörfärgen måste stå på ett mörkt och kyligt ställe, t. ex. i ett tillslutet skåp i källaren. Den stelnar temligen lätt i köld, men håller sig i allmänhet flytande, när den står i en sluten källare. Är färgen frusen, *måste man så snart som möjligt smälta den genom att ställa kärlet på ett varmt ställe och sedan iakttaga den försigtigheten att väl omskaka färgen innan den begagnas*, enär den vid sådana tillfällen är böjd för att utfälla färgämnet. Under begagnandet måste man tillse, att det ej kommer vatten eller mjölk i färgen, enär denna då utfaller sig. Hvarje gång flaskan varit begagnad tillslutes den med en säker kork; kärlet må icke stå i solen, emedan färgen äfven då utfalles och förlorar i färgkraft. En utfäld smörfärg (der färgämnet ligger på botten eller har afsatt sig på flaskans sidor) kan väl användas, men måste då alltid starkt skakas (med botten uppåt) före begagnandet.

Då smöret har ett eller annat fel, är man böjd att skjuta skulden på smörfärgen, hvilken dock nästan alltid är utan skuld, såvida icke felet just ligger i färgnyansen. Smörfärgen är sålunda icke orsak till att smöret blifver *fläckigt*; detta beror, som känt är, på knådningen, när den under den kalla årstiden företages med för långa mellantider, eller ock på användningen af groft, orent salt.

Hrr handlande anmodas att icke utställa smörfärgen i fönstren.

Användningssätt för ostfärgen.

Flaskan skakas väl med botten uppåt, hvarefter den i mätglaset noga afmätta färgen hälls i mjölken och sprides genom att denna ett par gånger omröres. Färgen måste alltid blandas med mjölken, innan löpet tillsättes.

Mängden, som skall användas, rättar sig efter årstiden; om sommaren tager man mindre än om vintern; är tjärnmjölk tillblandad, tages ännu mindre. Mängden varierar från $\frac{1}{5}$ till 1 ort för 100 skålpund mjölk. (2 till 10 milliliter för 100 liter mjölk).

Förvaring. Ostfärgen måste förvaras på ett kyligt, mörkt ställe och flaskorna böra stå upprätta, enär korken eljes lätt upprättes af färgen.

Användningssätt för Ostlöpe-Extraktet.

Ostlöpe-Extraktet kan användas till såväl söt som skummad mjölk.

Föreskriften är afsedd för god, frisk, skummad mjölk.

Nymjölkad mjölk kräver litet mer löpe-extrakt än efter anvisningen.

Mjölken uppvärms till den värmegrad, vid hvilken man önskar att den skall löpna. Om ostfärg användes, ilägges denna först och fördelas genom jemn omröring; derefter uppmätes den efter anvisningen beräknade mängden ostlöpe-extrakt i mätglaset och hälls i mjölken, som bör väl omröras under tillblandningen och i alla händelser strax efter i 2—3 minuter, hvarpå man låter mjölken stå orörd intill dess hon är färdig att skära sig.

Till 100 skålpund mjölk begagnas:

(Sammanlöpnings-tid 25—45 minuter.)

Vid 35 grader Celsius	1	— $1\frac{2}{5}$ ort.
„ 31 „ „	$1\frac{2}{5}$	—2 „
„ 28 „ „	2	— $2\frac{3}{5}$ „

eller, då våra nya mätglas användas,

Till 100 liter ($38\frac{1}{4}$ kannor) mjölk.

Vid 35 grader Celsius	10—15	milliliter.
„ 31 „ „	15—20	„
„ 28 „ „	20—25	„

(1 milliliter = $\frac{1}{10}$ centiliter.)

För att få sista återstoden af ostlöpe-extraktet ur mätglaset sköljes detta med mjölk. Är mätglaset förut nyttjadt till ostfärg, må det väl sköljas med vatten, innan man använder det till mätning af ostlöpe-extrakt.

Skall mjölkens sammanlöpfung noga ega rum på den i ofvanstående föreskrift angifna tiden, må värmegraden ej sjunka under löpningen, hvilket lätt sker om vintern och i synnerhet när man arbetar med mindre mängd mjölk. Kan afkylningen, som understundom uppgår till flera grader, icke undvikas (ostkärlet höljes med en duk eller, ännu bättre, täckes med ett trälock), måste man vid beräkning af ostlöpe-extraktet taga hänsyn dertill, emedan löpningen följaktligen eljest icke eger rum i rätt tid.

I Schweiz och andra orter för sötmjölksostfabrikation, der man använder nymjölkad mjölk, gifver ostlöpe-extraktet särdeles tillfredsställande resultat.

Förvaring. Ostlöpe-extraktet skall förvaras på ett kyligt och mörkt ställe, t. ex. i ett tillslutet skåp i källaren. Det skadas genom att utsättas i solen, hvarför hrr handlande anmodas att ej utställa extrakt-kärnen i fönstren. Det fryser ej ens i den starkaste köld. Mellan hvarje gång en flaska användes måste den väl tillslutas med en kork.

Upplysningar

om

CHR. HANSENS TEK. KEM. LABORATORIUMS
MEJERI-PREPARATER.

Det af Chr. Hansen uppfunna Ostlöpe-Extraktet användes i alla mejeriländer och anbefalles af de mest bekanta mejeriauktoriteter såsom en vigtig och för den rationella ostfabrikationen epokgörande uppfinning.

Preparatets stora utbredning i de danska mejerierna framgår af de fyra i de sista åren afhållna stora ostutställningarna, ty vid dessa hafva cirka 90 procent af samtliga utställare begagnat sig af detta. Vid den sista af de omnämnda utställningarna blefvo af 23 premier de 22 (alla första priser) tilldelta den ost, vid hvilken beredning Chr. Hansens Ostlöpe-extrakt varit använd. Det danska Ostexport-bolaget anbefaller sina leverantörer att uteslutande hålla sig till detta preparat.

Inom Sverige och Norge försiggår äfven en stor del af ostproduktionen med tillhjälp af detta preparat, som numera till stor del begagnas af alla derstädes framstående mejerister.

I England är under året 1879 producerade 65 å 75 millioner skålpund ost med Hansens preparat. Vid de stora årliga engelska ostutställningarna (Frome) äro under de sednare åren de största premier tagna af ost, till hvilka detta blifvit användt, och vid den under 1878 års ostutställning särskilda premietäfling mellan ost, vid hvilkas tillverkning fabriksmessigt framställt ostlöpe begagnats, tillföll prisbelöningarna uteslutande dem, som tillverkats med Hansens extrakt. Den engelska Cheddar-osten, hvilken såsom varande den bästa europäiska ost, vann priset vid den internationella mejeritställningen i New-York i December 1878, var likaledes beredd med Chr. Hansens ostlöpe-extrakt.

I Holland begagnas Hansens preparat efter en ännu större skala än i England. I Schweiz blef under fjolåret omkring $\frac{1}{4}$ af hela ostproduktionen beredd med denne ostlöpe. I Frankrike användes den i samtliga Ost-departement, vid fabrikationen af alla sorters fransk ost. Ostlöpe-extraktet är äfvenledes infördt öfverallt i Tyskland, Ryssland, Finland, Nord-Italien och alla andra europäiska mejeriländer.

I Amerika — i New-York eger Chr. Hansens tek. kem. laboratorium en fabrik, motsvarande den i Köbenhavn — användes numera Ostlöpe-extraktet i de flesta större mejerier, såväl i Förenta Staterna, Canada, Mexico, Venezuela, Brasilien, Argentina, som ock i Syd Amerikas alla öfriga mejeristater.

I Australien, synnerligast i Ny Syd Wales och på Nya Zeeland, har fabrikkatet vunnit en utsträckt spridning.

Af dessa upplysningar torde framgå, att Chr. Hansens Ostlöpe-Extrakt, under en jemförelsevis kort tid (6 å 7 år) förskaffat sig insteg öfver hela jordklotets mejeriländer och har god utsigt att öfverallt uttränga användandet af den orena och opålitliga löpe, som mejeristerna sjelfva tillaga.

Bland de fördelar, som "Ostlöpe-Extraktet" eger framför det i mejerierna tillredda löpet, kunna anföras följande:

1) Det är alltid af samma styrka och fullkomligt pålitligt, så att man med stor noggrannhet kan få osten afskild vid en bestämd värmegrad och på en bestämd tid.

2) Det innehåller löpeämnet i renadt tillstånd och utestänger sålunda de skadliga sidoinverkningar (jäsning), som det vanliga mejerilöpet lätt förorsakar,

3) Det är betydligt kraftigare än det vanliga löpet.

4) Det utfaller ost-ämnet *fullständigt* och gifver därför alltid det största utbyte som kan erhållas, hvilket icke är fallet med ett dåligt, jäsdrifvande löpe. Enligt rapporter, infordrade genom den schweiziska mjölkförsöksstationen, från 20—30 af de mest ansedda mejerierna i Schweiz, har, vid begagnandet af Chr. Hansens Ostlöpe-Extrakt, vunnits ett större utbyte af omkring 5 proc. ost.

5) Det är det mest renliga att arbeta med.

Chr. Hansens **Smör- och Ostfärg** ha liksom Ostlöpe-extraktet tillvunnit sig ingång i alla länder, der rationell mejerirörelse finnes, och omsättningen af dessa artiklar har efterhand antagit en enorm utsträckning. Orsaken till denna framgång är att tillskrifva de förbättringar, som så småningom blifvit införda vid fabrikationen. Det har således lyckats laboratoriet att framställa en utomordentligt kraftigt, halmgult färgande smörfärg, fri från den skadliga egenskapen, som ofta vidhäftar den vanliga smörfärgen, nemligen att tillföra smöret en bitter, galla liknande smak.

Genom ett allmänt begagnande i mejerierna af icke blott herr Hansens ostlöpe-extrakt utan äfven hans kraftiga ostfärg, *genom hvilken uppnås den för sommarosten egna vackra färger*, skulle den svenska ostproduktionen säkert göra ett icke obetydligt steg framåt och, isynnerhet på de utländska marknaderna, kunna betinga ett vida högre pris än nu. Till följd af sitt som oftast marmorerade utseende (många undantag finnas naturligtvis) är nemligen den svenska osten, huru utmärkt kvaliteten än må vara, föga eftersökt på den utländska marknaden och sålunda ingen exportartikel i stort.

I det vi härmed rekommendera Chr. Hansens tek. kem. Laboratoriums Mejeripreparater, icke blott till de större mejeristerna, utan äfven till den smör- och ostproducerande allmänheten, hvilken vi tro snart skall komma underfund med, att den ringa kostnad, som anskaffandet af dessa kraftiga hjälpmedel till framställandet af en bättre produkt än den hittills vanligen erhållna, mångdubbelt återbetalas, bedja vi få hänleda uppmärksamheten på:

att då Chr. Hansens eller vårt namn icke finnes på etiketten eller inbrändt å ankaret, preparatet icke är af hans tillverkning;

att tillföljd af införandet af Liter-systemet, större flaskor, än som förut begagnats och än de vanligen i handeln förekommande, anskaffats, och

att utom från våra lager kunna Chr. Hansens Mejeripreparater erhållas hos samtliga våra hrr agenter äfvensom hos många andra handlande i landsorten.

Efter att

KONGL. PREUSSISKA SALINDIREKTIONEN

åt oss öfverlemnad

Generalagenturen för Sverige, Norge och Finland

af

ÄKTA LÜNEBURGER KRONSAULT

finna vi oss föranlåtna att för Herrar försäljare och förbrukare tillkännagifva följande

Fullmakt.

Sedan det änyo blifvit oss meddeladt att i Sverige, Norge och Finland ofta andra salter, som äro af ringare qualité och icke kemiskt rena, utbjudas, försäljas och faktureras under namn af Lüneburger Salt, så lemnar jag härmed Herrar J. F. Kruuse & C:o i Stockholm, Göteborg och Malmö fullmakt att uppträda och fastställa de för vidare fullföljande nödiga fakta mot enhvar, hvilken såsom Lüneburger Salt försäljer, levererar och fakturerar annat än härifrån taget och genom härvarande plombe tydligt betecknad salt.

Lüneburg den 11 November 1879.

Königliche Preussische Salindirektion
L. von Krohn.

I det vi hoppas att vederbörande herrar försäljare, sedan de erhållit del af ofvanstående fullmakt, skola upphöra att såsom hittills under namn af Lüneburger Salt försälja varor, som aldrig utgått från den enda, för detta existerande källan, nämligen

Salinen i Lüneburg. Hanover,



fästa vi samtidigt förbrukarnes uppmärksamhet på, att emedan många andra salter, såsom t. ex. Schönebecker salterna, äfven säljas i plomberade fat och säckar, det är nödvändigt efterse, om plomberna äro stämplade såsom hosstående aftryck utvisar, då i motsatt fall saltet



ej är äkta Lüneburger Kronsalt.

Säckarne innehålla 1 1/2 tyska centner = något öfver 1 3/4 svenska centner.

Faten " 3 " " = " " 3 1/2 " "

Priserna äro för

Fint Salt	Kronor	11,00	pr fat	} inklusive fat eller säck fritt i Stockholm Göteborg & Malmö.
	"	4,65	" säck	
Groft Salt	"	11,50	" fat	
	"	4,85	" säck	

Per extra kontant eller mot **efterkraf** vid **försändning**, som städse sker för köparens räkning och risk.

Lüneburger saltet har sedan århundraden varit bekant såsom det mest utmärkta och rena. Den höga procenthalten af rent koksalt i förening med den sorgfälliga sjudningen och torkningen gifver saltet en hvithet, krystallisation och klar lösning, som gör det synnerligen lämpligt för alla ifrågakommande ändamål. Det grofva således till nedsaltning af kött, finare fisk, vegetabilier etc.; det fina, emedan det åstadkommer en jemnare fördelning af sältan, återigen till smör och ostberedningar.

Det torde vara öfverflödigt att här närmare rekommendera Lüneburgersaltet, emedan hvarje mejerist eller exportör torde inse vigten af att, för den engelska marknaden, använda detta, det kemiskt renaste salt, som existerar, framför de i Sverige på sednare tiden så mycket försålda billigare bergsalterna hvilka oftast innehålla bitterämnen, som i hög grad förringa smörets värde.

På grund af sin renhet förblifver saltet äfven i uppvärmdt tillstånd luktfritt. Fattas alltså plomben eller är denna annorlunda stämplad än ofvan anförds, äro säckarna af annan vigt än den angifna eller gifver vid upphettning saltet någon lukt från sig, är det ifrågavarande icke äkta Lüneburger kronsalt.

Smörduk,

prima qualité, försäljes endast i hela stycken och till dagens pris.

Ostduk

(noteras till dagens pris).

prima qualité blekt $2\frac{4}{10}$ fot bredt, i stycken om cirka 248 fot.

prima qualité d:o 3 fot bredt i stycken om cirka 248 fot.

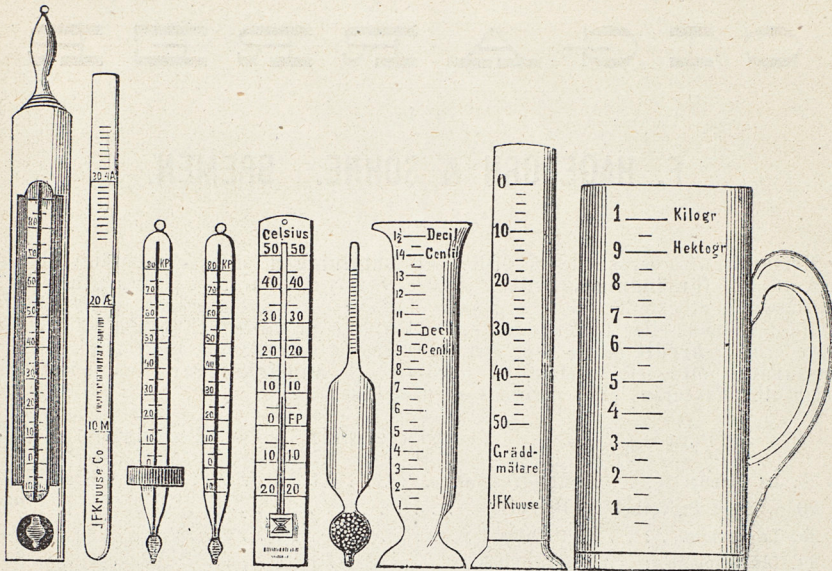
prima qualité oblekt $2\frac{4}{10}$ fot bredt, i stycken om cirka 248 fot.

prima qualité d:o 3 fot bredt, i stycken om cirka 248 fot.

Per extra kontant lev. i **Stockholm, Göteborg & Malmö** eller mot **efterkraf** vid **försändning**, som städse sker för köparens räkning och risk. **Emballage** — då sådant af värde måste användas — debiteras extra.

MEJERIGLAS

alla sorters, särskildt tillverkade för oss.



N:o	1	2	3	4	5	6	7	8	9				
	J.	K.				a. b. c. d.	J. & K.		a. b. c.				
N:o	1	Osttermometrar							Pris	pr	Styck	Kr	3,50
"	2	J	Smörmätare, fint arbete							"	"	"	2,25
"	2	K	dito enklare							"	"	"	1,50
"	3	Tjärntermometrar							"	"	"	"	2,15
"	4	Gräddtermometrar							"	"	"	"	2,00
"	5	Mejeritermometrar							"	"	"	"	1,10
"	6	Mjölksprovare							"	"	"	"	2,25
"	7	a	15	} Mätglas till Smör och Ost- färg samt Ostlöpe					"	"	"	"	0,85
"	7	b	6		"				"	"	"	"	0,95
"	7	c	3		"				"	"	"	"	1,00
"	7	d	2		"				"	"	"	"	1,50
"	8	J	Gräddmätare, fint arbete							"	"	"	2,25
"	8	K	dito enklare							"	"	"	1,75
"	9	a	10	} Mätglas till Salt					"	"	"	"	3,50
"	9	b	5		"				"	"	"	"	2,50
"	9	c	3		"				"	"	"	"	

Priserna äro beräknade pr extra kontant, hvarför
Efterkraf tages vid alla skriftliga ordres, som icke åtföljas af remissa.
Försändningen sker för köparens räkning och risk från lager i Stock-
holm, Göteborg och Malmö.
Emballage debiteras extra.

Samtliga i priskuranten anförda artiklar erhålles, utom från våra lager i **Stockholm, Göteborg och Malmö**, äfven hos våra Herrar Agenter i landsorten och blifva dessutom så småningom att tillgå hos de flesta med landtbruksartiklar handlande större affärsmännen.

Vi hänvisa till den lista öfver våra Herrar Agenter, som medföljer vår priskurant å Konstgödningar.

Stockholm, Göteborg och Malmö
J. F. KRUSE & Co.

PRISLISTA

Å

CIGARRER

FRÅN

F. HAGEDORN & SÖHNE. BREMEN.

Priserna äro beräknade pr Mille och betalningen pr extra kontant eller mot efterkraf vid försändning, hvilken städse sker för köparens räkning och risk från våra lager i Stockholm, Göteborg och Malmö. Önskas cigarrerna levererade fritt ombord i Bremen eller Lübek rabatteras 25 kronor pr mille, och kunna solida, kända köpare erhålla kredit mot accept och ränta efter öfverenskommelse vid rekvisitionen. Sjöassurans ombesörjes endast på begäran och anmärkningar böra delgifvas oss genast efter fakturans eller varornas emottagande.

Namn.	Faconbeteckning.	Packning.	Pris i Kr. pr. Mille.
N:o 26. La Manda.	Londres chico.	$\frac{1}{10}$	Kistor 77.
„ 20 a. Buen Provecho. . .	Principes.	$\frac{1}{10}$	„ 83.
„ 25. La Caricia.	Reynas.	$\frac{1}{10}$	„ 84.
„ 24. Old Smokers.	Trabueos.	$\frac{1}{10}$	„ 85.
„ 23. Por Cazadores.	Preferencia.	$\frac{1}{10}$	„ 87,50.
„ 22. Aja de Antonio Ozorio.	Conchitas.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 95.
„ 21. La Delicada.	Operas.	$\frac{1}{10}$	„ 99.
„ 20. Por Larranaga.	Regalia Princesa.	$\frac{1}{10}$	„ 103.
„ 8. La Legitimidad.	Damitas.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 103,50.
„ 19. Mi Novia.	Especiales, flor fina.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 106.
„ 18. d:o d:o.	d.o. med Vignetter.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 115.
„ 14. Cabanas y C.	Regalia de Preferencia.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 116.
„ 16. Mi Queridad.	Regalia de Londres.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 114,50.
„ 15. d:o d:o.	d:o d:o flor fina, med Vignetter.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 123,50.
„ 11. Flor de Tabacos.	Comme il faut.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 137.
„ 13. Mi Esposa.	Regalia fina.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 130.
„ 12. d:o d:o.	d:o d:o flor fina, med Vignetter.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 139.
„ 5. La Interinidad.	Regalia dela Reina.	$\frac{1}{10}$	„ 148.
„ 10. El Principe de Gales.	Non plus ultra.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 154.
„ 4. El Caliope.	Conchas.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 191.
„ 3. Ramillete de Aroma.	Regalia chica.	$\frac{1}{10}$ „ $\frac{1}{20}$	„ 231.
„ 2. La Carolina.	Regalia Britanica.	$\frac{1}{10}$ & $\frac{1}{20}$	„ 261.

Färger: Claro. Colorado Claro. Colorado. Colorado Maduro. Maduro.

I det vi rekommendera ofvannämnda cigarrer från F. Hagedorn & Söhne, en af Bremens mest ansedda fabriksfirmor, hänvisa vi till den vår priskurant å Konstgjorda gödningsämnen medföljande lista öfver våra Herrar Agenter i landsorten, genom hvilka cigarrerna äfven kunna tillhandahållas eller rekvireras.

Stockholm, Göteborg & Malmö.
J. F. KRUUSE & C:o.

KUNGL. BIBL.

1993 -07- 15

STOCKHOLM