

Priskurant

Gustaf Josephson & comp:s Bazar

Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 8:o



National Library
of Sweden

PRISKURANT

från

Gustaf Josephson & Comp:s

Bazar,

Regeringsgatan N:o 28.



Priserna äro i Riksmünt samt pr kontant.

 Vid requisitioner som uppgå till 500 Rdr och derutöfver, utom af Caffé & Socker, lemnas 4 proc. rabatt. 

Jönköping, 1860.

Tryckt hos Strehlenert & Comp.

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Spencer's Dilemma

Crack

"

Ginger

"

"

"

Milk

"

Mixed

"

Pie

"

"

"

Pain

"

Opress

"

Osockra

"

"

Sockrad

"

"

"

"

"

"

Pastiller

Prasslin

Speceri-, Delicatess- och Viktualie-Varor.

Bisquits.

Cracknells.....	pr låda om $2\frac{3}{4}$ skålp.	4: —
„	„ „ $1\frac{1}{4}$ „	2: 25
„	pr skålp.	1: 50
Gingernuts.....	pr låda om 18 skålp.	14: —
„	„ „ $5\frac{1}{4}$ „	4: 50
„	„ „ $2\frac{1}{8}$ „	2: —
„	pr skålp.	— 90
Milk.....	pr låda om 13 skålp.	7: —
„	pr skålp.	— 70
Mixed desert.....	pr låda om 18 skålp.	22: —
„	„ „ $4\frac{1}{2}$ „	2: 50
„	pr skålp.	1: 30
Pie Nic.....	pr låda om 15 skålp.	12: —
„	„ „ $4\frac{1}{2}$ „	4: —
„	„ „ $2\frac{1}{2}$ „	2: —
„	pr skålp.	— 90
Pain d'epices från Dijon.....	„	— —

Caviar

Opressad.....	pr skålp.	2: 50 à 3: 35
---------------	-----------	---------------

Chocolade.

Osockrad Caracas.....	pr skålp.	2: 20
„ superfin.....	„	1: 80
„ fin.....	„	1: 50
Sockrad Caracas med Vanille.....	„	3: —
„ Caracas.....	„	2: —
„ superfin med Vanille.....	„	2: 50
„ superfin.....	„	1: 60
„ fin med Vanille.....	„	2: —
„ fin.....	„	1: 25
„ fin ät-.....	„	2: 25
Pastiller.....	„	2: —
Prassliner.....	„	2: 50

Frukter: inlagda.

Ananas i socker.....	pr burk 10: —
Aprikoser, franska, i socker.....	pr burk 3: à 4: 50
Capris Nonpareille.....	pr flaska — 75
„ Capucines	„ — 60
Damsons (engelska Krikon) i vatten „	1: 50
Fikon, franska, i socker.....	pr burk 3: à 4: 50
Gurkor, salta	pr stycke — —
„ Westerås-.....	A. pr kanna — —
Hallon, engelska, i vatten.....	pr flaska 1: 50
Jordgubbar, franska.....	pr flaska 2: 50 à 4: 50
Körsbär.....	pr flaska 2: —
Krusbär.....	„ 2: —
Moreller	„ 2: —
Mullbär, franska, i socker.....	pr flaska 3: à 4: 50
Oliver, franska, N:o 1.....	pr flaska — 75
„ „ N:o 2.....	„ — 50
„ i olja, farcerade	„ 1: 50
„ „ „	pr $\frac{1}{2}$ „ 1: —
Pickles, engelsk, blandad af lök, gur-	
kor, blomkål, bönor, piccalilly etc. pr 2 $\frac{1}{2}$ „	2: —
Pickles dito dito dito „ $\frac{1}{2}$ „	1: 25
„ dito dito dito „ $\frac{1}{2}$ „	— 75
„ fransk, blandad af lök etc....	pr flaska 1: 25
„ Turkiskt hvete.....	„ 2: —
Plommon.....	„ 2: —
Persikor, franska.....	„ 3: à 4: 50
Reine Claude.....	„ 3: à 4: 50
Vinbär, röda och hvita.....	„ 2: —

Frukter: torra.

Cathrinplommon N:o 1, i lådor om circa 25	
skålpund.....	pr skålp. — 50
„ dito i mindre poster.....	50 à 60 öre
„ dito i cartoner.....	pr carton 2: —
„ N:o 2.....	pr skålp. — —
Castanier, Bilbao-.....	„ — 75
Corinter.....	„ — 66
Dadlar.....	„ 1: 25
Fikon, Smyrna, konfekt-.....	„ — 75
„ Mallaga.....	„ 25 à 33 öre
Körsbär.....	„ — 60
Mandel, Krak-, finraspad.....	„ 1: —
„ söt-, bred.....	„ — 80

Mandel, Messina-.....	pr skålp.	— 75
„ bitter-.....	„	— 75
Nötter, Cocos-.....	pr stycke	— —
„ hassel-, spanska.....	pr skålp.	— 35
„ brasilianska.....	„	— 40
„ val-, franska.....	„	— 35
„ Ölands hassel-.....	„	— 25
Njupon.....	pr kanna	— 50
Pomeransskal.....	pr skålp.	— 50
Bruneller.....	„	2: —
Päron, franska, hela.....	„	1: —
„ amerikanska, i bitar.....	„	— 75
Russin, Mallaga Muscatell-, i lager....	pr låda	17: —
„ „ „ „ „ „ $\frac{1}{2}$ „	„	8: —
„ „ „ „ „ „ $\frac{1}{4}$ „	„	4: 50
„ „ „ „ „ „ „	pr skålp.	— 75
„ „ „ „ „ „ „	pr skålp.	— 50
„ „ „ „ „ „ „	pr skålp.	— 50
„ „ „ „ „ „ „	pr skålp.	— 30
Äpplen, amerikanska, i bitar.....	„	— 58
„ franska, hela.....	„	— 70

Fruktur: canderade och syltade.

Ananas-sylt.....	pr skålp.	2: 50 à 3: —
Apricos- och Persico-sylt.....	pr skålp.	2: 50
Bigareau-sylt.....	„	1: 50
Björnbärs- „.....	„	1: 50
Canderade frukter.....	pr ask	2: 50
Fikon.....	pr skålp.	3: 50
Kristaliserade frukter.....	„	3: —
Hallon-sylt.....	„	1: 50
Hjortron-sylt.....	„	1: 50
Ingefära, syltad ostindisk.....	„	2: 50
„ „ „ „.....	pr kruka	9: —
Jordgubbar, syltade.....	pr skålp.	— —
Klarbärs-sylt.....	„	1: 50
Körsbärs- „.....	„	1: 50
Lingon- „.....	„	— —
Mullbärs- „.....	„	2: —
Plommon- „.....	„	— —
Päron, syltade.....	„	— —
Reine Claudes.....	„	2: —
Succad.....	„	1: 50
Valnötter, syltade.....	„	2: —

Åkerbär, syltade.....	pr skålp.	1: 75
Äpplen „	„	— —
Engelska sylter i stenburkar.....	pr burk	2: —

Gelatine.

Hvit N:o 1.....	pr skålp.	4: —
„ N:o 2.....	„	3: —
Röd.....	„	5: —

Grönsaker: färska.

Blomkål.....	pr hufvud	— —
Lök, portugisisk.....	pr skålp.	— —
„ svensk, röd.....	„	— —
„ „ hvit, till inläggning.....	„	— —
Magdeburger surkål.....	„	— 25
Sparris.....	„	— —

Grönsaker,

konserverade i bleckburkar och buteljer.

Blomkål.....	pr burk	7: —
„	pr $\frac{1}{2}$ burk	2: 50 à 4: —
Sparris.....	pr burk	6: —
„	„ $\frac{1}{2}$ „	3: 50
„ Coupé.....	„	2: 50
Spritärter.....	„	— —
Ärter, franska, Petit pois.....	„	3: 50
„ „ „	pr $\frac{1}{2}$ „	2: —
„ „ stora.....	„ $\frac{1}{2}$ „	1: 60
Ärtskockor, hela (3 stycken).....	pr burk	4: —
„ -bottnar (8 „).....	„	5: —
„ „ (4 „).....	pr $\frac{1}{3}$ „	3: —
„ „ à la Bangoar.....	pr burk	3: 50
Ärtskidor.....	„	— —
Spenat.....	„	— —
Flageolette-bönor.....	„	— —

Grönsaker: torra.

Bönor, bruna.....	pr skålp.	— 25
„ tyska.....	„	— 25
„ franska, hvita, stora.....	„	— —
„ Harriot flageolets, i paket om 5 portioner.....	pr paket	1: 25
Julienne, i stora kakor.....	pr skålp.	1: 50
„ fin, i paketer om 10 portioner	pr paket	— 50
„ au Gras, i kakor om 5 port.	„	1: —

Kål (Choux de Brüssel) i paket om 5 port. pr paket	1: —
Morötter (Carottes) ” ” ” ”	— 50
Palsternackor (Panaïs) ” ” ” ”	— 50
Spenat..... ” ” ” ”	— 70
Sparristoppar (Points d'Asperges) i	
paket om 5 portioner.....	1: 25
Ärter, ryska N:o 1pr skålp.	3: —
” ” N:o 2 ” ”	2: —
” svenska, gröna.....pr kanna	— 60
” ” gula..... ” ”	— 50
” tyska..... ” ”	— —
Ärtskocksbottnar (Fonds d'Artichant)	
i paket om 10 portioner....pr paket	1: —
Spleet pens.....pr kanna	— —

Gryner.

Bohvet.....pr skålp.	— 20
Hafre-, engelska.....pr lisp:d	4: —
” svenskapr lpd	2: 50 à 3: —
Julienne-, franska.....pr paket	— 50
Kross-, fina, Norrköpings.....pr lisp:d	2: 50
Korn.....pr lpd	1: 75 à 2: —
Manna- N:o 1.....pr skålp.	— 30
” N:o 2..... ” ”	— 20
Maccaroner, pip-, italienska ”	50 à 60 öre
” stjern- ”pr skålp.	— 50
Perl..... ” ”	— 25
Potates- ” ”	— 25
Ris-, Carolina..... ” ”	25 à 30 öre
” Arracan..... ” ”	16 à 20 ”
” ” brutna..... ” ”	— 10
” Patna..... ” ”	— 20
” Java..... ” ”	— —
Sago-, sand ” ”	— 40
” perl-, hvita..... ” ”	— 40
” röda..... ” ”	— 40
” bruna, ostindiska..... ” ”	— 35
Tapiocco-..... ” ”	— 60
Vermicelli-, italienska..... ” ”	— 50

Hjorthorn,

Raspadt.....pr skålp.	— 35
-----------------------	------

Hummer.

Färsk.....pr träd	— —
-------------------	-----

Hummer, färsk	pr skålp.	— —
„ salt	pr träd	26: —
„ „	pr skålp.	— —
Hummerkött	„	3: —
„ -smör	pr burk	1: —

Kaffe.

Brasilianskt, 1:ma	pr skålp.	— —
„ rostadt och malet	„	— —
Java, 1:ma	„	— —
„ rostadt och malet	„	— —
Jamaica-	„	— —
„ rostadt och malet	„	— —
Laguayra-	„	— —
„ rostadt och malet	„	— —
Mocca-	„	— —
„ rostadt och malet	„	— —
Santos-	„	— —
„ rostadt och malet	„	— —
Kaffe-essence	pr flaska	1: 50
Cichoria	pr skålp.	— 25
Mocca, rostadt och malet, inkommet från London på bleckburkar om 1 engelskt skålpund	pr burk	2: 25
Jamaica-	„	2: —
Mixed-	„	1: 75

Kryddor.

Anis, Alicante-	pr skålp.	— 60
„ Magdeburger	„	— 50
Canel	„	1: 40
„ malen, i paketer om 12½ ort...	„	2: —
Cardemummor, små	„	6: —
Curripowder	pr flaska	— —
Fenkol, Magdeburger	pr skålp.	— 50
Ingefära, hvit, skrapad och preparer.	„	1: —
„ hvit	„	— 70
„ ordinär	„	— 35
„ fin, malen	„	1: —
Koriander	„	— 50
Lagerblad	„	— 30
Muscot-	„	3: 50
„ -blomma	„	3: 50
Neglicor	„	— 90
„ malna, i paketer om 12½ ort	„	1: 25

Ost.

Engelsk Cheshire-, gammal.....	pr skålp.	1: 50
„ „ färsk	„	1: 25
„ Stilton-	„	2: —
Holländsk Edamer-		— 65
„ Present-	„	— 70
„ Stolks-	„	— 60
„ kummin-	„	— 35
Fransk de Bric-	„	2: 50
„ Rochefort-	„	2: —
Italiensk Parmesan-	„	1: 50
„ Gorgonzola-	„	— —
„ Strachino-	„	— —
Limburger-	pr stycke	1: 50 à 1: 25
Schweitzer-, grön	„	1: —
„ gul	pr skålp.	1: à 84 à 75
Svensk sötmjölks-	„	50 à 60 öre
„ Smålands prestost, gammal... ..	„	— 75
„ „ „ färsk.....	„	— 60

Oljor.

Matolja	pr kanna	4: à 5: —
„ finaste, på hvita buteljer..	pr butelj	2: à 2: 50
„ fin	„	1: 50
„ „	„ $\frac{1}{2}$ „	— 80
Rof-olja	pr kanna	— —

Pastejer.

Anjovis-	pr burk	1: —
Fågel-, Strassburger	pr stycke	— —
„ franska	pr st.	3: 50 à 15: —
Gåslefver-, Strassburger	pr terrin	5: till 25: —
Rilette de Tour	pr burk	2: 50

Salt.

Bord-, engelskt	pr burk	1: —
„ svenskt, raffineradt	pr skålp.	— 12

Smör.

Holsteinskt	pr skålp.	— —
Tjärfärskt	„	— —

Safter.

Apelsin-	pr butelj	1: 75
----------------	-----------	-------

Saft, Citron-.....	pr butelj	1: 75
„ Hallon-.....	„	1: 50
„ Körsbärs-.....	„	1: 75
„ Vinbärs-, svarta.....	„	1: 50

Socker och Sirap till brukspriser.

Soya och Såser.

Sås, Anjovis.....	pr flaska	1: 25
„ Beefstek-.....	„	1: 25
„ Champignon-.....	„	1: 25
„ Dr Kelcheners universal-.....	„	1: 50
„ Ostron-.....	„	1: 25
„ Harwey-.....	„	1: 25
„ Reading-.....	„	1: 25
„ Worcestershire-.....	„	1: 25
„ Of all Nation-.....	„	1: 25
Soya, Canton-.....	pr butelj	— 80
„ India-.....	pr flaska	1: 25
„ Japansk.....	pr krus	2: 50
Sallad Cream.....	pr flaska	— —
„ „	$\frac{1}{2}$ „	— —
Tomates-.....	$\frac{1}{4}$ „	2: —
„	$\frac{1}{2}$ „	1: 25
„	$\frac{1}{4}$ „	— 75

Soppor.

Bouillon i kakor om 8 koppar.....	pr stycke	1: 50
Moch tourtle (oäkta Sköldpadd-)	pr burk 4 port.	3: —
Real „ (äkta dito) „ „	„ „	7: 50

Svampar, ätbara.

Champignon, franska	pr burk	3: 50
„ „	$\frac{1}{2}$ „	2: —
„ „	$\frac{1}{4}$ „	1: 20
„ „ svenska, i smör.....	pr $\frac{1}{8}$ k:s „	2: 50
Murklor.....	pr skålp.	4: —
Tryffel, skalad	pr $\frac{1}{2}$ flaska	16: —
„ „	$\frac{1}{4}$ „	8: 50
„ „	$\frac{1}{8}$ „	4: 50
„ „ i bleckburkar.....	pr $\frac{1}{2}$ burk 12: à 14: —	
„ „	$\frac{1}{4}$ „	7: 50 à 8: 50
„ torkad.....	pr skålp:d	4: —

Theer, bruna.

Caravan, superf. i $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ och $\frac{1}{8}$ $\mathcal{L}$. paketer pr skålp.	6: —
Pecco.....	„ 4: à 5: —
Orange Pecco.....	„ 4: —
Souschong, finaste.....pr skålp.	3: 50 à 4: —
„ god.....pr skålp.	2: 50
Congo Compoy.....	„ 2: 50
„ fin.....	„ 2: 25
„ god.....	„ 2: —
Pouchong.....	„ 2: —

Theer, gröna.

Imperial.....pr skålp.	4: —
Tju, fint.....	„ 4: —
Hysan.....	„ 3: —

Thé-blandningar.

Superfin, fransk, på $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ o. $\frac{1}{8}$ $\mathcal{L}$. paketer pr skålp.	5: —
Fin.....	„ „ „ „ „ 4: 50
Rehausens.....	„ „ „ „ „ 3: 50
Hushålls-.....	„ „ „ „ „ 2: 50 à 3: —
Smulthé.....	„ „ „ „ „ pr skålp. 2: 25

☛ Alla andra brukliga gröna och bruna blandningar kunna erhållas.

Ägg,

pr stycke — —

Ättika.

Engelsk Table vinaigre, röd.....pr butelj	1: 25
Fransk à l'Estragon de Maille.....	„ 2: 50
„ „ „ „.....pr flaska	1: 40
„ De vin blanche.....pr butelj	1: —
„ på fat, N:o 1.....pr kanna	2: —
„ „ N:o 2.....	„ 1: —
Svensk Vin-ättika.....	„ — 75
Engelsk Hallon-.....pr flaska	1: 50

Dryckesvaror.

Arrac.

	pr but.	pr $\frac{1}{2}$ b.	pr k:a
Batavia-, 20-årig	1: 75	— —	— —
„ superfin	— —	— —	4: 50
„ fin	— —	— —	3: 50

Bränvin.

Fahlu-	1: —	— —	3: —
Pomerans- N:o 1	1: —	— —	2: 75
Kummin- „	1: —	— —	2: 75
Renadt „	— —	— —	— —

Cognac.

Champagne- N:o 1	3: 50	— —	— —
„ N:o 2	2: 50	— —	— —
Gammal fransk N:o 1	2: —	— —	6: —
„ „ N:o 2	1: 50	— —	4: 50

Dricka.

Socker- (utom glas)	— 16	— 10	— —
-------------------------------	------	------	-----

Genever.

Holländsk	1: 25	— —	— —
---------------------	-------	-----	-----

Helsovatten.

Selters- pr krus	— 60	— 40	— —
Soda- . . (utom glas) pr flaska	— 15	— —	— —

Likörer.

Bordeaux Mocca-	3: 50	— —	— —
„ Curaçao, Anisette	2: 50	— —	— —
„ Persico-, Rose-, Vanille-	2: —	— —	— —
Chartereuse-	6: —	— —	— —
Dijon Cassis	6: —	— —	— —
Holländsk Curaçao . . pr krus	7: 50	4: —	— —
„ Anisette	7: 50	4: —	— —
Marasquino di Zara	5: 50	3: —	— —
Martinique Mocca-, Pecco-, Mi- „ robolanti-, Barbades-, A- „ nanas-, Vanille-, Noyaux-, „ Cacao-, Chouva- etc. etc. }	6: —	— —	— —
Schweizer Absinth-	5: —	— —	— —
Svensk, flere slag	1: 50	— —	5: —

Porter.

	pr but.	pr $\frac{1}{2}$ b.	pr k:a
Engelsk	1: —	— 60	— —
Göteborgs (utom glas)	— 48	— 25	— —

Pounsch.

Arraks-m. Champagne o. Ananas	2: —	1: 10	— —
„ Marin-	1: 50	— 80	— —
„ superfin	1: 10	— —	3: 50
„ fin	1: —	— —	3: —
Rom-, superfin	1: 50	— —	— —

Rom.

Jamaica-, superfin	2: —	— —	— —
„ fin	1: —	— —	4: 50

Whisky.

3: 50	— —	— —
-------	-----	-----

Viner, hvita.

Bordeaux Chateau Yquem N:o 1	6: —	— —	— —
„ „ „ N:o 2	4: —	2: 20	— —
„ Haut Sauternes . . .	2: 75	1: 50	— —
„ Sauternes	2: —	1: 10	— —
„ Haut Barsac	2: 50	1: 40	— —
„ Graves	1: 50	— 80	— —
„ ungt franskt	1: —	— —	3: —
Bourgogne Chatly	3: —	— —	— —
Cap Constantia	— —	— —	— —
Champagne Bouche Fils & Devad	— —	— —	— —
„ Fleur de Bouzy, pr dubbel	9: —	— —	— —
„ „ Cabinet . . pr $\frac{1}{4}$ but.	1: 50	— —	— —
„ Roederer Charte Blanche	5: 50	— —	— —
„ Heidsich & Comp. Grand	— —	— —	— —
vin Royal	4: 50	2: 50	— —
„ L. Renault & C:i Crème	— —	— —	— —
de Bouzy	3: —	1: 60	— —
„ Jacquesson & Fils Fleur	— —	— —	— —
de Sellery, pr $\frac{1}{4}$ but.	1: 25	— —	— —
Mallaga N:o 1, extra gammal	2: —	1: —	— —
„ gammal	1: 40	— —	4: —
Madeira N:o 1, 1847 års skörd	6: —	— —	— —
„ N:o 2, London Particular	3: —	1: 60	— —
„ N:o 3, „ „	2: —	1: 10	— —

	pr but.	pr $\frac{1}{2}$ b.	pr k:a
Madeira N:o 4, Dry-	1: 25	— 80	4: —
Mosel, Brauneberger-	3: —	— —	— —
„ Pisporter	2: 50	— —	— —
„ Zeltinger-	2: 25	— —	— —
„ ungt	1: 50	— —	— —
Muscat Frontignac	2: —	1: 10	— —
„ Lunel N:o 1	1: 75	1: —	— —
„ „ N:o 2	1: 25	— —	— —
Piccardon N:o 1	1: —	— —	3: —
„ „ N:o 2	— —	— —	2: 25
Portvin, hvitt N:o 1	3: —	1: 60	— —
„ „ N:o 2	2: 50	1: 30	— —
Rhenskt Steinberger Cabinet	5: 50	— —	— —
„ Johannisberger Schloss	4: 50	— —	— —
„ „ Dorf	3: —	— —	— —
„ Hochheimer mousserande	4: 50	2: 30	— —
„ „	2: 25	— —	— —
„ Liebfraumilch	3: 50	— —	— —
„ Rudesheimer	2: 25	— —	— —
„ Geisenheimer	3: —	— —	— —
„ ungt	1: 50	— —	— —
Sherry (Xeres) Muscatel N:o 1	4: 50	2: 50	— —
„ „ N:o 2	3: —	1: 60	— —
„ Payarete N:o 1	4: —	2: 25	— —
„ „ N:o 2	2: 50	1: 30	— —
„ Old See N:o 1	4: —	— —	— —
„ „ N:o 2	2: 50	1: 30	— —
„ „ N:o 3	1: 25	— 70	4: —
„ Cadix	1: 75	1: —	— —
Tokayer pr flaska	8: —	— —	— —

Viner, röda.

Bordeaux Beaune Mouton	6: —	— —	— —
„ Chateau la Fitte	5: —	3: —	— —
„ „ la Rose N:o 1	5: —	— —	— —
„ „ „ N:o 2	2: 50	1: 40	— —
„ „ Leoville	3: —	— —	— —
„ St Julien N:o 1	2: 50	— —	— —
„ „ N:o 2	1: 75	1: —	— —
„ St Estephe	2: —	— —	— —
„ Medoc	1: 50	— 80	— —
„ St Emilion	1: 30	— —	— —
„ Roussillon	1: —	— —	— —
„ ungt	1: —	— —	1: —

Bourgogne A
 " C
 " Y
 Beaune N
 " No
 Bischoff, fir
 Cardinal R
 Körsbärsvi
 Oporto, 1
 " 1
 " C
 "
 " faço
 " "
 Skotskt
 Engelskt
 Bayerskt
 Appel-öl
 Kalkonfjä
 Höns-
 Duf-
 Blandad
 Gåsfjäder
 ställning
 Polerade
 Paraply-
 Stearin-
 Eau de
 "

	pr but.	pr $\frac{1}{2}$ b.	pr k:a
Bourgogne Aos Vougoet	—	—	—
„ Chambertin N:o 1	—	—	—
„ „ N:o 2	—	—	—
„ Volnay Mousseaux	—	—	—
Beaune N:o 1	—	—	—
„ N:o 2	—	—	—
Bischoff, fin	1: 25	—	—
Cardinal Royal	1: 50	—	—
Körsbärsvin, bästa sort	1: 25	—	—
Oporto, 1847 års skörd	3: 75	2: —	—
„ 1852 „	3: —	1: 60	pr $\frac{1}{4}$ pipa
„ Old London N:o 1	2: 50	1: 30	400:
„ „ „ N:o 2	2: —	1: 10	300:
„ „ „ N:o 3	1: 50	—	80 200:
„ façon lette N:o 1 pr k:a 4: —	1: 25	—	170:
„ „ „ N:o 2 „ 3: 50	1: —	—	150:

Öl.

Skotskt	1: 20	—	70	—
Engelskt pale	1: —	—	70	—
Baierskt (utom glas)	—	—	10	—
Äppel-öl dito	—	—	25	—

Diverse.

Dun och Fjäder.

Kalkonfjäder	pr lisp. 7: —
Höns- „	„ 10: —
Duf- „	„ 11: —
Blandad spritad fjäder	„ 15: —
Gäsfjäder	„ 20 à 30: —
Färdiggjorda sängkläder erhållas efter beställning.	

Hvalfiskben.

Polerade	pr skålp. —
Paraply-	„ —

Ljus.

Stearin-	pr skålp. 95 ö. à 1 Rdr
--------------------	-------------------------

Parfymierier.

Eau de Cologne på gröna halfbut. . .	pr butelj 1: 25
„ „ „ hvita „ . . .	„ 1: 25

