

CARL J. GRAFSTRÖM,
—
CONFISEUR,
FABRICANT DE CHOCOLAT
à
STOCKHOLM.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

CARL J. GRAFSTRÖM,
—
CONFISEUR,
FABRICANT DE CHOCOLAT
à
STOCKHOLM.



THE
LIBRARY OF THE
MUSEUM OF
ART AND HISTORY
OF THE
CITY OF
NEW YORK

MA

LES BON

LI

MAISON SPÉCIALE
POUR
LES BONBONS, LES GLACES
ET
LE CHOCOLAT.

MAISON SPÉCIALE

BOUR

LES BONBONS, LES GLACES

ET

LE CHOCOLAT

ENT

DE

TE

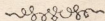
Les

l'E

GLACES,
ENTREMÊTS, DESSERTS, GÂTEAUX
DE DESSERT, PETITS-FOURS, GÂ-
TEAUX À THÉ, PIÈCES-MONTÉES
&c. &c.

FAITS SUR COMMANDE
CHEZ
CARL J. GRAFSTRÖM.
STOCKHOLM.

Les produits de M:r Grafström lui ont valu, à
l'Exposition universelle de Paris, en 1855,
deux mentions honorables
et le diplôme comme membre de
l'académie nationale à Paris.



GLACES,

ENTRÉNÊTS, DESSERTS, GÂTEAUX
DE DESSERT, PETITS-FOURS, GÂ-
TEAUX À THE, PÂTES-MONTÉES

de de

FAITS SUR COMMANDE

chez

CARL L. GRAFSTRÖM.

STOCKHOLM.

Les produits de M^r. Grafström lui ont valu, à
l'Exposition universelle de Paris, en 1875,

deux médailles d'or.

et le diplôme comme membre de

l'Académie nationale à Paris.

Aux
Aux
Aux
A la
Au
Au
Aux
A l'
Aux
1/
de ce

GLACES.

Pour 1 kanna.

RGS.

Aux cerises	}	 6: —
Aux framboises		
Aux groseilles		
A la vanille		
Au café, noir, à la française	}	... 7: —
Au citron		
Aux fraises		
A l'orange		
Aux amandes		

$\frac{1}{2}$ kanna coute 24 s. en plus que la moitié de ces prix.

GLACES FINES

AUX FRUITS À L'EAU.

Pour 1/2 kanna.

	RGs.
Aux abricots	5: —
A l'anasanas	5: —
Au cedrat	5: —
Au melon	4: —
A l'épine-vinette	4: —
Aux pêches	5: —
Aux reine-claude	4: —
Tutti-frutti	4: —

GLACES FINES

AUX FRUITS À LA CRÈME À FROID.

Pour 1/2 kanna.

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

GLACES FINES

À LA CRÈME, PASÉE AU FEU.

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

RGS.

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

Chât
g
C
Poud
a
d
a
Poud
a
d
Mou
a
c
l
Plom
Plom
Poud
Toro
Rizo

GLACES FINES

EN POUDING ET DE FANTAISIE.

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

RGS.

RGS.

5: —	Châteaubriand, pouding aux amandes garni de raisins, de cedrat, d'oranges &c.	5: —
6: —	Pouding à la Nesselrode, glace au marasquin &c., garni de raisins, d'ananas, de marrons &c. et servi avec une sauce au marasquin . . .	7: —
4: —	Pouding à la Chambéry, glace aux marrons et au marasquin, garni de fruits mêlés, avec une sauce . .	7: —
4: —	Moustatchiole à la Sicilienne, glace aux amandes et au chocolat, garnie de cedrat, d'écorces, d'amandes gri- lées; moulé dans un moule à briques	6: —
5: —	Plombière aux amandes à l'abricot	5: —
4: —	Plombière tutti-frutti.	6: —
5: —	Pouding à vanille aux fruits . .	4: —
4: —	Toronchino aux pistaches	6: —
5: —	Rizotte, glace au riz garnie de fruits	5: —

GLACES FINES

LIQUOREUSES.

Pour $\frac{1}{2}$ kannad.

RGS.

a) *À la crème, en moule.*

Chimel à l'italienne	}	 6: —
Aux framboises, rosée		
Au kirschenwasser		
Au marasquin		
A l'orange au cognac		

b) *À Servir en verres à punch.*

Au rack	4: —
Au rhum	4: —
Au kirschenwasser	5: —

c) *Punch à la romaine.*

Au rack et au champagne	6: —
Au rhum et id.	6: —
Au kirsch et id.	7: —
Au marasquin et id.	7: —
A la d'Aumont, aux fraises, — kirsch, et champagne	7: —
A l'ananas et champagne	7: —

SUITE

DE GLACES LIQUOREUSES.

Pour 1/2 kanna.

RGS.

d) *Sorbets* (à servir en verres).

A l'ananas et au champagne . . 6: —

Aux vins blancs 4: —

Au sherry à l'américaine 5: —

Au madère (leger) 4: —

Panaché, au champagne, kirsch &c. 6: —

Au kirsch à la Caradoc 6: —

Au café (à la tasse) 4: —

Sorbets legers aux vins blancs . 3: —

GLACES FINES.

SPONGADES.

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

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

RGS.

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

On ne peut faire moins que la quantité indiquée cidessus.

Le
et lisse
que les
être se
conven

Aux a
Aux a
Au ca
Au ch
Au ma
Au ki
A l'ora
Aux p
Aux p
A la v

On
indiquée

GLACES FINES.

FIORE DI LACTE.

Le Fiore di lacte est une glace très-douce et lisse, mais en même temps légère. De même que les Spongades, le Fiore di lacte ne peut être servi que comme intérieur d'une ecorce convenable.

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

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

On ne peut faire moins que la quantité indiquée cidessus.

GLACES FINES.

BOMBES.

Les bombes sont des glaces très-legères qui se moulent, soit comme intérieur, soit seules, dans des sabotières à bombe, garnies de papiers.

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

RGS.

Aux amandes	3: 24.
Aux avelines	3: 24.
Au chocolat	3: 24.
Au kirsch	4: 24.
Au marasquin	4: 24.
Aux noix	3: 24.
Aux pistaches	4: 24.
A la vanille	3: —
A la Caradoc, une glace de pêches, parée de biscuits au chocolat, en écorce et garnie d'une intérieur de Fiore de lacte au marasquin . . .	5: —
A la d'Aumont, une glace de frai- ses, parée de biscuits au maras- quin, en écorce et garnie d'un Spongade à la vanille	5: —

GLACES FINES.

GRANITS.

À servir en verre à anse.

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

RGS.

RGS.		
3: 24.	Aux abricots	4: —
3: 24.	A l'ananas	4: —
3: 24.	A la macédoine	4: —
4: 24.	Aux pêches	4: —
4: 24.	Ambroisie, en fraises, oranges, ma-	
3: 24.	rasquin, champagne &c.	6: —

LIMONADES GLACÉES.

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

5: —	Aux cerises	2: —
	Au citron	2: —
	Aux framboises	1: 24.
	Aux groseilles	1: 24.
	A l'orange	2: —
5: —	A l'orgeat	2: —

MACÉDOINES D'HIVER.

La Macédoine est un mélange de fruits: les uns confits, les autres mis naturellement et le tout glacé dans une sauce convenable.

Au kirsch	la 𐌹	} . . . 2: 24.
Au marasquin	»	
Au rhum	»	
Aux vins d'Espagnes	»	

PETITS-FOURS

POUR LES GLACES.

Biscuits à la cuillère (glassbröd).

id. croquants.

id. ronds, glacés à diff. couleurs.

id. soufflés à la rose.

id. id. à la vanille.

Croquignoles.

ENTREMÊTS ET DESSERTS.

Tarte-meringue à la glace.

id. au blanc manger.

Tarte d'Espagne, meringue, à la crème.

Blanc manger, en moules.

id. à tutti-frutti.

Charlottes russes à la crème fouettée.

id. au blanc manger.

Meringues suisses.

Vacherains à la crème fouettée.

Crèmes fouettées à diff. goûts.

Crèmes cuites à diff. goûts.

Savarins à la crème fouettée.

Gélées aux vins et aux liqueurs.

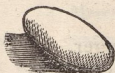
Gélées garnies de fruits mêlés.

Tartes de marzipan,

Tartes aux confitures.

&c. &c.

PETITS GÂTEAUX DE DESSERT.



à l'abricot.
à l'ananas.
à l'orange.



Bouchées de dames au pomme.
id. id. aux cerise.
id. id. au chocolat.



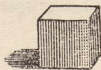
Punch-krapfen au punch.
id. à la rose.
id. au chocolat.



Au marasquin.



Au kirsch.



Biscuits glacés au pomme.
id. id. à la cerise.
id. id. au chocolat.

SUITE

DE GATEAUX DE DESSERT.



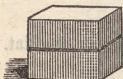
Sand-tourtes au rhum.

id. au kirsch.

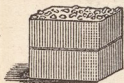
id. au café.



De noix, à la crème.



De punch, fourrés.



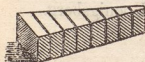
De pistaches, à la crème.



Biscuits roulés.



Fromage, imitation.



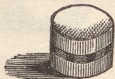
Sand-tourtes fourrées.

SUITE

DE GÂTEAUX DE DESSERT.



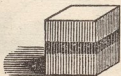
Tartes d'Ecosse.

Éclairs au café, à la crème.
id. au chocolat, id.

Krapfen d'Othello, au chocolat.



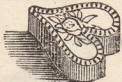
Gâteaux turques.



id. de Sevilla.



id. de fruits, glacés.



Marzipan de Koenigsberg.

GÂTEAUX

POUR LE THÉ.

Babas.

Biscuits croquants.

Brioques.

Creissins.

Choux.

Génoises.

Espagnolettes.

Pains d'amandes.

» croquants.

» de dames.

» de muscade.

» à la vanille.

» glacés, assortis.

Plumcaks.

Sand-tourtes.

Savarins.

Windbeutel.

&c. &c.

BONBONS.

Fruits caramelés.
Fruits glacés.
Bonbons assortis.
Bonbons au candi.
Caramels.
Dragées à liqueurs, à la crème &c.
Pastilles diverses.
Pralines au chocolat.
Fondants.
Diablotins.
Papillotes.
Cossaques.
Bonbons à cornes.
Bonbons riches enveloppes.
&c. &c.

LIQUEURS ÉTRANGERS.

Absinth.
 Eau verte stomachique.
 Vermouth.
 Strengthening cordial.
 Kirschenwasser.
 Moka.
 Chimel.
 Marasquin.
 Curacao.
 Anisette.
 Eau de vie vieille de Cognac.

LIQUEURS DU PAYS.

Rose.
 Persicot.
 Vanille.
 Pekoe.
 Menth.
 Cognac à l'ananas.
 &c. &c.

DIVERSES.

Sirops de toutes espèces.
 Confitures.
 Compottes.
 Pâtes pectorales.
 Fruits confits de France.
 Eau de fleurs d'Oranger.
 Cartonnages riches et ordinaires en grand
 choix.

SPECIALITÉ DE

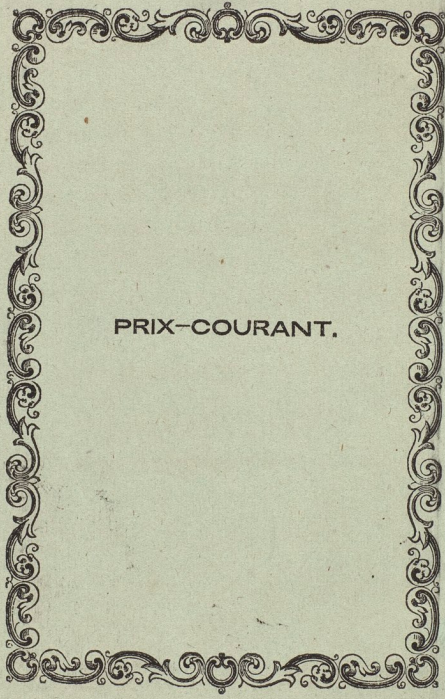
CHOCOLATS,

depuis 1 R:dr jusqu'à 3 R:dr la livre.

en grand

livre.

MAN, 1856.

A decorative border with intricate scrollwork and floral patterns, framing the central text.

PRIX-COURANT.