

Rikstelefon
5 90.

Allm. telefon
64 18.

Priskurant

från

AXEL BOIVIE

(Stablerad 1830)

å

Viktualier, Delikatesser, Konserver,

Smör & Ost.

12 Jakobsgatan 12

STOCKHOLM.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden



Rikstelefon
5 90.

Allm. telefon
64 18.

Priskurant

från

AXEL BOIVIE

(Stablerad 1830)

å

Viktualier, Delikatesser, Konserver,

Smör & Ost.

12 Jakobsgatan 12

STOCKHOLM.

STOCKHOLM, CENTRAL-TRYCKERIET, 1896.



REGISTER.

	Sid.		Sid.
Ananas	17	Macaroner	20
Apelsiner	17	Macedoines	14
Anjovis	3	Maizena	11
Bisquits	19	Makrill	7
Buljonkapslar	11	Mjöl	11
Böckling	6	Mortadelle	9
Bönor	14	Morötter	15
Cacao	20	Nejlikor	12
Caviar	18	Nejonögon	6
Capris	16	Nypon	15
Cayenne	12	Nötter	17
Cerwelat	9	Oliver	15
Champignonor	14	Olja	20
Citroner	17	Ost	22
Citronsyra	20	Ostron	18
Corned Beef	10	Pastejer	18—19
Curry	12	Penpar	12
Diverse	20	Pickles	15
Fiskehollar	6	Polenta	12
Fiskmjöl	6	Päron	17
Flask	10	Renstek	10
Frukter	17	Salt	12
Färser	18	Salpeter	12
Gelatin	20	Sardeller	7
Grönsaker	14—17	Sardiner	7—8
Gryn	12	Senap	13
Gurkor	15	Sik	6
Gåsbröst	10	Sill	4
Gåslefver	18—19	Skiirka	10
Haricots verts	14	Sköldpaddkött	10
Hummer	7	Smör	21
Ingefära	12	Soya	14
Julienne	14	Sparris	16
Jästpulver	11	Spenat	16
Kabeljo	5	Strömming	6
Kanel	12	Surkål	—
Kastanjer	17	Sylta	9
Konservbrytare	20	Säser	13
Korivaror	9	Tapioca	12
Kronärtskockor	15	Te	20
Kryddor	12	Thonfisk	7
Kräftstjärtar	6	Tomates	14
Kräftsmör	6	Tryffel	16
Köttvaror	10	Tunga	10
Köttextrakt	10	Tungvurst	9
Lax	5	Ål	6
Ljus	20	Ägg	20
Lutfisk	5	Äpplen	17
Lök	15	Ärtor	16
		Ättika	20



Fiskvaror.

Anjovis, de flesta förnämsta svenska och norska
inläggningar, hvaribland:

<i>I. I. Hallgren & Sons</i> delikatess-, pr	$\frac{1}{1}$ -burk	kr.	1.10
D:o	»	$\frac{1}{2}$ - »	» —.65
D:o	»	$\frac{1}{4}$ - »	» —.45
D:o	»	$\frac{1}{1}$ -kagge	» 1.25
D:o	»	$\frac{1}{2}$ - »	» 1.—
D:o skinn- & benfri	»	$\frac{1}{2}$ -låda	» —.65
D:o »	»	$\frac{1}{4}$ - »	» —.45
D:o i ostronsås	»	$\frac{1}{2}$ -burk	» —.65
D:o »	»	$\frac{1}{4}$ - »	» —.45
D:o rensad, i tomatésås,	»	$\frac{1}{1}$ -låda	» —.75
D:o » »	»	$\frac{1}{2}$ - »	» —.50
D:o »Bravo»	»	$\frac{1}{1}$ -burk	» —.75
D:o »	»	$\frac{1}{2}$ - »	» —.40
D:o »	»	$\frac{1}{4}$ - »	» —.35
D:o » skinn- & benfri,	»	$\frac{1}{1}$ -låda	» —.75
D:o » »	»	$\frac{1}{2}$ - »	» —.40
<i>Magn. Radhe, Lysekil</i>	»	$\frac{1}{1}$ -burk	» 1.10
D:o	»	$\frac{1}{2}$ - »	» —.65
D:o	»	$\frac{1}{4}$ - »	» —.45
<i>Corneliusson</i>	»	$\frac{1}{2}$ - »	» —.50
D:o i ostronsås ...	»	$\frac{1}{2}$ - »	» —.65
D:o skinn- & benfri,	»	$\frac{1}{2}$ -låda	»
<i>Aug. Lysell, Lysekil</i>	»	$\frac{1}{2}$ -burk	» —.40
D:o skinn- & benfri,	»	$\frac{1}{2}$ -låda	» —.45
<i>Nösunds Salteri-Bolag</i>	»	$\frac{1}{2}$ -burk	» —.40
D:o skinn- & benfri,	»	$\frac{1}{2}$ -låda	» —.40

Fiskvaror.

Anjovis.

<i>Edv. Nilssons, Grebbestad</i>	pr $\frac{1}{2}$ -burk	kr.	— .40
D:o skinn- & benfri,	» $\frac{1}{2}$ -låda	»	— .40
D:o Extra Prima ...	» $\frac{1}{2}$ -burk	»	— .65
<i>I ostronsås, privat inläggning</i>			
(gul etikett)	» $\frac{1}{1}$ - »	»	— .90
D:o d:o	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .65
D:o d:o	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .40
D:o d:o skinn- & benfri,	» $\frac{1}{1}$ -låda	»	— .75
D:o d:o »	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .50
<i>Lindbloms</i> »Non plus ultra»	» $\frac{1}{2}$ -burk	»	— .50
D:o i ostronsås	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .65
<i>H. Thorsens & Sons, Stavanger,</i>	» $\frac{1}{1}$ - »	»	— .75
D:o	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .40
Chr. Aug. Thorne, Moss	» $\frac{1}{1}$ - »	»	1.—
D:o	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .65
D:o	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .50
D:o	» $\frac{1}{1}$ -kagge	»	1.75
D:o	» $\frac{1}{2}$ - »	»	1.25
Anjovis i större kärl	» kilo	»	— .60
Sill, Stor-, Islands	» »	»	
Fet-, Norsk	» »	»	
D:o d:o s.k.»Pappas sill»	» »	»	
Delikatess-, finaste Castelbay	» »	»	1.40
D:o »	» styck	»	— .20

Ofvanstående sillsorter expedieras äfven i större och mindre kärl till billigaste pris.

Fiskvaror.

Sill, konserverad.

Blekinge krydd-	pr kagge	kr.	2.75
D:o	» styck	»	— .03
Vestkust krydd.....	» »	»	— .15
D:o i burkar om c:a 4 kilo,	» burk	»	3.—
i Gaffelbitar	» $\frac{1}{2}$ -burk	»	— .50
D:o Östersjösill i picklessås,	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .65
D:o »	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .40
D:o » i vinsås ...	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .65
D:o » » ...	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .40
D:o Benfri Matjes-	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .65
D:o »	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .40

Lax, finaste iskällarsaltning.

Priset beroende på hvilken del af laxen som önskas.

<i>Rygg</i> -	pr kilo	kr.
<i>Tajmen</i> -	» »	»
D:o i originalkärl om c:a 8 kilo,	» kärl	»
<i>Rökt</i> , »Rehn»	» kilo	»
D:o »Halmstads»	» »	»
D:o »Carlshamns»	» »	»
D:o »Norrlands»	» »	»

Lax levereras äfven skuren i skifvor.

Lax, konserverad, rökt, i olja, pr låda	kr.	1.50
D:o inkokt, färsk » burk	»	1.25
Kabeljo, finaste, benfri.....	» kilo	— .60
» i fjärdingar, » fjärding	»	»
Lutfisk, <i>Spillånga</i>	» kilo	»

Fiskvaror.

Lutfisk, <i>Bernfisk</i>	pr kilo	kr.	
<i>Gråsida</i>	» »	»	
Sik, <i>Fet-</i>	» »	»	— .60
D:o	» fjärding	»	15.—
Strömming, <i>Ålands-</i>	» kilo	»	— .25
D:o d:o äfven i större kärl.			
Surströmming, <i>Norrlands</i>	» kagge	»	— .25
Böckling, rökt Vaxholms-			
strömming, färsk hvarje dag.	» 2 styck	»	— .06
Rökt Sill, » <i>Kippers</i> »	» styck	»	— .08
Rökt Ål (särdeles delikat			
smörgåsrätt)	» kilo	»	
Nejonögon, rökta	» styck	»	— .04
Caviar, se under Delikatesser, sid. 18.			
Fiskebollar af de förnämsta norska inläggningar,			
i burkar om 4—6 portioner, pr burk	kr.		1.—
D:o	» 2—4	» » » »	— .60
Fiskfärs	» (pyramidformiga)	» » »	1.25
Fiskpudding	»	» » » »	1.40
Af denna konserv kan i största hast beredas en särdeles smaklig fiskrätt.			
Kräftstjertar, saltade	pr kilo	kr.	
D:o färska	» burk	»	
Kräftsmör	» $\frac{1}{1}$ -	» »	1.25
D:o	» $\frac{1}{2}$ -	» »	— .75
Fiskmjöl, »Bordewich & C:o», Lofoten,			
pr burk om 500 gr.	kr.		2.50
D:o	d:o	» »	250 » » 1.50

Fiskvaror.

Fiskmjöl, »Bordewich & C:o», Lofoten,		pr burk om 125 gr. kr.	— .90
D:o	d:o » paket » 200 » »		1.05
D:o	d:o » » » 100 » »		— .55

Bruksanvisning medföljer.

Hummer, konserverad, kron-,		pr $\frac{1}{1}$ -burk kr.	1.40
D:o	» » » » $\frac{1}{2}$ - » »		— .80
Makrill, i olja, rökt.....		» låda »	— .65
D:o	fransk, au vin	» » »	2.50
D:o	» à la ravigote » » »		2.50
Thonfisk, »		» » »	— .75
D:o	» aux aromes & fines herbes,		

pr glas kr. 1.—

Sardeller, franska, i salt.....		» $\frac{1}{1}$ -fl. »	1.50
D:o	» »	» $\frac{1}{2}$ - » »	1.—
D:o	» i olja	» fl. »	1.50

*Sardiner af de förnämsta inläggningar, hvaribland märkas:

»Rödel & Fils frères» extra françaises i olja,		pr låda kr.	1.40
D:o	H	» » »	1.10
D:o	B	» » »	1.—
D:o	Lemoine, i olja » » »		— .65
»Amieux frères», Richelieu » » »			1.25
D:o	i tomata	» » »	— .55
D:o	Royans	» » »	— .70
»Teyssonneau Jeune», i olja		» » »	— .65
D:o	i tomata ... » » »		— .75

Fiskvaror,

Sardiner.

» <i>Ramell</i> », skinn- & benfri, i olja, pr låda	kr.	1.10
D:o benfri, à la provençale, » » »	1.—	
D:o » au citron » » »	1.—	
D:o » à la ravigote... » » »	1.—	
D:o » au beurre » » »	1.10	
D:o » aux truffes ... » » »	1.10	
D:o » sauce anglaise » » »	1.—	
D:o » aux pickles ... » » »	1.10	
D:o » aux tomates ... » » »	1.—	
D:o » à la moutarde... » » »	1.—	
D:o » i olja pr glasburk »	1.50	
» <i>The Superior</i> », » pr låda »	— .70	
» <i>Delory</i> », » » » »	— .50	
» <i>Club Alpin</i> », » » » »	— .50	
» <i>Lousec</i> », i tomata..... » » »	— .45	
Norska » <i>Thorne</i> », rökta » » »	— .50	
D:o » <i>Holmen</i> », » » » »	— .35	

Korfvaror.

Samtliga korfvaror äro af kontrollerad tillverkning
och af finaste kvalitéter.

Svensk tillverkning:

<i>Kokt medvurst</i>	pr kilo	kr.	1.50
<i>Lefver-korf</i>	» » »	1.50	
<i>Falu-korf</i>	» » »	1.50	
»	» » »	1.20	

Korfvaror.

Svensk tillverkning:

<i>Bräck-korf</i>	pr	kilo	kr.	— 70
<i>Frankfurter-korf</i>	»	par	»	— 17
<i>Wiener-korf</i>	»	»	»	— 17
<i>Tung-vurst</i>	»	kilo	»	2.50
<i>Tung-lefver-vurst</i>	»	»	»	2.50
<i>Imiterad lübsk Metvurst</i> N:o 1.....	»	»	»	3.—
D:o	»	2.....	»	2.50
D:o	»	3.....	»	1.80
<i>Fru Anna Welanders i Linköping</i>				
Medvurst (privat tillverkning)	»	»	»	3.—
<i>Sylta af rimmadt fläsk</i>	»	»	»	1.50
D:o af färskt fläsk	»	»	»	1.50
D:o	»	extra till Jul	»	1.80

Äkta utländska korfvaror:

<i>Lübsk Metvurst</i>	»	»	»	3.50
<i>Cerwelat, Braunschweiger</i>	»	»	»	5.—
<i>Schlackwurst</i> »	»	»	»	5.—
<i>Sardellenwurst,</i> »	»	»	»	4.—
<i>Tryffelwurst,</i> »	»	»	»	4.—
<i>Mortadelle, italiensk</i>	»	»	»	5.—
<i>Gåslefvervurst, Pariser, med tryf-</i> <i>fel & pistache.....</i>	»	st.	»	2.—
D:o <i>Strassburger, med</i> <i>tryffel & pistache</i>	»	kilo	»	12.—
<i>Galantine de foie gras.....</i>	»	»	»	14.—

Kött.

Gotlands Fårkött, rimmadt	pr kilo kr.	— 75
Oxkött, benfritt, innanlår.....	» » »	1.—
D:o » » rökt	» » »	2.35
Oxtungor, ryska, saltade, största urval	» styck »	2.25
D:o » » rökta	» » »	3.—
D:o mindre	» » »	» »
Fläsk, rimmadt	» kilo »	1.—
Skinkor, färska.....	» » »	1.—
D:o rimmade	» » »	1.20
D:o rökta, sockersaltade.....	» » »	» »
Renstek, rökt	» » »	» »
Gåsbröst, Pommerska, benfria ...	» » »	5.—

Konsveradt kött:

Corned Beef (kokt salt kött), pr kilo kr.	1.40
D:o	pr $\frac{1}{4}$ -burk » 7.50
D:o	» $\frac{1}{2}$ - » » 3.75
D:o	» $\frac{1}{4}$ - » » 1.25

Sköldpaddkött (Turtle Meat), färdigt att tillsättas
med buljong

pr burk kr. 5.75
Konsverade **Kötträtter** af Axel Molinder & C:is
inläggning till fabrikspris.

Köttextrakt.

»Liebig» (fast)	pr $\frac{1}{4}$ -burk kr.	2.25
D:o »	» $\frac{1}{8}$ - » »	1.25

Köttextrakt.

»Cibils» (flytande).....	pr	$\frac{1}{4}$ -flaska	kr.	1.65
D:o	»	$\frac{1}{2}$	»	1.—
»Kopp»	»	$\frac{1}{4}$	»	1.65
Buljongkapslar, i bleckaskar à 10 st.,				
			pr ask	» 1.—
D:o			pr kapsel	» —.10

Konsvererad **Buljong** m. fl. **Soppor** af Axel Molinder & C:s tillverkning till fabrikspris.

Mjöl.

Hvete-, 1:ma svenskt.....	pr	kilo	kr.	
Råg-,	»	»	»	»
Rågsikt-,	»	»	»	»
Potatis-,	»	»	»	»
Hafre-,	»	»	»	»
D:o	» i paket om $\frac{1}{4}$ kilo,	»	paket	» —.60
D:o	»	$\frac{1}{2}$	»	» —.35
D:o »Knorrs»	»	$\frac{1}{2}$	»	» —.60
D:o D:o	»	$\frac{1}{4}$	»	» —.35
Maizena-	»	0.450	»	» —.60
D:o	»	0.225	»	» —.35
Jästpulver-, svenskt, »Ekströms»,	»	$\frac{1}{4}$ -burk	»	1.25
D:o	»	$\frac{1}{2}$	»	» —.75
D:o amerikanskt	»	$\frac{1}{4}$	»	» —.15

Jäst, se sid. 20.

Gryn.

Hafre-, Vårgårda	pr kilo	kr.	
D:o ångpreparerade, i påsar om			
1 kilo	» påse	»	— .65
Hel-	» kilo	»	
Korn-	» »	»	
Manna-, ryska	» »	»	
Polenta-,	» »	»	— 50
Ris-, Carolina	» »	»	— .70
D:o »	» »	»	— .40
Tapioca-, franska	» paket	»	— .50

Kryddor.

Salt-, Bord-, i paket om 425 gr.,	pr paket	kr.	— .10
D:o Mat-	» liter	»	— .08
D:o Groft	» »	»	— .05
Salpeter	» kilo	»	— .75

Pulveriserade, paketerade kryddor:

Svartpeppar, i paket om 50 gr.,	pr paket	kr.	— .20
Hvitpeppar, » » » »			— .20
Kryddpeppar, » » » »			— .20
Kanel, » » » »			— .20
Ingefära, » » » »			— .20
Nejlikor, » » » »			— .20
Cayenne,	» flaska	»	— .50
Curry,	» $\frac{1}{1}$ »	»	— .60

Kryddor,

pulveriserade och paketerade:

Curry	pr 1/2-flaska	kr. —.45
Pickles, se sid.		15.
Senap, » »		13.
Sås, » »		13 & 14.
Ättika, » »		20.

Senap,

Engelsk, "Colman", torr	pr 1/1-burk	kr. 1.75
D:o » »	» 1/2- » »	1.—
D:o » »	» 1/4- » »	— .60
D:o "Batty & C:i", tillagad »	kruka »	1.25
D:o » »	» »	»
»Blå kant»	» »	1.40
D:o "Keen", tillagad, stora		
burkar	» »	1.50
Fransk, "Louit frères & C:i" tillagad »	1/1-glas »	— .90
D:o » »	» 1/2- » »	— .60
Svensk, »Th. Winborg & C:i», »	kilo »	1.50

Såser.

Engelska, "Batty & C:i"		
»Anjovis»-	pr flaska	kr. 1.25
»Biffstecks»	»	» 1.25
»Nabob»	»	» 1.25
»India Soya».....	»	» 1.—
»Worcestershire»	»	» 1.25

Såser.

Ostindisk Soya.....	pr krus	kr.	2.25
Svensk Soya.....	» $\frac{1}{1}$ -but.	»	— .50
D:o d:o	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .25
Fransk Tomate, purée	» $\frac{1}{1}$ -flaska	»	1.75
D:o d:o	» $\frac{1}{2}$ - »	»	1.—
D:o d:o	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .75
D:o d:o	» $\frac{1}{8}$ - »	»	— .50
D:o d:o	» $\frac{1}{16}$ - »	»	

Grönsaker.

Bönor, bruna, finaste holländska	pr kilo	kr.	
D:o hvita, » franska ... » »	»	»	
D:o <i>Haricots verts</i> , franska ... » burk	»	»	1.—
D:o d:o svenska... » »	»	»	— .85
D:o d:o norska ... » »	»	»	1.25
D:o <i>Flageolets</i> , franska..... » »	»	»	1.—
Blandade Legymer (Macédoines)			
	franska » »	»	1.—
D:o d:o d:o » » »	» flaska	»	1.50
Torkade Grönsaker, såsom			
Julienne, Grönkål, Hvitkål, Spenat, Bönor etc. i paket om 50 gr.	» paket	»	— .50
Champignoner, franska,			
qualité »Extra choix»	» $\frac{1}{1}$ -burk	»	1.10
» »	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .60
» »	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .45
» »	» $\frac{1}{1}$ -glas	»	1.75

Grönsaker.

Gurkor, engelska, »Batty & C:i» pr flaska	kr.	1.—
Capris, fransk, qvalité »Nonpareille» » »	»	— .65
D:o » » » » kilo	»	4.—
D:o » » »Surfine» » flaska	»	— .50
D:o » » » » kilo	»	3.—
Sparris, Braunschweiger:		
Stång- i burkar om c:a 24 stäng. » $\frac{1}{1}$ -burk	»	2.50
D:o » » » 12 » » $\frac{1}{2}$ - » »	»	1.25
D:o » » » 32 » » $\frac{1}{1}$ - » »	»	2.25
D:o » » » 15 » » $\frac{1}{2}$ - » »	»	1.15
Sopp-, 1:ma » $\frac{1}{2}$ - » »	»	1.25
D:o » » $\frac{1}{4}$ - » »	»	— .65
D:o 2:da » $\frac{1}{2}$ - » »	»	1.10
D:o » » $\frac{1}{4}$ - » »	»	— .55
Knopp-, hvit » $\frac{1}{2}$ - » »	»	1.75
D:o » » $\frac{1}{4}$ - » »	»	1.25
D:o grön » $\frac{1}{2}$ - » »	»	1.50
D:o » » $\frac{1}{4}$ - » »	»	1.—
Fransk Stång- » flaska	»	2.50
Spemat, hackad » burk	»	»
D:o hela blad » »	»	»
Tryffel, finaste skalad, »Bonfils» » $\frac{1}{2}$ -burk	»	7.50
D:o » » » » $\frac{1}{4}$ - » »	»	4.—
D:o » » » » $\frac{1}{8}$ - » »	»	2.25
D:o » » » » $\frac{1}{16}$ - » »	»	1.25
D:o skal- » $\frac{1}{4}$ - » »	»	1.—
Ärter, gula, Lidingö » liter	»	— .20
D:o » » »Victoria», skalade » kilo	»	— .60

Grönsaker.

Ärter, <i>gröna</i> , Svenska	pr liter	kr. —.25
D:o <i>Ryska</i> , finaste	» kilo	» 3.50
D:o <i>Petits Pois</i> , extra fins.....	» burk	» —.85
D:o d:o fins	» »	» —.65
D:o d:o moyens.....	» »	» —.45
D:o d:o extra fins.....	» glas	» 1.50

Frukt.

Ananas, fransk.....	pr burk	kr. 1.25
Apelsiner, <i>Valencia & Messina</i> , efter årstiden	» dussin	»
Citroner, <i>Messina & Malaga</i> , efter årstiden.....	» styck	»
Kastanjer, <i>Tyroler</i> , finaste	» kilo	»
Nötter, <i>Hassel-</i> , Neapolitanska	»	» 1.25
D:o <i>Para-</i> , Brasilianska ...	» »	» 1.25
D:o <i>Val-</i> , Grenoble	» »	»
Päron, Svenska, Tyska m. fl. un- der säsongen	» »	»
Äpplen, Svenska, Amerikanska, Tyroler, m. fl. under sä- songen	» »	»
D:o <i>torkade</i> , i ringar	» »	»

Delikatesser.

Caviar, *rysk*, osaltad..... pr hektogr. kr.
Till en assiätt åtgår c:a 1 hektogr. Under
säsongen Nov.—Maj inkommer ny sändning med
hvarje lägenhet.

Delikatesser.

Caviar, Elbe, extra grofkornig pr kilo	kr. 10.—
D:o d:o grofkornig	» » » 9.—
Bleckburkar rymmande 100 gr. och deröfver tillhandahållas.	
Caviar, Svensk, »Löjrom»	pr kilo kr.
D:o d:o »Sikrom»	» » »
D:o konserv. »Kullbergs»	» burk » —.75
D:o Norsk, »Thorsen»	» » » —.85

Thorsens Caviar, serverad på följande vis, kan rekommenderas såsom en verklig delikatess för smörgåsbordet:

Hårdkokta ägg skäras i tunna skifvor och uppläggas på en assiätt, hvarefter litet ($\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tesked) Thorsens Caviar lägges på hvarje äggskifva.

Caviar, Norsk, rökt	pr burk kr. —.75
Ostron, Holländska, Danska	
m. fl.	» dussin »
Beställningar å ostron för middagar och supéer emottagas.	

Färser, »Batty & Ci» i London, Anjois-, Lax-, Tung-, Skink-, Krabb-, Strassburgerkött-
m. fl. pr burk kr. —.75

Gåslefver, Strassburger, terrin	
	N:o 12 » terrin » 3,50
D:o	d:o » 13 » » 2.75

Delikatesser.

Gåslefver, Strassburger, terrin

		N:o 14 pr terrin	kr. 2.25
D:o	»	bleckburk	
		N:o 12 » burk	» 3.—
D:o	»	» 13 » »	» 2.50
D:o	»	» 14 » »	» 2.—
D:o		<i>en croute</i> levereras på beställning, som bör göras minst 9 dagar in- nan varan skall användas.	
D:o	Puré,	» pr $\frac{1}{1}$ -ask	kr. 1.25
D:o		» » $\frac{1}{2}$ - » »	» —.75
D:o	» Fransk	» » ask	» —.90
Saucisson de foie gras,		Pariser » styck	» 2.—
	D:o	Strassburger » kilo	» 12.—
Galantine de foie gras,		» » »	» 14.—
Finare Korfvaror, se sid. 9.			
Rökt Lax,		» »	5.
Rökt Ål,		» »	6.

Diverse.

Bisquits, »Albert», Smörgåskex från Makenzie & Ma- kenzie i London. pr kilo kr. 2.40			
D:o	d:o	i lådor om 2 eng. ⌘ » låda	» 2.50
D:o	d:o	» » 1 » » »	» 1.25
D:o	d:o	i paket om $\frac{1}{4}$ -kilo » paket	» —.60
D:o	d:o	» $\frac{1}{8}$ - » »	» —.30

Diverse.

Cacao , »Van Houtens»,			
i bleckburkar om $\frac{1}{2}$ kg.	pr burk	kr.	3.—
D:o » $\frac{1}{4}$ »	» »	»	1.65
D:o » $\frac{1}{8}$ »	» »	»	—90
Citronsyra , fransk, i eleganta			
glasflaskor	» flaska	»	
Gelatin ,			
svensk, hvit, i paket om 425 gr.	» paket	»	
D:o röd » » » » » » » »	»	»	
Ingefära , syltad	» $\frac{1}{4}$ -kr.	»	1.25
Jäst , färsk dagligen	» kilo	»	1.—
Konservbrytare	» styck	»	—50
Ljus , Stearin-, 1:ma Liljeholmens	» paket	»	
D:o » 2:da » » »	»	»	
Macaroni , fr:ska, i p:t om $\frac{1}{2}$ kilo	»	»	—50
D:o » » $\frac{1}{4}$ » » »	»	»	—30
Olja , fransk, »Union»	» $\frac{1}{1}$ -lit.-fl.	»	3.50
D:o » »	» $\frac{1}{2}$ - »	»	2.25
D:o » »	» $\frac{1}{4}$ - »	»	1.25
D:o » »	» $\frac{1}{8}$ - »	»	—75
D:o » »	» $\frac{1}{16}$ - »	»	—50
D:o » »Lautier fils»	» karaff	»	
Te , Kejsar-, »Ödmann & Ci»	» burk	»	3.50
Ättika , svensk mat-	» liter	»	—25
D:o » syra	» flaska	»	—80
D:o fransk Vinaigre	» flaska	»	1.25
D:o » »	» tjog	»	1.—
Ägg , färska	» tjog	»	
D:o nyvärpta från hönsgård ...	»	»	

Smör.

Ensamförsäljning af det omtyckta »**Östanå-Smöret**» i $\frac{1}{2}$ -kilos bitar, hvilket inkommer färskt 3 gånger i veckan.

Särskildt utmärker sig detta smör genom sin fina arom, stora hållbarhet och dryghet.

Priset på detta smör är det för dagen gällande, i tidningarna bekantgjorda.

Osaltadt Smör, s. k. *Pariser-Smör*, levereras på beställning.

Bland öfriga sorter **finaste bordsmör** kunna framhållas de från *Ettersta, Hellberga, Holmsta* m. fl. herrgårdar.

Dessa sorter säljas till pris af 10 öre pr kilo under gällande notering.

Matsmör från olika delar af landet. Det från Norrland kan särskildt rekommenderas på grund af sin stora fetthalt.

Bästa sort **Finskt Sommar-Smör** till billigaste pris.

Tager mig friheten fästa ärade kunders uppmärksamhet vid bekvämligheten och fördelen af att uppgöra om leverans af ett visst kvantum Smör (t. ex. $\frac{1}{2}$ kilo Bordsmör och 1 kilo Matsmör) att levereras på bestämd dag.

Ost.

Inhemsk tillverkning:

Vesterbottens Grädd-, s. k. »Burträsk-Ost», af de flestas märken	pr kilo	kr.	
D:o Grädd Kummin-.....	»	»	»
Svensk Herrgårds- storpipig s. k. »Skånsk Gräddost»	»	»	»
Vrågebäckes-.....	»	»	»
Vartofta Grädd-	»	»	»
Sötmjölks-	»	»	»
Smålands Prest-	»	»	»
Hushålls- ca 1 kilo stycket, färsk, mild Ost	»	»	» 1.50
Hushållsosten är märkt med ett kohufvud och sign. A. B. 1830.			
Stilton-, »Stockumla»	pr kilo	kr.	
D:o » 2 år gam., grön »	»	»	»
D:o »Tullus»	»	»	»
Cheddar-	»	»	»
Camembert-, i askar	» styck	»	— .75
Gorgonzola-	» kilo	»	
Get-, Mes-, »Jemtlands»	pr kilo	kr.	1.80
D:o » »Norsk»	»	»	» 1.80
Delikatess Mes-, med grädde, i st. om 1/2 kilo »	styck	»	— .45
D:o utan grädde »	» » » »	» »	» »
Aptit-,	»	»	»
Vinpottkäs i glasburkar	» burk	»	

Ost.

Utländsk tillverkning:

Schweizer-, »1:ma Emmenthaler»	pr kilo	kr.	2.—
Edamer-, Holländsk	» » »		1.80
Gouda- »	» » »		
D:o » gammal ... » » »			
Tilsiter-, Tysk	» » »		2.40
Limburger-, »	» styck »		1.25
Harzer- Tysk	» » »		—1.10
Berliner Kulkäse	» » »		—1.15
Gorgonzola-, Italiensk	» kilo »		3.50
Parmesan-, » gammal » » »			4.70
D:o » rifven ... » flaska »			
Chester-, Engelsk	» kilo »		3.50
Stilton-, »	» » »		4.—
Roquefort-, Fransk	» » »		3.50
Brie- »	» » »		5.80
D:o Fransk i askar om 1/4-kilo » styck »			1.50
Camembert-, Fransk i askar... » » »			1.40
D:o »	» » »		1.25
Neufchâtel-, » (Bondons) » » »			—40
Coulommiers-, »	pr styck kr.		3.—
D:o »	» kilo »		6.—
S:te Marie- »	» styck »		1.—
Gervais-, » carré..... » » »			—50
D:o » petit Suisse » » »			—40
Port de Salut »	» kilo »		4.—

Hvarje Onsdag säljas till mycket billigt pris afskurna bitar Ost af alla slag.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO

The University of Chicago
 Library
 540 East 57th Street
 Chicago, Illinois
 1900