



PRISKURANT

från

EMIL BOIVIE

Lager af
Delikatesser, Viktualier
& Konserver

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

Rirsteier. 27 74. Allm. Teier. 96



PRISKURANT

från

EMIL BOIVIE

Lager af
Delikatesser, Viktualier
& Konserver

56 RIDDAREGATAN 56

(hörnet af Grefmagnigatan)

STOCKHOLM

Rikstelef. 27 74. Allm. Telef. 96

PRISKURÄN

FRÅN

EMIL **B** OIVIE

56 RIDDAREGATAN 56

STOCKHOLM

RIKSTELEFON 27 74

ALLM. TELEFON 96



Register.

Anjovis	Sid. 1	Lax	Sid. 8
Anjovissås	» 3	Lefverpastej	» 9
Apelsiner	» 3	Lök	» 9
Bernfisk	» 3	Makrill	» 9
Biffstekssås	» 3	Macedoines	» 9
Blandade Legymer	» 3	Mjöl	» 9
Bonit se Köttextrakt	» 3	Neyonögon	» 9
Bröd	» 3	Nypon	» 9
Buljongkapslar	» 3	Olja	» 9
Böner	» 3	Oliver	» 9
Böckling	» 3	Ost	» 10
Cacao	» 3	Oxtungor	» 11
Capris	» 4	Pottkäs	» 11
Caviar	» 4	Potatis	» 11
Champignoner	» 4	Pickles	» 11
Citroner	» 4	Renstek	» 11
Citronsyra	» 4	Salt	» 11
Cibils	» 4	Salpeter	» 11
Corned Beef	» 4	Sardeller	» 11
Coprinus	» 4	Sardiner	» 11
Fiskbollar	» 4	Senap	» 13
Fiskmjöl	» 4	Sill	» 13
Fläsk	» 6	Strömming	» 13
Fogelpastej	» 6	Surströmming	» 13
Grahams skorpor	» 6	Skinka	» 13
» bröd	» 6	Smör	» 13
Gryn	» 6	Sockerärter	» 14
Gurkor	» 6	Soya	» 14
Gåsbröst	» 6	Säser	» 14
Gåslefver	» 6	Sparris	» 14
Haricotsverts	» 6	Spenat	» 14
Hummer	» 7	Stearinljus	» 14
Jästmjöl	» 7	Surkål	» 14
Kabeljo	» 7	Sylta	» 14
Kastanier	» 7	Thonfisk	» 14
Kex	» 7	Tomatsås	» 14
Krabba	» 7	Tryffel	» 14
Korfvaror	» 7	Winægre	» 15
Kronärtskockor	» 8	Äl	» 15
Kräftstjertar	» 8	Ägg	» 15
Kräftsmör	» 8	Ärter	» 15
Kräftextrakt	» 8	Ättiksyra	» 15
Kött	» 8	Öl	» 15
Köttfärs	» 8		
Köttextrakt	» 8		



EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Anjovis:

»Bravo» från E. Luckey,

Lysekil pr $\frac{1}{2}$ -burk kr. —.70

Hallgren, Gullholmen,

Delikatess- » $\frac{1}{2}$ - » » —.60
 D:o d:o d:o . . . » $\frac{1}{4}$ - » » —.40
 D:o d:o skinn & benfri » $\frac{1}{2}$ -låda » —.60
 D:o d:o » » » $\frac{1}{4}$ - » » —.40
 D:o d:o i Ostronsås . » $\frac{1}{2}$ -burk » —.65
 D:o d:o » . . » $\frac{1}{4}$ - » » —.45
 D:o d:o Rensad, i to-
 matessås » $\frac{1}{1}$ -låda » —.75
 D:o d:o d:o d:o » $\frac{1}{2}$ - » » —.50
 D:o d:o Bravo- . . . » $\frac{1}{2}$ -burk » —.35
 D:o d:o » . . . » $\frac{1}{4}$ - » » —.30
 D:o d:o » skinn- &
 benfri » $\frac{1}{2}$ -låda » —.35

Corneliusson, Lysekil, i

Ostronsås » $\frac{1}{2}$ -burk » —.65
 D:o d:o d:o skinn-
 & benfri » $\frac{1}{2}$ -låda » —.65

Ahnström, Marstrand,

extra fin delikatess- . . » $\frac{1}{2}$ -burk » —.60

M. Lindblom, Lysekil,

i ostronsås » $\frac{1}{2}$ - » » —.65

M. Rahde, Lysekil » $\frac{1}{1}$ - » » 1.10

D:o d:o » $\frac{1}{2}$ - » » —.65

D:o d:o » $\frac{1}{4}$ - » » —.45

Anjovis:

Edv. Nilson, Grebbestad .	pr $\frac{1}{2}$ -burk	kr.	— .35
D:o d:o Extra Prima	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .60
Aug. Lysell, Lysekil . . .	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .35
D:o d:o skinn- & benfri	» $\frac{1}{2}$ -låda	»	— .35
M. Janson, Stenungsund .	» $\frac{1}{2}$ -burk	»	— .30
D:o d:o skinn- & benfri	» $\frac{1}{2}$ -låda	»	— .30
Ch. Bjelland, Stavanger .	» $\frac{1}{2}$ -burk	»	— .35
D:o d:o skinn- & benfri	» $\frac{1}{2}$ -låda	»	— .35
Gust. Richter, Lysekil,			
skinn- & benfri	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .30
Anjovissås, Batty & C:os	pr fl.	»	1.25
Apelsiner, pr dussin			
Bernfisk	pr kg.	»	— .90
Biffsteksås, Batty & C:os	» fl.	»	1.25
Blandade Legymer (Macedoine) . .	» burk	»	1.—
Bonit, se Köttextrakt.			
Bröd, Spis- & Knäcke- från de flesta bagerier.			
» Falu-, från Greta Göthe . .	pr kg.	kr.	— .60
» Grahams, Kuvert-	» »	»	1.40
Buljongkapslar, se Köttextrakt.			
Bönor, Bruna, 1:ma Holländska .	» » »	»	— .40
D:o Turkiska, skurna	» burk	»	— .40
Böckling, hvarje dag nyrökt . . .	» par	»	— .06
Cacao, Cloettas	» kg.		
D:o d:o	pr $\frac{1}{2}$ -burk	»	1.15
D:o d:o	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .65
D:o van Houtens	» $\frac{1}{1}$ - »	»	3.—
D:o d:o	» $\frac{1}{2}$ - »	»	1.65

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Cacao, van Houtens	pr $\frac{1}{4}$ -burk	kr.	— 60
Capris, Nonpareille	pr fl.	»	— 50
D:o	d:o	» kg.	» 3.50
D:o	Surfine	» fl.	» — 40
Caviar, Rysk, osaltad	» kg.	»	30.—
D:o	Elbe	» kg.	» 10.—
D:o	d:o i bleckaskar om 100 gram	pr st.	» 1.25
D:o	Svensk, Kullbergs	pr burk	» — 75
D:o	Norsk, Thorsens	» » »	» — 75
D:o	» Bjellands (rökt)	» » »	» — 75
D:o	Löjrom	» kg.	» 3.50
Champignoner,			
	franska, »Extra fine fleur»	pr $\frac{1}{1}$ glas	» 1.65
D:o	» » » » »	$\frac{1}{2}$ » »	» 1.10
D:o	» » » » »	$\frac{1}{1}$ -burk	» 1.10
D:o	» » » » »	$\frac{1}{2}$ - » »	» — 60
D:o	» 1:er Choix	» $\frac{1}{1}$ - » »	» 1.—
D:o	» » » » »	$\frac{1}{2}$ - » »	» — 50
D:o	» Choix	» $\frac{1}{1}$ - » »	» — 90
D:o	» » » » »	$\frac{1}{2}$ - » »	» — 45
Citroner	» styck	»	» — 10
Citronsyra	» fl.	»	» 1.40
Cibils, se Köttextrakt.			
Corned Beef	» $\frac{1}{4}$ -burk	»	» 1.25
Coprinus (Bläcksvamp)	» » »	»	» — 65
Fiskbollar, Norska	» $\frac{1}{1}$ - » »	»	» 1.10
D:o	» » » » »	» $\frac{1}{2}$ - » »	» — 60
Fiskmjöl.	» kg.	»	» 5.—
D:o	» » » » »	» $\frac{1}{2}$ -burk	» 1.50

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Fiskmjöl	pr 1/4-burk kr.	— .90
Fläsk , Rimmadt	» kg.	» 1.20
D:o Rökt (sida)	» »	» 1.40
D:o Kotlett	» »	»
Fogelpastej (Pate de Grives)		
tryfferad	» ask »	1.—
Grahams skorpor , färska . . »	kg.	» 1.40
D:o bröd , kuvert » . . . »	» »	» 1.40
Gryn:		
Hafre -	pr kg. »	— .35
D:o ångpreparerade	» » »	— .40
D:o d:o i tygpåsar om 1 kg.	»	— .60
D:o Champion	» paket »	— .35
Korn -	» kg. »	— .30
Kross -	» » »	— .35
Hel -	» » »	— .40
Gurkor , Salt-	pr st. kr.	— .10 à — .15
D:o Kahn's -	» » »	— .60 à — .75
D:o Vesterås -	pr liter kr.	1.—
D:o d:o	» flaska »	— .40
D:o Batty & C:os	» » »	1.—
Gåsbröst	» kg. »	5.—
Gåslefver , Strassburger	» terrin »	3.50
D:o d:o	» » »	2.50
D:o d:o	» » »	2.00
D:o Bleckaskar , Teyssonneau	» »	— .90
D:o d:o Hafner	» »	— .65
D:o d:o Amieux Frères	» »	— .60
Hariots verts , franska	pr burk »	1.—

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Hariots verts , franska	pr burk kr.	— .85
D:o svenska pr burk kr.	— .50, — .65, — .75,	— .85
Hummer , extra 1:ma	pr $\frac{1}{1}$ -burk kr.	1.50
D:o » »	$\frac{1}{2}$ - » »	— .80
Jästmjöl , svenskt	» $\frac{1}{1}$ - » »	1.25
D:o d:o	» $\frac{1}{2}$ - » »	— .75
D:o amerikanskt	» $\frac{1}{8}$ - » »	— .15
Kex, Albert , svensk	kg.	» 2.—
D:o Engelsk, pr låda om 1 kg.		» 2.40
Kabeljo	» »	» — .50
Kantareller	» burk	» — .65
Kastanier	» kg.	» »
Krabba , stnfvad	» burk	» — .75
Korfvaror:		
Bräck- korf	» kg.	» — .70
Falu- »	» »	» 1.20
Frankfurter- »	» par	» — .17
Wiener- »	» »	» — .17
Sardell- »	» kg.	» 2.—
Lefver- »	» »	» 1.50
Kokt Medvurst	» »	» 1.50
Hasselblads d:o, rökt, extra » »	» »	» 3.50
1:ma rökt d:o	» »	» 2.50
Linköpings Medvurst . . » »	» »	» 3.00
D:o Bräck-korf . . » »	» »	» 2.20
Äkta Lübsk Medvurst . . » »	» »	» 3.50
Cervelatvurst	» »	» 5.—
Salami	» »	» 4.—
Gefüllter Schinken . . . » »	» »	» 4.—

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Kronärtskockor	pr $\frac{1}{1}$ -burk	kr.	1.50
D:o	$\frac{1}{2}$ - » »	—85
Kräftstjertar , saltade	» kg.	»	3.—
D:o färska	» fl.	»	1.50
Kräftsmör , i kakor	» st.	»	—50
D:o konserveradt	$\frac{1}{1}$ - » »		1.25
D:o d:o	$\frac{1}{2}$ - » »		—70
Kräftextrakt , till soppor	$\frac{1}{2}$ - » »		—60
Kött:			
Oxkött, salt, benfritt, innanlår »	kg.	»	1.20
Färkött, rimmadt, Gotlands, »	»	»	»
Köttfärs	»	»	1.20
Köttextrakt:			
Bonit, svensk	$\frac{1}{8}$ - » »		»
Cibils	$\frac{1}{1}$ -fl.	»	1.65
D:o	$\frac{1}{2}$ -»	»	1.—
Liebig	$\frac{1}{4}$ -burk	»	2.25
D:o	$\frac{1}{8}$ - » »		1.25
Morris	$\frac{1}{1}$ -fl.	»	1.65
Reimers	$\frac{1}{8}$ -burk	»	1.10
Buljongkapslar i askar om			
10 stycken.	» ask	»	1.00
D:o d:o i askar om 5 st. »	»	»	—50
Lax , Iskällarsaltad	» kg.		
D:o Rygg			
D:o Tajmen			
D:o Karlshamns, rökt			
D:o Rhen, »			
D:o Halmstads, »			

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Lax , Konserverad, » i olja . . . pr låda	kr.	1.50
D:o Amerikansk, inkokt . . . » burk	»	1.25
Lefverpastej , tryfferad . . . » kg.	»	4.—
D:o Sardell- . . . » »	»	3.50
Lök , Portugisisk . . . » »	»	
D:o Röd- . . . » »	»	
D:o Sylt-, svensk . . . » fl.	»	—75
D:o d:o engelsk . . . » »	»	1.—
Makrill , rökt, i olja . . . » låda	»	—65
Macedoines , se Blandade legymer.		
Mjöl:		
Hvete- . . . » kg.		
Råg- . . . » »		
D:o sikt . . . » »		
Hafre - . . . » »		
D:o i tygpåsar om 1 kg.	»	—60
Potatis- . . . » »	»	—50
Neyonögon , rökta . . . » st.	»	—04
Nypon . . . » liter	»	—45
Olja , Olive- (Union des Proprietaire) pr $\frac{1}{1}$ -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
Oliver , spanska . . . » fl.	»	1.50
D:o d:o Färserade . . . » »	»	1.65
D:o franska . . . » »	»	—75
D:o d:o Färserade . . . » »	»	1.—

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Ost:

Westerbottens, Gammal Burträsk			
och andra fina märken . . . pr	kg.	kr.	1.90
D:o kryddad »	»	»	2.—
Almnäs (Wrångebäck). »	»	»	1.80
Sötmjölks- »	»	»	1.20
D:o gammal »	»	»	1.40
Österängs- »	»	»	1.80
Mörners- »	»	»	1.70
Smålands prestost »	»	»	1.80
S. k. Hushålls-Ost,			
om ca $\frac{3}{4}$ kg. st. »	»	»	1.50
Stilton-, Stockumla »	»	»	2.00
D:o Tullus »	»	»	1.60
Kummin-, saftig »	»	»	1.—
D:o äkta Holländsk . . . »	»	»	1.40
Chester-, Engelsk. »	»	»	2.—
Schweizer-, 1:ma »	»	»	2.—
Edamer-, Holländsk »	»	»	1.80
Gouda-, D:o »	»	»	1.80
Tilsiter- »	»	»	2.40
Limburger- »	st.	»	1.25
Harzer- »	dussin	»	1.—
Parmesan- »	kg.	»	4.—
Gorgonzola- »	»	»	3.—
Roquefort-, extra 1:ma . . . »	»	»	3.50
Brie-, i askar. »	st.	»	1.50
Camembert-, » »	»	»	1.25
Neufchatel-, » »	»	»	— .40

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Ost:

Gervais-,	»	pr	st.	kr.	—50
Kreuter-, s. k. grönschweizerost	»	»	»	»	—25
Mesost, Delikatess-	»	»	»	»	—45
D:o Hushålls-	»	»	»	»	—25
Get-mesost, Jemtlands	»	kg.	»	»	1.60
D:o Norsk	»	»	»	»	1.80
Pottkäs	»	burk	»	»	—45
D:o	»	kg.	»	»	1.80
Oxtungor , ryska, saltade	»	st.	»	»	2.25
D:o rökta	»	»	»	»	3.—
Potatis	»	tunna	»	»	
D:o	»	liter	»	»	
Pickles , Batty & Cos	»	$\frac{1}{1}$ -fl.	»	»	1.75
D:o D:o	»	$\frac{1}{2}$ -»	»	»	1.—
Renstek , rökt.	»	kg.	»	»	
Salt , bord-	»	paket	»	»	—10
D:o Lüneburger-	»	liter	»	»	—08
D:o Groft	»	»	»	»	—05
Salpeter	»	kg.	»	»	—60
Sardeller	»	$\frac{1}{1}$ -fl.	»	»	1.35
D:o	»	$\frac{1}{2}$ -»	»	»	—90
D:o i olja	»	$\frac{1}{2}$ -»	»	»	1.25
D:o d:o	»	$\frac{1}{4}$ -»	»	»	1.—
Sardiner:					
Rödels, i olja.	»	låda	»	»	—90
D:o d:o	»	»	»	»	1.—
D:o d:o Extra francaise	»	»	»	»	1.40
Amieux Frères, Richelieu	»	»	»	»	1.25

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Sardiner:

Amieux Frères, benfria	pr låda kr.	— .75
D:o Louvre	» » »	— .75
D:o S:ct Pierre	» » »	— .50
D:o d:o i tomates	» » »	— .50
D:o Royans	» » »	— .65
D:o Carraud	» » »	— .60
D:o i smör	» » »	— .45
Teyssonneau, i olja	» » »	— .65
D:o d:o benfria	» » »	1.10
D:o i tomata	» » »	— .75
D:o med tryffel	» » »	1.25
D:o » citron	» » »	1.10
Rulas, i olja	» » »	— .60
Aubusson, »	» » »	— .50
Flon Père, Monopol	» » »	1.—
D:o Mosquetaire	» » »	1.—
D:o Nantaises à la Colbert »	» » »	— .65
D:o i tomata	» » »	— .60
D:o Royans à la Bordelaise »	» » »	— .65
Norska, rökta	» » »	— .40

Senap:

Engelsk, Colmans	» $\frac{1}{1}$ -burk »	
D:o d:o	» $\frac{1}{2}$ - » »	1.—
D:o d:o	» $\frac{1}{4}$ - » »	— .60
D:o Batty & Cos	» kruk »	1.25
D:o Borns	» $\frac{1}{8}$ paket »	— .25
Fransk, Louit Frères	» $\frac{1}{1}$ -glas »	— .90
D:o d:o	» $\frac{1}{2}$ - » »	— .60

EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Senap:

Fransk, Garrés	pr $\frac{1}{1}$ -glaskr.	—	90
D:o d:o	$\frac{1}{2}$ - » »	—	60
Svensk, Gotlands	$\frac{1}{2}$ - » »	—	40
D:o Skånsk	$\frac{1}{2}$ - » »	—	40
Holländsk	kg. »	1.50	

Sill:

Islands-, stor, extra fin	» » »	—	60
Norsk fet-	» » »	—	40
D:o små s. k. papperssill » » »		—	40
D:o d:o » kagge »		1.75	
Svensk stor-, 1:ma	kg. »	—	35
Krydd-	» burk »	2.25	
D:o i gaffelbitar	» » »	—	40
Delikatess-, Matjes	» kagge »	3.50	
D:o d:o	» kg. »	1.40	
D:o d:o	» st. »	—	20
Strömming, salt.	» kg. »	—	30
Surströmming	» kagge »	1.—	
Skinka, rökt.	» kg. »		
D:o rimmad	» » »		

Smör:

Extra fint bordssmör från Engelsberg inkommer 3 gånger i veckan och säljes 10 öre pr kg. under gällande mejeripris.

Färskt Herregårdssmör } till lägsta pris.
 Radiator-smör }

Berga-smör (radiator) i $\frac{1}{2}$ -kilobitar inkommer färskt hvarje dag.


EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

Socketärter	pr burk	kr.	—65
Soya, Hushålls-	» 1/2-but.	»	—25
D:o Ostindisk, äkta	» krus	»	2.25
D:o d:o Winborgs.	» »	»	2.—
Såser:			
Anjovis-	» fl.	»	1.25
Biffstek-	» »	»	1.25
Worchestershire-	» »	»	1.25
Sparris, Braunschweiger			
	pr 1/1-burk om 24 stänger	»	2.50
	» 1/1- « » 30 » »	»	2.25
	» 1/2- » » 12 » »	»	1.50
	» 1/2- « » 15 » »	»	1.25
	sopp-, extra 1:ma pr 1/2-burk	»	1.25
	» » » » 1/4- » »	»	—65
	» 1:ma » 1/2- » »	»	1.—
	» » » 1/4- » »	»	—50
	knopp-, » » 1/2- » »	»	1.25
Spemat, svensk, hela blad	pr burk	»	—50
D:o d:o hackad	» »	»	—85
Stearinljus, 1:ma	» paket	»	—42
Surkål, Magdeburger	» kg.	»	—75
Sylta, Press-	» »	»	1.50
Thonfisk, fransk	» låda	»	—65
Tomatsås, »	pr 1/1-burk	»	1.25
D:o »	» 1/2-fl.	»	1.—
D:o »	» 1/1- »	»	—75
D:o »	» 1/4- »	«	—50
Tryffel	» 1/4-burk	»	2.25


EMIL BOIVIE, STOCKHOLM

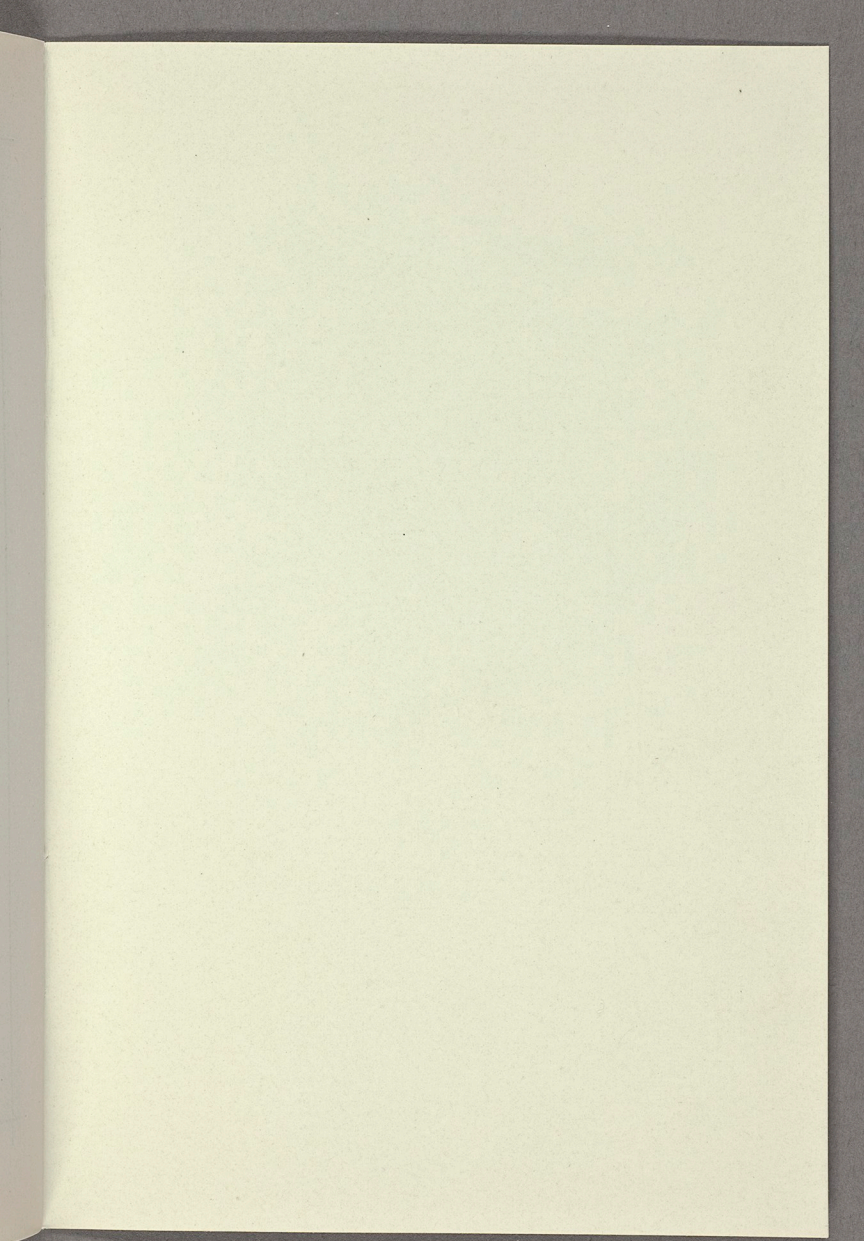
Tryffel	pr 1/8-burk	kr.	1.25
Vinægre , fransk	» fl.	»	1.25
Ål , rökt	» kg.	»	
Ägg , färska	» tjög	»	
D:o stämplade hönsgårds-, in-			
komma hvarje vecka.			
Ärter:			
Gula , kok-	» liter	»	— .20
Gröna	» »	»	— .25
Ryska	» kg.	»	3.50
Konserverade , svenska,			
Extra fins	» burk	»	— .70
Fins	» »	»	— .60
Moyens	» »	»	— .50
Hushålls-	» »	»	— .40
D:o Norska	» »	»	— .60
D:o Franska, »Extra fine Fleur»	» »	»	1.—
Ättiksyra	» fl.	»	— .75
Öl , på krus om 1 liter från Stora Bryggeriet.			
Lager-	pr krus	kr.	— .30
Pilsener-	» »	»	— .35
Salvator-	» »	»	— .35





STOCKHOLM
VICTOR PETTERSONS BOKTRVCKERI
1898.







EMIL BOIVIE

56 Riddaregatan 56

STOCKHOLM