

Prix courant de comestibles que l'on peut se procurer au nouveau magasin 24...

Charcuterie française

Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 4:o



CHARCUTERIE FRANÇAISE.

PRIX COURANT

des Comestibles que l'on peut se procurer
au nouveau Magasin 24 Fredsgatan.

PRIS-COURANT

å åtskilliga matvaror, m. m., som kunna er-
hållas i Magasinet Fredsgatan N:o 24.

Charcuterie.

Petites Saucisses	
Saucisses plates ou Crépinettes	
Saucisses Suédoises	
Cervelats avec ou sans Ail	
Saucisses allemandes	
Leber Wurst	
Saucisses truffées	
Boudin noir de table	
Boudin blanc	
Boudin de brasse	
Poitrine Salée	
D:o Seche	
Petit Salé de Paris chaud tous les Matins	
Lard à picquer	
Andouillettes	
Saucissons avec ou sans Ail	cuits.
Les mêmes d:o	crus.
Mortadelles	cuites.
Les mêmes	crues.
Medvurst d'Allemagne	
Saucisson d'Arles	
Saucisson de Lyon	
Assiette Lyonnaise	
Tartines pour Soirées et bals	
Sain-Doux	
Flambart	
Langues fourées	
Cotelettes panées	
Pieds de Cochon panés	les petits.
Les mêmes	plus grands.
Pieds de Cochon truffés	
Demi d:o d:o	
Fromage de Cochon	
Fromage d'Italie	
Couennés à la gelée	
Jambon de Lyon	
Jambon de Strasbourg	
Jambon de Paris	
Jambon de Bayonne	
Jambon de Westphalie	
Jambonneaux	les plus grands.
Jambonneaux	les plus petits.
Jambonneaux de Reims	



Diverse anrättningar af Svinkött.

	R:gs	R:dr	sk.
Siskonkorf	pr stycke.	—	3
Platt d:o	” ”	—	3
Fläsk d:o	” ”	—	6
Cervelats med eller utan Hvitlök	” ”	—	5
Tysk Korf	” ”	—	5
Lefverkorf	” ”	—	12
Korf med Tryffel	” ”	—	12
Blodkorf	” ”	—	12
Hvit Korf	” ”	—	12
Famn Blodkorf (stycke)	” ”	—	3
Salt Bringa	pr ℔	—	18
Torr d:o	” ”	—	18
Petit Salé från Paris, varm alla morgnar	” ”	—	
Fläsk att späcka med	” ”	—	32
Frikadeller	pr stycke.	—	12
Pariser kokt Medvurst med eller utan Hvitlök	pr ℔	1	—
D:o okokt d:o d:o	” ”	—	32
Italiensk kokt Medvurst	” ”	1	—
D:o okokt d:o	” ”	—	32
Tysk Medvurst	” ”	1	—
Provence Medvurst	” ”	”	”
Lyoner d:o	” ”	2	—
Assorterad tallrick	” ”	1	—
Skurna skifvor till smörgåsar för baler och soirées	” ”	1	—
Svinister	” ”	—	24
Svinfett	” ”	—	20
Fylld Oxtunga	” ”	1	—
Preparerade Coteletter	” ”	—	24
D:o Svinfötter, små	pr stycke.	—	6
D:o d:o större	” ”	—	9
Svinfötter med Tryffel	” ”	1	—
½ D:o d:o d:o	” ”	—	24
Pariser-Sylta	pr ℔	—	32
Italiensk d:o	” ”	—	32
Svål d:o med gelé	pr stycke.	—	3
Skinka (Lyoner façon)	pr ℔	1	—
Strassburger Skinka	” ”	1	—
Pariser d:o	” ”	1	—
Bayonner d:o	” ”	1	—
Westphalisk d:o	” ”	—	36
Små Skinkor	större pr stycke.	—	36
D:o d:o	mindre ” ”	—	24
Små Skinkor från Reims	pr ℔	1	—

		R:gs	R:dr	sk.
Rillette de Tours	Rillette från Tours	pr $\mathcal{L}$	—	30
Beuf en Daube	Stufvadt Oxkött	” ”	1	—
Veau picqué	Späckad Kalf	” ”	1	—
Hure aux pistaches	Svinhufvud med pistacher	” ”	1	—
Galantine truffée	Galantine med Tryffel	” ”	2	—
Galantine sans truffes	D:o utan d:o	” ”	1	—
Galantine d'Oie truffée	D:o af Gås med Tryffel	” ”	2	—
Galantine d'Oie sans truffes	D:o d:o utan d:o	” ”	1	24
Paté de Lièvre en terrine.	Har-Pastej i Terrine	” ”	1	—
Paté de Gelinotte, ou Coq de bois truffé	Pastej af Hjerpe eller Orre med Tryffel	” ”	2	—
Les mêmes ” Sans truffes	D:o d:o d:o utan d:o	” ”	1	—
Paté froid avec croûte	Kall Pastej	” ”	—	30
D:o d:o d:o d'Oie	D:o d:o med Gås	” ”	1	—
Paté de foie gras	Pastej af fet Lefver	” ”	—	—

**Assaisonnemens divers
pour la Charcuterie.**

Vinaigre à L'Estragon de Paris. La grande Bouteille.	D:o d:o $\frac{1}{2}$ Bout. flacon carré
Pot pourri de Maille	Cornichons d:o
Champignons confits au Vinaigre	Épis de Maïs d:o
Passe-pierre d:o	Moutarde de Maille en grands pots
D:o d:o en $\frac{1}{2}$ d:o	Mix'd Pickles de London
Picallili, Cornichons, oignons bruns on blancs d:o	Moutarde anglaise preparée en grands pots
D:o d:o d:o $\frac{1}{2}$ d:o	Moutarde anglaise en poudre
Tomates conservées pr flacon.	D:o d:o pr $\frac{1}{2}$ d:o.
Huile Surfine de Provence la Bouteille.	on rend 10 Schellings pr la Bouteille vide
Huile surfine d'Aix le grand flacon.	Olives farcies à l'huile le flacon.
Olives amelau ”	Capres nonpareilles ”
Capres Capucines ”	Moules conservées ”
Champignons au beurre ”	Champignons dans leur propre jus ”
D:o d:o flacon double.	Anchois de la Méditerranée le flacon.
D:o d:o la pièce.	Bouillon en Tablettes La $\mathcal{L}$
Gelatine pr les gelées, blanc manger &c. d:o	Eau de fleur d'Orangers
D:o d:o	Anglase Sauce
Soho och Reading d:o	Anchois et Castrup
Poivre de Cayenne	

**Kryddlagningar som tillhöra ofvan-
stående anrättningar.**

Dragon-Ättika från Paris pr Bout.	D:o i fyrkantiga flaskor $\frac{1}{2}$ ”
Pickles från Paris pr flaska.	Gurkor i Ättika från dito ” ”
Champignoner i dito från dito ” ”	Turkiskt Hvete från dito ” ”
Passepierre från dito ” ”	Pariser-Senap från Maille pr burk.
D:o från d:o $\frac{1}{2}$ d:o.	Mix'd Pikles från London pr flaska.
Picallili, Gurkor, hvit eller gul Lök ” ”	Preparerad Engelsk Senap pr burk.
D:o d:o d:o $\frac{1}{2}$ d:o.	Opreparerad d:o d:o ” burk.
Conserverade Pomme d'amour ” flaska.	D:o d:o $\frac{1}{2}$ d:o.
Finaste Provence Mat-Olja ” bout.	for tom bouteille afdrages 10 skilling.
Finaste Olive Olja från Aix pr flaska.	Fyllda Oliver i Olja ” ”
Oliver med deras kärna ” ”	Fin Capris ” ”
Ordinair dito ” ”	Conserverade Musslor (Skalfisk) ” ”
Champignoner i smör ” ”	D:o i sin egen saft ” ”
D:o d:o pr dubbel flaska.	Anchovis från Medelhafvet pr flaska.
D:o d:o pr stycke.	Bouillon de Poche pr $\mathcal{L}$
Gelantine för gelé, blanc manger m. m. ” ”	Orange-Vatten pr flaska.
D:o d:o ” ”	Engelsk Sås ” ”
Soho och Reading d:o ” ”	Anchovis och Castrup ” ”
Cayenne-Peppar ” ”	

		R:gs	R:dr	sk.
Comestibles Divers & Conserves.		Diverse Matvaror och Conserver.		
Fromage de Suisse		Sweitzer-Ost pr $\frac{1}{2}$	1	24
D:o Parmesan		Parmesan dito „ „	1	24
D:o de Roquefort en boites de Plomb		Roquefort dito i bly-lådor „ „	2	—
Se détaille pr Morceaux.		Säljes äfven i minut.		
Fromage de Chester		Schester Ost „ „		
Fromage de Stilton		Stilton dito „ „		
Terrines de Perdreaux rouges truffés		Tryfferade Rapphöns i Terriner pr Terrin.	20	—
Terrines de foie gras aux truffes		Fet Gås-lefver från Strassburg med Tryffel „ „	12	—
D:o d:o moyennes		D:o d:o d:o mindre „	9	—
D:o d:o Petites		D:o d:o d:o små Terriner.	7	—
D:o d:o en écuelles		D:o d:o d:o pr skål.	5	—
Sardines à l'huile la Boîte.		Sardeller i Olja pr hel låda.	5	—
D:o d:o la $\frac{1}{2}$ d:o.		D:o d:o „ $\frac{1}{2}$ d:o.	3	—
Truffes du Perigord conservées la Bout.		Conserverade Perigord Tryffel pr bouteille.	18	—
D:o d:o d:o la $\frac{1}{2}$ d:o.		D:o d:o „ $\frac{1}{2}$ d:o.	10	—
D:o d:o d:o le $\frac{1}{4}$ d:o.		D:o d:o „ $\frac{1}{4}$ d:o.	5	24
D:o d:o d:o la Boîte.		D:o d:o „ bleckdosa.		
D:o d:o d:o la $\frac{1}{2}$ d:o.		D:o d:o „ $\frac{1}{2}$ d:o		
Macaroni de Naples		Macaroni från Neapel pr $\frac{1}{2}$	—	36
Vermicelle de Florence		Vermicelle från Florence „ „	—	36
Boeuf fumé de Hambourg		Rökt Hamburger Oxbringa „ „	—	42
Poitrines d'oie de Poméranie		Gåsbröst från Pommern „ „		
Bisques de New York		Amerikanska Skorpor		
Marrons de Bilbao		Kastanier från Bilbao pr 100 st.	1	—
Tortue des Indes occidentales conservée en boîte de fer blanc la Boîte de 2 $\frac{1}{2}$		Westindisk Sköldpadda, conserverad uti blecklådor lådan 2 $\frac{1}{2}$	19	—
La même „ 1 „		D:o d:o d:o „ 1 „	10	—
Boeuf à la mode „ 2 „		Boeuf à la mode „ 2 „	3	24
D:o d:o „ 1 „		D:o d:o „ 1 „	2	—
Paté de Veau „ 2 $\frac{1}{2}$ „		Kalf-Pastej „ 2 $\frac{1}{2}$ „	5	—
D:o d:o „ 2 „		D:o „ 2 „	4	—
Saumon „ 3 „		Inlagd Lax „ 3 „		
D:o „ 1 $\frac{1}{2}$ „		D:o d:o „ 1 $\frac{1}{2}$ „		
Homard „		Hummer „		
D:o $\frac{1}{2}$ Boîte.		D:o $\frac{1}{2}$ låda		
Asperges la Boîte. 2 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$		Sparris lådan 2 $\frac{1}{2}$ „	5	—
Petits Pois „ 2 „		Små gröna Ärtor „ 2 „	4	—
D:o „ 1 „		D:o d:o „ 1 „	2	12
Haricots verts „ 2 „		Gröna Bönor „ 2 „	3	24
Champignons „ 1 „		Champignoner „ 1 „	4	—
Tomates „ 1 „		Pommes d'amour „ 1 „	4	—
Reines claudes la Bouteille 2 „		Gröna Plommon „ 2 „	4	—
Cerises „ 2 „		Körsbär „ 2 „	4	—
Cornichons au Vinaigre „ 2 „		Gurkor i Ättika „ 2 „	4	—
Quartiers d'oie de Bayonne la cuisse.		Gåslår från Bayonne pr stycke.		
Fruits confits au Cognac le flacon.		Inlagd frukt i Cognac „ flaska.	2	24
Fruits secs confits au sucre la boîte.		Torr frukt, inlagd i socker pr låda.	7	24
Echalottes „ la $\frac{1}{2}$		Schalotten-Lök pr $\frac{1}{2}$		
Moules (Musslor) konserverade som Ärtor; utan		Ättika pr dosa.	3	—
D:o d:o d:o d:o		D:o „ „	1	24
Pois verts		Gröna Bönor „ „	2	—
Fruits Cristallisés		Cristalliserade Fruktor „ „	2	24

Remarques.

On se charge, sur commande quelques jours à l'avance, de préparer toute pièce de Gibier ou de Volaille quelconque aux truffes, en sorte qu'il n'y ait plus qu'à la faire rôtir.

Le prix varie suivant le poids de la pièce (pour les Dindons par exemple) & suivant la quantité de truffes depuis 20 jusqu'à 40 R:gs R:dr.

On peut aussi avoir les mêmes pièces en Galantine pour être mangées froides.

Si l'on veut fournir soi-même la dinde & les truffes; il n'y aura qu'une légère retribution à payer pour la main d'œuvre.

Sitôt que la saison le permettra, on fabriquera des terrines de Gibier de Suède avec ou sans truffes, pouvant se transporter & se conserver jusqu'au mois de Juin.

Pour les Conserves en fer blanc le Poids s'entend net & sans la boîte.

La Charcuterie est préparée avec la plus grande propreté, les approvisionemens sont faits aux meilleures sources pour la qualité, & l'on espère que le public sera toujours satisfait du zèle et de l'empressement que l'on mettra à contenter ses goûts.

S'il y a de plaintes ou des observations à faire, on est prié de les adresser à la demoiselle du magasin à fin qu'on y donne toute satisfaction si elles sont fondées.

Observeras.

På beställning, några dagar förut, tillagas med Tryffel alla sorter Vildt, Kalkon m. m., på det sätt att derefter ej någonting annat är att iakttaga, än att stecka dem.

Priset bestämmes i förhållande så väl till varans vikt som kvantiteten af Tryffel, från 20 till 40 R:dr R:gs.

Samma varor kunna äfven erhållas i Galantin för att ätas kalla.

Om så väl Fogel som Tryffel tillsläppes, blir det en obetydlig kostnad för tillredning och fyllning.

Så snart årstiden tillåter, kommer Vildt att tillagas i Terriner, med och utan Tryffel, på det sätt att det samma kan transporteras och förvaras ända till Juni månad.

För konserver i bleck-lådor, beräknas endast nettovikten utan ask.

Alla varorne tillagas med den största omsorg och renlighet, och de öfrige provisionerne äro införskrifne från de bäst accrediterade platser, och kunna således i afseende på kvaliteten ej lemna någon önskan öfrig. Man hoppas således att genom osparda hemödanden lyckas motsvara den värda publikens smak och anspråk.

Om någon anledning till anmärkning eller klagomål skulle uppstå; anhålles att sådana göras till Bodens Förestånderska, på det rättelse må kunna ske.