

Priskurant

Slakteriaktiebolaget Norrmalm

Vardagstryck



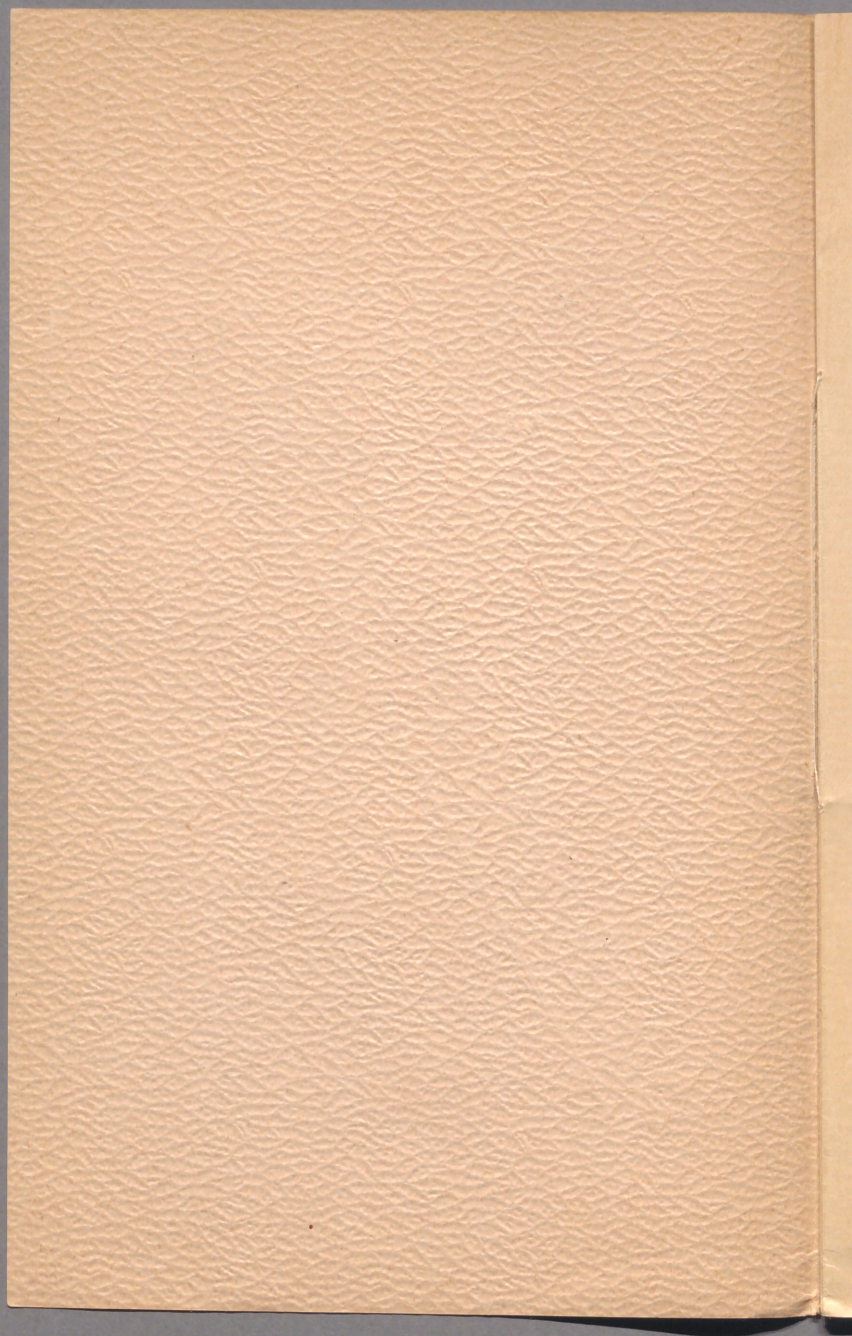
Priskurant

från

Slakteriaktiebolaget Normalm

Stockholm.





Priskurant

från

Slakteriaktiebolaget Norrmalm

Stockholm.

Kontor, Slakteri, Salteri, Rökeri och Fabrik
för alla sorters finare korfvaror:

62 Karlbergsvägen 62.

Rikstelefon 17 22.

Allm. Telefon 79 07

Försäljningslokal:

10 Kungsgatan 10.

Rikstelefon 12 32.

Allm. Telefon 42 68.

Prisen utan förbindelse.

STOCKHOLM.

GULLRERG & HALLBERGS BOKTRYCKERI,

1895.



Färskt Får-, Kalf- och Ovkött.

<i>Biff, enkel</i>	<i>pr.</i>	<i>kg.</i>		
<i>D:o dubbel</i>	»	»		
<i>D:o utskuren</i>	»	»		
<i>Fransyska</i>	»	»		
<i>Fårbringa</i>	»	»		
» <i>sadel</i>	»	»		
» <i>stek</i>	»	»		
<i>Kalfbringa</i>	»	»		
» <i>bräss</i>	»	»		
» <i>färs</i>	»	»		
» <i>hufvud</i>	<i>pr.</i>	<i>st.</i>		
» <i>kotlett</i>	<i>pr.</i>	<i>kg.</i>		
» <i>lefver</i>	<i>pr.</i>	<i>st.</i>		
» <i>njure</i>	»	»		
» <i>stek</i>	<i>pr.</i>	<i>kg.</i>		
.....				
.....				

OBS! Allt af kontrollerade råvaror och af bästa beskaffenhet.



Färskt Får-, Kalf- och Oxfkött.

<i>Kållapp</i>	<i>pr.</i>	<i>kg.</i>		
<i>Köttfärs</i>	»	»		
<i>Lamkotlett</i>	»	»		
<i>Lungor</i>	»	»		
<i>Lår, benfritt</i>	»	»		
<i>D:o med ben</i>	»	»		
<i>Märg</i>	»	»		
<i>Märgpipa</i>	»	»		
<i>Oxbringa</i>	»	»		
» <i>filét.</i>	»	»		
» <i>hals</i>	»	»		
» <i>lägg</i>	»	»		
» <i>svans</i>	»	»		
» <i>tunga</i>	»	»		
<i>Refstek</i>	»	»		
<i>Rostbiff</i>	»	»		
.....				

OBS! Allt af kontrollerade råvaror och af bästa beskaffenhet.

Färska Fläskvaror.

<i>Fläskben</i>	<i>pr.</i>	<i>kg.</i>		
» <i>bog, benfri</i>	»	»		
» <i>filét</i>	»	»		
» <i>hufvud</i>	»	»		
» <i>kotlett</i>	»	»		
» <i>lägg</i>	»	»		
» <i>njurar</i>	»	»		
» <i>rygg</i>	»	»		
» <i>sadel</i>	»	»		
<i>Grisfötter</i>	»	»		
<i>Refbenspjell</i>	»	»		
<i>Sidfläsk</i>	»	»		
<i>Skinka</i>	»	»		
<i>Späckfläsk</i>	»	»		
<i>Spädgris</i>	»	»		
.....				
.....				

Obs! Allt af Helsingfors stads Hälsovårdsnämndens Köttbesigtningabyrå besigtigadt och stämplat Svenskt Fläsk.

Färska Korfvaror.

Fläskkorf, Små	pr.	st.
D:o Stor	»	kg.
Köttkorf, små	»	st.
D:o Stor	»	kg.
Prinskorf	»	»
Stångkorf	»	»
Flott.		
Ister, osmält	pr.	kg.
D:o smält	»	»
Stekflott	»	»

Alla korfvaror tillverkas af kontrollerade bästa råvaror samt under speciel kontroll af Professor J. P. Lundgren.

Kokta Korfvaror.

<i>Berlinersylta</i>	<i>pr.</i>	<i>kg.</i>		
<i>Blodkorf</i>	»	»		
<i>Blodpudding</i>	»	»		
<i>Kalfsylta</i>	»	»		
<i>Lefverkorf, extra prima</i> ..	»	»		
<i>D:o prima</i>	»	»		
<i>Lefverpastej</i>	»	»		
<i>Lefvertungvurst</i>	»	»		
<i>Prässylta extra prima</i>	»	»		
<i>D:o prima</i>	»	»		
<i>D:o s. k. Londoner</i>	»	»		
<i>Sardellwurst</i>	»	»		

Obs! Alla korfvaror tillverkas af kontrollerade bästa råvaror
och under speciell kontroll af Professor J. P. Lundgren.

Rökta Korfvaror.

<i>Berlinermedvurst</i>	<i>pr.</i>	<i>kg.</i>		
<i>Blodkorf, s. k. Tysk</i>	»	»		
<i>Bräckkorf</i>	»	»		
<i>Cervelatwurst</i>	»	»		
<i>Falukorf</i>	»	»		
<i>Frankfurterkorf</i>	<i>pr.</i>	<i>par</i>		
<i>Hvitlöskorf</i>	»	»		
<i>Knackwurst</i>	»	»		
<i>Lefverkorf s. k. Tysk.</i>	<i>pr.</i>	<i>kg.</i>		
<i>Medvurst, kallrökt</i>	»	»		
<i>D:o kokt extra prima</i>	»	»		
<i>D:o » prima</i>	»	»		
<i>D:o » svensk</i>	»	»		
<i>Ministerkorf</i>	»	»		
<i>Tungskorf</i>	»	»		
<i>Wienerkorf</i>	»	»		

Obs! Alla korfvaror tillverkas af kontrollerade bästa råvaror
och under speciell kontroll af Professor J. P. Lundgren.

Rökta Fläskvaror.

Obs! Allt af Helsevårdsnämndens Köttbesigtningssbyrå besigtigadt och stämplat Svenskt Fläsk.

Rökta Köttvaror.

Salta Fläskvaror.

[illegible]

*Allt af Helsevårdsnämndens Köttbesigtningabyrå besigtigadt och stämp-
ladt Svenskt Fläsk.*

Salta Köttvaror.

