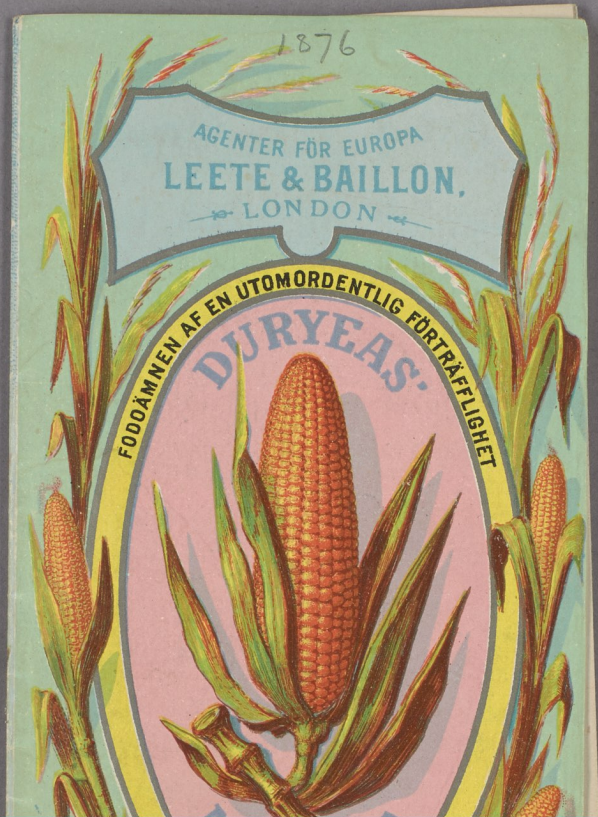




Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



1876

AGENTER FÖR EUROPA
LEETE & BAILLON,
LONDON

FÖDOÄMNET AF EN UTOMORDENTLIG FÖRTRÄFFLIGHET

DURYEAS.

MAIZENA
FULLKOMLIGHET I BEREDNINGEN

FINNES ATT TILLGÅ
HOS ALLA DE FÖRNÄMSTA MINUTHANDLARE
OCH APOTEKARE I EUROPA.

AMERIK



D
MA

Registrerat

Quintiscent a

Behåller sig un

TILLVER

BOLAGE

I NEWYORK, A

Tillverkning

och exporter

AGENTE

LEET

VIGTIGT TI

« Maizena » är

introducerad geno

— Bolaget har li

matsvarande Fabr

rättighet begagna

dylika fabrikater,

äro förfalskninga

domstol blifva för

Finnes att tillgå h

och

AMERIKAS FÖRENTA STATER
Fabriks Märke



DURYEAS'
MAIZENA.

Registrerad

Quintisencen af den bästa Amerikanska Maïs.
Bibehåller sig under åratal och under alla klimat.

TILLVERKADT UTESLUTANDE

AF

BOLAGET GLEN COVE
I NEWYORK, AMERIKAS FÖRENTA STATER

—~~43~~—
Tillverkning 40,000 kilos per dag
och exporteradt till alla verdens länder.

—~~43~~—
AGENTER FÖR EUROPA
LEETE & BAILLON
LONDON.

—~~43~~—
VIGTIGT TILLKÄNNAGIFVANDE.

« Maizena » är en ny handelsterm, antagen och
introducerad genom Bolaget Glen Cove i Newyork.
— Bolaget har låtit registrera dennabenämning,
motsvarande Fabriksmarke för att uteslutande ega
rättighet begagna den i alla länder. — Alla andra
dylika fabrikater, bärande benämningen « Maizena »
äro förfälskningar och skola såsom sådana inför
domstol blifva förföljda.

Finnes att tillgå hos alla de förnämsta minuthandlare
och Apotekare i Europa,

DET NYA OCH UTMÄRKTA

AMERIKANSKA FÖDOÄMNET

« MAIZENA »

Erhöll Heders medalj vid allmänna Expositionen i Paris — det enda pris som utdelades för dylika artiklar — tillika med en smickrande rapport från Juryn att det var :

« FULLKOMLIGHET I BEREDNINGEN. »

Maizena erhöll också de tvenne enda medaljerna inom sin klass vid *Expositionen i London 1862*, tillika med följande goda omdöme of Juryn :

• FÖDOÄMNA AF EN UTMÖRDENTLIG FÖRTRÄFFLIGHET. •

Vid Expositionen i Hamburg 1863 erhöll det den första och enda medaljen och hvarhelst det blifvit exponerad, har det erhållit de högsta belöningarne.

Likaledes erhöll det vid internationela Expositionen i Bryssel 1876 en medalj och hedersdiplöm.

Vid internationela Expositionen i Philadelphia erhöll det högsta priset.

Maizena är mycket värderadt och rekommenderadt af de förnämsta läkare, såväl i Europa som Amerika, såsom en daglig föda för invalider, barn och åldriga personer. — Priset är billigt och smaken förträfflig. — Såsom en utsökt rätt, är det på sina olika tillagningssätt på samma gång utmärkt godt och billigt, i det man med stor lätthet deraf kan tillaga, *Puddingar, Blamanche, soppor, crème, bisquiter, omelletter, galetter, tårter, gelée, purée, glace crème, såser, etc., etc.*

— 2 —

Utdrag ur « *MONITEUR UNIVERSEL* »
for den 4 juli 1867.

(Franska Kejsaredömet's officiella tidning.)

Föreanta staterna hafva inom sin afdelning vid expositionen utställt ett slags födoämne, hoilket, på grund of dess utmärkt närande egenskaper, är synnerligen värd allmanhetens uppmärksamhet. — Det kallas « Maizena » eller Amerikanskt mais mjöl; dess hvithet och renhet äro oöfverträffliga. Det tillredes på flera olika sätt, antingen med mjölk eller vatten. Det förhöjer smaken på bröd, glace, crème, etc., och kan genom mångfaldigheten of dess tillagningssätt likaväl lämpa sig for den rikes, som for den fattiges bord. — Detta mjöl beredes of den finaste mais, utan någon föregående jäsning, och man kan hafva det huru länge som helst, utan att det förändrar smaken. Det är mycket lättsmält, tillochmed om endast kokt i vatten. — Blandadt i köttspad gifver dit en utmärkt gelée.

(Se äfvenledes « *Siecle* », 18 Juni 1867,
« *Liberté* » 18 Juli 1867 och
« *Le Petit Journal* », 9 Juli 1867.)

OMDÖMEN AF PRESSEN

I ENGLAND, AMERIKA, etc.

- « De mest näranda delarne of Maisen. — Beredd för födoämne. » *London Times*.
- « En riktig familjeskatt. — *London Star*.
- « En verklig himmelens gåfva. — *Daily News*.
- « En af de renaste produkter, egande Arrow Rotens alla dietiska egenskaper, men öfverträffande densamma i smak. » *London Lancet*.
- « Oundgänglig, för den sjuke. » — *Medical Review*.
- « En, utan tvifel, luxuriös rätt. » — *London Herald*.
- « De Europeiska Regeringarne borde följa Föreanta Staternas exempel, att införa bruket of « Maizena » i arméen, Marinen och Hospitalerna. » *United Service Gazette, London*.
- « Man har ej fört exponerat något födoämne af större nytta och vigtt än « Maizena. » — *Illustrated Exhibition 1862*.
- « Maizena är verkligen vår tids födoämne. » — *London Standard*.

— 3 —

Rapport af Doctor Lankester.

Undertecknad certifierar härmedelst att jag, såväl kemiskt, som mikroskopiskt, undersökt flera slag af Maizena. Denna analys har öfvertygat mig, att Maizena ej innehåller något annat än majs mjöl och detta af den mest uniforma och renaste kvaliteten. Denna product har, i vida högre grad än någon annan, alla de dietiska egenskaperna gemensamma för alla födoämnen. Det innehåller ej någon annan substance än Amerikanske majs. Det är mig ett nöje att kunna rekommendera samma till Herrar Läkare for sjuka och barn.

« EDWIN LANKESTER, »

Medicine Doctor, Superintendent öfver
Afdelningen för födoämnen i
Kensington Museum, London.

Rapport af Doctor Hassall.

Kemiskt och mikroskopiskt Laboratorium.
74 Wimpole Street, Cavendish Square, London. W.

« Jag har flere gånger haft tillfälle undersöka en produkt, kallad « Maizena » införd på åtskilliga tider i detta land.

Jag finner att det är beredt af det renaste majs-mjöl och på ett egendomligt sätt; och jag är öfvertygad, at från dietisk synpunkt tagen, denna produkt är i alla hänseenden lika och, med afseende på dess säregna egenskaper vida öfverträffande de bästa produkter af Arrow Roten, hur mycket den än må vara utropad för allmänheten».

ARTHUR HILL HASSALL, M. D.

Författare af *Helsovårds nämndens*
Rapporter i « *London Lancet*. »

Universela Expositionen 1867.

Vide : de smickrande rapporter afgifna af Europas ryktbaraste läkare, äfvensom af « *Science internationale* » för Arméen, Marinen och Hospitalerna för lindringen af smärtorna hos de sårade; isynnerhet under inbördes kriget i Amerika.

Se äfven rapporten af Dr Baron Mundy (pag 197) öfverläkare för Malteser Riddarnes Orden; äfvensom omdömen af andra ryktbara läkare i Europa och Amerika.

— 4 —

Rapport af Doctor J. Sasse Leyden.

(Utdrag eir « *Huisvrouw*. »

« Af alla de olika mjöslag, som äro beredda från majs, känner jag inget, hvilket med afseende på renhet, kan jemföras med Maizena.

Det förtjenar all rekommendation och för tillredandet af en rätt erfordras mindre smör och ägg. Det innehåller omkring 4 procent fett.

D^r J. SASSE.

Utdrag ur Rapporten öfver allmänna Expositionen i Bryssel, augusti 1876 afgifven af

KUNGLIGA PHARMACEUTISKA SOCIETÉEN.

Mjöslaget « Maizena » från Bolaget Glen Cove, är utan gensägelse den bästa produkt för födoämne utställt vid härvarande Exposition. Wid sidan af dess egenskaper såsom medikament, är detta mjöslag serdeles egnadt att blifva af ofantlig vigtt såsom ett födoämne för barn, såväl som för personer af svag constitution.

Dess närande egenskaper såväl som den lätthet med hvilken det kan bevaras, gör det serdeles lämpligt för användning inom Marinen och Arméen. Inom våra hospitaler bör det blifva af oskattbar tjänst för veka och försvagade constitutioner.

Pastej för Barn.

Blanda i en kastrull 2 matskedar Maizena, ett grän salt, en matsked socker, 10 gram färskt smör samt ungefär ett halfstop mjölk.

Sätt sedan kastrullen på elden och låt det koka fem minuter; tag den sedan från elden samt tillsätt corinther; låt det så återigen koka litet. Tag det sedan från elden och tillsätt en ägg gula. Serveras varm eller kall.

(Notis). I stället för corinther kan man ock taga litet orangeblommor, eller en nypa finstött kanel.

Bolaget Glen Cove får kalla Allmänhetens uppmärksamhet på följande recepter, reproducerade med benägen tillåtelse af Herr Canderlier, författare af åtskilliga valkända och omtyckta kokböcker.

(Norris) J. följande tillredningssätt är det nödvändigt att upplösa « Maizena » i kall mjölk eller kall buljong, för att förhindra att den klibbar sig tillsammans och under beredningen är det likaledes nödvändigt att ofta omröra blandningen.

Man bör ock noga tillse, att man endast tager de quantiteter af hvarje sort, som nedanstående uppgifter föreskrifva.

Maizena Pudding.

J en kastrull blandar man 200 gram « Maizena » mjöl, 50 gram färskt smör, 100 gram socker, en nypa salt, jämte en liter kall mjölk, som förut varit uppkokad. Under flitig, omröring låter man det koka i 5 minuter. Tillsätt Sedan 100 gram Malaga russin, 100 gram corinther, ett litet glas rhom samt 4 a 5 ägg; blanda Sedan allt väl tillsammans. Tag derefter en pudding form, bstryk den väl invändigt med smör, och öfverströ den sedan med fint hvetemjöl. Håll sedan i formen kastrullens innehåll, samt ställ den i ugnen. Man kan ock ställa formen i en gryta med kokande vatten. Låt puddingen i sådant fall koka i vattnet ungefär 2 minuter; tag sedan ut formen och ställ den i ugnen, tilldess puddingen är färdig.

Maizena Kötsoppa for fyra personer.

Upplös en matsked « Maizena » mjöl i kallt köttspad; låt det sedan under flitig omröring koka i tre eller fyra minuter, då den är färdig för servering.

Denna soppa är utmärkt för barn och convalesscenter och ej mindre välgörande för friska personer.

Vanilj Pudding.

Uppkoka en litre mjölk tillika med hälften of en vanilj stielk, skuren i två; låt det sedan åter kallna. Blanda i en kastrull 100 gram Maizena, 100 gram hvitt socker, 25 gram färskt smör, samt tillsätt sedan mjölken och låt allt koka under flitig omröring. Slå sönder 4 ägg och tag gulorna och hvitorna hvar för sig. Stå gulorna, den ena efter den andra i blandningen och rör allt väl tillsammans. Strö en nypa salt i hvitorna och hvispa dem väl tilldess de äro hvita som snö; slå dem Sedan till blandningen.

Insmörj en form med smör samt håll hela massan deri; ställ den sedan i ugnen, hvarest den bör stå 25 minuter. Servera den sedan genast, medan den är varm; i annat fall, om man låter den stå, faller den tillsammans.

Sherbet.

Blanda i en kastrull 3 matskedar Maizena mjöl, 150 gram hvitt socker, samt tillsätt en litre kall mjölk, som förut varit uppkokad. Låt det sedan under flitig omröring koka i fem minuter, tag det sedan från elden; men upphör ej med omröringen. Tillsätt 4 äggulor och ställ det sedan på elden för en minut; låt det sedan kallna. Rör om det tid efter annan, för att förhindra att ej skorpa bildas. Sedan det väl kallnadt, håll det i en glace holk och ställ densamma i is. En timma förrän man skall servera det, tillsätt en flaska hvitt vin, samt vänd holken i isen såsom vid glace för omkring 10 minuter före serveringen. — Blanda en nypa salt i äggghvitorna och hvispa dem tilldess de äro hvita som snö, samt blanda det väl tillsammans med det öfriga. Serveras i kalla vinglas.

Sherbet eller Punch à la Romaine.

Tillredes på samma sätt som det föregående. J stället för hvitt vin, tillsätter man kall mjölk, som förut varit uppvärmd, hvarjemte man tillblandar rhom, maraschino, eller noyau, till des det erhåller den smak, man önskar. Sätt det sedan i is på samma sätt som i föregående; tillblanda äggghvitorn och servera.

Sås for alla sorters Pudding.

Tag 25 gram Maizena och 23 gram smör; tillsätt sedan vatten och tillblanda nödigt socker och corinth gelée. Låt allt sedan koka i 3 minuter och det är färdigt för servering.

Mayonnais sås à la Maizena.

Uppkoka en decilire vatten. Upplös 20 gram Maizena i en decilire kallt vatten, tillika med en äggula. Låt det sedan koka upp; tag sedan kastrullen från elden och låt det kallna. Blanda sedan allt tillsammans; tillsätt sedan två decilire olive olja och rör om alltsammans väl, då man har en utmärkt god och billig mayonnais.

Maizena Crème à l'Imperatrice.

Uppkoka tre quarts litre mjölk med 70 gram socker. Upplös 80 gram Maizena tillika med en äggula i en quarts litre kall mjölk. Såsnart mjölken kokar, tag kastrullen från elden och blanda allt tillsammans under flitig omröring. Sätt sedan kastrullen på elden och låt det koka under 5 minuter. Slå det sedan i formar, eller hellre i passande koppar. Såsnart de kallnat, stöp ut dem och servera antingen med ananas eller schoklad sås.

Om man önskar hafva den lättare, upphvispar man en half decilire grädde, hvilket tillblandas under det massan är varm. Om man så önskar, kan man tillsätta vanilj, orange eller citronsaft, för att gifva crêmen en finare smak.

Tarta à la Maizena.

Blanda tillsammans ett skålpund pudersocker, ett half skålpund smör, samt ett skålpund Maizena och sed ägg. Fyll det sedan i små formar och ställ dem i ugnen, då man erhåller utmärkt lätta och goda tårter.

Crème Tårta à la Maizena.

CRÈME. — Tag ungefär ett halft quarter mjölk, en half kopp puder socker, en matsked Maizena, en bit smör, stor som ett halft ägg; tillsätt sedan kryddor efter smak. Uppkoka hälften af mjölken med smöret. Upplös Maizenan i den andra hälften af mjölken, som är kall och blanda det sedan till det kokande under flitig omröring. Låt det sedan koka i 3 à 5 minuter.

TÅRTAN: — Tag en kopp puder socker, en half kopp Maizena, tre ägg, en half kopp hvettmjöl, en half matsked smör, en half matsked soda, en matsked crème de tartre; tillsätt sedan citron efter smak. Låt allt sedan stå i en timme; Ställ det sedan i ugnen, hvarest det graddas som en gelée tårta; men i stället för gelée begagnar man ofvan anförde crème.

Bisquit Crokan med Ananas.

Anskaffa en låda preserverade Ananas. Lägga på bottnen af ett flatt fat Festal och Lorne bisquiter; jägg sedan på hvarandra bisquiter, så att allt bildar en krona af den höjd man önskar.

Bered sedan en crème sålunda: Blanda i en kastrull 50 gram Maizena mjöl, 25 gram färskt smör, 26 gram socker, samt tillsätt sedan en half litre kall mjölk, som förut varit uppkokad.

Låt denna blandning sedan koka under flitig omröring 3 minuter, tag den sedan från elden och tillsätt tre väl hvispade äggulor; låt det sedan koka i 2 minuter och underlåt ej att röra om; tillsätt sedan ananas saft efter smak och låt sedan allt kallna. Håll sedan denna massa i midten af bisquit kronan; prydd sedan toppen med skifvor af preserverad Ananas och betäck sedan alltsammans på ett smakfullt sätt med bisquiter.

Maizena Crème.

for Kaffe, Schoklad, The, etc.

Upplös två desert skedar Maizena i litet kall mjölk, samt blanda det tillsammans med en half eller en hel litre mjölk, allt efter dennas godhet. Låt det sedan koka några minuter och man har mot ringa omkostnader en utmärkt god crème. Man kan, om så önskas, tillsätta en smula salt smör

Maizena crème, for tolf personer.

Uppkoka en litre mjölk; tillsätt 200 gram socker en half vanilj stjälk, samt litet salt. Sätt sedan locket på kastrullen och låt allt kallna. Upplös 60 gramm « Maizena » i mjölk, blanda det till det öfriga och låt det sedan koka i tre minuter; tag det sedan från elden och tillblanda 6 äggulor, samt låt det återigen koka i 2 minuter; sedan håller man allt i en form, som blifvit väl besmord med smör.

Maizena Gelée utan gelatina.

Blanda i en kastrull tre quarts litre vatten, tillika med saften och de fint rifna skalerna af en stor citron, 130 gram hvitt socker och 2 grän salt. Låt det sedan koka i tre minuter och sila det sedan genom en fin duk hvarest det åter hålles i kastrullen; tillsätt sedan 2 glas sherry vin, en thesked ingefärsaft samt 18 droppar brändt socker. Upplös sedan i en quarts litre kallt vatten 100 gram « Maizena ». Låt den förstnämnde blandningen uppkoka och då den är kokande, tag kastrullen från elden och tillsätt den senare blandningen kall. Ställ sedan kastrullen åter på elden och låt allt under lindring omröring koka i tre minuter. Håll det sedan i form och då det är kallt servera.

Man kan, om så önskas, tillsätta rhom, apelsiner eller smultron.

Denna utmärkta gelée, vida att föredraga framför alla andra för sin renhet tillredes utan gelatina. Den har fördelen att vara billig och lätt att bereda.

Baron BRISSE.

Sultan pudding.

Upplös ungefär tre matskedar « Maizena » i en litre mjölk, låt det sedan under flitig omröring koka i åtta minuter. Tillblanda sedan två väl hvispade ägg, tre matskedar socker och sultan krukrussin efter smak. Håll sedan alltsammans i en flatbottnad kastrull och ställ den i ugnen till dess puddingen är brun.

För ordinär pudding behöfver man ej taga ägg.

Crème Pudding.

Upplös 3 matskedar « Maizena » i en litre mjölk, tillika med ett eller två väl hvispade ägg, litet smör och 3 desertsckedar socker. Tillsätt sedan kryddor efter smak, och låt alltsammans koka i 8 minuter håll det sedan i en flatbottnad kastrull och håll det framför elden, till dess puddingen blifvit brun. Man har då en utmärkt god rätt.

Maizena (föda för barn).

Upplös två desertsckedar « Maizena » i två matskedar kallt vatten. Blanda det i en quarts litre kokande mjölk. Låt det sedan koka i åtta minuter och tillsätt litet socker. Kallt bör det vara tjockt som creme.

För barn af ett års ålder eller mera, kan man bereda det endast med mjölk och något tjockare.

Såsom föda för barn är det nödvändigt att använda god och oskummad mjölk.

För mycket unga barn, kan man blanda en smula vatten i mjölken, och då den är alldeles nymjolkad, tillsätta litet salt.

Blamanche med compote af hvilken sorts frukt som helst.

Upplös fyra matskedar « Maizena » i en litre mjölk, samt lillsätt sedan kryddor efter smak. Låt det sedan koka i åtta minuter. Håll det sedan i en form för att kallna och servera det sedan med compote af hvilka sorts frukter som helst.

Om man lillsätter 5 desertsckedar cacao saft samt 50 gram socker till blamanchen, förhöjer detta smaken betydligt.

Maizena Omelette.

Utmärkt god och hälften så billig som ägg omelette.

Hvispa fyra ägg. Upplös 30 gram « Maizena » i en half litre mjölk och blanda allt väl lillsammans. Krydda det väl och lägg litet smör i pannan samt bered omeletten.

« Maizena » fordrar ej användandet af gelatine, samt gör att man inbesparar åtminstone hälften af den quantitet ägg, smör och socker, som annars plågar användas.

« Maizena » är en sådan delikatess, att man lätt kan gifva det hvilken ärore man önskar.

Ingenting är bättre för stekning af fisk och det är tillräckligt att endast rulla den i detta mjöl.

Två matskedar af Maizena, blandad med en kilogram fint hvetemjöl, är tillräckligt att gifva den finaste smak till hvilket sorts bröd eller pastejer och tårter som helst.

Det är egentligen ej en mjölsort och bör derför behandlas något olika. Man bör alltid upplösa det i kallt och för öfrigt följa de föreskrifter som äro gifna.

Det är fyra gånger mera substantiellt än hvetemjöl och har hvad smaken vidkommer samma öfverlägsenhet. De Säser, som beredas med « Maizena » kosta hälften så mycket och äro mer substantiella än alla andra sorter, hvarjemte de kunna bevaras mycket längre utan att förlora sina egenskaper.

Den kan beredas med mindre omkostnader och mindre besvär än hvilket annat af liknande slag som helst och är mycket lättsmält.

Man bereder med Maizena en mycket god och helsosam crème, hvilken tillika met compote of hvilka sorts frukter som helst, är mycket lättsmält, till och med för personer af den svagaste constitution.

Den kan serveras med buljong eller mjölka. Uppkoka en quart litre buljong och upplös i en quart litre kall buljong 20 gram Maizena; blanda båda delarne tillsammans och låt det sedan koka i två minuter, då det är färdigt att servera. Såsom en välgörande föda för barn och invalider lillblandar man litet smör.

(NOTIS) Man förde nog i aktagga att upplösa « Maizenan » i kall mjölk eller buljong, emedan, om man blandar den i varm, den klibbar sig tillsammans. Derjemte är ett fittigt omrörande under kokningen också nödvändigt.

Maizena för barn svaga och gamla personer.

Såsom en föda för barn, gamla och svaga personer, kan Maizena ej fela att blifva serdeles användbar för familjemödrar såsom medecin och ett preservativ mot sjukdomar; ett kärkommet preservativ och läkemedel.

Billigheten i dess pris, gör att alla kunna förskaffa sig detsamma. Såsom ett substitut för Arrow Roten öfverträffar det denna i alla hänseenden; men beredes på samma sätt. Man kan taga det med vin eller cognac och blandad i buljong erhåller man ett förträffligt gelée.

I allmänhet taget är Maizena en artikel af beständig och oundgänglig användbarhet i alla hushåll. Dess utomordentliga egenskaper hafva bestämt den att icke allenast intaga första rummet vid den rikas, utan äfven vid den fattiges bord; en användbarhet lika för smaken som för dess helso-samhet.

Om man endast bereder den med mjölk, erhåller man en rätt på samma gång angenäm för smaken som lättsmält och egande, med hänsyn till dess närande fömga denna i lika hög grad som kött grönsaker etc. Om man så vill tillsatta ägg, erhåller man en ännu mer smakfull rätt.

Det är derför oundvikligt, att detta välgörande ämne borde användas dagligen, ty det är lika angenämt och närande, som dess användning är ekonomisk.

För att härom göra sig en föreställning är tillräckligt att endast genomläsa de olika recepterna i denna prospectus, såväl som de som äro tryckta på de större Maizena paketen.

Ny och vigtig rekommendation.

BRYSSSEL, HOTEL DE S^t-PIERRE.
20 december 1876.

Undertecknad, öfverläkare, får härmed meddela att jag har gjort försök med « Maizena », som blifvit mig tillsänd af Herrar Leete et Baillon, och funnit den vara mycket lättsmält, samt innehållande de mest närande ämnen.

Med hänsyn till dessa egenskaper, anser jag derför « Maizena » bör blifva af oberäknelig tjenst och nytta, såsom ett födoämne för barn, sjuka och convalescenter.

GULLERY. M. D^r.

1876

AGENTER FÖR EUROPA
LEETE & BAILLON.
LONDON

FÖDDÄMMEN AF EN UTOMORDENTLIG FÖRTRÄFFLIGHET

DURYEAS.

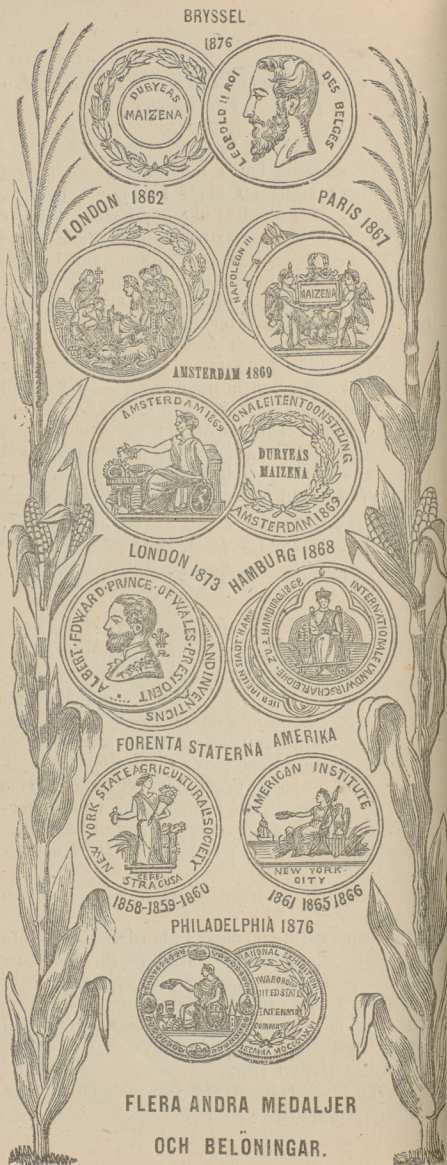
MAIZENA

FULLKOMLIGHET I BEREDNINGEN

FINNES ATT TILLGÅ
HOS ALLA DE FÖRNÄMSTA MINUTHANDLARE
OCH APOTEKARE I EUROPA.

FLERA ANDRA MEDALJER
OCH BELÖNINGAR

Omdöme af Juryn i London : Födoämne af utmärkt förträfflighet.







FLERA ANDRA MEDALJER
OCH BELÖNINGAR