

Bronsmedalj
STOCKHOLM
1874

Bronsmedalj
PARIS
1878

Pris-Kurant

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{IS}

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM

Öfra Badstugatan N:o 23 (Söder).

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Postadress:

AXEL MOLINDER & CO.

STOCKHOLM.

Telegrafadress:

MOLINDER

STOCKHOLM.



Bronsmedalj
STOCKHOLM
1874

Bronsmedalj
PARIS
1878

Pris-Kurant

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{IS}

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM

Öfra Badstugatan N:o 23 (Söder).



Postadress:

AXEL MOLINDER & CO.

STOCKHOLM.

Telegrafadress:

MOLINDER

STOCKHOLM.



Grönsaker.

		Kronor	öre
Ärter, fin-fina.....	pr burk	—	95
» fina	» »	—	85
» stora	» »	—	75
Gröna Bönor, hela små	» »	I	—
» » » större.....	» »	—	80
» » skurna, vanliga turska	» »	—	70
Spenat, finhackad	» »	—	80
Nässelkål, »	» »	I	—
Brysselkål, små hufvud	» »	I	—
Julienne (blandade grönsaker till soppor).....	» »	—	75
Sockerärtskidor.....	» »	—	75
Syltlök	» flaska		
» i burkar om 5 och 10 st.....	» ⌘		
Pickles	» flaska		

Vid anrättandet af Ärter, gröna Bönor, Spenat och Brysselkål slår man burkarnes innehåll i en kastrull, låter det koka upp samt afreder med smör, något litet hvetemjöl samt salt. Till Ärter brukas äfven socker och till Spenat socker, ättika och muskott, till Brysselkål muskott.

Soppor.

Sköldpaddssoppa	}						
Oxsvanssoppa.....							
Kejsarsoppa					pr burk om 5 portioner	2	—
Juliennesoppa					» » » 2 »	I	25
Ärtskockspuré							
Hvitkål med frikadeller							
Svartsoppa							
Bouillon de poche.....	pr burk	I	75				

Användningsätt.

Man ställer soppburken i en kastrull med kallt vatten på elden, när vattnet kokar är soppan lagom varm och först då öppnas burken.

För att af Bouillon de poche tillreda Buljong kokas vatten, i hvilket sedan lägges Bouillon de poche till önskad styrka samt salt och peppar efter behag. En burk räcker till 7 à 8 portioner. Den är alldeles okryddad.



Kötträtter.

		Kronor	öre
Biffstek			
Oxstek			
Kalfstek			
Kalkotletter	pr burk om 4 portioner	2	—
Fläskkotletter	» » » 3 »	1	75
Chateaubriand	» » » 2 »	1	25
Köttbullar			
Pannbiff			
Frikadeller	pr burk	1	25

Kokt benfritt Oxkött i buljong för Skeppsbehof, Arméproviant, Fyrtoorn o. s. v.

Priset beroende på den vikt som önskas å hvarje portion samt partiets storlek.

Endast nyslagadt prima Oxkött användes.

Allt Fläsk som användes är besigtigadt.

Andra, här icke uppräknade Kötträtter, kunna erhållas efter beställning.

Fisk.

Anjovis, skinn- och benfri	$\frac{1}{1}$ låda	I	—
» » » »	$\frac{1}{2}$ »	—	55
» hel	$\frac{1}{1}$ burk	I	—
» »	$\frac{1}{2}$ »	—	65
» »	$\frac{1}{3}$ »	—	50
Ål, inkokt	pr »	I	—
Rökt Lax i olja	» låda		
Stekt Strömming	» »		
Kräftstjertar	» burk	I	25
Kräftsmör till såser	» »	I	—

Fågel.

Gås	pr burk om 3 port.		
Höns	» » » »		
Kyckling	» » » »		
Tjäder	» » » »		
Orre			
Hjerpe			

