

Prismedaljer:

Stockholm 1874, 1885. Paris 1878.

PRIS-KURANT

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{IS}

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM



FABRIK.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



Soppor.

Prismedaljer:

Stockholm 1874, 1885. Paris 1878.

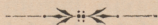
PRIS-KURANT

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{IS}

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM



FABRIK:

23 ÖFRA BADSTUGATAN 23

FÖRSÄLJNINGSLOKAL:

5 BIBLIOTEKSGATAN 5

HÖRNET AF MÄSTERSAMUELSGATAN.



Soppor.



Prismedaljer:
Stockholm 1874, 1885. Paris 1878.

PRIS-KURANT

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{is}

KONSERV-FABRIK

STOCKHOLM

FABRIK:
23 ÖFRA BADSTUGATAN 23

FÖRSÄLLNINGSLOKAL:
5 BIBLIOTEKSGATAN 5
HÖRNT 26 NÄRVARINGSGATAN



Grönsaker.

		Kronor	öre
Ärter fin-fina	pr burk		
» fina	» »		
» stora	» »		
Gröna bönor, hela små	» »	I	—
» » » större	» »	—	80
» » skurna, vanliga turska	» »	—	70
Spenat, finhackad	» »	—	80
Brysselkål, små hufvud	» »	I	—
Julienne (blandade grönsaker till soppor)	» »	—	75
Socketärtskidor, små extra fina	» »	—	75
Morötter, små extra fina	» »	—	80
Sparris	» »		
Sparris, sopp	» »		
Sparris, knopp	» »		
Kronärtskockor	pr burk om st.		
Blomkål		—	80
Syltlök	pr $\frac{1}{1}$ fl.	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	I	25
Pickles	» $\frac{1}{1}$ »	I	25
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	75
Gurkor	» $\frac{1}{1}$ »	I	25
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	75
Saltgurkor	pr burk om st.		

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	pr $\frac{1}{1}$ burk	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	I	25

		Kronor	öre
Oxsvanssoppa	pr $\frac{1}{1}$ burk	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Kejsarsoppa	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Juliennesoppa	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Ärtskockspuré	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Hvitkål med frikadeller	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Svartsoppa	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Bouillon de poche, eller Köttextrakt	» $\frac{1}{1}$ »	1	75
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	—

Användningssätt.

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

Fördelaktigt är att när soppan serveras, hafva på bordet en tillbringare kokt vatten hvarmed då hvar och en kan späda soppan efter behag.

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.

Kötträtter.

Biffstek	pr burk om 4 port.	2	—
»	» 3 »	1	75
»	» 2 »	1	25
Oxstek	» » 4 »	2	—
»	» » 3 »	1	75
»	» » 2 »	1	25
Kalfstek	» » 4 »	2	—
»	» » 3 »	1	75
»	» » 2 »	1	25

					Kronor	öre
Kalkotletter	pr	burk om 4 port.			2	—
»	»	» 3 »			1	75
»	»	» 2 »			1	25
Kalflever	»	» 4 »			2	—
»	»	» 3 »			1	75
»	»	» 2 »			1	25
Fläskotletter	»	» 4 »			2	—
»	»	» 3 »			1	75
»	»	» 2 »			1	25
Chateaubriand	»	» 4 »			2	25
»	»	» 3 »			2	—
»	»	» 2 »			1	50
Kalkyckling	»	» 4 »			2	75
»	»	» 3 »			2	25
»	»	» 2 »			1	50
Köttbullar	»	» 4 »			2	—
»	»	» 3 »			1	75
»	»	» 2 »			1	25
Pannbiff	»	» 4 »			2	—
»	»	» 3 »			1	75
»	»	» 2 »			1	25
Frikadeller	»	» 4 »			2	—
»	»	» 3 »			1	75
»	»	» 2 »			1	25
Kåldolma	»	» 4 »			2	—
»	»	» 3 »			1	75
»	»	» 2 »			1	25
Oxtunga					1	50

Kokt benfritt Oxkött i buljong för Skeppsbehof, Armé-proviant, Fyrtorn o. s. v.

Priset beroende på den vikt som önskas pr burk samt partiets storlek.

Endast prima Oxkött användes.

Allt fläsk som användes är besigtigadt.

Andra här, icke uppräknade köträtter kunna erhållas efter beställning.

Kronor	öre
—	—

Fisk.

Anjovis, skinn- och benfri	pr $\frac{1}{1}$ låda
» » » »	» $\frac{1}{2}$ »
» hel » »	» $\frac{1}{1}$ burk
» » » »	» $\frac{1}{2}$ »
» » » »	» $\frac{1}{3}$ »
Ål, inkokt	» »
Rökt Lax i olja	» låda
Inkokt Lax.	pr burk om 4 port.
» »	» » » 3 »
» »	» » » 2 »
Stekt Strömming	pr låda
Kräftstjertar	pr burk
Kräftpastej	» »
Kräftsmör	» »
Kryddsill	» »

Kronor	öre
1	10
—	65
1	10
—	65
—	50
1	—
—	—
—	50
1	50
2	50
1	—

Fågel.

Gås	pr burk om 4 port.
»	» » » 3 »
»	» » » 2 »
Kalkon	» » » 4 »
»	» » » 3 »
»	» » » 2 »
Höns	pr burk
Kyckling	en hel
Hjerpe	» »
Rapphöns	» »
Orre	pr burk om 4 port.
»	» » » 3 »
»	» » » 2 »
Tjäder	» » » 4 »
»	» » » 3 »
»	» » » 2 »

3	—
2	50
1	75
3	—
2	50
1	75
3	50
1	75
1	50
1	75
1	75
3	50
2	75
2	—
3	25
2	50
1	75

Villebråd.

		Kronor	öre
Harstek	pr burk om 4 port.	2	75
»	» » » 3 »	2	25
»	» » » 2 »	1	50
Renstek	» » » 4 »	2	50
»	» » » 3 »	2	—
»	» » » 2 »	1	50
Elgstek	» » » 4 »		
»	» » » 3 »		
»	» » » 2 »		

Diverse.

Grädde	pr $\frac{1}{1}$ burk	—	75
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	40
Smör	pr burk om 1 ℔	1	50
»	» » » 2 ℔		
»	» » » 4 ℔		
Soja, för färgning af såser och soppor	pr fl.		
Biffstekssås	» »		

Sylter.

