

PRISMEDALJER:

STOCKHOLM 1874, 1875, 1887.

PARIS 1878. WOLTIR 1878.

PRISKURANT

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{IS}

KONSERVFABRIK

STOCKHOLM

23 ÖFRA BADSTUGATAN 23

Försäljningsmagasin:

5 Biblioteksgatan, hörnet af Mäster-Samuelsgatan. Allm. Telef. 408

34 Hamngatan » » 3192

Fabriken » » 79

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

JOHN ABOM

61 Kornhamnstorg 61

STOCKHOLM.

Allm. Telefon: 22 08.

Stockholm, Ivar Hægströms boktryckeri, 1890.

PRISMEDALJER:

STOCKHOLM 1874, 1875, 1887.
PARIS 1878. WOLTIR 1878.

PRISKURANT

FRÅN

AXEL MOLINDER & C^{IS}
KONSERVFABRIK

STOCKHOLM

23 ÖFRA BADSTUGATAN 23

Försäljningsmagasin:

5 Biblioteksgatan, hörnet af Mäster-Samuelsgatan. Allm. Telef. 408
34 Hamngatan » » 3192
Fabriken » » 79

ARMÉNS OCH FLOTTANS LEVERANTÖRER.

Partiförsäljning hos

JOHN ÅBOM

61 Kornhamnstorg 61

STOCKHOLM.

Allm. Telefon: 22 08.

GRÖNSAKER.

		Kr.	öre
$\frac{1}{4}$ burk väger omkring 2.35 ö eller 1000 gram brutto.			
$\frac{1}{2}$ » » » 1.25 ö » 530 » »			
Brysselkål	pr $\frac{1}{1}$ burk	1	75
»	» $\frac{1}{2}$ »	1	—
Bönor , gröna, hela små (Haricotsverts) »	» $\frac{1}{2}$ »	—	80
» » brutna fina	» $\frac{1}{2}$ »	—	70
» » fina, vanliga turska	» $\frac{1}{1}$ »	—	60
» » » » »	» $\frac{1}{2}$ »	—	40
Champignoner i vatten (au naturel) »	» $\frac{1}{2}$ »		
» » » » »	» $\frac{1}{4}$ »		
» » smör » » »	» $\frac{1}{2}$ »		
» » » » »	» $\frac{1}{4}$ »		
Gurkor , små fina (Vesterås).....	» flaska	—	75
» stora, hvita, inlagda å 40, 25 och 15 öre.			
Levereras äfven efter önskad mängd i glasburkar.			
Späckgurkor	pr burk	1	75
Sockergurkor	» »	1	75
Julienne , fina grönsaker till soppor...	» »	—	75
Blandade grönsaker till grönsoppa »	» »	—	75
Krasse	» flaska	—	75
Kronärtskockor i burkar om 6 stora »	» burk	3	—
Lök , Sylt, små, extra fin, i stora flaskor			
om 2.35 ö netto eller 1 kilo »	» flaska	2	—
» små, exta fin, i små burkar	» burk	—	50
Morötter , små.....	» $\frac{1}{2}$ burk	—	80
Murklor i vatten	» $\frac{1}{4}$ »	1	—
Pickles	» $\frac{1}{1}$ flaska	1	25
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	70
Spenat	» $\frac{1}{2}$ burk	—	80
Sockerärtskidor , fina	» $\frac{1}{1}$ »	1	25
» »	» $\frac{1}{2}$ »	—	75
» » gröfre	» $\frac{1}{1}$ »	1	—
» » »	» $\frac{1}{2}$ »	—	60
Ärter , extra fina	» $\frac{1}{2}$ »	—	75
» » »	» $\frac{1}{4}$ »	—	40
» fin-fina	» $\frac{1}{2}$ »	—	60
» fina.....	» $\frac{1}{1}$ »	—	90

		Kr.	öre
SYLTADE FRUKTER.			
Ananas, hel frukt.....	pr burk	2	50
»	» $\frac{1}{1}$ flaska	4	50
»	» $\frac{1}{2}$ »	2	50
Aprikoser	» $\frac{1}{1}$ »	3	50
»	» $\frac{1}{2}$ »	2	25
Macedoines	» $\frac{1}{1}$ »	4	50
»	» $\frac{1}{2}$ »	2	50
Persikor	» $\frac{1}{1}$ »	3	50
»	» $\frac{1}{2}$ »	2	25
Reine Claude.....	» $\frac{1}{1}$ »	4	—
» »	» $\frac{1}{2}$ »	2	25
Syltad Ingefära	» burk	1	25

GRÖNSAKER.			
Sparris, hel, extra prima	pr burk	3	—
» » » »	» »	2	50
» knopp.....	» $\frac{1}{2}$ burk	1	25
» »	» $\frac{1}{4}$ »	—	75
» skuren	» $\frac{1}{2}$ »	1	10
» »	» $\frac{1}{4}$ »	—	65
Oliver, Fransk	» flaska	—	75
» Spansk	» »	1	25
Capris	» »	—	60

SÅSER & SENAP.			
Tomatsås	pr $\frac{1}{1}$ flaska	1	—
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	60
Biffstekssås, Battys.....	» flaska	1	25
Japansk Soya	» krus	2	25
Senap, Battys	» burk	1	25
» Fransk.....	» $\frac{1}{1}$ burk	—	75
» »	» $\frac{1}{2}$ »	—	50
» Svensk	» $\frac{1}{2}$ »	—	30

FISK.

Sardiner	i Tomatsås	pr $\frac{1}{2}$ låda	—	70
»	i Olja.....	» $\frac{1}{2}$ »	—	65
»	i »	» $\frac{1}{4}$ »	—	45
Sardeller		» flaska	1	25

Tryffel		pr $\frac{1}{2}$ flaska	9	—
»		» $\frac{1}{4}$ »	4	50
»		» $\frac{1}{8}$ »	2	50
»		» $\frac{1}{16}$ »	1	50

Fromages de Menauta » lăda

Gåslefsverpastej, Strassbourger, i terriner, alla storlekar till billigaste pris pr låda — 90

Hummer	pr $\frac{1}{1}$	burk	1	—
»	» $\frac{1}{2}$	»	—	65

Van Houtens Cacao	pr	$\frac{1}{2}$	kilo	pr	burk	3	—
»	»	»	»	$\frac{1}{4}$	»	»	1 65
»	»	»	»	$\frac{1}{8}$	»	»	— 90

Jästmjöl	pr $\frac{1}{1}$ burk	1	25
»	» $\frac{1}{2}$ »	—	75

		Kr.	öre
Ärter , fina	pr $\frac{1}{2}$ burk	—	50
» Stens stora, utmärkt söta	» $\frac{1}{1}$ »	1	—
» » » » »	» $\frac{1}{2}$ »	—	60

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.

En hel burk väger 2,75 *℔* eller 1165 gram brutto.

» half » » 1,28 *℔* » 545 » »

Sköldpaddsuppa , äkta	pr $\frac{1}{1}$ burk	3	25
» »	» $\frac{1}{2}$ »	1	75
» oäkta	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
» »	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Oxsvanssuppa	» $\frac{1}{1}$ »	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
Nässelkål med frikadeller	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
» » »	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Svartsoppa med frikadeller	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
» » »	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Hotch-potch-soppa	» $\frac{1}{1}$ »	2	—
» » »	» $\frac{1}{2}$ »	1	25
Bouillon de poch (köttextrakt) 8 à 10 port.	» $\frac{1}{4}$ »	1	75
» » » 4 à 5 »	» $\frac{1}{8}$ »	1	—

Denna Bouillon är undersökt af Professor O. Hammarsten och befunnen vara af utmärkt qualité.

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 spåda 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

i burkar om 4, 3 och 2 portioner.

En 2-portionsburk väger omkr. 1.00 *℔* eller 425 gram brutto.

» 3- » » » 1.45 *℔* » 615 » »

» 4- » » » 1.82 *℔* » 775 » »

Biffstek	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
Dillkött på lam	4 »	2	—
» »	3 »	1	75
» »	2 »	1	25
Kalkotletter	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Kalflefver	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Kalfkyckling	4 »	2	75
»	3 »	2	25
»	2 »	1	50

		Kr.	öre
Fläskkotletter	4 port.	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Chateaubriand	4 »	2	25
»	3 »	2	—
»	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
Kåldolmar	4 »	2	—
»	3 »	1	75
»	2 »	1	25
Oxtunga, en half	pr burk	1	50
Sköldpaddkött, äkta	» »	3	25

Oxkött och soppa för skeppsbehof i burkar om 2, 3, 4, 6, 8, 10 och 20 portioner. Endast 1:a oxkött användes. Allt fläsk som användes är besigtigadt.

Konserverade köträtter kunna värmas antingen på samma sätt som soppa eller också kunna burkarne slås upp och innehållet värmas i panna.

Andra här icke uppräknade köträtter kunna erhållas efter beställning.

FISK.

Anjovis, skinn- och benfri	pr $\frac{1}{2}$ låda	—	50
» » » »	» $\frac{1}{4}$ »	—	30
» hel	» $\frac{1}{1}$ »	—	80
» »	» $\frac{1}{2}$ »	—	50
Ål, inkokt	» burk	1	—
Strömming	» låda	—	50
Kräftsmör	» burk	1	—
Kräftkroketter	» »	1	—

	Kr.	öre
Kryddsill pr st.	—	15
» i kaggar om 100 st.	10	—
» » » 150 »	12	—
Lax , rökt, i olja pr låda	1	25
» färsk pr burk om 4 port.	2	—
» » » » » 3 »	1	75
» » » » » 2 »	1	25
Rökt sill , i olja, 5 stora sillar pr burk	—	75

FÅGEL.

i burkar om 4, 3 och 2 portioner.

Vigten densamma som för köttträtter.

Gås , inkokt pr burk om 4 port.	3	—
» » » » » 3 »	2	50
» » » » » 2 »	1	75
Kalkon » » » 4 »	3	—
» » » » 3 »	2	50
» » » » 2 »	1	75
Kyckling , en hel pr burk	1	50
Hjerpe , en hel » »	1	75
Rapphöns , ett helt » »	1	75
Orre pr burk om 4 port.	3	50
» » » » 3 »	2	75
» » » » 2 »	2	—
Tjäder » » » 4 »	3	25
» » » » 3 »	2	50
» » » » 2 »	1	75
Fågelpastej , tryfferad » » » 4 »	2	25
» » » » » 3 »	1	25
» » » » » 2 »	—	75

	Kr.	öre
--	-----	-----

SAFTER.

Hallonsaft	pr $\frac{1}{4}$ liter flaska	—	50
Körsbärssaft	» $\frac{1}{4}$ » »	—	50
Svart Vinbärssaft	» $\frac{1}{4}$ » »	—	50
Apelsinsaft	» $\frac{1}{2}$ » »	1	25

DIVERSE.

Soya för färgning af soppor		—	50
Biffstekssås		—	75
Smör	i burkar om 1 $\frac{1}{2}$	1	50
»	» » 2 $\frac{1}{2}$		
»	» » 4 $\frac{1}{2}$		