

Priskurant - 1

Axel Boivie

Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 8:o



Rikstelefon
5 90.

Allm. telefon
64 18.

Priskurant

från

AXEL BOIVIE

(Etablerad 1830)

å

Viktualier, Delikatesser, Konserver,

Smör & Ost.

12 Jakobsgatan 12

STOCKHOLM.

STOCKHOLM, CENTRAL-TRYCKERIET, 1896.



REGISTER.

	Sid.		Sid.
Ananas	17	Macaroner	20
Apelsiner	17	Macedoines	14
Anjovis	3	Maizena	11
Bisquits	19	Makrill	7
Buljonkapslar	11	Mjöl	11
Böckling	6	Mortadelle	9
Bönor	14	Morötter	15
Cacao	20	Nejlikor	12
Caviar	18	Nejonögon	6
Capris	16	Nypon	15
Cayenne	12	Nötter	17
Cerwelat	9	Oliver	15
Champignonor	14	Olja	22
Citroner	17	Ost	20
Citronsyra	20	Ostron	18
Corned Beef	10	Pastejer	18—19
Curry	12	Penpar	12
Diverse	20	Pickles	15
Fiskehollar	6	Polenta	12
Fiskmjöl	6	Päron	17
Flask	10	Renstek	10
Frukter	17	Salt	12
Färser	18	Salpeter	12
Gelatin	20	Sardeller	7
Grönsaker	14—17	Sardiner	7—8
Gryn	12	Senap	13
Gurkor	15	Sik	6
Gåsbröst	10	Sill	4
Gåslefver	18—19	Skiirka	10
Haricots verts	14	Sköldpaddkött	10
Hummer	7	Smör	21
Ingefära	12	Soya	14
Julienne	14	Sparris	16
Jästpulver	11	Spenat	16
Kabeljo	5	Strömming	6
Kanel	12	Surkål	—
Kastanjer	17	Sylta	9
Konservbrytare	20	Säser	13
Korfvoror	9	Tapioca	12
Kronärtskockor	15	Te	7
Kryddor	12	Thonfisk	20
Kräftstjältar	6	Tomates	14
Kräftsmör	6	Tryffel	16
Köttvaror	10	Tunga	10
Köttextrakt	10	Tungvurst	9
Lax	5	Äl	6
Ljus	20	Ägg	20
Lutfisk	5	Äpplen	17
Lök	15	Ärtor	16
		Ättika	20



Fiskvaror.

Anjovis, de flesta förnämsta svenska och norska
inläggningar, hvaribland:

I. I. Hallgren & Sons delikatess-, pr $\frac{1}{1}$ -burk kr. 1.10

D:o » » $\frac{1}{2}$ - » » —.65

D:o » » $\frac{1}{4}$ - » » —.45

D:o » » $\frac{1}{1}$ -kagge » 1.25

D:o » » $\frac{1}{2}$ - » » 1.—

D:o skinn- & benfri » $\frac{1}{2}$ -låda » —.65

D:o » » $\frac{1}{4}$ - » » —.45

D:o i ostronsås » $\frac{1}{2}$ -burk » —.65

D:o » » $\frac{1}{4}$ - » » —.45

D:o rensad, i tomatessås, » $\frac{1}{1}$ -låda » —.75

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » » —.50

D:o »Bravo» » $\frac{1}{1}$ -burk » —.75

D:o » » $\frac{1}{2}$ - » » —.40

D:o » » $\frac{1}{4}$ - » » —.35

D:o » skinn- & benfri, » $\frac{1}{1}$ -låda » —.75

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » » —.40

Magn. Radhe, Lysekil » $\frac{1}{1}$ -burk » 1.10

D:o » $\frac{1}{2}$ - » » —.65

D:o » $\frac{1}{4}$ - » » —.45

Corneliusson » $\frac{1}{2}$ - » » —.50

D:o i ostronsås ... » $\frac{1}{2}$ - » » —.65

D:o skinn- & benfri, » $\frac{1}{2}$ -låda »

Aug. Lyzell, Lysekil » $\frac{1}{2}$ -burk » —.40

D:o skinn- & benfri, » $\frac{1}{2}$ -låda » —.45

Nösunds Salteri-Bolag » $\frac{1}{2}$ -burk » —.40

D:o skinn- & benfri, » $\frac{1}{2}$ -låda » —.40

Fiskvaror.

Anjovis.

Edv. Nilssons, Grebbestad pr $\frac{1}{2}$ -burk kr. —.40

D:o skinn- & benfri, » $\frac{1}{2}$ -låda » —.40

D:o Extra Prima ... » $\frac{1}{2}$ -burk » —.65

I ostronsås, privat inläggning

(gul etikett) » $\frac{1}{1}$ - » » —.90

D:o d:o » $\frac{1}{2}$ - » » —.65

D:o d:o » $\frac{1}{4}$ - » » —.40

D:o d:o skinn- & benfri, » $\frac{1}{1}$ -låda » —.75

D:o d:o » » $\frac{1}{2}$ - » » —.50

Lindbloms »Non plus ultra» » $\frac{1}{2}$ -burk » —.50

D:o i ostronsås » $\frac{1}{2}$ - » » —.65

H. Thorsens & Sons, Stavanger, » $\frac{1}{1}$ - » » —.75

D:o » $\frac{1}{2}$ - » » —.40

Chr. Aug. Thorne, Moss » $\frac{1}{1}$ - » » 1.—

D:o » $\frac{1}{2}$ - » » —.65

D:o » $\frac{1}{4}$ - » » —.50

D:o » $\frac{1}{1}$ -kagge » 1.75

D:o » $\frac{1}{2}$ - » » 1.25

Anjovis i större kärl » kilo » —.60

Sill, Stor-, Islands..... » » »

Fet-, Norsk » » »

D:o d:o s.k.»Pappas sill» » » »

Delikatess-, finaste Castelbay » » » 1.40

D:o » » styck » —.20

Ofvanstående sillsorter expedieras äfven i större och mindre kärl till billigaste pris.

Fiskvaror.

Sill, konserverad.

Blekinge krydd-	pr kagge	kr.	2.75
D:o	» styck	»	— .03
Vestkust krydd.....	»	»	— .15
D:o i burkar om c:a 4 kilo,	» burk	»	3.—
i Gaffelbitar	» $\frac{1}{2}$ -burk	»	— .50
D:o Östersjösill i picklessås,	» $\frac{1}{2}$ -	»	— .65
D:o »	» $\frac{1}{4}$ -	»	— .40
D:o » i vinsås ...	» $\frac{1}{2}$ -	»	— .65
D:o » » ...	» $\frac{1}{4}$ -	»	— .40
D:o Benfri Matjes-	» $\frac{1}{2}$ -	»	— .65
D:o »	» $\frac{1}{4}$ -	»	— .40

Lax, finaste iskällarsaltning.

Priset beroende på hvilken del af laxen som önskas.

<i>Rygg</i> -	pr kilo	kr.
<i>Tajmen</i> -	»	»
D:o i originalkärl om c:a 8 kilo,	» kärl	»
<i>Rökt</i> , »Rehn»	» kilo	»
D:o »Halmstads»	»	»
D:o »Carlshamns»	»	»
D:o »Norrlands»	»	»

Lax levereras äfven skuren i skifvor.

Lax, konserverad, rökt, i olja, pr låda	kr.	1.50
D:o inkokt, färsk » burk	»	1.25
Kabeljo, finaste, benfri.....	» kilo	— .60
» i fjärdingar, » fjärding	»	
Lutfisk, <i>Spillånga</i>	» kilo	»

Fiskvaror.

Lutfisk, <i>Bernfisk</i>	pr kilo	kr.	
<i>Gråsida</i>	» »	»	
Sik, <i>Fet-</i>	» »	»	— .60
D:o	» fjärding	»	15.—
Strömming, <i>Ålands-</i>	» kilo	»	— .25
D:o d:o äfven i större kärl.			
Surströmming, <i>Norrlands</i>	» kagge	»	— .25
Böckling, rökt Vaxholms-			
strömming, färsk hvarje dag.	» 2 styck	»	— .06
Rökt Sill, » <i>Kippers</i> »	» styck	»	— .08
Rökt Ål (särdeles delikat			
smörgåsrätt)	» kilo	»	
Nejonögon, rökta	» styck	»	— .04
Caviar, se under Delikatesser, sid. 18.			
Fiskebollar af de förnämsta norska inläggningar,			
i burkar om 4—6 portioner, pr burk	kr.	1.—	
D:o » 2—4 » » » »			— .60
Fiskfärs » (pyramidformiga) » » »			1.25
Fiskpudding » » » » »			1.40
Af denna konserv kan i största hast beredas en särdeles smaklig fiskrätt.			
Kräftstjertar, saltade	pr kilo	kr.	
D:o färska	» burk	»	
Kräftsmör	» $\frac{1}{1}$ - » »		1.25
D:o	» $\frac{1}{2}$ - » »		— .75
Fiskmjöl, »Bordewich & C:o», Lofoten,			
pr burk om 500 gr.	kr.	2.50	
D:o d:o » » 250 » »			1.50

Fiskvaror.

Fiskmjöl, »Bordewich & C:o», Lofoten,

pr burk om 125 gr. kr. —.90

D:o d:o » paket » 200 » » 1.05

D:o d:o » » » 100 » » —.55

Bruksanvisning medföljer.

Hummer, konserverad, kron-, pr $\frac{1}{1}$ -burk kr. 1.40

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » » —.80

Makrill, i olja, rökt..... » låda » —.65

D:o fransk, au vin » » 2.50

D:o » à la ravigote » » 2.50

Thonfisk, » » » —.75

D:o » aux aromes & fines herbes,

pr glas kr. 1.—

Sardeller, franska, i salt » $\frac{1}{1}$ -fl. » 1.50

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » 1.—

D:o » i olja » fl. » 1.50

*Sardiner af de förnämsta inläggningar, hvaribland märkas:

»Rödel & Fils frères» extra françaises i olja,

pr låda kr. 1.40

D:o H » » » 1.10

D:o B » » » 1.—

D:o Lemoine, i olja » » » —.65

»Amieux frères», Richelieu » » » 1.25

D:o i tomata » » » —.55

D:o Royans » » » —.70

»Teyssonneau Jeune», i olja » » —.65

D:o i tomata ... » » » —.75

Fiskvaror,

Sardiner.

»Ramell», skinn- & benfri, i olja, pr låda kr.	1.10
D:o benfri, à la provençale, » » »	1.—
D:o » au citron » » »	1.—
D:o » à la ravigote... » » »	1.—
D:o » au beurre » » »	1.10
D:o » aux truffes ... » » »	1.10
D:o » sauce anglaise » » »	1.—
D:o » aux pickles ... » » »	1.10
D:o » aux tomates ... » » »	1.—
D:o » à la moutarde... » » »	1.—
D:o » i olja pr glasburk »	1.50
»The Superior», » pr låda »	— .70
»Delory», » » » »	— .50
»Club Alpin», » » » »	— .50
»Lousec», i tomata..... » » »	— .45
Norska »Thorne», rökta » » »	— .50
D:o »Holmen», » » » »	— .35

Korfvoror.

Samtliga korfvoror äro af kontrollerad tillverkning
och af finaste kvalitéter.

Svensk tillverkning:

Kokt medvurst	pr kilo kr.	1.50
Lefver-korf	» » »	1.50
Falu-korf	» » »	1.50
»	» » »	1.20

Korfvaror.

Svensk tillverkning:

<i>Bräck-korf</i>	pr	kilo	kr.	— 70	
<i>Frankfurter-korf</i>	»	par	»	— 17	
<i>Wiener-korf</i>	»	»	»	— 17	
<i>Tung-vurst</i>	»	kilo	»	2.50	
<i>Tung-lefver-vurst</i>	»	»	»	2.50	
<i>Imiterad lübsk Metvurst</i> N:o 1.....	»	»	»	3.—	
D:o	»	2.....	»	»	2.50
D:o	»	3.....	»	»	1.80
<i>Fru Anna Welanders i Linköping</i>					
Medvurst (privat tillverkning)	»	»	»	3.—	
<i>Sylta</i> af rimmadt fläsk	»	»	»	1.50	
D:o af färskt fläsk	»	»	»	1.50	
D:o	»	extra till Jul	»	»	1.80

Äkta utländska korfvaror:

<i>Lübsk Metvurst</i>	»	»	»	3.50
<i>Cerwelat, Braunschweiger</i>	»	»	»	5.—
<i>Schlackwurst</i> »	»	»	»	5.—
<i>Sardellenwurst,</i> »	»	»	»	4.—
<i>Tryffelwurst,</i> »	»	»	»	4.—
<i>Mortadelle, italiensk</i>	»	»	»	5.—
<i>Gåslefvurst, Pariser, med tryf-</i>				
fel & pistache.....	»	st.	»	2.—
D:o <i>Strassburger, med</i>				
tryffel & pistache	»	kilo	»	12.—
<i>Galantine de foie gras</i>	»	»	»	14.—

Kött.

Gotlands Fårkött, rimmadt	pr	kilo	kr.	— 75
Oxkött, benfritt, innanlär.....	»	»	»	1.—
D:o	»	»	rökt	» » » 2.35
Oxtungor, ryska, saltade, största				
	urval	»	styck	» 2.25
D:o	»	»	rökta	» » » 3.—
D:o	mindre	»	»	» » »
Fläsk, rimmadt	»	kilo	»	1.—
Skinkor, färska	»	»	»	1.—
D:o	rimmade	»	»	» 1.20
D:o	rökta, sockersaltade.....	»	»	» »
Renstek, rökt	»	»	»	» » »
Gåsbröst, Pommerska, benfria ...	»	»	»	5.—

Konsveradt kött:

Corned Beef (kokt salt kött), pr	kilo	kr.	1.40
D:o	pr $\frac{1}{4}$ -burk	»	7.50
D:o	» $\frac{1}{2}$ - »	» »	3.75
D:o	» $\frac{1}{4}$ - »	» »	1.25
Sköldpaddkött (Turtle Meat), färdigt att tillsättas			
med buljong	pr burk	kr.	5.75
Konsverade Kötträtter af Axel Molinder & C:is			
inläggning till fabrikspris.			

Köttextrakt.

»Liebig» (fast)	pr $\frac{1}{4}$ -burk	kr.	2.25
D:o	»	» $\frac{1}{8}$ - »	» 1.25

Köttextrakt.

»Cibils» (flytande).....	pr	$\frac{1}{4}$ -flaska	kr.	1.65
D:o	»		$\frac{1}{2}$ » »	1.—
»Kopp»	»		$\frac{1}{4}$ » »	1.65
Buljongkapslar, i bleckaskar à 10 st.,				
			pr ask	» 1.—
D:o		pr kapsel	»	—10

Konserverad **Buljong** m. fl. **Soppor** af Axel Molinder & C:s tillverkning till fabrikspris.

Mjöl.

Hvete-, 1:ma svenskt.....	pr	kilo	kr.	
Råg-,	»		» » »	
Rågsikt-,	»		» » »	
Potatis-,	»		» » »	
Hafre-,	»		» » »	
D:o	» i paket om $\frac{1}{4}$ kilo,	»	paket	» —.60
D:o	» » $\frac{1}{2}$ » »	» » »		» —.35
D:o »Knorrs»	» $\frac{1}{2}$ » »	» » »		» —.60
D:o D:o	» $\frac{1}{4}$ » »	» » »		» —.35
Maizena-	» 0.450 » » »			» —.60
D:o	» 0.225 » » »			» —.35
Jästpulver-, svenskt, »Ekströms»,	$\frac{1}{4}$ -burk	»		1.25
D:o	» » $\frac{1}{2}$ » »			» —.75
D:o amerikanskt	$\frac{1}{4}$ » »			» —.15
Jäst, se sid. 20.				

Gryn.

Hafre-, Vårgårda	pr	kilo	kr.	
D:o ångpreparerade, i påsar om				
1 kilo	»	påse	»	— .65
Hel-	»	kilo	»	
Korn-	»	»	»	
Manna-, ryska	»	»	»	
Polenta-,	»	»	»	— 50
Ris-, Carolina.....	»	»	»	— .70
D:o »	»	»	»	— .40
Tapioca-, franska	»	paket	»	— .50

Kryddor.

Salt-, Bord-, i paket om 425 gr., pr paket	kr.	— .10
D:o Mat-	» liter	» — .08
D:o Groft	» »	» — .05
Salpeter	» kilo	» — .75

Pulveriserade, paketerade kryddor:

Svartpeppar, i paket om 50 gr., pr paket	kr.	— .20
Hvitpeppar, » » » »		— .20
Kryddpeppar, » » » »		— .20
Kanel, » » » »		— .20
Ingefära, » » » »		— .20
Nejlikor, » » » »		— .20
Cayenne, » flaska	»	— .50
Curry, » $\frac{1}{1}$ »		— .60

Kryddor,

pulveriserade och paketerade:

Curry	pr $\frac{1}{2}$ -flaska	kr. —.45
Pickles, se sid. 15.		
Senap, » »	13.	
Sås, » »	13 & 14.	
Ättika, » »	20.	

Senap.

Engelsk, "Colman", torr	pr $\frac{1}{1}$ -burk	kr. 1.75
D:o » »	» $\frac{1}{2}$ - » »	1.—
D:o » »	» $\frac{1}{4}$ - » »	— .60
D:o "Batty & C:i", tillagad »	kruka »	1.25
D:o » »	» » »	1.40
D:o "Keen", tillagad, stora burkar	» » »	1.50
Fransk, "Louis frères & C:i" tillagad »	$\frac{1}{1}$ -glas »	— .90
D:o » »	» $\frac{1}{2}$ - » »	— .60
Svensk, » Th. Winborg & C:i», »	kilo »	1.50

Såser.

Engelska, "Batty & C:i"		
» Anjovis»-	pr flaska	kr. 1.25
» Biffstecks»	» »	1.25
» Nabob»	» »	1.25
» India Soya»	» »	1.—
» Worcestershire»	» »	1.25

Såser.

Ostindisk Soya.....	pr krus	kr.	2.25
Svensk Soya.....	» $\frac{1}{1}$ -but.	»	— .50
D:o d:o	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .25
Fransk Tomate, purée	» $\frac{1}{1}$ -flaska	»	1.75
D:o d:o »	» $\frac{1}{2}$ - »	»	1.—
D:o d:o »	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .75
D:o d:o »	» $\frac{1}{8}$ - »	»	— .50
D:o d:o »	» $\frac{1}{16}$ - »	»	

Grönsaker.

Bönor, bruna, finaste holländska	pr kilo	kr.	
D:o hvita, » franska ... » »	»	»	
D:o <i>Haricots verts</i> , franska ... » burk	»	»	1.—
D:o d:o svenska... » »	»	»	— .85
D:o d:o norska ... » »	»	»	1.25
D:o <i>Flageolets</i> , franska..... » »	»	»	1.—
Blandade Legymer (Macédoines)			
	franska » » »	»	1.—
D:o d:o d:o » » flaska	»	»	1.50
Torkade Grönsaker, såsom			
Julienne, Grönkål, Hvitkål, Spe-			
nat, Bönor etc. i paket om 50 gr.	» paket	»	— .50
Champignoner, franska,			
qualité »Extra choix»	» $\frac{1}{1}$ -burk	»	1.10
» »	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .60
» »	» $\frac{1}{4}$ - »	»	— .45
» »	» $\frac{1}{1}$ -glas	»	1.75

Grönsaker.

Champignoner,

qualité 1:er choix pr $\frac{1}{4}$ -burk kr. 1.—

» » » $\frac{1}{2}$ - » » —.55

» Choix » $\frac{1}{4}$ - » » —.80

» »Extra, tryfferade» » $\frac{1}{2}$ -glas » 1.50

Kronärtskockor à la Barigoule » Burk » 2.50

Kronärtskocksbottnar, franska » » » 2.—

Morötter, franska » Glas » 1.—

Nypon, svenska » liter »

Oliver, franska, amelleaux » flaska » 1.—

D:o » fourrées » » »

D:o » farcies » » » 1.75

Pickles, engelsk, »Batty & C:i» » $\frac{1}{4}$ - » » 1.75

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » » 1.—

D:o svensk, »Axel Molinder

& C:i» » $\frac{1}{4}$ - » »

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » »

D:o » » » $\frac{1}{4}$ - » »

Lök, engelsk, Sylt-, »Batty & C:i» » $\frac{1}{4}$ - » » 1.75

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » » 1.—

D:o svensk, » »Axel Molinder

& C:i» » $\frac{1}{4}$ - » »

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » »

D:o » » » $\frac{1}{4}$ - » »

D:o Portugisisk » kilo » —.50

D:o svensk, Röd- » » »

D:o Charlotten- » » »

Gurkor, Vesterås » liter » 1.—

D:o Kahns » styck »

Grönsaker.

Gurkor, engelska, »Batty & C:ä» pr flaska kr. 1.—

Capris, fransk, qvalité »Nonpareille» » » » —.65

D:o » » » » kilo » 4.—

D:o » »Surfine» » flaska » —.50

D:o » » » kilo » 3.—

Sparris, Braunschweiger:

Stång- i burkar om c:a 24 stäng. » $\frac{1}{1}$ -burk » 2.50

D:o » » » 12 » » $\frac{1}{2}$ - » » 1.25

D:o » » » 32 » » $\frac{1}{1}$ - » » 2.25

D:o » » » 15 » » $\frac{1}{2}$ - » » 1.15

Sopp-, 1:ma » $\frac{1}{2}$ - » » 1.25

D:o » » $\frac{1}{4}$ - » » —.65

D:o 2:da » $\frac{1}{2}$ - » » 1.10

D:o » » $\frac{1}{4}$ - » » —.55

Knopp-, hvit » $\frac{1}{2}$ - » » 1.75

D:o » » $\frac{1}{4}$ - » » 1.25

D:o grön » $\frac{1}{2}$ - » » 1.50

D:o » » $\frac{1}{4}$ - » » 1.—

Fransk Stång- » flaska » 2.50

Spenat, hackad » burk » »

D:o hela blad » » » »

Tryffel, finaste skalad, »Bonfils» » $\frac{1}{2}$ -burk » 7.50

D:o » » » » $\frac{1}{4}$ - » » 4.—

D:o » » » » $\frac{1}{8}$ - » » 2.25

D:o » » » » $\frac{1}{16}$ - » » 1.25

D:o skal- » $\frac{1}{4}$ - » » 1.—

Ärter, gula, Lidingö » liter » —.20

D:o » »Victoria», skalade » kilo » —.60

Grönsaker.

Ärter, <i>gröna</i> , Svenska	pr liter	kr. —.25
D:o <i>Ryska</i> , finaste	» kilo	» 3.50
D:o <i>Petits Pois</i> , extra fins	» burk	» —.85
D:o d:o fins	» »	» —.65
D:o d:o moyens	» »	» —.45
D:o d:o extra fins	» glas	» 1.50

Frukt.

Ananas, fransk	pr burk	kr. 1.25
Äpelsiner, <i>Valencia & Messina</i> , efter årstiden	» dussin	»
Citroner, <i>Messina & Malaga</i> , efter årstiden	» styck	»
Kastanjer, <i>Tyroler</i> , finaste	» kilo	»
Nötter, <i>Hassel-</i> , Neapolitanska	» »	» 1.25
D:o <i>Para-</i> , Brasilianska ...	» »	» 1.25
D:o <i>Val-</i> , Grenoble	» »	»
Päron, Svenska, Tyska m. fl. un- der säsongen	» »	»
Äpplen, Svenska, Amerikanska, Tyroler, m. fl. under sä- songen	» »	»
D:o <i>torkade</i> , i ringar	» »	»

Delikatesser.

Caviar, *rysk*, osaltad

Till en assiett åtgår c:a 1 hektogr. Under
säsongen Nov.—Maj inkommer ny sändning med
hvarje lägenhet.

Delikatesser.

Caviar, Elbe, extra grofkornig pr kilo kr. 10.—
D:o d:o grofkornig » » » 9.—

Bleckburkar rymmande 100 gr. och deröfver
tillhandahållas.

Caviar, Svensk, »Löjrom» pr kilo kr.
D:o d:o »Sikrom» » » »
D:o konserv. »Kullbergs» » burk » —.75
D:o **Norsk**, »Thorsen» » » » —.85

Thorsens Caviar, serverad på följande vis, kan
rekommenderas såsom en verklig delikatess för
smörgåsbordet:

Hårdkokta ägg skäras i tunna skifvor och upp-
läggas på en assiett, hvarefter litet ($\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ te-
sked) Thorsens Caviar lägges på hvarje ägg-
skifva.

Caviar, Norsk, rökt pr burk kr. —.75

Ostron, Holländska, Danska

m. fl. » dussin »

Beställningar å ostron för middagar och su-
péer emottagas.

Färser, »Batty & C:i» i London, Anjois-, Lax-,
Tung-, Skink-, Krabb-, Strassburgerkött-
m. fl. pr burk kr. —.75

Gåslefver, Strassburger, terrin

N:o 12 » terrin » 3,50

D:o d:o » 13 » » 2.75

Delikatesser.

Gåslefver, Strassburger, terrin

	N:o 14 pr terrin	kr. 2.25
D:o	» bleckburk	
	N:o 12 » burk	» 3.—
D:o	» » 13 » »	» 2.50
D:o	» » 14 » »	» 2.—
D:o	<i>en croute</i> levereras på beställning, som bör göras minst 9 dagar in- nan varan skall användas.	
D:o Puré,	» pr $\frac{1}{1}$ -ask	kr. 1.25
D:o	» » $\frac{1}{2}$ - » »	— .75
D:o	» Fransk » ask	» —.90
Saucisson de foie gras , Pariser » styck		» 2.—
D:o	Strassburger » kilo	» 12.—
Galantine de foie gras , » » »		» 14.—
Finare Korfvaror , se sid. 9.		
Rökt Lax,	» » 5.	
Rökt Ål,	» » 6.	

Diverse.

Bisquits , »Albert», Smörgåskex från Makenzie & Ma- kenzie i London. pr kilo kr. 2.40		
D:o	d:o i lådor om 2 eng. ☞ » låda »	2.50
D:o	d:o » » 1 » » »	1.25
D:o	d:o i paket om $\frac{1}{4}$ -kilo » paket »	— .60
D:o	d:o » $\frac{1}{8}$ - » »	— .30

Diverse.

Cacao, »Van Houtens»,

i bleckburkar om $\frac{1}{2}$ kg. pr burk kr. 3.—

D:o » $\frac{1}{4}$ » » » 1.65

D:o » $\frac{1}{8}$ » » » » —.90

Citronsyra, fransk, i eleganta

glasflaskor » flaska »

Gelatin,

svensk, hvit, i paket om 425 gr. » paket »

D:o röd » » » » » » »

Ingefära, syltad » $\frac{1}{4}$ -kr. » 1.25

Jäst, färsk dagligen » kilo » 1.—

Konservbrytare » styck » —.50

Ljus, Stearin-, 1:ma Liljeholmens » paket »

D:o » 2:da » » » »

Macaroni, franska, i p:t om $\frac{1}{2}$ kilo » » » —.50

D:o » » $\frac{1}{4}$ » » » » —.30

Olja, fransk, »Union» » $\frac{1}{1}$ -lit.-fl. » 3.50

D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » » 2.25

D:o » » » $\frac{1}{4}$ - » » 1.25

D:o » » » $\frac{1}{8}$ - » » —.75

D:o » » » $\frac{1}{16}$ - » » —.50

D:o » »Lautier fils» » karaff »

Te, Kejsar-, »Ödmann & Ci» » burk » 3.50

Ättika, svensk mat- » liter » —.25

D:o » syra » flaska » —.80

D:o fransk Vinaigre » flaska » 1.25

D:o » » » » » 1.—

Ägg, färska » tjog »

D:o nyvärpta från hönsgård ... » » »

Smör.

Ensamförsäljning af det omtyckta
»Östanå-Smöret» i $\frac{1}{2}$ -kilos bitar, hvilket inkommer
färskt 3 gånger i veckan.

Särskildt utmärker sig detta smör genom sin
fina arom, stora hållbarhet och dryghet.

Priset på detta smör är det för dagen gällande,
i tidningarna bekantgjorda.

Osaltadt Smör, s. k. *Pariser-Smör*, levereras på be-
ställning.

Bland öfriga sorter **finaste bordsmör** kunna
framhållas de från *Ettersta*, *Hellberga*, *Holmsta* m.
fl. herrgårdar.

Dessa sorter säljas till pris af 10 öre pr kilo
under gällande notering.

Matsmör från olika delar af landet. Det från Norr-
land kan särskildt rekommenderas på grund af
sin stora fetthalt.

Bästa sort **Finskt Sommar-Smör** till billi-
gaste pris.

*Tager mig friheten fästa ärade kunders upp-
märksamhet vid bekvämligheten och fördelen af att
uppgöra om leverans af ett visst kvantum Smör
(t. ex. $\frac{1}{2}$ kilo Bordsmör och 1 kilo Matsmör) att
levereras på bestämd dag.*

Ost.

Inhemsk tillverkning:

Vesterbottens Grädd-, s. k. »Burträsk-Ost», af de flesta märken	pr kilo	kr.	
D:o Grädd Kummin-.....	»	»	»
Svensk Herrgårds- storpipig s. k. »Skånsk Gräddost»	»	»	»
Vrågebäcks-	»	»	»
Vartofta Grädd-	»	»	»
Sötmjölks-	»	»	»
Smålands Prest-	»	»	»
Hushålls- ca 1 kilo stycket, färsk, mild Ost	»	»	» 1.50
Hushållsosten är märkt med ett kohufvud och sign. A. B. 1830.			
Stilton-, »Stockumla»	pr kilo	kr.	
D:o » 2 år gam., grön »	»	»	»
D:o »Tullus»	»	»	»
Cheddar-	»	»	»
Camembert-, i askar	» styck	»	— .75
Gorgonzola-	» kilo	»	
Get-, Mes-, »Jemtlands»	pr kilo	kr.	1.80
D:o » »Norsk»	»	»	» 1.80
Delikatess Mes-, med grädde, i st. om 1/2 kilo »	styck	»	— .45
D:o utan grädde »	» » »	» » »	» » »
Aptit-,	»	»	»
Vinpottkäs i glasburkar	» burk	»	

Ost.

Utländsk tillverkning:

Schweizer-, »1:ma Emmenthaler»	pr kilo	kr.	2.—
Edamer-, Holländsk	»	»	1.80
Gouda-	»	»	»
D:o	» gammal ...	»	»
Tilsiter-, Tysk	»	»	2.40
Limburger-, »	» styck	»	1.25
Harzer- Tysk	»	»	—1.10
Berliner Kulkäse	»	»	—1.15
Gorgonzola-, Italiensk	kilo	»	3.50
Parmesan-,	» gammal	»	4.70
D:o	» rifven ...	» flaska	»
Chester-, Engelsk	kilo	»	3.50
Stilton-,	»	»	4.—
Roquefort-, Fransk	»	»	3.50
Brie-	»	»	5.80
D:o Fransk i askar om 1/4-kilo	» styck	»	1.50
Camembert-, Fransk i askar...	»	»	1.40
D:o	»	»	1.25
Neufchâtel-, » (Bondons)	»	»	—40
Coulommiers-, »	pr styck	kr.	3.—
D:o	» kilo	»	6.—
S:te Marie-	» styck	»	1.—
Gervais-,	» carré.....	»	—50
D:o	» petit Suisse	»	—40
Port de Salut	» kilo	»	4.—

*Hvarje Onsdag säljas till mycket billigt pris
afskurna bitar Ost af alla slag.*

