

# Priskurant - 2

Axel Boivie

*Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 8:o*



1897

ETABLERAD 1830

PRISKURANT

från

AXEL **B** OIVIE

Lager af

Viktualier, Delikatesser, Konserver

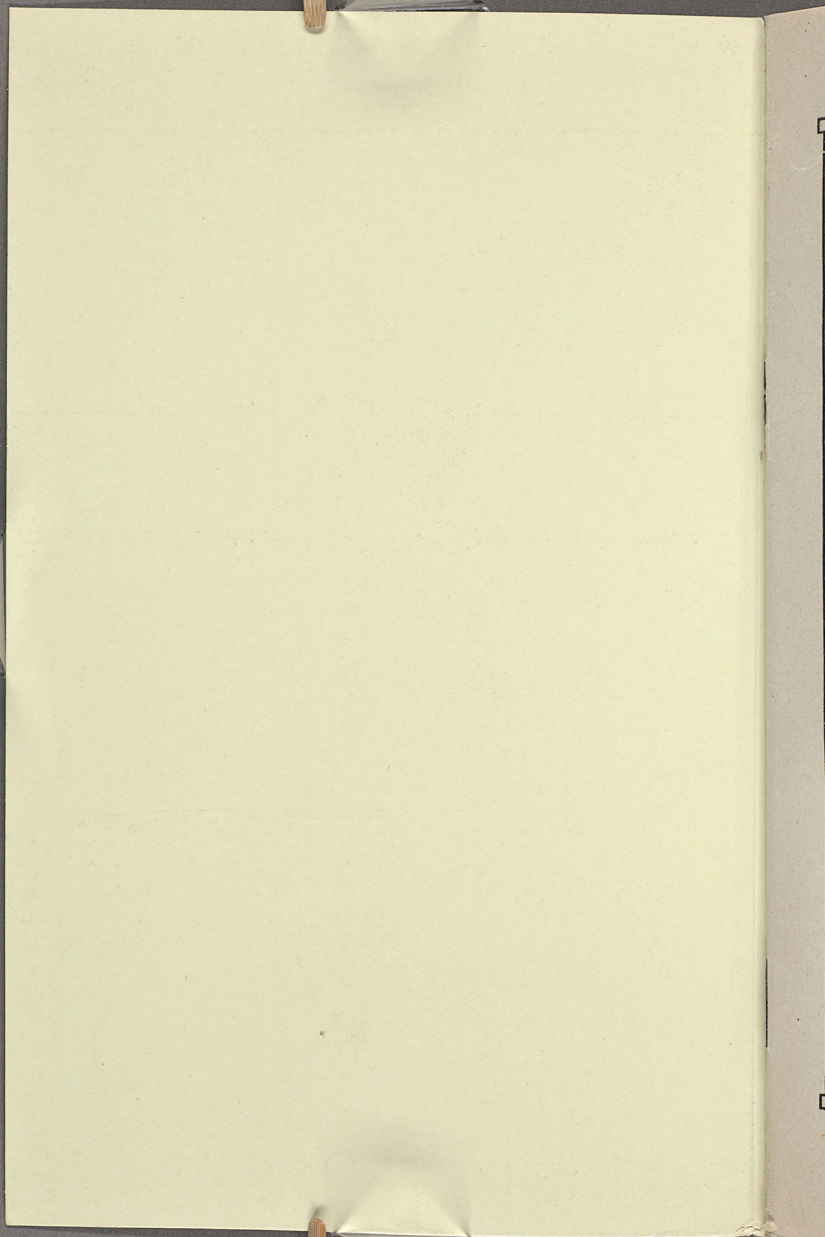
*Smör & Ost*

12 Jacobsgatan 12

STOCKHOLM

Rikstelefon 5 90 ✨ Allm. Telefon 64 18

Sthlm, Centr.-Tr. 12. 96.



Rikstelefon  
5 90.

Allm. telefon  
64 18.

# Priskurant

från

# AXEL BOIVIE

(Etablerad 1830)

å

Viktualier, Delikatesser, Konserver,

# Smör & Ost.

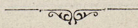
12 Jakobsgatan 12

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
Bäckling .....	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
Champignoner .....	14	Olja .....	20
Citroner .....	17	Ost .....	22
Citronsyra .....	20	Ostron .....	18
Corned Beef .....	10	Pastejer .....	18—19
Curry .....	12	Peppar .....	12
Diverse .....	20	Pickles .....	15
Fiskehollar .....	6	Polenta .....	12
Fiskmjöl .....	6	Päron .....	17
Flask .....	10	Renstek .....	10
Fruktar .....	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
Gäsbröst .....	10	Sill .....	4
Gäslefver .....	18—19	Skinka .....	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
Korfvaror .....	9	Tapioca .....	12
Kronärtskockor .....	15	Te .....	20
Kryddor .....	12	Thonfisk .....	7
Kräftstjertar .....	6	Tomates .....	14
Kräftsmör .....	6	Tryffel .....	16
Köttvaror .....	10	Tunga .....	10
Köttextrakt .....	10	Tungvurst .....	9
Lax .....	5	Ål .....	6
Ljus .....	20	Ägg .....	20
Lutfisk .....	5	Äpplen .....	17
Lök .....	15	Ärter .....	16
		Ättika .....	20



## Fiskvaror.

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

<i>I. I. Hallgren &amp; Sons</i> delikatess-, pr $\frac{1}{2}$ -burk	kr.	1.10
D:o » » » $\frac{1}{2}$ - » »		— .65
D:o » » » $\frac{1}{4}$ - » »		— .45
D:o » » » $\frac{1}{2}$ -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 tomatensäsa, »	$\frac{1}{2}$ -låda »	— .75
D:o » » » »	$\frac{1}{2}$ - » »	— .50
D:o »Bravo» .....	$\frac{1}{2}$ -burk »	— .75
D:o » » » .....	$\frac{1}{2}$ - » »	— .40
D:o » » » .....	$\frac{1}{4}$ - » »	— .35
D:o » skinn- & benfri, »	$\frac{1}{2}$ -låda »	— .75
D:o » » » »	$\frac{1}{2}$ - » »	— .40
<i>Magn. Radhe, Lysekil</i> .....	$\frac{1}{2}$ -burk »	1.10
D:o .....	$\frac{1}{2}$ - » »	— .65
D:o .....	$\frac{1}{4}$ - » »	— .45
<i>Corneliusson</i> .....	$\frac{1}{2}$ - » »	— .50
D:o i ostronsås ... »	$\frac{1}{2}$ - » »	— .65
D:o skinn- & benfri, »	$\frac{1}{2}$ -låda »	
<i>Aug. Lysell, Lysekil</i> .....	$\frac{1}{2}$ -burk »	— .40
D:o skinn- & benfri, »	$\frac{1}{2}$ -låda »	— .45
<i>Nösunds Salteri-Bolag</i> .....	$\frac{1}{2}$ -burk »	— .40
D:o skinn- & benfri, »	$\frac{1}{2}$ -låda »	— .40

## Fiskvaror.

### Anjovis.

<i>Edv. Nilssons, Grebbestad</i> .....	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>I ostronsås, privat inläggning</i>			
(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
<i>Lindbloms »Non plus ultra»</i>	» $\frac{1}{2}$ -burk	»	— .50
D:o i ostronsås .....	» $\frac{1}{2}$ - »	»	— .65
<i>H. Thorsens &amp; Sons, Stavanger,</i>	» $\frac{1}{1}$ - »	»	— .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

<b>Sill, Stor-, Islands</b> .....	»	»	»
Fet-, Norsk .....	»	»	»
D:o d:o s.k.»Pappas sill»	»	»	»
Delikatess-, finaste Castelbay	»	»	1.40
D:o »	» styck	»	— .20

Oftanstående 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 .....	» 1/2-burk	»	— .50
D:o Östersjösill i picklessås,	» 1/2- »	»	— .65
D:o »	» 1/4- »	»	— .40
D:o » i vinsås ...	» 1/2- »	»	— .65
D:o » » ...	» 1/4- »	»	— .40
D:o Benfri Matjes- .....	» 1/2- »	»	— .65
D:o » .....	» 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> .....	» »	»	
<b>Sik, Fet-</b> .....	» »	»	— .60
D:o .....	» fjärding	»	15.—
<b>Strömning, Ålands-</b> .....	» kilo	»	— .25
D:o d:o äfven i större kärl.			
<b>Surströmning, Norrlands</b> .....	» kagge	»	— .25
<b>Böckling, rökt Vaxholms-</b> strömning, färsk hvarje dag.	» 2 styck	»	— .06
<b>Rökt Sill, »Kippers»</b> .....	» styck	»	— .08
<b>Rökt Ål</b> (särdeles delikat smörgåsrätt) .....	» kilo	»	
<b>Nejonögon, rökta</b> .....	» styck	»	— .04
<b>Caviar</b> , se under Delikatesser, sid. 18.			
<b>Fiskebollar</b> af de förnämsta norska inläggningar, i burkar om 4—6 portioner, pr burk	kr.		1.—
D:o » 2—4 » » » »			— .60
<b>Fiskfärs</b> » (pyramidformiga) » » »			1.25
<b>Fiskpudding</b> » » » »			1.40
Af denna konserv kan i största hast beredas en särdeles smaklig fiskrätt.			
<b>Kräftstjertar, saltade</b> .....	pr kilo	kr.	
D:o färska .....	» burk	»	
<b>Kräftsmör</b> .....	» $\frac{1}{1}$ - » »		1.25
D:o .....	» $\frac{1}{2}$ - » »		— .75
<b>Fiskmjöl, »Bordewich &amp; C:o», Lofoten,</b> pr burk om 500 gr.	kr.		2.50
D:o d:o » » 250 » »			1.50

## Fiskvarer.

Fiskmjöl, »Bordewich & Co», 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.

» <i>Ramell</i> », 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
» <i>The Superior</i> », » .....	pr låda	» —.70
» <i>Delory</i> », » .....	» » »	» —.50
» <i>Club Alpin</i> », » .....	» » »	» —.50
» <i>Lousec</i> », i tomata.....	» » »	» —.45
<i>Norska</i> » <i>Thorne</i> », rökta .....	» » »	» —.50.
D:o » <i>Holmen</i> », » .....	» » »	» —.35

## Korfvaror.

Samtliga korfvaror äro af kontrollerad tillverkning  
och af finaste qualitèer.

### Svensk tillverkning:

<i>Kokt medvurst</i> .....	pr kilo	kr.	1.50
<i>Lefver-korf</i> .....	» » »		1.50
<i>Falu-korf</i> .....	» » »		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>Gåsleffervurst, Pariser, med tryf-</i> <i>fel &amp; pistache.....</i>	»	st.	»	2.—
D:o <i>Strassburger, med</i> <i>tryffel &amp; pistache</i>	»	kilo	»	12.—
<i>Galantine de foie gras.....</i>	»	»	»	14.—

## Kött.

Gotlands Fårkött, rimmadt .....	pr	kilo	kr.	—	75
Oxkött, benfritt, innanlår.....	»	»	»	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.—	


### Konserveradt 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
Konserverade Köträtter 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	$\frac{1}{1}$ -flaska	kr.	1.65
D:o	»	.....	»	$\frac{1}{2}$ » » 1.—
»Kopp»	»	.....	»	$\frac{1}{1}$ » » 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 paketom $\frac{1}{1}$ kilo,	»	paket » —.60
D:o	»	» $\frac{1}{2}$ »	»	» » —.35
D:o	»Knorr»	» $\frac{1}{2}$ »	»	» » —.60
D:o	D:o	» $\frac{1}{4}$ »	»	» » —.35
Maizena- .....	»	0,450	»	» » —.60
D:o .....	»	0,225	»	» » —.35
Jästpulver-, svenskt, »Ekströms»,	»	$\frac{1}{1}$ -burk	»	1.25
D:o	»	» $\frac{1}{2}$ »	»	» —.75
D:o	amerikanskt .....	» $\frac{1}{1}$ »	»	» —.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 » »	» »	
»Blå kant» .....	» »	1.40
D:o "Keen", tillagad, stora		
burkar .....	» »	1.50
Fransk, "Loui 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.—
<b>Blandade Legymer (Macédoines)</b>			
	franska » »	»	1.—
D:o d:o d:o » »	flaska	»	1.50
<b>Torkade Grönsaker, såsom</b>			
Julienne, Grönkål, Hvitkål, Spennat, Bönor etc. i paket om 50 gr.	» paket	»	— .50
<b>Champignoner, franska,</b>			
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 $\frac{1}{1}$ -burk	kr.	1.—
» » .....	» $\frac{1}{2}$ - » »		—55
» Choix .....	» $\frac{1}{1}$ - » »		—80
» »Extra, tryfferade» .....	» $\frac{1}{2}$ -glas »		1.50
<b>Kronärtskockor à la Barigoule</b> »	burk »		2.50
<b>Kronärtskocksbottnar, franska</b> »	» »		2.—
<b>Morötter, franska</b> .....	» glas »		1.—
<b>Nypon, svenska</b> .....	» liter »		
<b>Oliver, franska, amelleaux</b> .....	» flaska »		1.—
D:o » fourrées .....	» » »		
D:o » farcies.....	» » »		1.75
<b>Pickles, engelsk, »Batty &amp; C:i»</b>	» $\frac{1}{1}$ - » »		1.75
D:o » » »	» $\frac{1}{2}$ - » »		1.—
D:o svensk, »Axel Molinder			
	& C:i» » $\frac{1}{1}$ - » »		
D:o » » »	» $\frac{1}{2}$ - » »		
D:o » » »	» $\frac{1}{4}$ - » »		
<b>Lök, engelsk, Sylt-, »Batty &amp; C:i»</b>	» $\frac{1}{1}$ - » »		1.75
D:o » » »	» $\frac{1}{2}$ - » »		1.—
D:o svensk, » »Axel Molinder			
	& C:i» » $\frac{1}{1}$ - » »		
D:o » » »	» $\frac{1}{2}$ - » »		
D:o » » »	» $\frac{1}{4}$ - » »		
D:o <i>Portugisisk</i> .....	» kilo »		—50
D:o svensk, <i>Röd-</i> .....	» » »		
D:o <i>Charlotten-</i> .....	» » »		
<b>Gurkor, Vesterås</b> .....	» liter »		1.—
D:o Kahns .....	» styck »		

## Grönsaker.

Gurkor, engelska, »Batty & C:i» pr flaska	kr. 1.—
Capris, fransk, qualité »Nonpareille» » » »	— .65
D:o » » » » kilo »	4.—
D:o » » »Surfine» ..... » flaska »	— .50
D:o » » » ..... » kilo »	3.—
<b>Sparris, Braunschweiger:</b>	
Stång- i burkar om c:a 24 stäng. » 1/1-burk »	2.50
D:o » » » 12 » » 1/2- » »	1.25
D:o » » » 32 » » 1/1- » »	2.25
D:o » » » 15 » » 1/2- » »	1.15
Sopp-, 1:ma ..... » 1/2- » »	1.25
D:o » ..... » 1/4- » »	— .65
D:o 2:da ..... » 1/2- » »	1.10
D:o » ..... » 1/4- » »	— .55
Knopp-, hvit ..... » 1/2- » »	1.75
D:o » ..... » 1/4- » »	1.25
D:o grön ..... » 1/2- » »	1.50
D:o » ..... » 1/4- » »	1.—
Fransk Stång- ..... » flaska »	2.50
<b>Spenat, hackad</b> ..... » burk »	
D:o hela blad ..... » » »	
<b>Tryffel, finaste skalad, »Bonfils»</b> » 1/2-burk »	7.50
D:o » » » » 1/4- » »	4.—
D:o » » » » 1/8- » »	2.25
D:o » » » » 1/16- » »	1.25
D:o skal- ..... » 1/4- » »	1.—
<b>Ärter, gula, Lidingö</b> ..... » 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 &amp; Messina</i> , efter årstiden .....	» dussin	»
Citroner, <i>Messina &amp; 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..... pr hektogr. kr.  
Till en assiett åtgår c:a 1 hektogr. Under  
säsongen Nov.—Maj inkommer ny sändning med  
hvarje lägenhet.

## Delikatesser.

<b>Caviar, Elbe</b> , extra grofkornig pr kilo	kr. 10.—
D:o d:o grofkornig ..... » »	» 9.—
Bleckburkar rymmande 100 gr. och deröfver tillhandahållas.	
<b>Caviar, Svensk</b> , »Löjrom» ..... pr kilo	kr.
D:o d:o »Sikrom» ..... » »	»
D:o konserv. »Kullbergs» » burk	» —.75
D:o <b>Norsk</b> , »Thorsen» ... » »	» —.85

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

Hårdkokta ägg skäras i tunna skifvor och uppläggas på en assiätt, hvarefter litet ( $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{2}$  tesked) Thorsens Caviar lägges på hvarje äggskifva.

<b>Caviar, Norsk</b> , rökt .....	pr burk	kr. —.75
<b>Ostron</b> , Holländska, Danska m. fl. ....	» dussin	»
Beställningar å ostron för middagar och supéer emottagas.		
<b>Färser</b> , »Batty & Ci» i London, Anjovis-, Lax-, Tung-, Skink-, Krabb-, Strassburgerkött- m. fl.....	pr burk	kr. —.75
<b>Gåslefver</b> , Strassburger, terrin	N:o 12 » terrin	» 3,50
D:o	d:o » 13 » »	» 2,75

## Delikatesser.

### Gåsleffer, 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 $\frac{1}{4}$ -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. $\text{⌘}$ » 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.

<b>Cacao</b> , »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
<b>Citronsyra</b> , fransk, i eleganta			
glasflaskor .....	» flaska	»	
<b>Gelatin</b> ,			
svensk, hvit, i paket om 425 gr.	» paket	»	
D:o röd » » » » »	» »	»	
<b>Ingefära</b> , syltad .....	» $\frac{1}{4}$ -kr.	»	1.25
<b>Jäst</b> , färsk dagligen .....	» kilo	»	1.—
<b>Konservbrytare</b> .....	» styck	»	— .50
<b>Ljus</b> , Stearin-, 1:ma Liljeholmens	» paket	»	
D:o » 2:da » » »	» »	»	
<b>Macaroni</b> , franska, i p:t om $\frac{1}{2}$ kilo	» »	»	— .50
D:o » » $\frac{1}{4}$ » » »	» »	»	— .30
<b>Olja</b> , 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	»	
<b>Te</b> , Kejsar-, »Ödmann & C:i»	» burk	»	3.50
<b>Ättika</b> , svensk mat- .....	» liter	»	— .25
D:o » syra .....	» flaska	»	— .80
D:o fransk Vinaigre .....	» flaska	»	1.25
D:o » » .....	» »	»	1.—
<b>Ägg</b> , 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- storpig s. k. »Skånsk Gräddost» .....	»	»	»
Vrångbäcks- .....	»	»	»
Vartofta Grädd- .....	»	»	»
Sötmjölks- .....	»	»	»
Smålands Prest- .....	»	»	»
Hushålls- c:a 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 $\frac{1}{2}$ kilo »	styck	»	— .45
D:o utan grädde »	»	»	»
Aptit-, .....	»	»	»
Vinpottkäs i glasburkar .....	» burk	»	

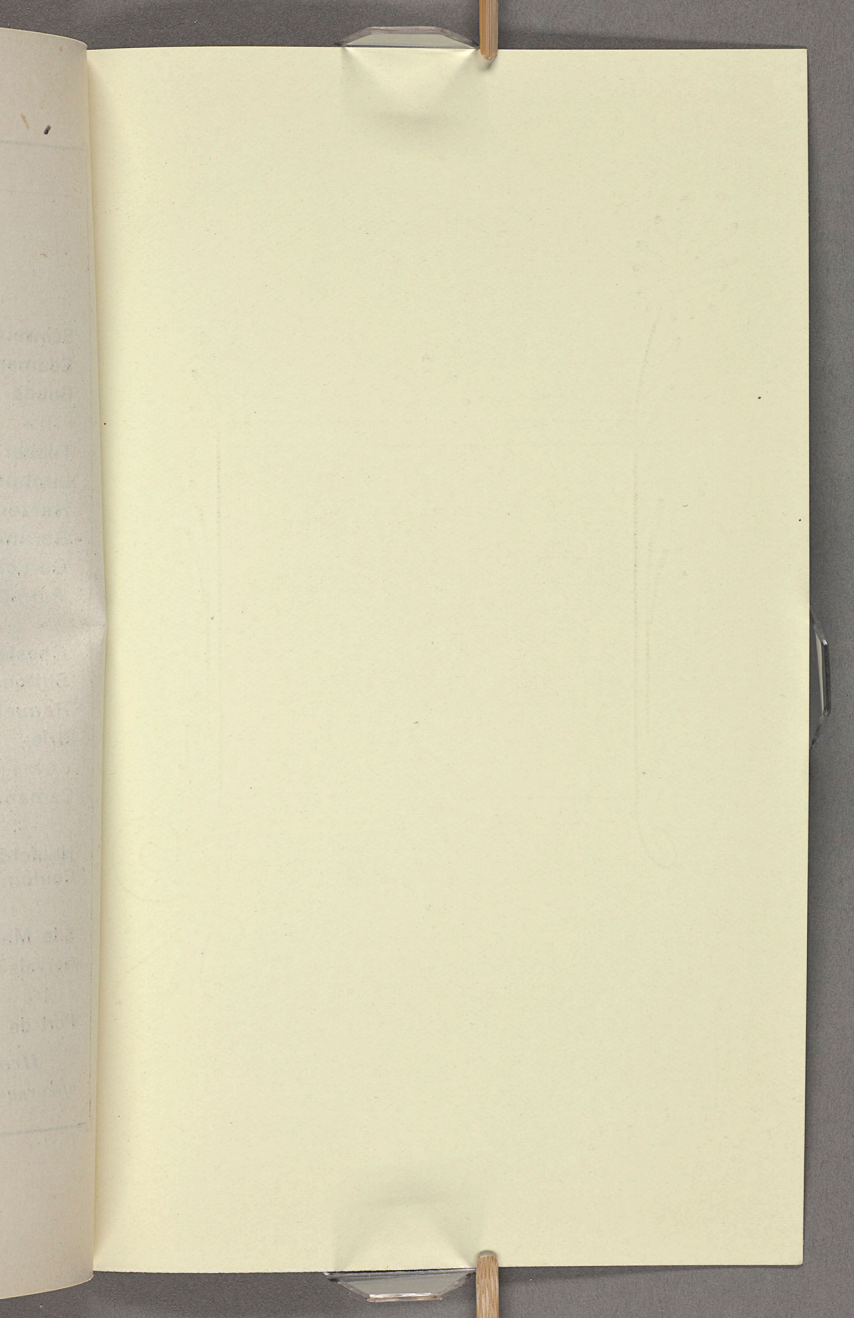
## Ost.

### 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)	» »	»	—4.0
Coulommiers-, » .....	pr styck	kr.	3.—
D:o » .....	» kilo	»	6.—
S:te Marie- » .....	» styck	»	1.—
Gervais-, » carré.....	» »	»	—5.0
D:o » petit Suisse	» »	»	—4.0
Port de Salut » .....	» kilo	»	4.—

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







AXEL BOIVIE

ETABLERAD 1830

12 *Jacobsgatan* 12

STOCKHOLM

*Specialité*

*OST*

