

Ylimmät

Vähittäismyyntihinnat

voimassa 10 päivästä lokakuuta 1941 alkaen
liikevaihtoveroineen.

SIANLIHAA SISÄLTÄVÄT LIHAJALOSTEET:

Keittokinkku, luuton	58:-
Keitetty sianfilé	60:-
Karkea kylmän savun metvursti	43:-
Berliininmakkara	38:-
Kielimakkara	36:-
Maksamakkara	33:-
Nakkimakkara	38:-
Teemakkara	29:-
Siansorkat, keitetty ja savustetut	11:-
Sianluut, keitetty ja savustetut	15:-

NAUDANLIHASTA TAI ELIMISTÄ VALMISTE- TUT JALOSTEET:

Aamiaismakkara	21:-
Halpamakkara	17:-
Kieli, suolattu	32:-
„ keitetty	52:-
„ keitetty ja savustettu	55:-
Kuuman savun makkara	21:-
Kyrönmakkara	21:-
Käristemakkara	22:-
Laukkamakkara	13:-
Luut, savustetut	5:-
Paistinmakkara	21:-
Perunamakkara	13:-
Ryynimakkara	13:-
Savuliha	48:-
Suolaliha	48:-
Suomimakkara	21:-
Vasikanrullasyltty	45:-
Painosyltty	34:-
Vasikanhyttelö	18:-
Vasikanpaisti	49:-
Verimakkara	15:-

HEVOSENLIHAA SISÄLTÄVÄT JALOSTEET:

Hevospaisti, savustettu	23:-
Hevosmetvursti	18:-
Hevosmakkara	14:-

Sianihra, ravinnoksi käytettävä	30:-
Naudantali, ravinnoksi käytettävä	18:-
Juotto-, ruoho- ja pikkuvasikanmaksa	21:-
Muun nautaeläimen ja sian maksa	19:-
Kieli kantoineen, puhdistamatta	21:-
Kieli ilman kantaa puhdistettuna	25:-
Veren ylimmäksi vähittäismyyntihinnaksi vahvis- tetaan 6 markkaa 50 penniä litralta.	

SÄILYKKEITÄ:

Naudanlihasäilyke, nettopaino	33:-
Sekasäilyke (50 % naudan- ja 50 % sian- lihaa), nettopaino	44:-
Hevos- ja naudanlihasäilyke, nettopaino	25:-
Hevoslihasäilyke, nettopaino	23:-
Kielisäilyke, nettopaino	52:-
Kananpaisti, „	40:-
Lampaanmuhenenos, bruttopaino	28:-
Stroganoffin pihvi, „	36:-
Lihapullat, „	32:-
Kaalikääryleet, „	32:-
Merimiespihvi, „	26:-
Lammaskaali, „	29:-

Turussa lokakuun 10 p:nä 1941.

Högsta

Minutförsäljningspris

gällande från och med den 10 oktober 1941
inclusive oms.skatt.

KÖTTFÖRÄDLINGSPRODUKTER INNEHÅL- LANDE SVINKÖTT:

Kokt skinka, benfri	58:-
Kokt grisfilé	60:-
Grov kallrökt metwurst	43:-
Berlinerkorv	38:-
Tungkorv	36:-
Leverkorv	33:-
Knackkorv	38:-
Tekorv	29:-
Grisfötter, kokta och röpta	11:-
Svinben, kokta och röpta	15:-

AV NÖTKÖTT ELLER INÄLVOR TILLVERKADE PRODUKTER:

Frukostkorv	21:-
Billig korv	17:-
Tunga, saltad	32:-
„ kokt	52:-
„ kokt och rökt	55:-
Varmrökt korv	21:-
Kyrökorv	21:-
Bräckkorv	22:-
Lakkorv	13:-
Ben, röpta	5:-
Stekkorv	21:-
Potatiskorv	13:-
Grynkorv	13:-
Rökt kött	48:-
Salt kött	48:-
Suomikorv	21:-
Kalvrullasylta	45:-
Pressylta	34:-
Kalvaladåb	18:-
Kalvstek	49:-
Blodkorv	15:-

KÖTTFÖRÄDLINGSPRODUKTER INNEHÅL- LANDE HÄSTKÖTT:

Häststek, rökt	23:-
Metwurst av häst	18:-
Hästkorv	14:-

Svinister, som användes till föda	30:-
Nöttalg, som användes till föda,	18:-
Lever av göd-, gräs- och spädkalv	21:-
Lever av annat nötkreatur och svin	19:-
Tunga jämtte fäste, icke rengjord	21:-
Tunga utan fäste, rengjord	25:-

Såsom högsta minutförsäljningspris för blod
fastställes 6 mark 50 penni per liter.

KONSERVER:

Nötköttkonser, nettovikt	33:-
Blandkonser (50 % nöt- och 50 % svin- kött), nettovikt	44:-
Häst- och nötköttkonser, nettovikt	25:-
Hästkötkonser, nettovikt	23:-
Tungkonser, nettovikt	52:-
Hönsstek, nettovikt	40:-
Fårstuvning, bruttovitk	28:-
Biff à la Stroganoff, bruttovitk	36:-
Köttbullar, bruttovitk	32:-
Kåldolmar	32:-
Sjömansbiff	26:-
Får i kål	29:-

Åbo, den 10 oktober 1941.



Turun kaupungin kansanhallitolautakunta.

Åbo stads folkförsörjningsnämnd.

1874-1

СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ СЛУЖБА УНИВЕРСИТЕТА

СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

— 23 —

— 24 —

— 25 —

— 26 —

— 27 —

— 28 —

— 29 —

— 30 —

— 31 —

— 32 —

— 33 —

— 34 —

— 35 —

— 36 —

— 37 —

— 38 —

— 39 —

— 40 —

— 41 —

— 42 —

— 43 —

— 44 —

— 45 —

— 46 —

— 47 —

— 48 —

— 49 —

— 50 —

— 51 —

— 52 —

— 53 —

— 54 —

— 55 —

— 56 —

— 57 —

— 58 —

— 59 —

— 60 —

— 61 —

— 62 —

— 63 —

— 64 —

— 65 —

— 66 —

— 67 —

— 68 —

— 69 —

— 70 —

— 71 —

— 72 —

— 73 —

— 74 —

— 75 —

— 76 —

— 77 —

— 78 —

— 79 —

— 80 —

— 81 —

— 82 —

— 83 —

— 84 —

— 85 —

— 86 —

— 87 —

— 88 —

— 89 —

— 90 —

— 91 —

— 92 —

— 93 —

— 94 —

— 95 —

— 96 —

— 97 —

— 98 —

— 99 —

— 100 —

— 101 —

— 102 —

— 103 —

— 104 —

— 105 —

— 106 —

— 107 —

— 108 —

— 109 —

— 110 —

— 111 —

— 112 —

— 113 —

— 114 —

— 115 —

— 116 —

— 117 —

— 118 —

— 119 —

— 120 —

— 121 —

— 122 —

— 123 —

— 124 —

— 125 —

— 126 —

— 127 —

— 128 —

— 129 —

— 130 —

— 131 —

— 132 —

— 133 —

— 134 —

— 135 —

— 136 —

— 137 —

— 138 —

— 139 —

— 140 —

— 141 —

— 142 —

— 143 —

— 144 —

— 145 —

— 146 —

— 147 —

— 148 —

— 149 —

— 150 —

— 151 —

— 152 —

— 153 —

— 154 —

— 155 —

— 156 —

— 157 —

— 158 —

— 159 —

— 160 —

— 161 —

— 162 —

— 163 —

— 164 —

— 165 —

— 166 —

— 167 —

— 168 —

— 169 —

— 170 —

— 171 —

— 172 —

— 173 —

— 174 —

— 175 —

— 176 —

— 177 —

— 178 —

— 179 —

— 180 —

— 181 —

— 182 —

— 183 —

— 184 —

— 185 —

— 186 —

— 187 —

— 188 —

— 189 —

— 190 —

— 191 —

— 192 —

— 193 —

— 194 —

— 195 —

— 196 —

— 197 —

— 198 —

— 199 —

— 200 —

— 201 —

— 202 —

— 203 —

— 204 —

— 205 —

— 206 —

— 207 —

— 208 —

— 209 —

— 210 —

— 211 —

</div