

# Gustav Grösser, Plön 2. i. H.

Export feiner Wurst- und Fleischwaren.



Plön i. Ostholstein, Herbst 1904.

**P. P.**

Umstehend gestatte ich mir, Ihnen Offerte über meine

## Spezialitäten in feinen Wurst- und Fleischwaren

ergebenst zu übersenden.

Die Schweinepreise sind zur Zeit normal und ist mit Rücksicht auf die ausreichenden Bestände auf dem Lande eine wesentliche Preisveränderung für die nächste Zeit ausgeschlossen. Aus diesem Grunde bin ich in der Lage, Ihnen zu umstehenden, billigst berechneten Preisen liefern zu können.

Alles, was ich Ihnen anbiete, ist in jeder Beziehung **erstklassige** Qualität. Um jegliches Risiko für Sie auszuschliessen, verpflichte ich mich hierdurch ausdrücklich, jede aus irgend einem Grunde nichtgefällende Ware ohne Weiteres unter Nachnahme des Betrages und Ihrer Porto-Auslagen, auch angeschnitten, zurück zu nehmen.

Die Preise verstehen sich ab hier, Verpackung wird nicht berechnet. Sie können sich von den angeführten Sorten 1 Postcollo von 9 Pfund, oder eine Bahnsendung von ca. 30 Pfd. ganz nach Ihrer Wahl zusammen stellen. Die Bahnfracht beträgt je nach Entfernung nur 1—3 Pfg. und ist daher mit Rücksicht auf die Haltbarkeit meiner Waren der Bahnbezug sehr zu empfehlen.

Meine sämtlichen Waren sind dem Fleischschaugesetz entsprechend **amtlich** untersucht und ist das dazu verwendete Schlachtvieh sämtlich mit dem Stempel für erste Qualität abgestempelt.

Ihnen ein hochfeines, haltbares und wohlschmeckendes Fabrikat, sowie prompte und sorgfältigste Bedienung ausichernd, zeichne

Hochachtungsvoll



**Gustav Grösser**  
Export feiner Wurst- und Fleischwaren  
Plön in Ostholstein.

# PREISLISTE

www.ploener-ansichten.de

Gustav Grösser, Plön Ostholstein.

Fabrik feiner Wurst- und Fleischwaren.

Ich gestatte mir, Ihnen folgende **Spezialitäten** in unübertroffen feiner Qualität zu offerieren:

Allerfeinste Cervelatwurst, aus garantiert erstklassigem, scharf entsehtem Fleisch, ohne künstl. Conservierungs- und Färbemittel, von schöner, natürlich roter Farbe, feinstem, mildem Geschmack . . . . .	pr. Pfd.	115	Pfg.
Allerfeinste Salami mit Knoblauch, dieselbe feine Fleischqualität wie Cervelat . . . . .	pr. Pfd.	115	„
Allerfeinste Schinkenwurst, mager gearbeitet, garantirt aus reinem Schweinefleisch, das Beste, was es in diesem Artikel gibt . . . . .	pr. Pfd.	115	„
Allerfeinste Holst. Plockwurst, bestes kerniges Material, . . . . .	pr. Pfd.	105	„
Allerfeinste Braunschweiger Mettwurst, weich, ganz zart und milde, Würstchen von 1/2 Pfd. . . . .	pr. Pfd.	105	„
Allerfeinste Delikatess-Sardellen Leberwurst aus frischer Leber und Schweinefleisch mit bedeutendem Sardellen-Zusatz und Zungenwürfeln . . . . .	pr. Pfd.	95	„
Allerfeinste Delikatess-Trüffel-Leberwurst, aus frischer Leber und Schweinefleisch mit Sardellen, echten Perigord-Trüffeln und Zungenwürfeln . . . . .	pr. Pfd.	100	„
Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack . . . . .	pr. Pfd.	80	„
Echten Holst. Rippenspeck, von kleinen Kernschweinen, ganz mager durchwachsen, ganz vorzüglich zum Kochen und roh als Frühstücksspeck, geräuchert . . . . .	pr. Pfd.	70	„
Holst. Rückenspeck, zum Spicken und Ausbraten . . . . .	pr. Pfd.	65	„
Echt Holst. Schinkenspeck geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, sehr delikat . . . . .	pr. Pfd.	90	„
Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt . . . . .	pr. Pfd.	85	„
Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer . . . . .	pr. Pfd.	80	„
Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1—2 Pfd. . . . .	pr. Pfd.	130	„
Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1—2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich . . . . .	pr. Pfd.	115	„
Echt Holst. Schinken.			
ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd. . . . .	pr. Pfd.	100	„
ff. Rollschinken zum Kochen, gänzlich ohne Knochen, . . . . .	pr. Pfd.	105	„
Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4—5 Stunden in langsam ziehendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten.			
Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermishtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd.		67	„
		66	„
		65	„

