

Cacao och choklad samt deras betydelse som födoämnen : en redogörelse för a...

Forsstrand, Carl

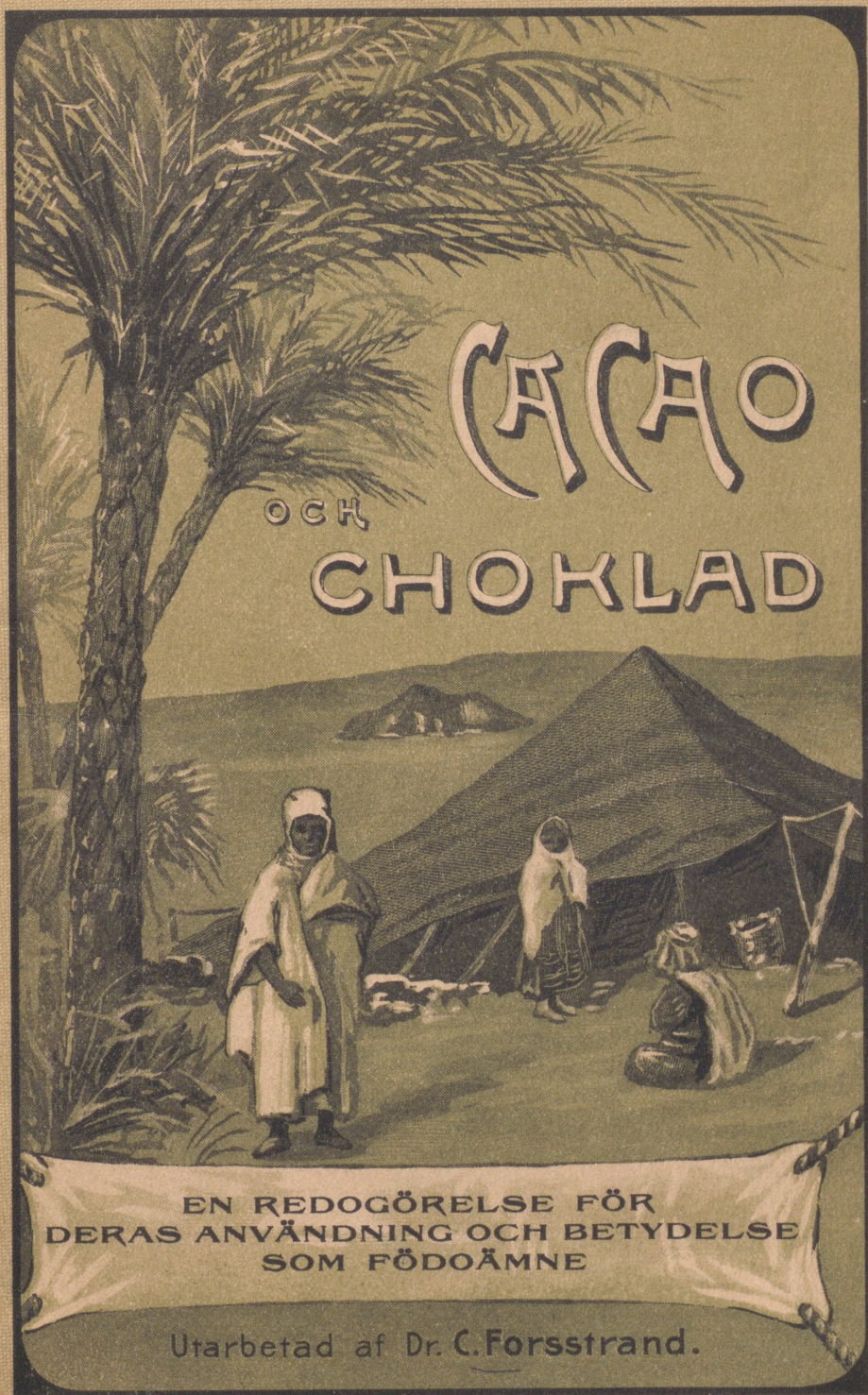
72 N Br.



National Library
of Sweden

Medföljer SVENSKA DAGBLADET enligt K. Generalpoststyrelsens medgifvande.

*Island
När nytt
vid*



CACAO

OGH

CHOKLAD

EN REDOGÖRELSE FÖR
DERAS ANVÄNDNING OCH BETYDELSE
SOM FÖDOÄMNE

Utarbetad af Dr. C. Forsstrand.

Kungl. biblioteket



0 0000 000034921

CACAO
OCH
CHOKLAD

SAMT
DERAS BETYDELSE
SOM FÖDOÄMNER

EN REDOGÖRELSE
FÖR ALLMÄNHETEN

AF

D:r CARL FORSSTRAND

CENTRALTRYCKERIET
STOCKHOLM 1901.



CACAO
OCH
CHOKLAD

DERAS BETYDELSE
SOM FÖDORÄNEN





1 cacaoträdets hemland. (Vy från Popocatepetl, Mexiko.)

Cacao och Choklad.

Bland de många förut okända naturprodukter, som genom Amerikas upptäckt och den spanska eröfringen af dess tropiska och semitropiska länder för första gången kommo till Europa, var äfven cacaobönan. Det är möjligt, att Columbus och hans närmaste efterföljare ägnade någon uppmärksamhet åt det träd, hvars frukter lämna det i våra dagar så viktiga närings- och njutningsmedlet, ty det samma tillhörde antagligen redan på deras tid de södra Antillernas och Centralamerikas inhemska flora. Men härom har historien ej bevarat någon underrättelse, och det dröjde till Ferdinand Cortez' eröfning af Mexiko med kunskapen om cacaots allmännare spridning bland spanierna i Amerika och som en följd häraf till deras hemland i Europa. Cortez fann nämligen vid sitt inträngande i Montezumas land, hur cacaobönan icke blott var i allmänt bruk som födoämne hos aztekerna utan äfven utgjorde deras enda gångbara mynt — ett bevis bland




många andra för dess värde och betydelse. Det var i cacao, som mexikanarne erlade sina skatter till kejsaren, och Cortez fann alltså hos Montezuma ett oerhördt cacao-lager af ett par millioner skålpunds vikt. Äfven hos de af aztekerna underkufvade och undanträngda toltekerna var cacao, hvars namn återfinnes i det aztekiska *cacaohatl*, lika användt och uppskattadt, och dess bruk går sannolikt långt tillbaka i tiden. De rostade, skalade och sönderstötta bönorna tillsattes af de mexikanska folken med kallt vatten — först spaniorerna införde tillredningen med varmt vatten — och blandades af de fattigare klasserna med majsmjöl, af de rikare med honung. Den sålunda uppkomna drycken kallades *chocolatl* (af *choco* = skumma och *atl* = vatten), hvaraf bildats vår benämning chocolate eller choklad, öfverförd från Spanien eller Frankrike, sedan bekantskapen om cacao mot slutet af 1600-talet, eller kanske ej förrän under 1700-talet, väl hunnit äfven Sverige. Spaniorerna voro nämligen föga angelägna om att till det öfriga Europa sprida kannedomen om den rara varan, hvilken än i dag utgör hufvudbeståndsdelen i deras nationaldryck. Till Italien kom sålunda kunskapen om cacao och choklad först i början af 1600-talet och ej från Spanien utan direkt från Västindien. I Frankrike infördes bruket af choklad år 1615 med Ludvig XIII:s gemål; i England öppnades det första chokladhuset 1667, och i Tyskland var det kurfursten Fredrik Wilhelms af Brandenburg lifmedikus Bontekoe, som först anbefalld bruket af drycken. Till cacaots jämförelsevis sena spridning i Europa torde den omständigheten hafva bidragit, att bland läkarne och naturforskarnes rådde stor meningsskiljaktighet om dess egenskaper och näringsvärde. Många ansågo det samma värdelöst, ja till och med skadligt, medan å andra sidan den motsatta och riktigare uppfattningen framhölls af ingen mindre än Carl von Linné, som genom att gifva cacaoträdet det vetenskapliga namnet *Theobroma*, d. v. s. *gudaspis*, uttryckte sin tillfredsställelse med den härliga, af dess bönor tillagade drycken.





Cacaoplantage i Okumare.

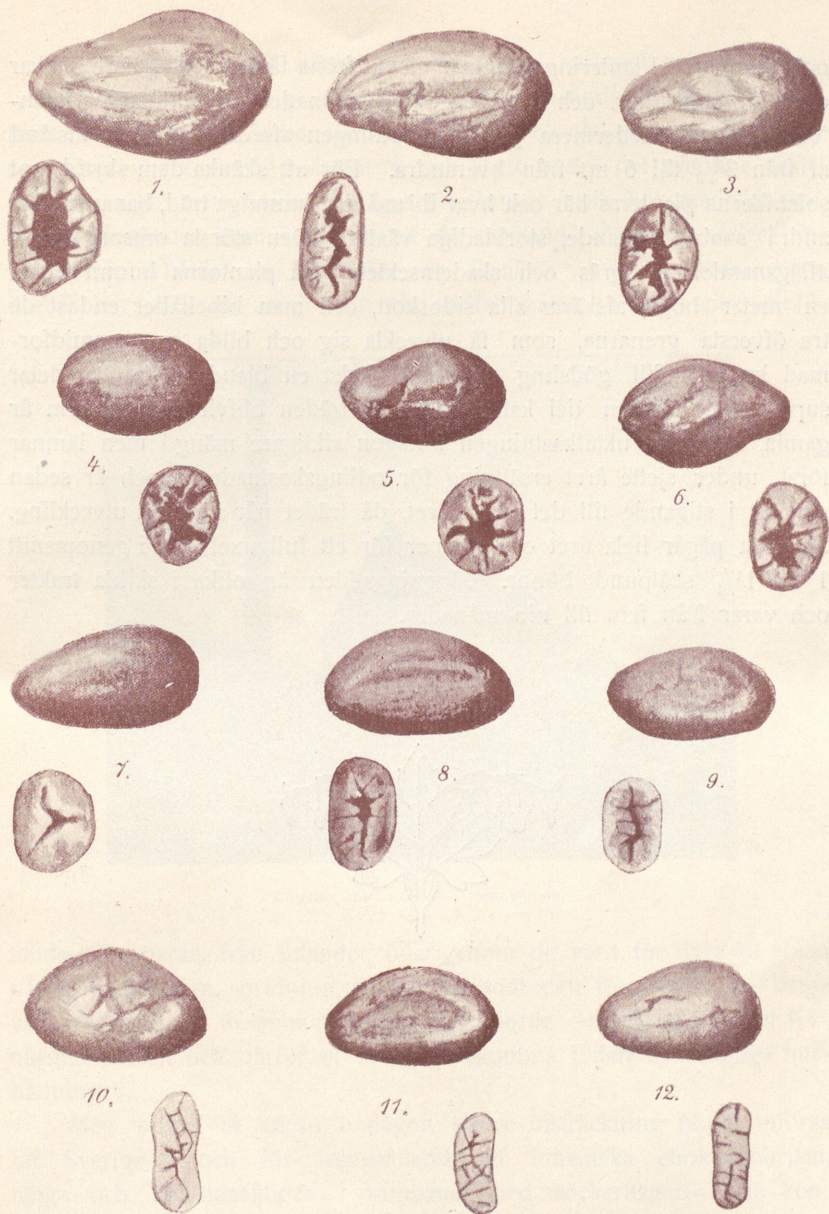
Cacaoträdets utbredning och odling.

acaoträdets botaniska namn är sålunda *Theobroma*, och det bästa eller äkta cacaot i handeln hämtas från arten *Th. cacao* L., hvars hemland var det tropiska Amerika, från södra Mexiko till São Paulo; men därjämte erhålles drogen från flere andra arter af släktet, såsom *Th. bicolor* H. et B., *Th. glaucum* Karst., *Th. microcarpum* Mart. m. fl., alla likaledes ursprungligen hemma i det tropiska Amerika och med utbredningsområde ända ned till mellersta och södra delarna af Brasilien. Trädet, som tillhör den naturliga familjen *Sterculiaceae*, bland hvars medlemmar äfven märkes det »Sudan-kaffe» lämnande släktet *Cola*, når ingen betydande storlek. Det blir sällan mer än 12 till 15 meter högt; den smärta stammen är klädd af tunn, brunaktig bark och uppbär ett flertal smidiga grenar med långsträckta, glatta och glänsande blad, hvilka som unga äro rödaktiga till färgen. De små rosenröda och gula blommorna utväxa i små knippen från stammen eller de äldre

grenarna, och de som mogna 12—24 cm. långa och 6—8 cm. tjocka gurklika frukterna äro femkantiga och vårtiga, till en början gröna, sedermera rödaktiga eller gula och innehålla under det tjocka, läderartade skalet ett rosafärgadt, saftigt och till smaken angenämt syrligt kött, hvari de talrika sammantryckta fröna (cacaobönorna) ligga tätt invid hvarandra i rader. De tunna, blekröda fröskalen omsluta en mörkbrun, oljig, aromatiskt-bitter kärna, som innehåller fett (s. k. cacao-smör), stärkelse, proteinämnen samt en kväfvehaltig alkaloid, som är nära besläktad med koffein och kallas theobromin. Af detta kärninnehåll beredes choklad; af fröskalen erhålles det s. k. cacaokaffet.

Vid spaniorernas ankomst till Mexiko funno de cacaoträdet vara föremål för vidsträckt odling, hvilket detsamma antagligen länge varit bland de aztekiska folken. Med den europeiska kolonisationen af Västindien, Centralamerika och de norra delarna af Sydamerika har trädet sedermera fått stor utbredning i dessa länder samt i de trakter, som lämpa sig för dess odling, blifvit den viktigaste kulturväxten. Men äfven till den gamla världens tropiska länder, t. ex. Filippinerna, Celebes, Ceylon, flere af Söderhavets öar och till Västra Afrika, har cacaoträdet under senare hälften af 1800-talet blifvit infördt och föremål för mer eller mindre lönande odling. Emellertid tyckes det som det skulle bäst trifvas samt skänka det aromrikaste och mest närande cacao i sina gamla hemtrakter. En af de mest värderade cacaosorterna är sålunda allt fortfarande den mexikanska från Tehuantepec, medan utmärkt vara äfven erhålles från Ecuador, som producerar ungefär hälften af hela exporten till andra världsdelar, och Trinidad. Af något underlägsnare kvalitet är cacao från Antillerna; dock åtnjuter Martinique och Guadeloupe högt anseende för sina cacaoproducerande plantager, liksom äfven det franska Guayana och Réunion. I senare tid har Venezuela ryckt fram i främsta ledet bland de länder, som exportera cacao till Europa, och i Brasilien drifves äfven odlingen i stor omfattning, särskildt i Amazondalen, och från Para går öfver en femtedel af hela utförseln, hvilken nästan uteslutande kommer Frankrike till godo.

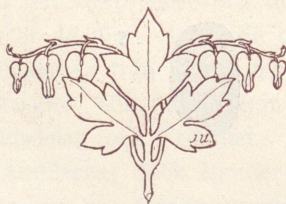
Cacaoträdet fordrar för att trifvas ett varmt och mildt klimat — en årsmedeltemperatur af + 22° C. och aldrig under + 10° C — samt stor fuktighet såväl i luften som i jordmånen, hvilken tillika bör vara starkt kalk- och fosforsyrehaltig, äfvensom skydd mot hård vind

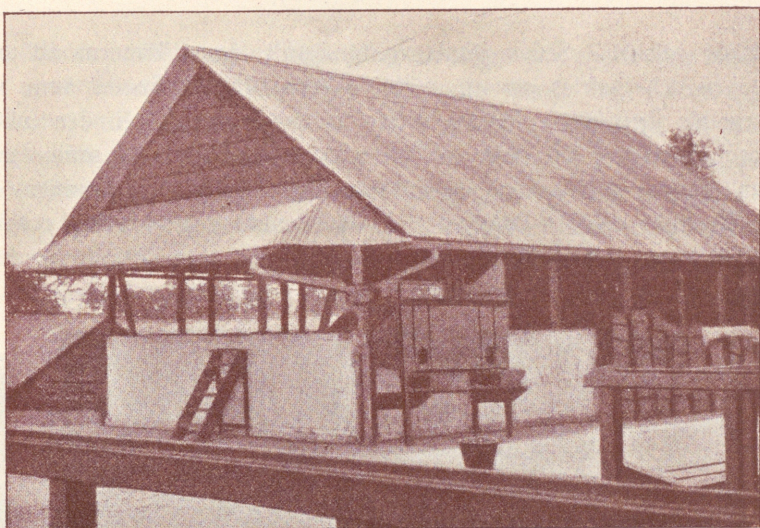


CACAOBÓNOR.

1. Nicaragua. 2. La Elvira, Ecuador. 3. Criollo, Venezuela. 4. Salvador. 5. Tabasco. 6. Costa Grande, Soconusco. 7. Esmeraldas, Balao. 8. Arriba. 9. Balao, Ecuador. 10. Caruapno, Venezuela. 11. Trinidad. 12. Surinam.

och stormar. Planteringen tillgår så att fröna få gro i skuggade bänkar eller i blomkrukor, och de efter 8—10 månader uppkomna små plantorna utsätts sedermera på de på odlingen afsedda landen i afstånd af från $3\frac{1}{2}$ till 6 m. från hvarandra. För att skänka dem skydd mot solstrålarna planteras här och hvar ibland den lummiga träd, bananer eller andra snabbt växande, storbladiga växter. Den största omsorg ägnas aflägsnandet af ogräs och skadeinsekter. Då plantorna hunnit blifva en meter höga, afskäras alla sidokott, och man bibehåller endast de tre öfversta grenarna, som få utveckla sig och bilda en pyramidformad krona. Till gödsling användes helst en blandning af två delar superfosfat och en del kalialter. När träden blifvit fyra till fem år gamla, börjar fruktafkastningen i någon rikligare mängd men lämnar först under sjetta året ersättning för odlingskostnaderna och är sedan alltjämt i stigande till det tolfte året, då trädet når sin fulla utveckling. Skörden pågår hela året och lämnar för ett fullvuxet träd i genomsnitt 1 till $1\frac{1}{4}$ skålpund bönor. Mogningstiden är olika i skilda trakter och varar från fem till nio månader.



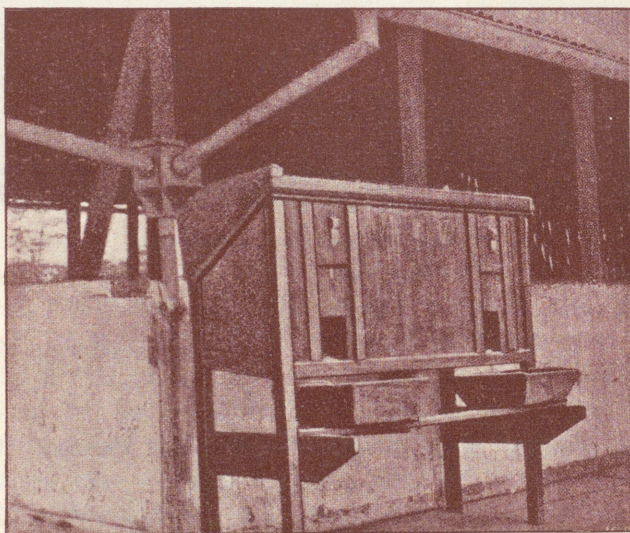


Hus för jäsning af cacao. (Réunion.)

Behandlingen af råvaran. — De olika cacaosorterna.

Redan planteringen och odlingen fordra sålunda både tid och omsorger, och därefter kommer den mer eller mindre omständliga behandlingen af bönorna innan de utsändas i handeln. För att cacaobönorna skola förlora sin af naturen bittra smak är det nämligen vanligt att först låta dem undergå en jäsningsprocedur, och det enklaste förfaringssättet härvid, hvilket i det närmaste torde öfverensstämma med de gamla mexikanska folkens, är att gräfvad ned bönorna jämte det dem omgifvande fruktköttet i jorden, betäcka dem med ett lager jord och öfverlämna dem till själfjäsning under några dagar. Ett annat sätt är att lägga bönorna under ett dygn eller något mer i tråg af trä eller stengods, hvilka ofvan äro täckta och i botten försedda med några öppningar till aflopp för den genom jäsningen och af fruktköttet

bildade vätskan. Sedan jäsningen försiggått, läggs bönorna att torka i solen och befrias genom gnidning eller rifning från det ännu vidhängande fruktköttet. Dessa enkla procedurer hafva i den nutida cacaoindustrien i viss mån gjorts något omständligare, på samma gång man genom införandet och användningen af särskilda jäsnings- och torkningshus och maskiner o. s. v. både vunnit tidsbesparing och den fördelen att aromrikedomen ytterligare bevaras. Emellertid förekomma

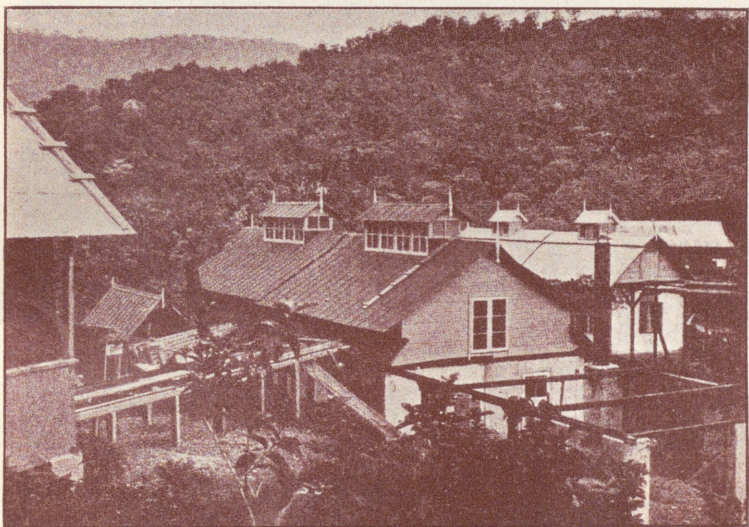


Apparat för jäsning af cacao.

i handeln cacaobönorna allt fortfarande under de två gamla hufvudbe-
teckningarna ojäst eller solcacao och jäst eller jordcacao, och skiljer
man inom dessa båda grupper på åtskilliga sorter, som variera till form,
färg, konsistens och smak. De finaste sorterna torde vara de mycket
stora, starkt buktiga, milda och aromatiska bönorna från Guatemala,
de blåbruna och till smaken särdeles fina från Caracas, de mer plattade,
brunröda och aromatiska från Guayaquil i Ecuador o. s. v.

Alla dessa olika slag af cacao erhålla sin förnämsta användning i
tillverkningen af cacaopulver och choklad — dessa tvänne artiklar,

som tillhöra hushållningens nödvändighetsvaror i alla civiliserade länder, men som hvad särskildt Sverige vidkommer borde vara i ännu vidsträcktare bruk än nu är fallet. Vi skola här nedan visa, att cacao har ett vida större näringsvärde än the och kaffe, de två artiklar, med hvilka detsamma i afseende på sättet för användningen är närmast jämförligt. Hufvudbeståndsdelen i såväl cacaopulvret som chokoladet utgöres af den genom malningen af bönorna uppkomna cacao massan, hvilken genom utpressning i värme befrias från fett, och ju omsorgs-



Torkhus för cacao i Vale State, Trinidad.

fullare denna process försiggår, genom rostning eller behandling på kemisk väg i den moderna cacaoindustriens sinnrikt konstruerade maskiner, desto lättmältare blir varan. I handeln förekomma nu flere sorter fullkomligt rent och i varmt vatten lätt lösligt cacaopulver, bland hvilka våra inhemska svenska fabrikers tillverkningar intaga en särdeles framskjuten plats. Chokladfabrikaten åter framställas sålunda att man till den vanligen mellan granitvalsar finrifna och uppvärmda cacao massan tillsätter andra ämnen såsom socker, vanilj, kanel o. s. v., hvilka förhöja smaken. Men jänte de prima chokladfabrikaten förekomma

äfvén åtskilliga sãmre, som innehålla ämnen, hvilkas blandning med cacao är hufvudsakligen afsedd att för fabrikanterna göra varan billigare. Många af dessa fabrikat, hvilka kunna rubriceras som förfalskningar, innehålla mjöl, stärkelse o. s. v., men emellanåt äfvén otjänligare, ja



Torkning af cacao på tenn. (Centralamerika.)

rent af skadliga ämnen. Man bör därför vid inköp af såväl cacao-pulver som choklad tillse, att man erhåller tillverkningar från ansedda firmor, och särskildt bör man undvika inköp af en del tyska fabrikat och sådana från smärre fabriker, hvilka hvarken använda prima råvara eller kunna ägna tillverkningen all erforderlig sakkunskap och omsorg. Sedan gammalt hafva de franska och schweiziska chokladfabrikaten stått högst i anseende, men fullt jämförliga med dem äro numer de från

åtskilliga af våra inhemska fabriker, hvilka apterat de franska metoderna vid fabrikationen och ytterligare förbättrat dem.

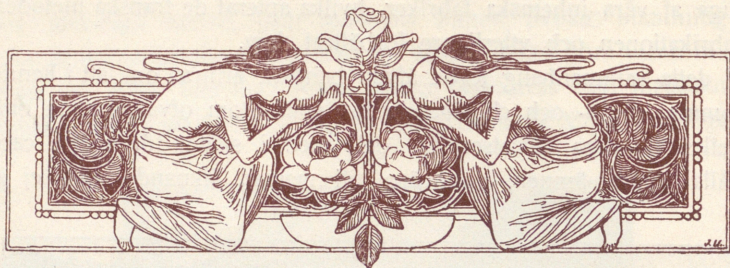
I detta sammanhang torde äfven behöfva erinras om, att i handeln förekomma cacao- och chokladfabrikat, som utom ofvannämnda otjänliga eller onödiga tillsatser till och med i stället för själfva cacao innehålla andra ämnen, som äro till massan liknande men ej äga



Torkhus för cacao i Vale State, Trinidad.

cacaots vare sig närande eller stimulerande egenskaper. Sådana cacao-surrogat framställas af åtskilliga frön eller frukter af i tropikerna hemmahörande växter, såsom Paullinia sorbilis i Brasilien, Arachis hypogea i de sydliga Förenta staterna o. s. v.





Cacao och choklad som födoämnen.

Samtliga dessa surrogat och förfalskningar vittna på sitt sätt om de äkta cacao- och chokladfabrikatens höga värde; men då odlingen af cacaoträdet är i ständigt tilltagande — densamma står t. ex. f. n. på dagordningen vid Tysklands och Frankrikes afrikanska och asiatiska kolonisationsföretag — och då cacaoindustrien alltjämt utvecklas och fulländas, finnes ingen anledning att uppmuntra de falska tillverkningarna. Man kan tvärtom hoppas, att ökad insikt om det äkta cacaoets höga värde som näringsmedel skall icke blott utrota förekomsten af surrogaten utan äfven förmedla cacao och choklads rikligare användning än kaffe, the och maltdrycker. I Sverige är det ännu hufvudsakligen de högre och förmögnare samhällsklasserna, i hvilkas hushållning cacaopulvret och chokladfabrikaten oftare förekomma, medan i de bredare lagren användningen af choklad är sällsynt och kaffet och kaffesurrogaten allt fortfarande lämna materialet till den dagliga och vanligaste drycken. Och dock innehåller kaffe ingenting närande, medan äfven dess stimulerande verkningar ej äro större än chokladets. Dettas såväl som cacaopulvrets ofantligt mycket högre näringsvärde framgår däraf, att detsamma enligt kemiska analyser är fullt likställt med söt mjölk och att

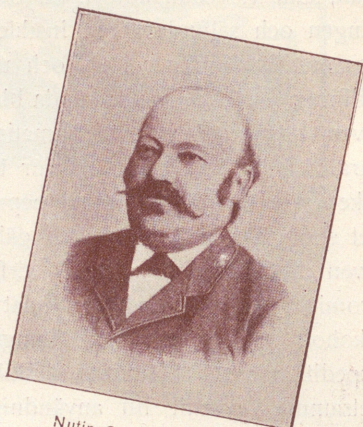
detsamma innehåller ungefär samma beståndsdelar som mjöl. Också finner man, som vi redan anförde, att cacao t. ex. i Spanien, där dock folkbildningen och sålunda äfven insikten om födoämnenas värde är mindre än hos oss, förekommer i till och med de fattigaste klassernas dagliga hushållning. Detta beror måhända bland annat på gammal nedärfd vana och äfven därpå att cacao af klimatiska skäl som njutningsmedel befunnits vara vida att föredraga framför t. ex. sprituösa drycker. Men det beror säkerligen äfven på gammal bepröfvad erfarenhet om cacaots förträfflighet som föda, och hvad som gäller om cacaots användning i södern, är äfven tillämpligt i nordn. Erfarenheten har nämligen lärt, att theobrominet äfven i nordliga klimat som stimulerande medel ersätter t. ex. alkohol. Cacao har med framgång användts t. ex. under våra polar-expeditioner och befunnits särskildt lämpligt vid exkursioner; vidare har detsamma kommit till användning vid provianten för krigsmakten till lands och vatten i England och Nordamerika, och ett glädjande bevis för att äfven de svenska vederbörande uppmärksammat cacaots icke blott näringsvärde och lifvande egenskaper utan äfven stora praktiska fördelar beträffande sättet att förvaras och transporteras, är att de anseddaste svenska chokladfabrikfirmorna under flera år tillbaka varit leverantörer till svenska armén.

Utan tvifvel är äfven bruket af cacaopulver och choklad bland den svenska allmänheten i stigande, hvartill väsentligt bidragit att de bägge varorna sedan flere år tillbaka i tillräcklig mängd och på ett förstklassigt sätt tillverkas inom landet. Vi torde därför få afsluta denna lilla redogörelse, som är afsedd att ytterligare sprida kännedomen om den linnéanska »gudaspisen» samt förmedla densammas ännu rikligare uppmärksammande i hemmen, de rikes såväl som de fattiges, med några uppgifter om den svenska chokladfabrikationen och dess förnämsta representanter.

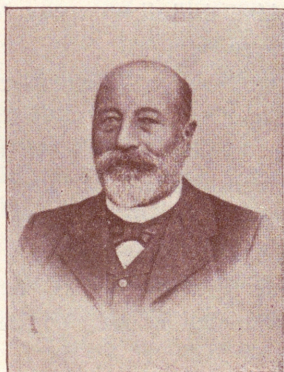
* * *



Christoffer Cloetta. † 1897.



Nutin Cloetta. † 1891.



Bernhard Cloetta.

Grundlæggerne af firman Brødrene Cloetta.

Vi hafva tillförene nämnt, att cacao som närings- och njutningsmedel började i Sverige blifva känt och användt under 1700-talet, men efter allt att döma stannade denna bekantskap inom de högre och förmögnare samhällsklasserna, och först under det nittonde seklet kommo cacao och choklad i något allmännare bruk hos medelklassen, medan desamma ännu i dag bland de arbetande klasserna endast undantagsvis erhållit det beaktande de förtjäna. En af anledningarna härtill har varit att cacao- och chokladfabrikaten så godt som uteslu-

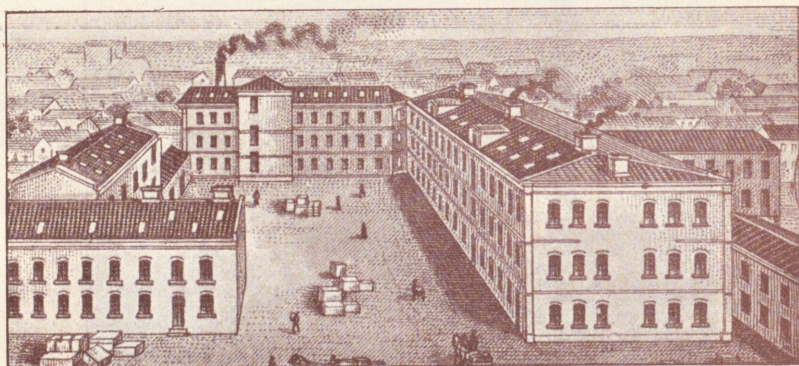


Cloettas chokladfabrik i Köpenhamn.

tande importerats från utlandet, hvarigenom de varit för dyra att vinna någon allmännare spridning, isynnerhet som den föreställningen länge varit rådande, att desamma egentligen tillhörde delikatesserna eller lyxnäringsmedlen och därför ej borde förekomma i den hvardagliga hushållningen.

Men sedan rå cacao i någon större utsträckning börjat införas till Sverige i och för framställande af inhemska chokladfabrikat, länge och hufvudsakligen i samband med sockerbageri- och konditoryrkena, har en förändring småningom inträdt, och vi kunna sålunda numer tala om en nationell cacao- och chokladindustri, hvilken

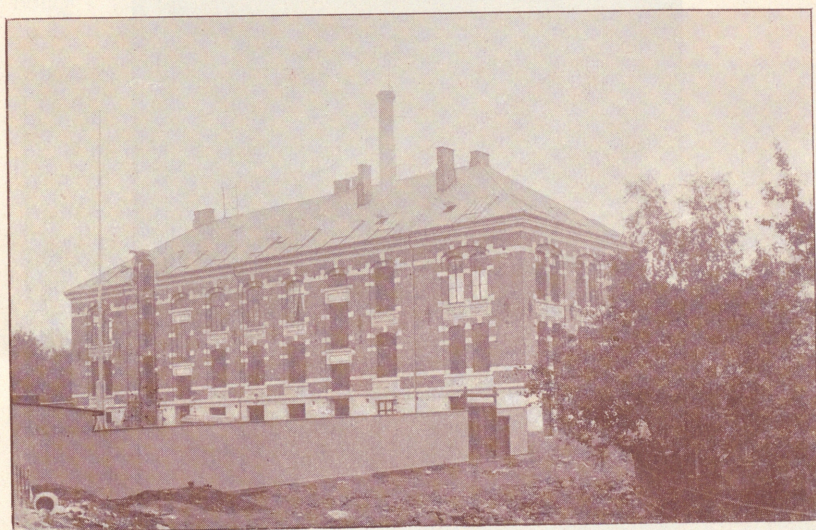
dock sett sitt egentliga uppsving först i samband med anläggningen i början af 1870-talet af en filial i Malmö af den i Danmark berömda schweiziska firman Cloettas fabriker. Denna firmas grundläggare, bröderna Bernhard, Christoffer och Nutin Cloetta, voro till börden schweizare och härstammade från Bergün i kantonen Graubünden. Redan i slutet af 1840-talet kommo de till Danmark och på 1860-talet etablerade de sin chokladfabrik i Köpenhamn, först vid Sortedamsmölle och sedan vid Niels Hemmingsensgade. Deras fabrikat funno inom kort rik afsättning äfven i Sverige och Norge, men för att bättre kunna tillgodose marknaden i dessa länder anlade de år 1873 en fabrik i



Cloettas chokladfabrik i Malmö.

Malmö. Till ledare af företaget utsågs Nutin Cloetta, som gjort sig känd och aktad som en framstående fackman och utbildad sig i yrket vid de för sina tillverkningar berömda chokladfabrikerna i Paris och Schweiz. Genom fabrikatets utmärkta beskaffenhet, som var fullt jämförlig med den utländska varan i fin arom etc., och genom dess prisbillighet i förhållande till dessa kvalitéer, vann fabriken snart terräng för sin verksamhet. Ett statistiskt exempel visar framstegen. Sålunda var värdet af fabriken omsättning 50,000 kr. begynnelseåret, och uppgick 10 år senare till 400,000 kr. Nu kändes äfven fullt behövet af större utrymme och lades år 1885 grunden till det stora fabrikskomplex, som reser sig bakom den gamla förbyggnaden å samma tomt vid Grynbodgatan 13, hvilken byggnad under årens

lopp blifvit ytterligare tillbyggd och nya tidsenliga lokaler inredda, hvarjämte nya och praktiska maskiner tid efter annan införts. Anläggningen, som till år 1881 endast sysselsatte sig med tillverkning af choklad och cacao, började samma år äfven fabrikation af konfekt och karameller, en industri som under de sedan gångna åren betydligt utvecklats. Som ett vittnesbörd om hur fabriksrörelsen ökats och uppblomstrat må anföras, att arbetarepersonalen vid företagets början utgjorde 20 personer och att den nu vuxit till omkring 180. I Kristi-

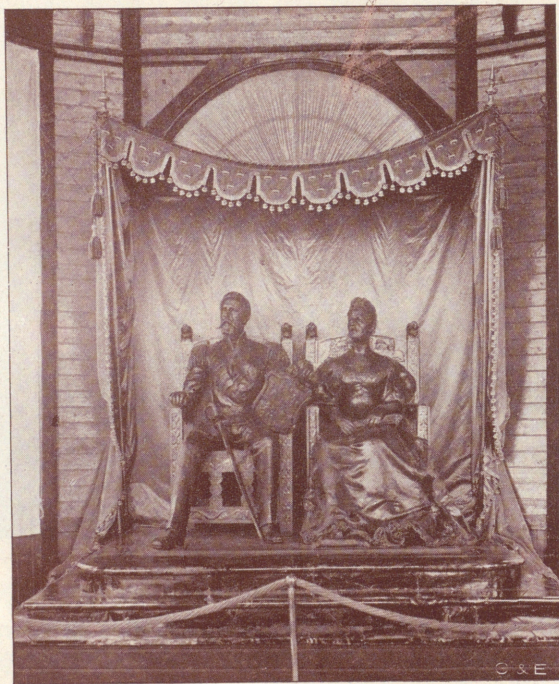


Cloettas chokladfabrik i Kristiania.

ania upprättade firman en fabrik år 1896. Vid fabrikena användes drifkraft såväl från ångmaskiner med tillsamman öfver 200 eff. hästkrafter, som från gasmotor, hvartill den behöfliga gasen framställes vid fabriken, där eget gasverk anlagts. Också hafva fabrikena egna snickeriverkstäder och i Kristiania äfven bleckslageri. Numera räknar firman, som genom redbarhet i affärer och humanitet som arbetsgivare vunnit stort anseende, öfver 300 personer anställda i sin tjänst, och den årliga produktionen vid fabrikena uppgår till öfver tre millioner kilogram choklad, cacao och sockervaror. Firman har vunnit ett stort antal pris vid industriutställningarna i såväl in- som utlandet allt

ifrån år 1865, och särskild uppmärksamhet ådrog sig densamma vid den stora Stockholmsutställningen 1897.

Medan Brödrene Cloettas gagnande verksamhet sålunda alltjämt förökats och rönt sitt berättigade erkännande, hafva två af firmans grundläggare skattat åt förgängelsen. Malmöaffärens chef herr Nutin Cloetta afsomnade nämligen den 6 November 1891 vid en ålder af endast 52 år. Köpenhamnsfabrikens ledare konsul Christoffer Cloetta dog



Grupp i choklad från bröderna Cloetta vid utställningen i Stockholm 1897.

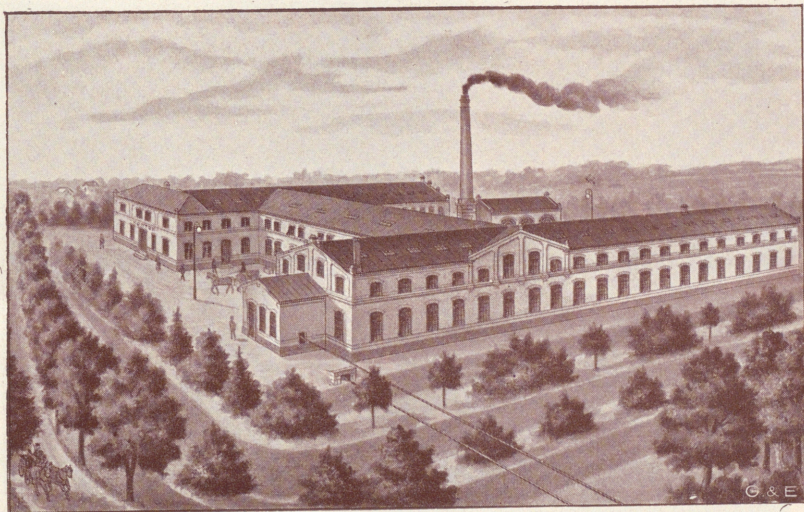
den 29 Mars 1897. Äfven änkefru Maria Birgitta Cloetta, som efter sin makes frånfalle dref Malmöaffären vidare, afled den 11 Januari 1897.

Den ledande chefen vid fabriken i Malmö är numera Carl Nutin Cloetta, äldste sonen till herr Nutin Cloetta, och har han genom studier vid fabriker i Tyskland och Frankrike inhämtat nödvändiga kunskaper inom facket; dessutom har han vid sin sida firmans mångårige

prokurist herr John H. Petersson. Vid fabriken i Köpenhamn har herr Fritz Cloetta, son till konsul Chr. Cloetta, efterträdt sin fader.

Den äldste af bröderna bland grundläggarna, herr Bernhard Cloetta, som är seniorchef för etablissemanten, är bosatt i Schweiz.

Firman Brödrene Cloetta är numera hufvuddelägare i tvenne andra vårt lands förnämsta chokladfabriker, nämligen Choklad-fabriksaktiebolaget Motala Ljungsbro och fabriken »Munken» i Norrköping och äfven intressent i Hultmans Choklad- och Konfekt-fabriks nya aktiebolag i Malmö.

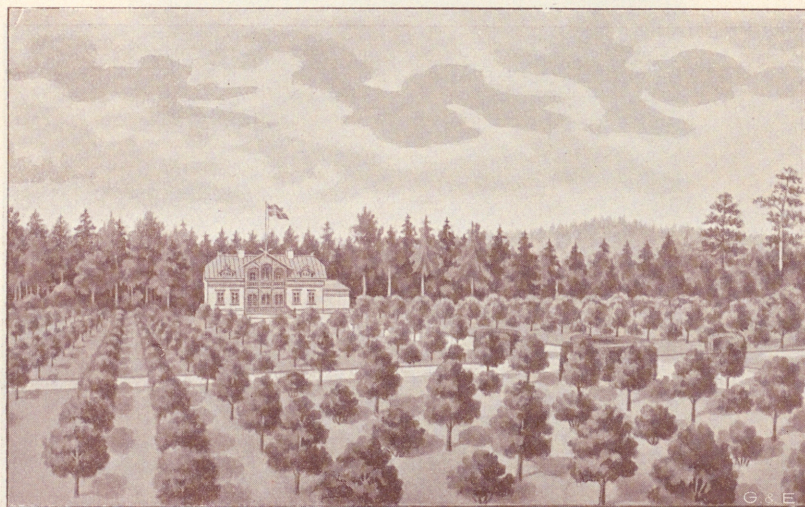


Chokladfabriken vid Malfors.

Chokladfabriksaktiebolaget Motala Ljungsbro grundades på hösten 1892 af grosshandlaren John Andersson m. fl. Tillverkningen har allt sedan bedrivits vid Råby i Ljungs socken och i af Råby aktiebolag förhyrda lokaler; men under år 1901 har bolaget låtit uppföra en ny fabriksanläggning å bolagets egendom Södra Malfors i Vreta Klosters socken, med station för elektrisk belysning och kraftöfverföring, såg, lådfabrik och kvarn, hvilka alla inrättningar drifvas med vattenkraft. Arbetslokalernas i den nya fabriken yttnehåll utgör sammanlagdt 3,680

kvadratmeter (ca 42,000 kv.-fot). För fabriken behof af äpplen för marmeladtillverkningen har bolaget under år 1898 låtit anlägga en trädgård med 1,400 st. äppleträd. Inflyttningen i den nya fabriken skall äga rum på nyåret 1902. — Tillverkningsvärdet var år 1893 151,000 kr. och år 1900 408,000 kr. Bolagets styrelse utgöres af hrr Carl Cloetta, verkställande direktör, Georg Cloetta och O. G. Svensson, disponent.

Fabriken »Munken» i Norrköping grundades år 1897 i juli. Värdet af tillverkningarna uppgick på första året till 92,000 kr., för 1898 till 270,000 kr., för 1899 till 320,000 kr. och för 1900 till 325,000 kr.



Disponentbostället och frukträdgården, Malfors.

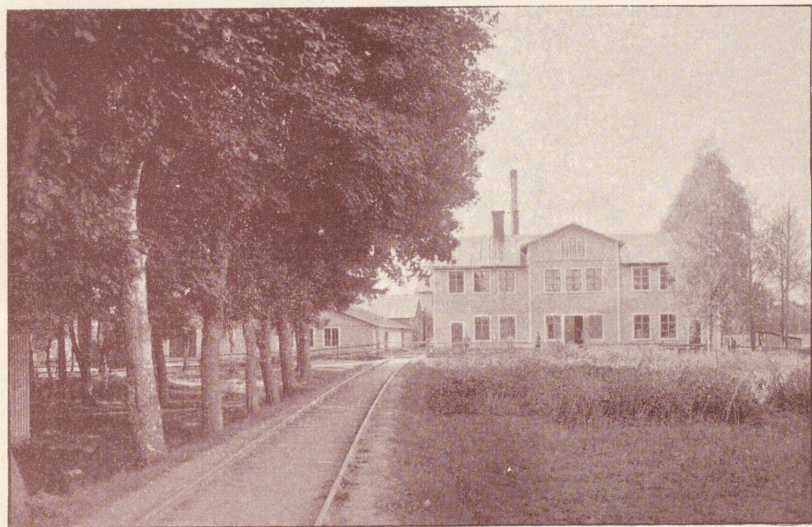
Arbetareantalet är 77 personer. Styrelsen utgöres af hrr Carl Cloetta, verkställande direktör, Robert Johnsson, disponent, v. häradshöfding N. Stråhle och Robert Göhle. Fabriken kommer under instundande vår att flytta in i egen fabriksbyggnad vid Malfors nära Linköping.

Hultmans Choklad- och Konfektfabriker anlades år 1885 af hr J. Hultman, som år 1891, då omsättningen uppgick till ca 500,000 kr. och fabriken behöfde utvidgas, öfverlämnade dem till ofvannämnda aktiebolag. Arbetareantalet uppgick då till 120 personer och hade år 1900 stigit till 165, medan omsättningen samtidigt ökats till 635,000 kr. Förutom choklad och konfektyrer tillverkas äfven lakritspreparater, soya

och senap samt pulvriseras kryddor. Sedan augusti 1901 utgöres bolagets styrelse af grosshandlarne L. Faxe, ordf., S. Axelson, v. ordf., Joh. L. Lundberg och direktör Carl Cloetta, samtliga i Malmö, och disponenten för fabriken hr John H. Petersson.

Samtliga nu nämnda fabriker hafva filialer i Stockholm för försäljning af tillverkningarna.

Slutligen må erinras om, att firman Brödrene Cloetta innehar Räppe stärkelsefabriks aktiebolags fabriker i närheten af Växiö för tillverkning af stärkelse, glykos, sago och dextrin. Dessa fabriker drivas



Stärkelsefabriken i Råppe.

med kraft från två ångmaskiner om ca 100 hästkrafter. Arbetareantalet är omkring 50 personer, och tillverkningarna uppgå f. n. till 500,000 kg. stärkelse, 400,000 kg. glykos, 50,000 kg. sago- och potatisgryn och 25,000 kg. dextrin, med ett tillverkningsvärde af omkring 400,000 kr. Verkställande direktör är herr Georg Cloetta.



Faint, illegible text at the top of the page, possibly bleed-through from the reverse side.



Faint, illegible text at the bottom of the page, possibly bleed-through from the reverse side.



