

# [Priskuranter] - 1

Carl J. Grafströms konditori och chokladfabrik

*Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 8:o*



# PULVER-CHOKOLAD

tillverkad hos

**CARL J. GRAFSTRÖM**

**STOCKHOLM.**

**28 Malmskilnadsgatan 28.**

Ledamot  
af  
Académie Nationale  
1856.  
Silvermedalj  
i Paris  
1857.

Bronzmedalj  
och  
Mention honorable  
på  
Verldsexpositionen  
i Paris  
1855.

Denna Chokolad är tillverkad af Kakaoböner, hvilkas *feta olja* till större delen är från-skiljd. Den bör således rekommenderas åt personer, som finna vanlig Chokolad för fet och mäktig; den lämpar sig bättre än kaffe, thé och vanlig chokolad till morgon- och aftonmål för en ömtålig helsa och klen mage, på samma gång som den är en högst angenäm och mild föda. Som denna Pulver-Chokolad är lättare att tillreda än annan, så är den äfven af stor nytta för resande och ungarlar, hvilka sjelfva önska tillreda sin dryck.

Tre theskedar af detta Pulver läggs i en kopp och tillröres litet kokande vatten eller mjölk, så att en slät massa bildas, hvarefter koppen, under ständigt omrörande, småningom fylles med det kokande vattnet eller mjölken; Chokoladen är då färdig. Likväl blir den bättre om den tillredes öfver svag eld såsom vanlig Chokolad.

