

Ledamot
af
Académie Nationale
1856.
Silvermedalj
i Paris
1857.

PULVER-CHOKOLAD

tillverkad hos
CARL J. GRAFSTRÖM
STOCKHOLM.

28 Malmskilnadsgatan 28.

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 helse och klen mage, på samma gång som den är en högst angenäm och mild

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013

mjolk, sa att en slat massa bildas, hvarefter koppen, under standigt omrorande, smaningom
fyller med det kokande vattnet eller mjölken; Chokoladen är då färdig. Likväl blir den
bättre om den tillredes öfver svag eld såsom vanlig Chokolad.

PULVER-CHOKOLAD

Ledamot
af
Académie Nationale
1856.
Silvermedalj
i Paris
1857.

tillverkad hos

CARL J. GRAFSTRÖM

STOCKHOLM.

28 Malmskilnadsgatan 28.

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
fylls med det kokande vattnet eller mjölken; Chokoladen är då färdig. Likväl blir den
bättre om den tillredes öfver svag eld såsom vanlig Chokolad.

