

Några  
MEDDELANDEN

af

C. Ravel & Rinaudo, Nizza,

om olivträdet och dess frukt, om skörden,  
oljetillverkningen och olivoljans förfalskning m. m. m.,  
i sammandrag från franskan utgifna af Hjertberg & Co., Göteborg.



Nizza Stjernolja  
Excelsior,



allra finaste

allra finaste

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library  
of Sweden

Firma C. RAVEL & C. R. RINAUDO,  
C. Ravel & Rinaudo, Nice (Nizza.)

Order å original-lådor, fat och bleckkär! upptagas af

HJERTBERG & Co., Göteborg,

Generalfagenter för Sverige.

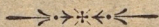


Några  
MEDDELANDEN

af

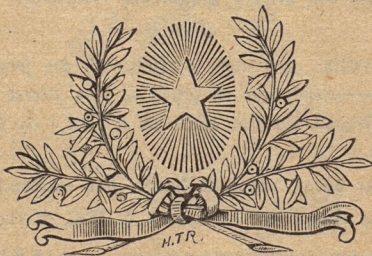
**C. Ravel & Rinaudo, Nizza,**

om olivträdet och dess frukt, om skörden,  
oljetillverkningen och olivoljans förfalskning m. m. m. m.,  
i sammandrag från franskan utgifna af Hjertberg & Co., Göteborg.



**Nizza Stjernolja**  
**Excelsior,**

allra finaste  
**Matolja**  
å större och mindre  
flaskor från



allra finaste  
**Matolja**  
å större och mindre  
fat och bleckkärl från

**Firman J. RAVEL & C:is Efterträdare,**  
**C. Ravel & Rinaudo, Nice (Nizza.)**

Order å original-lådor, fat och bleckkärl upptagas af

**HJERTBERG & Co., Göteborg,**  
Generaflagenter för Sverige.



# Nizza Stjernolja

## Excelsior,

Äkta  
Nizza  
Matolja

(Huile d'olive de Nice),  
extra vierge,  
från



Äkta  
Nizza  
Matolja

(Huile d'olive de Nice),  
extra vierge,  
från

Firman J. Ravel & C<sup>is</sup> Eftertr., C. Ravel & Rinaudo, Nice (Nizza),  
är nu färsk, direkt från produktionsorten inkommen och säljes å större och mindre  
flaskor hos herrar E. F. Kiel & Co., C. V. Helander & Co., F. Z. Stenboff  
& Co., Gustaf Johns och Alfred Hagström, Göteborg.

Denna matolje-kvalitet, som utgör produkten af den första lätta pressningen af  
den allra finaste oliv-varietet, har på grund af sina ytterst fina, milda och hälso-  
samma egenskaper tillvunnit sig stor marknad ej blott i de flesta europeiska länder,  
utan äfven i Amerika.

Lager däraf, ständigt friskt, hos engros-firman  
Herrar Janson, Johnson & Co., Göteborg.

Order å hela originalpackningar upptagas af HJERTBERG & Co.,  
Generalagenter för Sverige.

”Göteborgs Marknadsberättelse” har om denna olja helt nyligen fäällt följande omdöme:

”Nizza Stjernolja, en världsberömd matolja från firman J. Ravel & C<sup>is</sup> Efter-  
trädare i Nizza, har redan länge genom generalagenterna Hjertrberg & Co. i Göteborg  
varit införd hos herrar Apotekare. Den finnes nu äfven att tillgå på flaskor genom  
engros-firman Janson, Johnson & Co. härstädes, som kommer att sprida den till  
hvarje större speceri- och delikatessaffär i landet. Denna äkta Nizza-Matolja är  
berömd för sin mildhet och undransvärda sjuhet.”

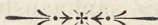


Några  
MEDDELANDEN

af

**C. Ravel & Rinaudo, Nizza.**

om olivträdet och dess frukt, om skörden,  
oljetillverkningen och olivoljans förfalskning m. m. m.,  
i sammandrag från franskan utgifna af Hjertberg & Co., Göteborg.

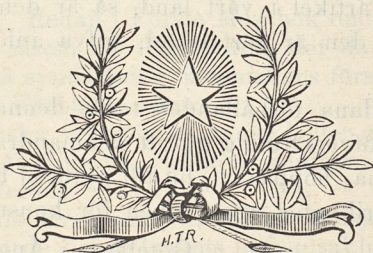


**Nizza Stjernolja**  
**Excelsior,**

allra finaste

**Matolja**

å större och mindre  
flaskor från



allra finaste

**Matolja**

å större och mindre  
fat och bleckkärl från

**Firman J. RAVEL & C:is Efterträdare,**  
**C. Ravel & Rinaudo, Nice (Nizza.)**

Order å original-lådor, fat och bleckkärl upptagas af

**HJERTBERG & Co., Göteborg,**

Generalagenter för Sverige.



## Förord.

**Olivoljan** eller **Matoljan**, som vi svenskar benämna den, räknas med skäl för en af växtrikets ädlaste produkter. Men som fallet är med hvarje stor artikel, är den ett föremål för otaliga efterapningar och förfalskningar.

För att afslöja och med alla till buds stående loffiga medel bekämpa detta öfverhandtagande onda, hafva de förnämsta oljehusen i Nizza sammanslutit sig till en förening. Denna förenings hittills synliga verksamhet har nu resulterat sig i en omfattande broschyr, utgifven af det hus, som vi representera i Sverige, *C. Ravel & Rinaudo*, Nizza. På samma gång som denna broschyr lemnar en intressant beskrifning på olivträdet, dess ursprung och frukt, skörden, oljetillverkningen, de olika kvaliteterna o. s. v., afslöjar den alla de bedrägerier, hvilka försiggå inom olivoljeindustrien.

Om än olivoljan, åtminstone relativt taget, ännu icke är någon stor artikel i vårt land, så är den dock stor nog för att, därest den är förfalskad, gifva anledning till stora förluster.

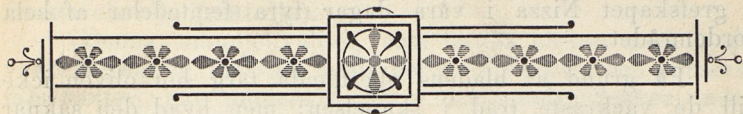
Under sådana förhållanden torde denna lilla broschyr, som utgör ett i öfversättning gjordt sammandrag af det franska originalet, kunna, hoppas vi, bli till nytta ej blott för köpmän och konservfabrikanter, utan äfven för konsumenter.

Göteborg i Augusti 1897.

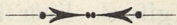
**Hjertberg & Co.**







Olivträdet och dess ursprung. — Olivfrukten. — Olivskörden. — Oljetillverkningen. — Olika kvaliteter. — Nizza-oljans företrädare. — Olivoljans användning. — De för afsändning af olja lämpligaste månaderna. — Transportkärl. — Åtgärder för att bevara oljan frisk. — Olivoljans förfälskning. — Oljehus och filialer i Nizza, hvilka icke existera.



Olivträdet och dess ursprung. — Denna i så hög grad intressanta växts historia sträcker sig ofantligt långt tillbaka i tiden. Redan i Första Mosebok omtalas olivkvisten i dufvans näbb såsom ett fridstecken, det där för Noach förkunnar slutet på syndafloden, människans försoning med Gud och utträdet ur Förbundsarken.

Den klassiska mytologien har ej heller glömt olivträdet; den helgar det åt Minerva, vishetens gudinna, och ser i oliven en symbol för freden.

I det gamla Grekland var oliven föremål för stor vördnad. Den utgjorde också landets hufvudsakliga rikedom och var den bästa näringskällan för hela folket. Denna vördnad öfvergick från Grekland till det gamla Rom.

Olivträdet framträder på ett djupt betydelsefullt sätt jemväl under den kristna epoken. Därvid må erinras om "Örtagården", som hufvudsakligast var beväxt med detta ädla trädslag.

Alltså, hvad kan ställas vid sidan om oliven i fråga om ädel och urgammal härstamning?



Folken vid Medelhafvets kuster hafva i alla tider företrädesvis odlat olivträdet. Så t. ex. upptager denna odling i grefskapet Nizza i våra dagar fyra femtedelar af hela jordområdet.

På grund af bladens obestämda färg hör oliven icke till de vackraste träd i skapelsen; men hvad den saknar härvidlag uppväges till fullo af den jättelika utveckling den når, och hvilken förlämnar den ett i hög grad imponant yttre. Det finnes t. o. m. exemplar, som mäta 20 m. i höjd, och hvars stammar tre män i förening knappast förmå omfatta. Dessa träd äro också minst tusen år gamla.

Olivarterna — man räknar mer än 40 olika sådana — variera både i afseende på hela utvecklingen och i fråga om stammen, löfverket och fruktens beskaffenhet. Grenarna utbreda sig i alla riktningar och mångfaldigas i det oändliga genom kvistar, som än dela sig i rakt vertikal riktning, än bilda guirlander, hvilka stundom nå ända ned till jorden.

**Frukten.** — Det gifves oliver af all sköns storlek och utseende: stora, små, runda, ovala, spetsiga och krumma; hvita, gröna, röda och svarta etc., kort sagdt alla nyanser. I smaken äro alla dessa varieteter olika: Söt, <sup>eller</sup> lätt (légère), kärf, besk o. s. v.

**Skörden.** — Denna tager vanligen sin början i November. Under denna månad till slutet af den nästföljande pågår uppsamlandet af den mer eller mindre skadade fallfrukten, hvaraf de låga kvaliteterna, nämligen "**Mangeable**" och "**Mifine**" beredas. I Januari och Februari skördar man den af regnet och blåsten nedskakade, ännu omogna oliven, hvaraf fås kvaliteten "**Fine**." I Mars skakas olivträdet med handkraft, dock endast så, att de mogna frukterna nedfalla, hvaraf erhållas kvaliteterna "**Extra Surfine**" och "**Surfine**." I April och Maj, då oliven uppnår sin fulla mognad, äger den egentliga nedplockningen rum. Stora hvita dukar spännas rundt omkring stammen, så att frukten ej må krossas eller taga någon skada vid nedfallandet. Från denna mogna frukt förskrifver sig de ljusa kvaliteterna, bland hvilka här må nämnas "**Excelsior**", hvilken kvalitet, tillverkad af det hus, vi representera, huset *Jules Ravel & C:is Eftertr.*,



*C. Ravel & Rinaudo*, Nizza, är beundrad för sin underbara finhet och mildhet och som utan gensaga utgör världens finaste olivolja (**matolja**).

(Denna matoljekvalitet, som hittills nästan uteslutande varit tillgänglig för vårt lands herrar apotekare och konservfabrikanter, har numera å större och mindre flaskor under namnet "**Nizza Stjärnolja Excelsior**" blifvit tillgängliggjord inom delikatesshandelsområdet. Den säljes nämligen redan af de flesta delikatessfirmor i Göteborg och sprides till hvarje större speceri- och delikatessaffär i landet af herrar *Janson, Johnson & Co., Göteborg*, som innehafva engrosförsäljningen.)

**Oljetillverkningen.** — De uppsamlade frukterna läggas i säckar och föras till fabriken. Innan de komma i pressen, måste de emellertid någon tid ligga lagrade, vanligen på golvet i en stor, luftig lokal, så att jäsning förekommes. De utbredas där i ett lager, hvars höjd i genomsnitt motsvarar en tvärhand. I regeln kan man antaga, att en tid af åtta dagar, räknadt från skördedagen, därtill är lagom.

Tillverkningen af oljan fordrar ständigt tillsyn och den sorgfälligaste skötsel. Härvidlag spelar också pressarnes och de öfriga apparaternas förträfflighet en stor rôle, förutsatt att man vill ernå ett godt fabrikat.

**Olika kvaliteter.** — Dessa bero af åtskilliga orsaker, såsom af jordmånens beskaffenhet, klimatiska förhållanden, frukternas mognadsgrad, pressarnes större eller mindre fullkomlighet m. m.

Vidkommande dessa olika kvaliteter, tillåta vi oss att meddela följande upplysningar:

Den olivolja, som produceras i **Grekland** och **Algeriet**, är af en mycket underhållig beskaffenhet.

**Italiens** olivoljor hafva vanligen en så sträf och bitter smak, att de derigenom icke värderas särdeles högt af konsumenterna.

Oljan från **Korsika** är i regeln dåligt tillverkad och förmår ej länge hålla sig frisk.

Den **spanska** oljan är svag, likaså den från **Var**. Dessa tvenne sorter blifva, i trots af all filtrering, aldrig fullkomligt klara.



**Tunis-Oljan** är af alla den svagaste. Den bringar ofta köparen däraf till förtviflan, såväl på grund af sin benägenhet att starkna vid minsta köld, som till följd af den mängd margarinsyra, den innehåller. Tappad på flaskor vållar den vintertiden en särskild olägenhet därigenom, att på botten en massa grums af mörk färg plägar afsätta sig. Häraf utgör margarinen en öfveryägan del. Denna olja blir ej heller fullkomligt klar. Å andra sidan utöfvar värmen ej stor inverkan på den, och detta är just en orsak, hvarför Tunis-Oljan medför så stora förluster. Härmed förhåller sig sålunda, att den margarinfällning, som uppstått genom frostens inflytande, icke mer förenar sig med oljan, hvars volym på detta sätt betydligt minskas. Icke ens den starkaste värme-grad medför härvidlag något resultat.



**NIZZA-OLJANS FÖRETRÄDE.** — *Nizza-oljorna äro öfverlägsna alla andra olivoljor, och det är just hvad som förskaffat dem ett sådant rykte öfver hela världen. Men så kan ej heller den i Grefskapet Nizza vanligen förekommande, till aromen utsökt fina olivarten odlas öfverallt. Nizzas säregna klimat- och jordmånsförhållanden i förening med genom Alperna för nordanvinden skyddade läge förläna åt dessa oljor en särskild bouquet i fråga om lukt och smak, hvilken ej tillkommer någon annan olja Medelhafvet rundt. Detta är Grefskapet Nizzas naturliga privilegium.*



**Olivoljans användning.** — I afseende på näringsvärde intager olivoljan ett framstående rum. Från rent ekonomisk synpunkt är det också obestriddigt, att bruket af denna olja och ingen annan är för hvarje konsument att föredraga



framför andra sorter. Faktiskt förhåller det sig äfven så och är allmänt bekant, att vid matlagning olivoljan är dubbelt så dryg som t. ex. fröolja, ehuru herrar förfalskare våga påstå, att den skulle vinna på tillsättning af denna olja. De göra sig härmed skyldiga till en grof okunnighet: tillsatsen af fröolja endast förringar olivoljans värde såväl från näringens som ekonomiens synpunkt.

I rent hygieniskt afseende vore det önskvärdt, om man uteslutande ville hålla sig till konsumtion af olivolja, hvilken är lättsmält, uppfriskande och lindrigt lösande. Den utgör, tack vare dessa egenskaper, ett af de sundaste näringsämnen som existera. Däremot förorsakar fröoljan, i synnerhet då den blandas med ättika, "Vinaigre d'industrie", oftare än man vet af, dålig matsmältning och andra magåkommor.

För öfrigt hafva våra medicinska auktoriteter i alla tider tillerkänt olivoljan ett afgjort företräde; också är den, förutom mandeloljan, den enda olja, hvilken användes för medicinska ändamål. Fröoljan är bannlyst såsom varande retmedel.

Ett glas olivolja, intaget på fastande mage, säges vara det bästa medel mot apoplexi.

Vid sidan af sina ofvan nämnda egenskaper äger olivoljan äfven sådana, för hvilka industrien har förträfflig användning.

De för afsändning af olja lämpligaste månaderna äro å ena sidan **April** och **Maj**, innan värmen blir för stark, å andra sidan **September** och **Oktober**, före frostens inträde.

Olivoljan tager visserligen ingen nämnvärd skada däraf, att den medelst köldens inverkan starknar. Den vållar dock därigenom kunderna ett stort besvär, ty att göra den flytande igen är icke alltid en så lätt sak.

**Transportkärl.** — Dessa äro af följande olika typer:

1) **Fat** eller jernbandade träkärl, rymmande olja till en nettovikt af 50 till 400 kilo och därutöver. För att dessa kärl må under transport kunna bättre motstå ovarsam behandling, omgifvas de under den varma årstiden af flätad halm — en åtgärd, som äfven afser att skydda dem mot att bli gistna och till följd däraf otäta. Denna åtgärd bidrager också till att bibehålla sjelfva oljan i friskt tillstånd.

2) **Kärl af jernbleck** ("estagnons"). Dessa kärl emballeras i sin ordning i trälådor och förmå dymedelst uthärda huru lång transport



som helst. Deras utrymme varierar mellan 5 och 60 kilo. Om så önskas, kunna de förse med en kran i och för lättare aftappning.

3) **Damejeanner af glas** ("bonbonnes"), öfverdragna med flätverk af vide. De rymma olja i många kvantiteter, i vikt motsvarande från 5 till 60 kilo. Dessa kärl äro i högre grad än andra utsatta för att gå sönder och levereras därför endast på särskild beställning.

4) **Flaskor** i lådor om  $\frac{12}{1}$ ,  $\frac{24}{2}$ ,  $\frac{48}{4}$ ,  $\frac{96}{8}$  och  $\frac{96}{16}$  liter. De äro försedda med eleganta kapslar och etiketter. — Olivoljan på flaskor säljes vanligen litervis och ej efter vikt såsom eljes är fallet.

**Åtgärder för att bevara oljan frisk.** — Allt efter som oljan aflämnas från pressarne genomgår den åtskilliga reningsprocesser. Till sist filtreras den ytterst noga och tappas på invändigt emaljerade stencisterner (piles), hvilka rymma stora kvantiteter, och där oljan kan förvaras 2 å 3 år utan att härskna. Hvarje kvalitet för sig erhåller gifvetvis sin särskilda cistern.

Så förvarad, håller sig olivoljan, som sagdt, 2 å 3 år utan att undergå någon märkbar förändring. Tappad på mindre kärl, förlorar den dock efter hand något af sin finhet. För att motverka detta, bör man förvara den på **invändigt glaserade stenkru**s eller på **glasdamejeanner**. **Kärl af jernbleck** kunna visserligen användas, dock icke för någon längre tid, enär de då gifva smak åt oljan. Hvilka af dessa kärl än må användas, är det dock emellertid af en synnerlig vikt, att de ytterst omsorgsfullt korkas. I annat fall förenar sig syret i luften med oljan, och den börjar att härskna.

Beträffande den temperatur oljan bör hålla, är att märka, att den å ena sidan härsknar i stark värme, å andra sidan är utsatt för att starkna, om dess värmegrad sjunker till  $+ 4^{\circ}$  R. och derunder. Vill man göra starknad olja flytande igen, akte man sig för att låta den komma för nära elden eller kakelugnen. Genom att lagra den i en källare med jemn värme, t. ex.  $+ 15^{\circ}$  R., undviker man de anförda olägenheterna.

Man bör i allmänhet vara mycket noga med tomkärl, hvilka skola begagnas för att rymma ett så ömtåligt fluidum som olivolja. Därför måste man ovilkorligen först omsorgsfullt rengöra dem med hett vatten och derpå låta dem rinna af till sista droppen. Detta senare är af stor vikt, enär en aldrig så obetydlig fuktighet kan inverka skadligt på aromen.

Hvad slutligen olivoljan å **flaskor** vidkommer, så är det nödvändigt att tillse, att flaskorna, väl korkade, förvaras på ett svalt ställe, helst i en källare.

**Olivoljans Förfalskning.** — Såsom fallet är med hvarje stor artikel, är olivoljan föremål för otaliga efterapningar och förfalskningar. Också torde det knappast finnas något slags knep, hvilket af herrar förfalskare härvidlag lemnats oförsökt; det är dock framför allt genom uppblandning af andra, gröfre oljor och genom förfaringssätt gående ut på,



att "uppfriska" ofta med tillhjälp af alkohol, magneset, etc. etc. redan gammal vorden olja, som denna betänkliga "industri" rönt en så oförtjent framgång.

Sakförhållandet inses emellertid lätt nog: Olivoljan är dyr och förfalskningsoljorna jämförelsevis billiga. Tillverkningskostnaderna blifva i förhållande därefter, och då oljan säljes som oblandad och äkta, blir den vinst, som förfalskarne stoppa i fickan, mången gång häpnadsväckande.

Sesam-, Jordnöts- och Fröoljor äro de sorter, hvilka företrädesvis begagnas vid dessa förfalskningar. Saken har naturligtvis äfven sin hygieniska sida, och då vi i det föregående haft anledning att afråda våra läsare från förtäring af andra oljor än olivoljor, torde det här vara dubbel anledning att varna för nämnda oljor, då de uppträda under ett förskönande namn.

Att namnet "Nizza" äger en **god klang** är odisputabelt, och i många trakter behöfves det icke mer än att antyda att man har ett etablissement i Nizza för att erhålla order. Men faktiskt existera i Nizza ej mer än ett fyratotal firmor, som kunna kallas respektabla och fotade på solida principer.

En mängd förslagne och för ingenting hesiterande engroshandlare i Marseille och Provence, hafva icke dragit i betänkande att sätta ordet "Nice" (Nizza) på sitt firmatryck, såsom på bref, fakturor, adresskort, kuvert, priskuranter o. s. v., för att på detta sätt framstå som etablerade i Nizza. Då de skrifva till sina resp. kunder, sändas brefven i konvolut till deras handtlangare i Nizza, hvilka der aflemna dem på posten. Allt eftersom svar å dessa bref anlända till Nizza, fortskaffas de på samma sätt till sina verkliga bestämelseorter, och i denna cirkelgång fortgår det allt under det agenter och kunder, som tro sig ha att göra med samskyldiga Nizzafirmor, grundligen dragas vid näsan. Den olja, som köparne erhålla, betecknas gifvetvis som "äkta Nizza-olja", men är i regeln uppblandad med fröolja och förskrifver sig från Tunis och Spanien eller i allra bästa fall från Italien.

Oljehus och filialer i Nizza, hvilka icke existera. — Vid sidan af de firmor, om hvilka vi i det föregående ordadt, finnes det sådana, hvilka i verkligheten ej alls existera. Detta



låter fast otroligt, men är dock sannt. Dessa "hus" söka vanligen att imponera genom rikt och pråligt utstyrda fakturer, priskuranter, bref etc, och på utsökta och charmant afbildningar af magasin, storartade fabriker och slott sparas det icke. Skada blott, att dessa senare icke äro annat än idel — luftslott. Men detta oaktadt falla dock tyvärr många köpare allt för lätt i den sålunda listigt utlagda fällan. Dessa **pseudo-hus**, hvilkas "chefer" skrifva sig dels för "gross-handlare", dels ock för "fabriksägare" eller "olivodlare", äro i sjelfva verket helt obetydliga personer "med kontoret på fickan", som det heter. De order å "Nizza-olja", som de på ett sådant bedrägligt sätt tillnarra sig, öfverlämna de till verkliga, ehuru samvetslösa, långt från Nizzas område varande handelshus, med hvilka de stå i maskopi.

I **Salon** och flerstädes gifves det icke få hus, hvilka veta att i stor skala slå mynt af namnet Nizza, verldsbekant och verldsberömdt, som det är för sin olja. De låta nämligen trycka "Maison à Nice" (filial i Nizza) å sina bref och kuvert. Dessa "filialer" bestå emellertid endast och allenast i vanliga brefflådor, upphängda i en eller annan tambur, i hvilka de bref hamna, som anlända, adresserade till dessa s. k. "Nizza-filialer". Brefven returneras i sin ordning af någon hjälpsam hand till "hufvudaffärerna". Men desse herrar bedragare hafva ej blott annekterat namnet "Nizza", utan jämväl berömda Nizzafirmors kvalitetsbeteckningar. Så hafva de, exempelvis, omfattat beteckningen "Excelsior" med synnerlig förkärlek. Någon af våra kunder erbjöds helt nyligen t. o. m. "Excelsior — N:o 1." Att det var till ett "facilt" pris, behöfva vi ej påpeka.

Ungefär på samma sätt går det till i Champagne med champagne, i Malaga med vin, i Cognac med cognac o. s. v.

\* \* \*

*En sådan bedräglig konkurrens är gifvetvis ytterst fatal för allt hvad reel och ärlig vara heter!*

*Köpare af olivolja göra derföre bäst i att med sina order vända sig till fullt pålitliga hus, hvilka — i likhet med firman Jules Ravel & C:is Eftertr.,*



*herrar C. Ravel & Rinaudo, Nizza -- genom mång-  
årig erfarenhet, genom samvetsgrannhet vid kvali-  
taternas afprofning och framför allt på grund af  
sin principiella redbarhet, kunna erbjuda till-  
räckliga garantier för absolut ren, äkta och felfri  
vara. Det har varit genom att i fullt mått gifva  
köparen sådana garantier, som nämnda gamla  
firma tillvunnit sig sin storartade kundkrets och  
det mest hedrande förtroende, ej blott vida kring  
i utlandet, utan äfven i Sverige. Så hafva de  
fleste af vårt lands herrar Apotekare under en  
lång följd af år försett sina behof af emulsions-  
olja, äfvensom af olja till utvärtes bruk, såsom  
till fint plåster m. m. från denna verldsberömda  
Nizza-firma.*

*De af våra konserverfabrikanter å Vestkusten,  
hvilka till inläggning af rökade fiskvaror, såsom  
**Makrill, Sardinier, Halmstadlax** o. a., uteslutande  
använda denna oljefirmas finaste olja, näml.  
**Excelsior**, tillåta vi oss här nämna: Herr G. J.  
**Sundberg**, Lysekil, herrar **Axel Hagberg & Co.**,  
**Grundsund**, **Nösunds Salteribolag**, **Nösund** och  
herr **M. Jansson**, **Göteborg**.*

*Att det nu så är, det länder dessa svenska  
konserverfabrikanter till stor heder — desto större,  
som vi nog litet hvar väl veta, att fransmännen  
sjelfva vid inläggning af sardinier oftast använda  
rätt tarflig och på samma gång billig olja.*



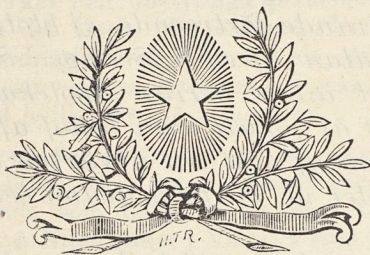


# Nizza Stjernolja

## Excelsior,

Äkta  
Nizzas  
Matolja

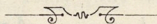
(Huile d'olive de Nice),  
extra vierge,  
från



Äkta  
Nizzas  
Matolja

(Huile d'olive de Nice),  
extra vierge,  
från

Firman J. Ravel & C:s Eftertr., C. Ravel & Rinaudo, Nice (Nizza,) är nu färsk, direkt från produktionsorten inkommen och säljes å större och mindre flaskor hos herrar E. F. Kiel & Co., E. V. Helander & Co., F. Z. Stenboff & Co., Gustaf Johns och Alfred Hagström, Göteborg.



Denna matolje-kvalitet, som utgör produkten af den första lätta pressningen af den allra finaste oliv-varietet, har på grund af sina ytterst fina, milda och hälsosamma egenskaper tillvunnit sig stor marknad ej blott i de flesta europeiska länder, utan äfven i Amerika.

Eager däraf, ständigt friskt, hos engros-firman  
Herrar Janson, Johnson & Co., Göteborg.

Order å hela originalpackningar upptagas af HJERTBERG & Co.,  
Generalagenter för Sverige.

"Göteborgs Marknadsberättelse" har om denna olja helt nyligen fällt följande omdöme:

"Nizza Stjernolja, en verldsberömd matolja från firman J. Ravel & C:s Efterträdare i Nizza, har redan länge genom generalagenterna Hjertberg & Co. i Göteborg varit införd hos herrar Apotekare. Den finnes nu äfven att tillgå på flaskor genom engros-firman Janson, Johnson & Co. härstädes, som kommer att sprida den till hvarje större speceri- och delikatessaffär i landet. Denna äkta Nizza-Matolja är berömd för sin mildhet och undransvärda finhet."



# Nizza Stjernolja Excelsior.

Denna Matolja är absolut äkta och den finaste som kan erhållas.

 Färsk fisk, stekt i denna olja, blir ytterst delikat!

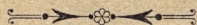
Partiförsäljning hos Herrar

Jandén, Johnson & Co., Göteborg, och hr O. Höglund, Malmö.

Order upptagas af

Hjertberg & Co., Göteborg,

Generalagenter.



## G. J. Sundbergs, Lysekil,

tillverkningar:

Radhes Hushålls-Anjovis, Sundbergs Superior,

Superior i Ostronsås och dito Tomatesås,

Delikatess-Anjovis, Skinn- och benfri Sill,

Gaffelbitar samt rökt Makrill,

konserverad i Excelsior-olja, äro alla sällsynt fina.

Order upptagas af

HJERTBERG & Co., Göteborg,

Firmans agenter.





# Axel Hagberg & C<sup>os</sup>,<sub>==</sub>

⇒ Grundsund, ⇐

tillverkningar:

**Superior-Anjovis** och flere andra finfina märken,  
**Delikatess-Anjovis**, **Skinn- & benfri Sill** och  
**Gaffelbitar**, alla af **finaste** beskaffenhet.

Dessutom må särskildt påpekas denna firmas  
rökta fiskvaror, såsom **Sill**, **Sardiner** m. m. hvilka,  
konserverade i **Excelsior-olja**, äro både utsökta och  
eftersökta delikatesser.

---

## M. JANSSON, Göteborg.

Denna energiska firmas mångsidiga konservtillverkning,  
bestående ej blott af **Anjovis** i flera särdeles fina märken,  
utan äfven i rökta fiskvaror: **Makrill** och **Halmstadslax**  
äfvensom **Grönsaker**, såsom **Pois Extra Fins**, **Fins**, **Moyens**,  
**Pois en cosse**, **Spenat**, malen och omalen, m. m. m. m.,  
kunna varmt rekommenderas.

Såväl **Makrillen** som **Halmstadslaxen** konserveras nu-  
mera uteslutande med **Excelsior-Olja** från

⇒ **C. RAVEL & RINAUDO**, Nizza ⇐

**Halmstadslax**, rökad af **Siken Johansson**, kon-  
serverad med nämnda olja af firman **M. Jansson**,  
förblir utan allt tvifvel ett stående rekord inom fisk-  
konserv-området.

