

Den Wördade Allmänheten, gifwes ödmjukast tillkänna, att
uti Diverse-Handlanden och Priviligerade Chocolate-Till-
wärfaren, Johan Gustaf Corssars nyligen etablerade För-
säljnings-Bod, belägen i Storkyrkobrinken Huset N:o 5,
som är det 2:dra till wänster från Riddarhusstorget, följ-
sande Sorter Chocolate försäljes till nedanstående nogaste
bestämde priser uti Riksgälds-Sedlar.

Chocolate på Spanska sättet tillwärfat.

	N:o.	Sk.	R:st
1:o. Sockrat af Caracao, bönor, utan alla fryddor, att fösa med watten	2	16	
2:o. Sockrat af Caracao utan fryddor, fökas med watten.	2		
3:o. Sockrat af Caracao-bönor utan fryddor, fökas med Mjölk	2		
4:o. Sockrat af Caracao utan fryddor, fökas med Mjölk	1	32	

Chocolate på Mailandska sättet tillwärfat.

5:o. Sockrat med dubbel satts Vanille af Caracao, fökas med watten	3		
6:o. Sockrat med enkel satts Vanille af Caracao, fökas med watten	2	24	

9:o. Sockrat med enkel satts Vanille af Caracao, fökas med Mjölk	2	16	
10:o. Sockrat utan Vanille med Canel af Caracao, fökas med Mjölk	1	32	

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

1815

Den Wördade Allmänheten, gifwes ödmjukast tillkänna, att
uti Diverse-Handlanden och Priviligerade Chocolate-Till-
wärfaren, Johan Gustaf Corssars nyligen etablerade Försäl-
nings-Bod, belägen i Storkyrkobrinken Huset N:o 5,
som är det 2:dra till wänster från Riddarhusstorget, följande
Sorter Chocolate försäljes till nedanstående nogaste
bestämde priser uti Riksgälds-Sedlar.

Chocolate på Spanska sättet tillwärfat.

	N:o.	Sk.	R:st
1:o. Sockrat af Caracao, bönor, utan alla fryddor, att fösa med watten	2	16	
2:o. Sockrat af Caracao utan fryddor, fökas med watten.	2		
3:o. Sockrat af Cacao-bönor utan fryddor, fökas med Mjölk	2		
4:o. Sockrat af Cacao utan fryddor, fökas med Mjölk	1	32	

Chocolate på Mailandska sättet tillwärfat.

5:o. Sockrat med dubbel satts Vanille af Caracao, fökas med watten	3		
6:o. Sockrat med enkel satts Vanille af Caracao, fökas med watten	2	24	
7:o. Sockrat utan Vanille af Caracao, fökas med watten	1	32	

Chocolate på Wienska sättet.

8:o. Sockrat med dubbel satts Vanille af Cacao, fökas med Mjölk	2	32	
9:o. Sockrat med enkel satts Vanille af Cacao, fökas med Mjölk	2	16	
10:o. Sockrat utan Vanille med Canel af Cacao, fökas med Mjölk	1	32	

Sundhets-Chocolade tillwårkat på Engelska sättet med Kongl. Sundhets-Collegii Approbation.

11:o. Nerfsstyrkande Chocolade, kokas med Mjölk	2	24
12:o. Preservativ-Chocolade, mot Reumatismus, kokas med watten	2	24
13:o. Ord. Chocolade med Socker, kokas med Mjölk	1	24

Utomdes Tillwårkas af Chocolade och försäljes:

1:o. Så kallad Diablotins, det är små runda stycken Chocolade med Socker och Vanille, de ätas torra utan all kokning och tillredning & säljes till	3	
2:o. Så kallade Moustatioli, eller Italienska Chocolade-bröd, arbetade med Chocolade och starkt kryddade, de äro i form af Pepparkakor, säljas 10 st. i paqueter, ett paquet kostar	1	
3:o. Chocolade Keggs, eller Engelska Chocolade-bröd säljes 10 st. i paqueter till	1	12
4:o. Cacavello, eller pulveriserade Cacaoskal, mycket hållsamma att dricka i synnerhet för Barn, då de kokas i Mjölk, de gifwa ock god smak i Caffé, säljes i paqueter om 1 # till		16

Äf dessa äfwanstående priser blir ej något afflagit, dock lämnas Herrar Handlande och de som köpa i parti, nöjagtig Rabatte; 20 # är det minsta som med Rabatte försäljas kan, dock kunna af flera särskilda sorter Chocolade i de 20 # inbegripas.

Denna dryck så sund, så kraftig och närande den är, då den är uppriktigt tillwårkad, så oduglig, ja äfwen på wist sätt skadlig, blir den om tillsatts fler af Wetmjöl, Hafwermjöl, Djurs-fett, m. m. Med tillsättning af så obehöriga ingrediencier tänker jag aldrig, hwarken nu eller framdeles befatta mig, affättningen må ock bli hur den kan, men då likwål ofta händer,

att gädt Chocolate wid kokningen blir fördärfwat, och Kulden sedan tillägges Chocolate. Tillwärfaren, så må mig tillåtas, att göra några anmärkningar huru Chocolate i allmänhet, och mitt i synnerhet kokas och tillredas bör.

Wid Watten-Chocolate iagttages:

Att ej Brunnswatten tages som alltid får sig, men wäl Sjöwatten, als drabelst Strömwatten, att wattenet bör wara friskt och ej nattståndit eller Saltbräckt förstås af sig själf.

Till Mjölk-Chocolate tages:

God ofkummad Mjölk, men framför allt ej jällen, hwilket ofta af wårdselöshet i synnerhet Sommartiden sker, Grädda är ej tjenlig, den gör Chocolatet för måktigt, ännu otjenligare äro Aggegulor, som mången lägger i för att så fraggas på det, om Chocolatet är godt och det arbetas riktigt, så blir det fraggit utan någon tillsatts.

Upprättigt tillwärfat Chocolate, behöfwer ej riswas, det brytes endast i smärre stycken, och lägges i Mjölk eller Watten, omröres flitigt, under kokningen, och innan Mjölk eller Watten är uppkokat, är redan Chocolatet upplöst; Ofta får Chocolatet bläcksmak af risgärnet, eller och äro annat förut riswit därpå. Uti Chocolate-kokare blir Chocolatet bäst. 2:ne Profmodeller af härstädes ny invention kunna af hwem som behagar i min Bod beses, och derefter hos Kopparslagare beställas.

Stockholm den 30 October 1815.

J. G. Corssar.

Stockholm 1815.

Tryckt hos Directeuren och Kongl. Fäst-Boktryckaren P. Söhm.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO