

Utdrag  
af  
Brödrene Cloetta's i Malmö  
Priskurant  
till  
**omregulerade, nedsatta priser.**

1ste Januari 1892.



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library  
of Sweden

.....> Priselönt vid 10 Utställningar. <.....

Försäljes till påtryckta fabrikspriser i hvarje välsorterad Speceri-  
& Colonialhandel samt Konditorier i Sverige.

**Utdrag**  
af  
**Brödrene Cloetta's i Malmö**  
**Priskurant**  
till  
**omregulerade, nedsatta priser.**

1ste Januari 1892.



.....> Priselönt vid 10 Utställningar. <.....

**Försäljes till påtryckta fabrikspriser i hvarje välsorterad Speceri-  
& Colonialhandel samt Konditorier i Sverige.**

# U t d r a g

af

## Brödrene Cloetta's i Malmö

### Priskurant

till omregulerade och nedsatta priser.

Sockrad Choklad.		Gamla priset	Nya priset
Dubbel Vanilj Choklad Nr. 1, superf. pr. 1/2 Kg.	3	2	75
do. Nr. 2, extra fin	2	50	25
do. Nr. 3, mycket fin	2	80	1
Vanilj Choklad Nr. 1 . . . . .	1	70	1
Schweizer Choklad i Schw. packning pr. 1/2 Kg.			
do. i egen packning	1	60	1
Göteborg Utställnings-Choklad . . . . .	1	50	1
Vanilj do. Nr. 2 . . . . .	1	40	1
Hushålls do. . . . .	1	40	1
Vanilj do. Nr. 3 . . . . .	1	30	1
do. Choklad, Nr. 4 pr. 2/3 paket = 400 gr.	1	20	1
		1	90
Familj Choklad.			
Nr. 1, i kartons à 5 Kg. . . . . pr. kartong	14	12	1
do. do. do. do. do. . . . . 2 1/2 Kg.		6	50
Nr. 2 do. do. do. do. do. . . . . 5 Kg.	12	10	1

Dessa sorter äro sammansatta af de finaste kvalitéer Cacao såsom Puerto Cabello, Caraccas Ariba och Trinidad samt uteslutande Melis socker och finaste Mexikansk Vanilj. Lämpla sig särskildt till Dessert Åt Choklad samt till kokning med 3 1/2 à 4 Liter mjölk til 1/2 Kg. Choklad, hvarvid en utmärkt god dryck erhålles.

Tillverkade af Ina Guayaquil Trinidad Surinam och Bahia Cacao samt Melis och Bastard socker och fin Bourbon Vanilj, egna dessa sorter sig särdeles till skolbarn emedan de äro mycket närande.  
Kokas med 3 à 3 1/2 Liter mjölk till 1/2 Kg. Choklad.

I likhet med föregående bestå dessa sorter af finaste sorters Cacao & Vanilj samt Melis socker. Anbefalles till dagligt bruk, kokt med 3 à 3 1/2 Liter mjölk pr. 1/2 Kg. Familj Choklad säljes icke i mindre kvantum än 2 1/2 Kg. åtgången och består dels på grund häraf dels emedan man äger ställa sig, säljes till så billiga priser hvar för sig. I detta ord saknas uti något husmors spise Choklad. För köp Choklad tillberedd som ofvan betecknat.

I rikhet med föregående bästa sorter anmärkas sorters Cacao & Vanilj samt Melis socker. Anbefalles till dagligt bruk, kokt med 3 à 3½ Liter mjölk pr. ½ Kg. Familj Choklad säljes icke i mindre kvantum än 2½ Kg. åt gången och kan dels på grund häraf, dels emedan emballage sparas, säljas till dessa billiga priser, hvarför Chokladen icke borde saknas uti någon husmoders spis-kammare. En kopp Choklad tillberedd som ofvan kostar 4½ à 5 öre, till hvilket pris en god kopp Caffé med socker & grädda icke kan åstadkommas.

Nr.	i kartons à 5 Kg.	pr. kartong	14 "	12 "
Nr. 1,	— — — — 2½ Kg.	—	12 "	6 50
Nr. 2,	— — — — 5 Kg.	—	12 "	10 "
—	— — — — 2½ Kg.	—	5 50	

**Osockrad Choklad.** . . . . pr. ½ Kg.

Puerto Cabello do.	pr. ¼ paket = 425 gr.	2	50	2 "
Caraccas do.	" 2/2 = 425 "	2	"	2 20
Guayaquil do.	" 2/2 = 425 "	1	70	1 80
Bahia do.	" 2/2 = 400 "	1	50	1 60
				1 40

**Deoleradt Cacao Pulver.**

**Ren Cacao Extract ff. oljefri,**

i Pergament & bleckburkar	□ à 1/1 Kg.	• •	5 20
do.	do. à 1/2	• •	2 65
do.	do. à 1/4	• •	1 40
do.	do. à 1/8	• •	" 75

**Cloetta's Rena Cacao**

i runda burkar à 1/1 Kg.	• • • • •	4	20
i — — — — à 1/2 "	• • • • •	2	20
i — — — — à 1/4 "	• • • • •	1	15
i — — — — à 1/8 "	• • • • •	"	65
i kartons à 100 gr.	• • • • • pr. kartong	"	50
i lös vikt	• • • • • pr. kg.	4	50
			" 4 "

Detta Cacaopulver, tillverkad af utsöktaste Cacao-sorter efter en endast af oss känd Method, är ännu mera oljefritt än vår »Rena Cacao» och rekommenderas särskildt för sjuka & rekonvalescenter. Af ½ Kg. erhålles högst 60 portioner och icke 100 port., som af endel fabrikanter uppgifves.

En thesked Cacao upplöses i lite kokt vatten och fyller sedan koppen med vatten eller varm mjölk; socker tillsättes efter behag.

Dessa sorter bestå af uteslutande bästa sorters Cacao.

Kokas med 4—3 Liter mjölk till ½ Kg. med tillsättning af socker efter behag.

Denna sort är äfven tillverkad af de bästa kvalitéer Cacao och befradt från en stor del Cacaoolja.

Af ½ Kg. erhålles 50 portioner god välsmakande Choklad enligt samma beredning som Extract.

**Stort Urval af Desserten, Crém Choklad, Ima Saftconfecker,**

**Drops och Roks.**

**D**å nu Staten, för att uppmuntra förbrukningen af Choklad, — denna hälsosamma dryck som af läkarne förordas till **dagligt** bruk framför kaffe, the & öl icke allenast för dess stora **näringsvärde** i förhållande till artiklens **billighet** utan äfven för dess upplifvande och för matsmältningen välgörande egenskaper — nedsatt tullen på Cacaoböner, är det oss ett nöje att härmed underrätta våra ärade kunder och konsumenter af våra fabrikater om det vi från och med idag se oss istånd till att försälja **Choklad** och pulveriserad **oljefri Cacao** till **nedsatta priser** enligt omstående utdrag af vår priskurant.

Särskildt tillåta vi oss att anbefalla vår **Familj Choklad** i **5 Kg.s** och **2½ Kg.s** kartons såsom varande ytterst prisbillig. Af denna sorts Choklad serverades i vår paviljong på Industri-Utställningen i Göteborg 1891 och tillvann densamma sig publikums odelade bifall.

Äfven bedja vi få framhålla vår **Cacao Extract** (rent oljefritt pulver) såsom mycket närande, lättsmällt, drygt och med utsökt arom.

*Malmö, den 1. Januari 1892.*

**Brödrene Cloetta.**