

Inregistrerad



Varumärke.

Försök vår utmärakta **Vanilj-Consum-Choklad.**

(Garanterad ren Cacao, Vanilj och Socker.)

För att tillmötesgå allmänheten med att leverera något utmärkt godt i såväl ät- som kok-choklad, hafva vi fabricerat vår Vanilj-Consum-Choklad.

Hvad vi på denna choklad sparar i inpackning, såväl i staniol som etikettering, hafva vi lagt på varans kvalitet.

Vanilj-Consum-Chokladen är tillverkad af utmärkt fina cacaoböner, som med undantag af den bagatell som importeras till Sverige, nästan uteslutande uppköpes af franska consumer, och genom användning af en ny till denna cacao särskilt konstruerad **ristapparat**, förlorar bönan icke sin fina **arom**, och med tillsättning af **fint Socker** och bästa **Bourbon-Vanilj**, tro vi att det lyckats oss frambringa en Vanilj-Choklad, som står långt öfver de mest gångbara sorterna; och äro vi därför förvissade om att denna Vanilj-Consum-Choklad skall vinna erkännande af en hvar som njuter deraf.

Vanilj-Consum-Choklad har förutom sin förträffliga smak stor dryghet vid kokningen och är särdeles närande, samt har visat sig lättsmält, och på denna grund, när den tillagas efter nedanstående sätt, hoppas vi att den måtte blifva lika mycket omtyckt här som i utlandet.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2023



National Library
of Sweden

Chokladen brytes i små bitar och upplöses fullkomligt i litet kokande vatten, derefter påfyller mjölken, hvarefter, under oafbruten omröring, det hela får ett kort uppkok öfver rask eld, och Chokladen är färdig.

Detta förfaringssätt vid beredningen af Chokladen gör att den fina Vaniljsmaken och aromen i cacaon bibehålles, hvarigenom den vinner betydligt i välsmak.

Malmö Choklad- och Konfektfabriks Aktie-Bolag.

Malmö.

Inregistrerad



Varumärke.

Försök vår utmärakta **Vanilj-Consum-Choklad.**

(Garanterad ren Cacao, Vanilj och Socker.)

För att tillmötesgå allmänheten med att leverera något utmärkt godt i såväl ät- som kok-choklad, hafva vi fabricerat vår Vanilj-Consum-Choklad.

Hvad vi på denna choklad sparat i inpackning, såväl i staniol som etikettering, hafva vi lagt på varans kvalitet.

Vanilj-Consum-Chokladen är tillverkad af utmärkt fina cacaoböner, som med undantag af den bagatell som importeras till Sverige, nästan uteslutande uppköpes af franska consumer, och genom användning af en ny till denna cacao särskilt konstruerad **ristapparat**, förlorar bönan icke sin fina **arom**, och med tillsättning af **fint Socker** och bästa **Bourbon-Vanilj**, tro vi att det lyckats oss frambringa en Vanilj-Choklad, som står långt öfver de mest gångbara sorterna; och äro vi därför förvissade om att denna Vanilj-Consum-Choklad skall vinna erkännande af en hvar som njuter deraf.

Vanilj-Consum-Choklad har förutom sin förträffliga smak stor dryghet vid kokningen och är särdeles närande, samt har visat sig lättsmält, och på denna grund, när den tillagas efter nedanstående sätt, hoppas vi att den måtte blifva lika mycket omtyckt här som i utlandet.

Tillredning af samtliga våra Chokladsorter:

Till 1 liter söt Mjölke $\frac{1}{8}$ kg. Choklad.

Först och främst tillses att pannan (helst af emaljeradt jern) är väl skållad, så att **icke minsta** bismak finnes kvar af hvad som förut deri kokats, äfvenså bör noga undersökas, att mjölken icke är det ringaste sur, ty då ystar den starkt och i allmänhet får Chokladen därför skulden.

Chokladen brytes i små bitar och upplöses fullkomligt i litet kokande vatten, derefter påfyller mjölken, hvarefter, under oafbruten omröring, det hela får ett kort uppkok öfver rask eld, och Chokladen är färdig.

Detta förfaringssätt vid beredningen af Chokladen gör att den fina Vaniljsmaken och aromen i cacao bibehålles, hvarigenom den vinner betydligt i välsmak.

Malmö Choklad- och Konfektfabriks Aktie-Bolag.

Malmö.