

Pris-courant å chokolad

C. Nissens karamell-, chokolade och
confiturfabrik

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Pris-Courant å Chokolad

från

C. NISSENS Ång-Chocolad-Fabrik i Göteborg.

Etablerad 1863.

All Chokolad med min fabriksstämpel säljes endast i fullvigtigt svenskt skålpund med påtryckt pris. — Chokoladet förarbetas medelst ångkraft på nyaste *Pariser-granit-maskiner*. — Hvarje paket om 1 skålp. innehåller två halfva eller fyra fjerdedels skålpund. Omsorgsfull och noggrann inpackning tillförsäkras.

	Kr	ö.		Kr	ö.
Osockrad Chokolad med Vanilj.			Sundhets-Malt-Chokolad.		
Puerto Cabello pr skålp. = $\frac{2}{2}$ eller $\frac{4}{4}$	2	50	Sundhets-Malt-Chokolad pr skålp. = $\frac{4}{4}$	1	50
Caraccos " " " " "	2	—	Islandsmoss- D:o " " " "	1	60
Trinite " " " " "	1	70	Caraghén- D:o " " " "	1	60
Guayaquil " " " " "	1	50	Salep- D:o " " " "	2	—
Pulv. Chokolad i askar " " " " "	1	75	Cacao The " " " " "	$\frac{1}{4}$	50
Sockrad Chokolad.			Dessert-Chokolad med dubbel Vanilj.		
Dubbel Vanilj-Chokolad, färdig att koka med en och en half kanna mjölk pr skålp.			Dessert-Chokolad i fina omslag 16 kakor pr skålp.	2	—
N:o 1 Superfin Royal pr skålp.	3	—	D:o D:o i d:o 32 " " "	2	—
N:o 2 Extra fin " " " " "	2	50	Chocolad des Dames 64 " " "	2	—
N:o 3 Fin fin " " " " "	2	—	Chocolad, C. Nissen, 12 pak med 6 ka-		
Pariser-Ång-Chokolad " " " " "	2	—	kor i paket " " "	2	—
Vanilj-Chokolad,			D:o D:o gult papper, 8 ka-		
färdig att koka med en och en fjerdedels kanna mjölk pr skålp.			kor i paket " " "	1	20
N:o 1 Vanilj pr skålp. = $\frac{2}{2}$ eller $\frac{4}{4}$	1	60	D:o ff med bilder " 100 st.	5	—
N:o 2 D:o " " " " "	1	30	D:o ff Couvert med d:o och guld " "	12	—
N:o 3 D:o " " " " "	1	15	D:o ff D:o utan d:o d:o " "	10	—
N:o 4 D:o " " " " "	1	—	D:o ff D:o med frimärke (bref) " "	25	—
Schweitzer-Chokolad " " " " "	1	25	D:o Stänger i stanniol 16 st. pr skålp.	10	—
Prima Sockrad, 5 kakor " " " " "	1	—	D:o Medaljonger, Carl XV 64 kakor " "	10	—
D:o 6 " " " " " "	1	—	D:o Cigarretter med eld, små " "	20	—
Engelsk, 5 " " " " " "	1	—	D:o D:o utan eld, d:o " "	2	—
Kryddad Chokolad.			D:o D:o med eld, större " "	20	—
Starkt kryddad pr skålp. = $\frac{4}{4}$	1	50	D:o D:o utan eld d:o " "	2	—
d:o d:o " " " " "	1	25	D:o Figurer, stort urval " "	3	—
			D:o Surpris, fylld med krem 12 st. " "	15	—
			D:o D:o d:o d:o 24 " " "	15	—
			D:o D:o d:o d:o 50 " " "	15	—
			D:o Praliner med krem, platta " "	18	—
			D:o D:o d:o d:o kuggelform " "	2	—
			D:o D:o à la liqueur " "	2	—
			D:o Pletscher med strösocker " "	15	—
			D:o D:o utan d:o " "	15	—

CONFITUR-FABRIK.

Fabrik och Lager af

arameller, Engelsk Rocks and Dropps, Marmelagda Konserv-Figurer, Pepparmynt-Lozenges, nts, Sylter, Safter och Geléer.

Lager af

fina Théer i originallådor samt i fina förpackningar från $\frac{1}{8}$ s till 1 skålp:s paketer, Koncentrerad Fukt, Ether och Etheriska oljor, fina Konfektaskar och Kartonger.

pan, Chokolad, Likör, Wiener m. fl. sorter Konfektyrer samt alla sorter finare och ordinär Hushålls- och Dessert-Chokolad.

Chokolad-askar i många olika fina och eleganta förpackningar och priser.

Depöter:

i Stockholm, Christiania och Helsingfors.

C. Nissens Ångchocolad

är prisbelönt med 1:sta Classens större Silfvermedalj
vid Vestra Sveriges Utställning i Mariestad 1874, Uddevalla 1874, Wenersborg 1872.

Några meddelanden rörande Chocoladets bruk och betydelse som näringsmedel.

Bland de växtplanter, som naturen framalstrat, intager **Cacaobönan** (Chocoladets hufvudbeståndsdel) ett af de främsta rummen som näringsmedel.

Chocolad, som bör beredas af friska och rena produkter har till uppgift att vara en hälsosam och välgörande dryck för sådana personer, som icke förmå förtära kaffe eller i allmänhet upphetsande och slemsättande drycker, hvilka äro af läkarne för svaga personer förbjudna. Chocolad af ren och oförfalskad beskaffenhet utöfvar det mest välgörande inflytande på och återförer till ursprungliga krafter de mest försvagade matsmältningsorganer, åstadkommer ingen slemstockning, utan närar, uppriskar och styrker, hvaraf följer att det för invärtes sjuka är lika hälsobringande, som det för friska är en fin och för välbefinnandet angenäm Conserverad dryck. Särskildt vågar jag anbefalla min under flera år så mycket efterfrågade och öfver hela Norden berömda **Sundhets-Malt-Chocolad** lofordad enligt följande

Intyg:

Det af Herr C. Nissen i Göteborg preparerade **Sundhets-Malt-Chocolad**, som innehåller jemte Maltets lättsmälta och närande beståndsdelar ett mindre fetthaltigt Chocolad, kan jag af erfarenhet rekommendera såsom ett stärkande näringsmedel för personer, som lida af digestionsrubbingar och för convalescenter efter svårare sjukdomar hvilket betygas. Stockholm d. 14 April 1872.

P. H. Malmsten.

Medicine Professor och Öfverläkare
vid Kongl. Serafimer-Lasarettet.

Det af Herr C. Nissen fabricerade Malt Chocolad, som utgör en sammansättning af Maltets lättsmälta och närande beståndsdelar samt Chocolad, befriadt från största delen af dess fett, är ett stärkande näringsmedel så väl för svaga personer i allmänhet som för barn och convalescenter i synnerhet; särskildt torde bra erinras, att då Chocolad i och för sig sjelf är starkt stoppande och hårdsmält, så minskas dessa olägenheter genom tillsatser af Maltextrakt och fettets borttagande. Göteborg den 3 Mars 1872.

L. Traneus.

M. D.

För att mitt fabrikat skall motsvara de förväntningar man gjort sig, så skall det städs blifva mitt bemödande att tillverka samma af de mest rena och oförfalskade produkter och förarbetas Chocoladet på ett mycket noggrant och omsorgsfullt sätt uti de nyaste och bästa **pariser-granit-maskiner**, och under ledning af en från utlandet skicklig och inom detta fack erfaren verkmästare.

Genom de relationer jag innehar med råmaterialernas produktionsorter och min mångåriga verksamhet i Chokoladfabrikationen, samt med hjälp af de bästa Ångmaskiner uppförda i friska och lämpliga lokaler, anser jag mig kunna tillförsäkra ärade afnämare ett för kroppen närande och rekommenderat fabrikat och tillåter mig, att för kokning och tillredning af mitt Chocolad förorda följande användbara method.

Chocoladet bör först upplösas i litet varm mjölk och sedermera tages resten af söt mjölk 1½ kanna per skålpund att kokas 3—4 minuter vid beständig omröring, då Chocoladet derefter är färdigt. För att erhålla ett vackert skummande utseende begagnar man efter kokningen en ståltrådvisp som, genom att rullas mellan händerna, tillika gifver Chocoladet mera jemnhet och godhet.

All Chocolad med min fabriksstämpel säljes endast i fullvigtigt svenskt skålpund och med påtryckta priser för hvarje särskild sort och finnes hos de flesta herrar handlande i Sverige, Norge och Finland i förpackningar om ett skålpund, innehållande två halfva eller fyra fjerdedels skålpund till lika priser som från min fabrik härstädes.

Omstående priskurant torde benäget observeras och tillsändes särskildt min Katalog kostnadsfritt på requisition derom ingår. Göteborg i December 1874.

C. NISSEN.

Hufvud-Depôt och fabrik:
Kungsgatan N:o 15.