

Underrättelse om ett nytt och enkelt sätt att knåda deg. Två gånger belönt ...

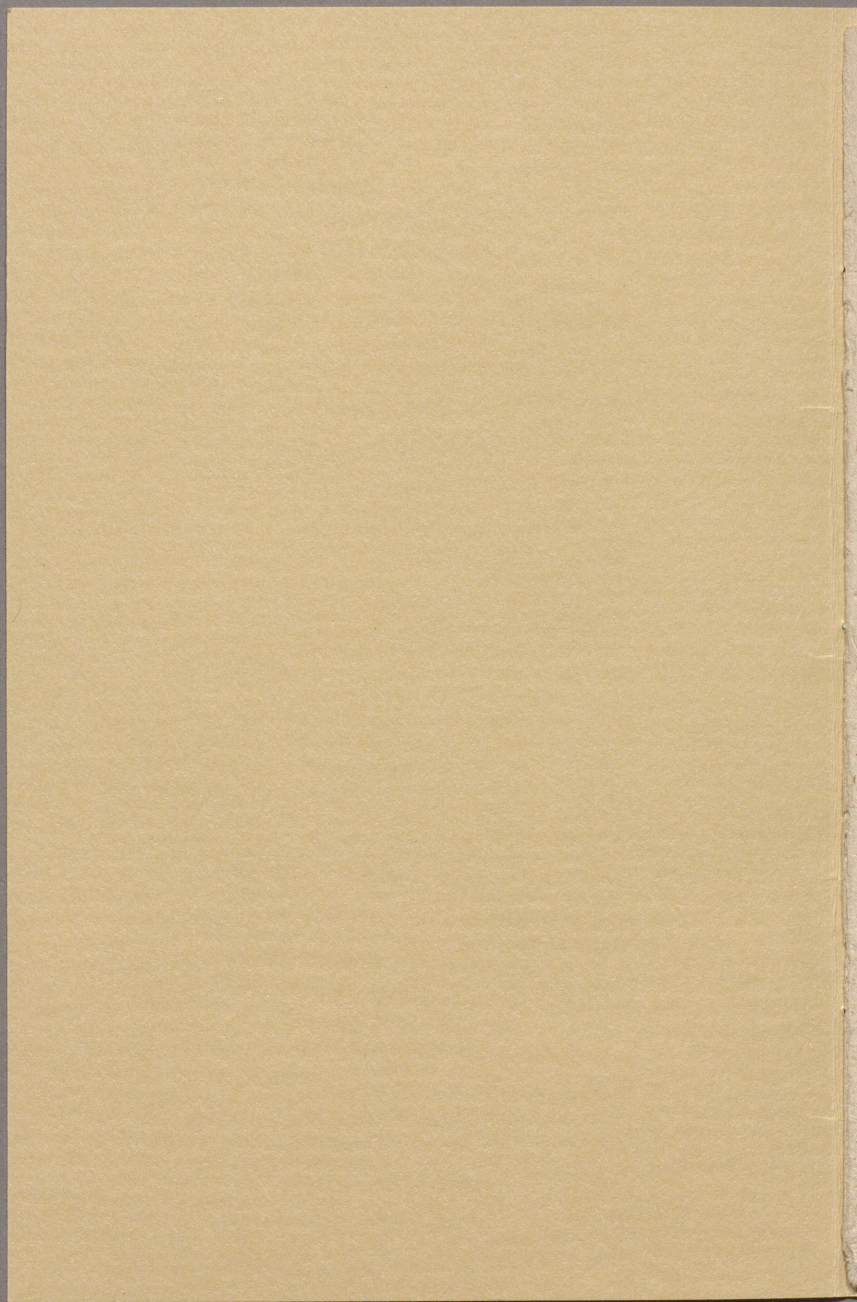
Bardel, .

1700-1829 12 M Br.



BARDEL

Sv. samtl.
Ekon.
Kalkkonst
(Br.)
1900-1887



BARDEL

Uderrättelse

om ett

Nytt och enkelt Sätt att

Knåda Deg.

Twå gånger belönt

i

Frankrike.

Öfversättning.

Stockholm, 1812.

Trykt i Marquardska Tryckeriet.



Ekon.
Rohkmit
1700-1829

UNIVERSITY OF

1882

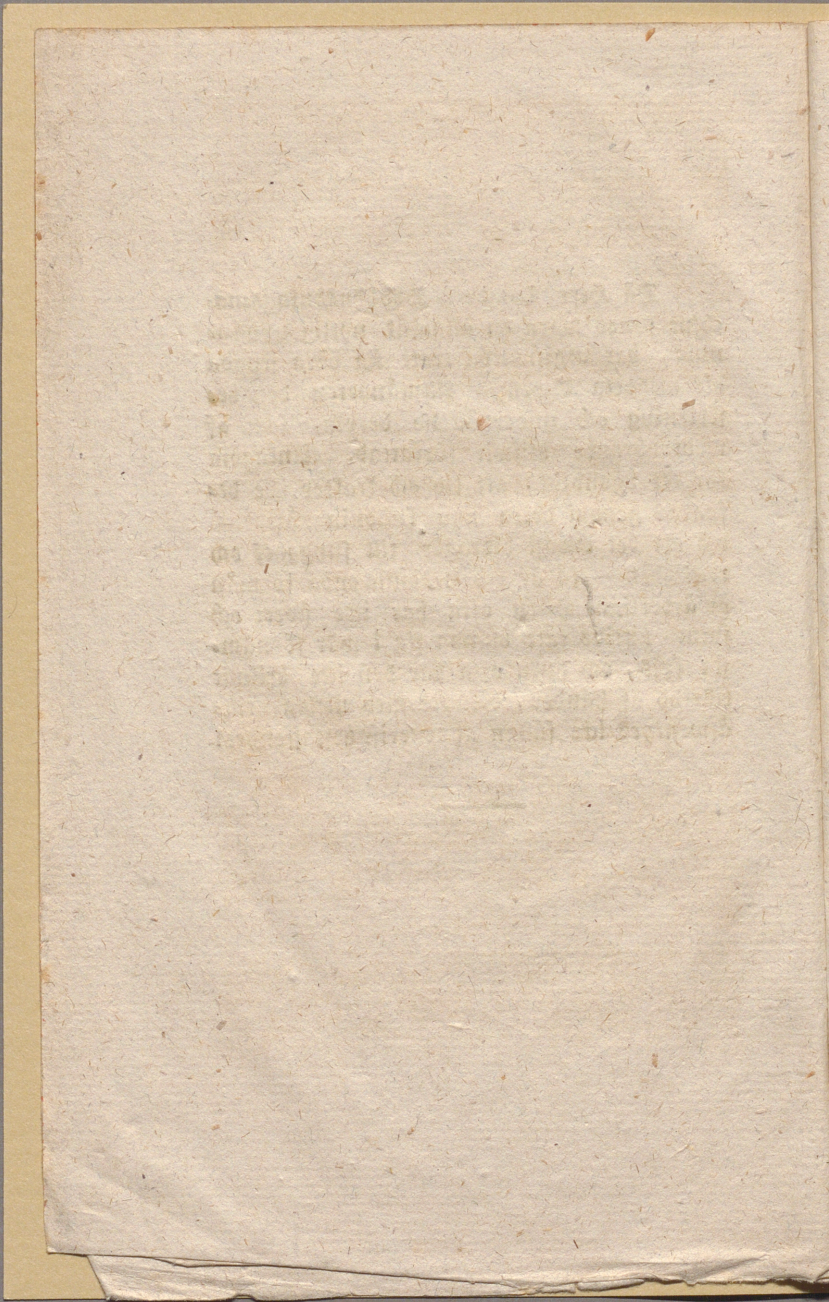
STATE OF NEW YORK

IN SENATE

1882



Då Herr Lamberts Brödknådningsma-
chine synes vara en allmänt nyttig uppfin-
ning, har utgifswaren trott sig böra skynda
att meddela Swenska Allmänheten den be-
skrifning och underrättelse derom, som af
wederbörande blifwit författad. Antagom
för ett ögonblick, att tid och krafter icke be-
sparas genom detta nya knådningsfätt —
och att det endast bidrager till snygghet och
renlighet — så är redan denna enda förmån
owärderlig. Huru ofta har icke swett och
smuts hittills fått blanda sig i vår förnäm-
sta spis, och huru ofta har den icke blifwit
tillredd af händer, betäckte med utslag, tills
åfwentryrs icke sällan af venerisf bestaffenhet!



Berättelse af Herr Bardel, i
anledning af det af Societé
d'Encouragement utsatte
pris för constructionen af
en Brödknådningsmachine.

Tre Concurrenter hafwa infunnit sig
med machiner till brödknådning, nem-
ligen: Herr Blanchard från Brian-
çon, Herr Reviglio, Aubergiste i Pa-
ris, och Herr Lambert, Bagare i
Paris.

Den förstående hade adresserat
sig till Ministern för Inrikes Ärenden
genom Prefecten i Hautes Alpes.
Med hans Memoire följde en modell
i smått af den till tåkning uppgifne
machine; allt har blifwit till Er re-
mitteradt af Hans Excellence Mini-
stern.

Dåktadt det i programmet före-
skrifna vilkor att, innan d. 1:ste Maj
det.

detta år, insända machiner byggde i stort, för att kunna pröfwas i närvaro af Commissarier, utnämde af Societeten, icke blifwit uppfyllt af Herr Blanchard, har likwäl er Conseil d'Administration företagit sig att undersöka hans insände modell.

Den är sammansatt af ett tråg af half-cirkelform, hvarigenom går ett trå med 16 wingar, som böra sammanröra mjölet och wattenet för att deraf formera degen. En krokig wef, fästad wid den ena af tråets ändar, sätter machinen i rörelse.

Ett annat tråg, mycket mindre, är fogadt till det beskrisna; det är ämnadt att mottaga degen, sedan den blifwit tillräckligt arbetad.

Desa begge machiner synas icke kunna åstadkomma en god och lätt knådning; det stora trågets wingar måste nödwändigt dega sig tillsammans, och det andra compliquerar medlet. Herr Blanchards machine kan således icke komma i fråga till erhållande af något pris, så mycket mindre

dre som han insändt den efter den i programmet föreskrifne tid.

Hwad den andre Concurrenten, Herr Reviglio, angår; så kan honom icke eller tillåtas att concurrera, emedan han inkommit efter tiden och ej uppfyllt de öfriga föreskrifter i programmet.

Sedan vi underrättat Er om två fruktlösa försök, är det fågsamt för er Conseil d'Administration att kunna gifwa tillkänna, att Herr Lambert fullkomligen uppfyllt edre affigter, och att J ägen att lyckönska Er att hafwa låtit födas en lycklig idé, hwars resultatet skola blifwa oändligt förmånliga och af en allmän nytta.

Det medel Herr Lambert användt är förwånande genom sin enkelhet, en carakter som utmärker goda maskiner och verkeligen nyttiga uppfinningar.

Det är en tråkläda af ungefär en meters längd och 50 centimetrers bredd

Bredd på alla sidor, i hwilken mjö-
let och watten inslås, och som man
fringwider medelst en frokig wef
i 18 till 20 minuter, för att å-
stadkomma den fullkomligaste knåd-
ning.

Den enda försiktighet som bör
iakttagas, är att man i början ger
åt lådan en rörelse fram och åter i
ungefär fem minuter, för att erhålla
den nogaste blandning af mjölet och
watten, och för att hindra det sena-
re, som ännu icke insugit sig i mjö-
let, att utrinna genom låckets fog-
ningar. Derefter ger man lådan ro-
tationsrörelsen, hwilken regulariseras
genom ett hjul som wefwen com-
menderar, och hwars motstånd ic-
ke öfvergår ett tieårigt barns kraf-
ter.

Vi hafwa tre gånger undersökt
denna machine, och alltid med lika
framgång. Första gången, d. 3:dje
Juli 1811, lades 15 kilogrammer (30
Skålpund) mjöl och 5 kilogrammer (10
Skålpund) watten i lådan eller träget,
och allt fanns noga blandadt och full-
kom-

Fömligen knåbadt inom tjuge minuter medelst den rörelse som gafs åt lådan genom wefwen.

För att öfwertyga oss att detta medel fullkomligt uppfyller sitt ändamål, wille wi se, om jåsten, hållad i lådan, förenade sig wäl med watten och mjölet som tillades. Till den åndan begofwo wi oss till Herr Lambert d. 10 Juli flockan 5 om morgonen, för att icke hindra honom i hans wanliga arbete. Wi sågo honom lägga jåsten, mjölet och watten i lådan. Dessa tre substanser wågade tillsammans 20 Killogrammer.

Derefter gafs åt lådan, som innehöll denna blandning, ungefär tjuge rörelser fram och åter, som warade i fem minuter, samt sedan rotationsrörelsen, och degen befanns wederbörligt knådad. Tagen ur lådan, lemnades den att stå ungefär en half timme, för att jäsa, hwar på deraf gjordes bröd, som sattes i ugnen efter två timmar, och hwilka wi försågo med märken. Efter gråddningstiden (35 minuter) uttogos

gös bröden, hwilka ägde form och färg af de bäst faconnerade bröd. De granskades och smakades; degen deri war lik den i de andra bröden, som woro gräddade samma dag och knådade på wanliga sättet; och hwad smaken widkommer war den förträfflig. Societetens ledamöter kunna sjelfwe döma derom af de bröd wi låtit medhämta.

Daktadt dessa begge tillräckligt bewisande försök, begärte wi att få anställa ännu ett tredje prof med rågmjöl, som, enligt hwad man wet, fordrar mera styrka för att knådas, än fint och hwitt mjöl. Herr Lambert efterkom med nöje wår begäran, och d. 16 Juli om aftonen knådade han i wår närvaro, på sin nya metod, wanligt rågmjöl, utan att derigenom mera tröttas, än genom det fina mjölet; bröden befunnos, efter gräddningen, af wäl gjord deg, ganska homogena och af mycket god smak.

Herr Lamberts machine är tillräckligt stor för knådning af 25 Kilo.

10 grammer eller 50 skålpund beg inom 20 minuter. Den kan ökas i sina dimensioner, och i detta fall kan den användas wid det mest ansenliga bageri.

Man ser af hwad som blifwit anfördt, att ej något grundadt inkast kan göras emot Herr Lamberts nya sätt att knåda. Imedlertid skall erfarenheten wisa till hwilken punkt denna nya metod är förmånlig; hwad oss widkommer, så hafwa wi sett, med yttersta tillfredsställelse, medlets enkelhet och dess werkan.

Fördelen af denna metod skall i synnerhet värderas på landet, der, som man wet, ganska starka tjenstehjon fordras till brödknådnig. Då nödwändigheten af deras anskaffande för detta arbete icke mer existerar, skall följia, icke allenast att Bagarehandteringen skall blifwa mindre beswårilig, utan äfwen, att många enskilda hushåll skola baka bröd hemma hos sig och begagna sig af den hushållning som detta nya medel erbjuder.

En

En annan förmån af denna metod, är den att knådningen kan verkställas om vintern med söga warmt watten; hwilket, enligt konstens goda principer, bidrager till brödet's wackra utseende och godhet.

Ö allt är processens lätthet och enkelhet en motsats af det besvär och den möda, som arbetaren måste widkännas genom knådningen på wanliga wiset.


Wi hafwa funnit contrasten; det är swårt att föreställa sig, då man ej sett det eller ej gifwit akt derpå, huru mycket arbetaren, som är anförtrodd att tillaga den mest dyrbara af vår föda, blandar deri sin swett och utmattar sig, medan ett barn af 8 till 10 år kan med ifrågawarande machine förrätta hela arbetet på mindre tid och på ett oändligt sundare och snyggare sätt, än genom den gamla osnyggas metoden.

Wi wåga säga, att denna nya metod skall göra epok i den enskilda hushållningen, och wi hemställa att
det

pris af 1500 Francs, som ni utsatt
för en tjenlig Brödknådningsmachine,
må tilldelas Herr Lambert.

Det ta bifölles enhälligt.

Sedermora har Hans Majt Kej-
saren tillagt Herr Lambert, i anseen-
de till denna allmänt nyttiga upp-
finning, ett särskildt præmium af 6
tusen Francs.



Faint, illegible text at the top of the page, possibly bleed-through from the reverse side.

Second block of faint, illegible text, also appearing to be bleed-through.

Third block of faint, illegible text, continuing the bleed-through pattern.

Fourth block of faint, illegible text, showing significant fading.

Fifth block of faint, illegible text, with some darker spots.

Faint, illegible text at the bottom of the page.



