

Förfaringssätt

vid begagnandet af

Eskilstuna Stålpressnings Aktiebolags **förbättrade Konservdosor med ögla å locket** **af dubbelförtent stålplåt.**

Garanteras giftfri förtenning.

Vid konservering af allt slags kött, behandlas köttet sålunda: Köttet stekes på vanligt sätt tills det blir något mer än halfstekt då det inlägges i dosan medan det är varmt; derpå hälls steksåsen öfver det sålunda väl inpackade köttet, hvarefter locket pålägges å dosan och tillskrufvas hårdt. Konservburken med innehåll kokas genast derpå.

Vid konservering af grönsaker behandlas grönsakerna som vanligt före kokning, nemligen sköljas, rensas samt skäras i den form man önskar hafva dem vid servering. De nedläggas derefter i dosan som fylles till ungefär en tum från öfverkanten. Vatten påhålles till knappt samma höjd. Locket tillskrufvas hårdt, hvarefter dosan är färdig till kokning.

Vid kokningen iakttages: Låt alltid vattnet stå minst $\frac{1}{2}$ tum öfver dosans lock. Skulle några luftblåsor uppstiga kring dosans lock, så upptages dosan ånyo, skrufven tilldrages hårdare samt profvas tills ingen luftblåsa visar sig. Kokningen bör ske öfver liflig eld.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

OBS.! Skulle genom för hård tillskrufning svårighet uppstå vid lockets aftagande, så instick staget uti den å locket befintliga öglan och aflöfta på så sätt locket.

OSB.! Vår anordning med ögla å lockets ena sida, afsedd för lättnad vid lockets aftagande från sjelfva dosan, är det mest praktiska som i handeln förekommer.



Förfaringssätt

vid begagnandet af

Eskilstuna Stålpressnings Aktiebolags **förbättrade Konservdosor med ögla å locket** **af dubbelförtent stålplåt.**

Garanteras giftfri förtenning.

Vid konservering af allt slags kött, behandlas köttet sålunda: Köttet stekes på vanligt sätt tills det blir något mer än halfstekt då det inlägges i dosan medan det är varmt; derpå hälls steksåsen öfver det sålunda väl inpackade köttet, hvarefter locket pålägges å dosan och tillskrufvas hårdt. Konservburken med innehåll kokas genast derpå.

Vid konservering af grönsaker behandlas grönsakerna som vanligt före kokning, nemligen sköljas, rensas samt skäras i den form man önskar hafva dem vid servering. De nedläggas derefter i dosan som fylles till ungefär en tum från öfverkanten. Vatten påhålles till knappt samma höjd. Locket tillskrufvas hårdt, hvarefter dosan är färdig till kokning.

Vid kokningen iakttages: Låt alltid vattnet stå minst $\frac{1}{2}$ tum öfver dosans lock. Skulle några luftblåsor uppstiga kring dosans lock, så upptages dosan ånyo, skrufven tilldrages hårdare samt profvas tills ingen luftblåsa visar sig. Kokningen bör ske öfver liflig eld.

Kött kokas	ca $1\frac{1}{4}$ timma.
Bönor och ärter	” $1\frac{1}{2}$ ”
Blomkål och spenat	” 1 ”
Sparris (alltid med topparna uppåt)	” $1\frac{1}{2}$ ”

Rengör dosan väl med kokhett vatten före dess användning samt likaledes efter användandet, då den äfven bör torkas noga.

Förvara dosan på torrt ställe.

OBS.! Skulle genom för hård tillskrufning svårighet uppstå vid lockets aftagande, så instick staget uti den å locket befintliga öglan och aflyfta på så sätt locket.

OSB.! Vår anordning med ögla å lockets ena sida, afsedd för lättnad vid lockets aftagande från sjelfva dosan, är det mest praktiska som i handeln förekommer.



