

Medelbrun färg.

För att uppnå denna färg, den mest omtyckta och den, hvarvid aromen bäst är utvecklad, ställer man på 18 % (dertill kommer ännu under afkylningen en vigtförlust af 1 %, se prospektet beträffande **Pat. Kaffe-Kyhl-Apparaten, Patent Barth.**)

Ljusare eller mörkare rostning

erhålles i förra fallet på 1 eller 2 %, mindre, i senare på 1 eller 2 % mer.

Matt rostning eller rostning med glans

beror på om vid rostningens nära afslutande lägre eller högre värme användes. Skall rostningen vara matt, så reglerar man emot slutet af rostningen hettan medelst den på Patent-Säkerhets-Brännaren befintliga **eldregleringsdörren**. Skall glans bildas, så låter man ända till brandens slut hettan vara hög. Det ögonblick, då hettan skall mildras i och för mattrostning, visas af apparaten. Glansbildningen har dock intet godt inflytande på kaffets arom; därför föredrages mest att rosta utan glans och om glans fordras tillsättes litet socker vid slutet af rostningen eller ock tillsättes efter rostningen kaffe-olja, som i finaste kvalitet anskaffas genom undertecknad.

Bönornas uppsvällning

beror hufvudsakligen på upphettningen vid rostningens början. Skola bönorna svälla mest möjligt, så iakttages att elden redan vid rostningens början brinner bra och hettan är stark. När en bestämd grad af rostningen inträdt är nödigt för aromens fullständiga utvecklings skull att mildra hettan, hvartill tjenar den reglerbara eldningen vid Patent Säkerhets-rostaren. **Det ögonblick, då denna mildrade hetta skall inträda, visar**

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

Ställ Patent Säkerhets-brännaren rätt.
Afväg rätt på O.
Ställ på 13 % (för kaffe).
När regulatorn visar denna grads inträde, mildra
då hettan.
Ställ för ljusst på 17 %, medelfärg 18 %, mörkt
på 19 %.
Kulan kommer då sjelf ut och kaffet är färdig-
rostadt.
Elden att börja med bra, mot slutet aftagande.
Drag alltid riktigt, icke för långsamt, icke för fort.
Vid möjligtvis någon gång önskad mörkare efter-
rostning, i fall elden är stark, låt den större dörren
vara öppen och ställ 1 % vidare för hvarje nyans
mörkare, som önskas.

Medelbrun färg.

För att uppnå denna färg, den mest omtyckta och den, hvarvid aromen bäst är utvecklad, ställer man på 18 % (dertill kommer ännu under afkylningen en vigtförlust af 1 %, se prospektet beträffande **Pat. Kaffe-Kyhl-Apparaten, Patent Barth.**)

Ljusare eller mörkare rostning

erhålles i förra fallet på 1 eller 2 %, mindre, i senare på 1 eller 2 % mer.

Matt rostning eller rostning med glans

beror på om vid rostningens nära afslutande lägre eller högre värme användes. Skall rostningen vara matt, så reglerar man emot slutet af rostningen hettan medelst den på Patent-Säkerhets-Brännaren befintliga **eldregleringsdörren**. Skall glans bildas, så låter man ända till brandens slut hettan vara hög. Det ögonblick, då hettan skall mildras i och för mattrostning, visas af apparaten. Glansbildningen har dock intet godt inflytande på kaffets arom; därför föredrages mest att rosta utan glans och om glans fordras tillsättes litet socker vid slutet af rostningen eller ock tillsättes efter rostningen kaffe-olja, som i finaste kvalitet anskaffas genom undertecknad.

Bönornas uppsvällning

beror hufvudsakligen på upphettningen vid rostningens början. Skola bönorna svälla mest möjligt, så iakttages att elden redan vid rostningens början brinner bra och hettan är stark. När en bestämd grad af rostningen inträdt är nödigt för aromens fullständiga utvecklings skull att mildra hettan, hvartill tjenar den reglerbara eldningen vid Patent Säkerhets-rostaren. **Det ögonblick, då denna mildrade hetta skall inträda, visar likaledes Patent Säkerhets-regulatorn sjelfständigt och automatiskt.**

(Vänd!)

Kort sammanfattning

af

Bruksanvisningen.

Ställ Patent Säkerhets-brännaren rätt.

Afväg rätt på O.

Ställ på 13 % (för kaffe).

När regulatorn visar denna grads inträde, mildra då hettan.

Ställ för ljust på 17 %, medelfärg 18 %, mörkt på 19 %.

Kulan kommer då sjelf ut och kaffet är färdig-rostadt.

Elden att börja med bra, mot slutet aftagande.

Drag alltid riktigt, icke för långsamt, icke för fort.

Vid möjligtvis någon gång önskad mörkare efterrostning, i fall elden är stark, låt den större dörren vara öppen och ställ 1 % vidare för hvarje nyans mörkare, som önskas.

Utvecklingen af en fin arom

beror likaledes af hettan och man har just detta att iakttaga med afseende på det föregående.

Ljusa bönor

förekomma ofta i kaffesorter af ringare kvalitet. Desamma hafva ej blifvit nödigt mogna och kunna aldrig rostas med de mogna bönorna till samma färg. Genom att tillsätta 2 à 3 % socker vid slutet af rostningen, vid omkring 16 à 17 % vikt-förlust, kan man dock få äfven sådant kaffe af en jemn, vacker rödbrun eller ock mörkare färg. Då emellertid de ljusa bönorna äro af en dålig smak är det bättre att frånplocka dem.

JOHAN EKELOUND, Ystad,

*generalagent i Sverige och Norge för Fabrik för
Pat. Sicherheits-Röster och Patent Kaffee-
Kühl-Apparaten, Pat. Barth,*

samt för Schillersche Konservburkar och Kaffe-, Thé- &
Sockerburkar med rund, håltom gummiring, tillverkar
sjelfmätande fotogénkannor i olika storlekar, eger
porslinsmåleri, glasraffinaderi och glasbruk.

 Följ alltid bruksanvisningen!