

Nytt!



Nytt!

baren

IT”

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

(Patentångledning).



Nytt!



Nytt!

Ångkokaren
"FAVORIT"
(Patentångledning).



Ångkokaren

"FAVORIT"

(Patentångledning)

har ensam i sitt slag på ett verkligt praktiskt sätt löst frågan att på **en** låga koka tre olika födoämnen eller rätter.

Storartade fördelar:

Maten kokas med ånga öfver spisel, gas- eller fotogenkök.

Fordrar ingen särdeles tillsyn, ty intet kan brännas vid.

Koktiden är lika med vanlig kokningstid, i somliga fall t. o. m. kortare.

De tre rätterna äro fullkomligt oberoende af hvarandra, då hvarje kärl kan afstängas eller öppnas för ångan.

Kärlen kunna för tillsyn under kokningen lätt lyftas af om så önskas.

Den ena rätten behöfver icke blifva kall i väntan på den andra, hvilket sker vid vanlig användning af fotogenkök.

Intet nämnvärdt matos förekommer, så att man kan koka inne i boningsrum på fotogenkök.

Intet sot, alltid blank och fin. Kärlen diskas med det varma vattnet i behållaren.

De flesta födoämnen nedläggas torra i kärlen (utom gryn, ärter, bönor m. m., hvilka absorbera mera vatten), hvarigenom många procent af näringen i födoämnet utöfver den vanliga bibehålles.

Att uppvärma mat: stek, stufning m. m. med ånga är det allra förträffligaste — maten blir som nystekt.

Konserver kokas med fördel, tömda eller otömda.

»FAVORIT» är i alla afseenden en välkommen favorit, lämplig på mångahanda sätt och

rekommenderas

alla familjer, stora och små: personer som bo ensamma, fartyg, lustfärdande, segelkuttrar, båtar m. fl., m. fl.

Specielt angenäm för sommargäster, hvilka besparas tid och arbete.

Som *Mathämtare* utmärkt. Maten kokas och bortföres i samma kärl och hålles varm lång tid.

Bruksanvisning.

Fyll vattenbehållaren till tre fjerdedelar och sätt apparaten öfver elden; öppna regulatorn till alla tre kärnen genom att vrida de tre prickarne i toppen i linie med inloppsroren. Koka ur kärnen först då apparaten är ny genom att låta ångan $\frac{1}{2}$ timmes tid rusa genom kärnen. Afstäng ångan, skölj och torka kärnen.

Ex.: Man vill koka en middag. Vatten fylles såsom ofvan sagts. Regulatorn med kärlet N:o 1 påsättes behållaren. Födoämnenas iordninggöras medan vattnet kokar upp. Ämnena iläggas undan för undan med iakttagande af att det som behöfver koka längst, lägges underst o. s. v. Kryddor påläggas genast. Ångan påsläppes enligt ofvan beskrifning. När någon af rätterna är färdig, stänges ångan af genom vridning på knappen å regulatorn, der prickarne, stälda i rak linie med inloppsroren, utvisa de kärn, hvilka stå öppna för ångan. Man tillser i vakaren, att vatten finnes tillräckligt i behållaren och aktas noga för torrkokning. När alla kärnen äro i full kokning och ångan afstänges för 1 eller 2 kärn, bör lågan minskas och då är äfven gynsam tillfälle att fylla på mera vatten i behållaren.

Kött, potatis, fisk, grönsaker, frukt, ägg behöfva icke något vatten. Till gryn, torra ärter och bönor, torr frukt o. d. ihålles 1 å 2 koppar vatten och spådes sedan vid behof.

Vid kokning af fisk, grönsaker, potatis användes helst galler i kärlet, äfvensom vid äggkokning.

Efter någon tids användning inses lätt flere fördelar än de ofvan omnämnda.

Apparaten tillverkas af dubbelförtent svensk stålplåt i fyra olika storlekar samt försäljes hos de flesta Herrar Jernhandlande.

Stockholm i Mars 1899.

Wilhelm Hermelin.

