

# Kärn- och Ältapparaten

## "LADO"

Patenterad och inregistrerad  
af  
**AUG. MEURELL,**  
SÄTER.



Kärning.



Ältning.

### Fördelar:

*Kärningstiden kort.  
Kraftåtgången liten.  
Grädde och smör komma ej i beröring med  
metalldelar.  
Rengöringen ytterst lätt.  
Kärnmjölkens aflägsnande bekväm.  
Kraftig ältning äfven sedan smöret afkylts till  
låg temperatur.  
Solid och varaktig.*

### Pris:

- |               |                                                            |                   |
|---------------|------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>N:o 1.</b> | Rymd 30 liter.<br>Kärnar högst 10 liter.<br>Ältar ca 3 kg. | <b>Kr. 35: —.</b> |
| <b>N:o 2.</b> | Rymd 60 liter.<br>Kärnar högst 20 liter.<br>Ältar ca 5 kg. | <b>Kr. 50: —.</b> |
| <b>N:o 3.</b> | Rymd 90 liter.<br>Kärnar högst 30 liter.<br>Ältar ca 8 kg. | <b>Kr. 70: —.</b> |
- Samtliga kärnor tillverkade af ek.*

### Intyg:

*Utdrag ur berättelsen öfver de vid statens Profningsanstalt vid Alnarp verkställda profningar af Ingeniör Aug. Meurells handkärna:*

*Utkärningen har i allmänhet varit god. Smörets beskaffenhet har varit god och vattenhalten normal. Kärningstiden har varit kortare än vid vanliga rullkärnor, men kärnans kraftbehof är dock mycket ringa, och kärnan kan således betecknas såsom mycket lättgående.*

*Skötseln är på det hela taget bekväm.  
Alnarp den 23 Maj 1901.*

*A. Sjögren.*

*— — — att kärnan är af enkel konstruktion, ovanligt bekväm att rengöra och utlufta och går mycket lätt. Kärningstiden är kort och kärningens gång kan lätt följas. Kärnmjölkens urtappande försiggår med lätthet och hvad angår ältapparaten och dennes skötsel erkännes att Ingeniör Meurell på ett praktiskt sätt löst frågan om framställandet af ett väl arbetadt och i öfrigt ett smör af god kvalitet och anser jag att denna handkärna med ältanordning fyller alla rättmätiga anspråk.*

*Falun den 29 April 1902.*

*John Larsson,  
Mejerkonsulent.*

*Undertecknad, som under 1/2 års tid använt Ing. Aug. Meurells i Säter Kärn- och Ältapparat "Lado", får med nöje intyga att denna fungerat till min synnerliga belåtenhet. Den lemnar med liten kraftåtgång smör hastigt. Kärnmjölkens skiljes från smöret utan besvär och utan användning af sil, och ältningen af smöret sker helt enkelt i kärnbehållaren hvarigenom inbespares rengöring af en hel del redskap som annars äro nödvändiga, hvarigenom tid och arbete inbesparas.*

*Jag anser "Lado" för en apparat som så enkelt och fullkomligt uppfyller sin bestämmelse, att man knappast behöfver påvisa fördelarne af densamma användning.*

*Smedjebacken & Risingsbo den 28 Okt. 1902.*

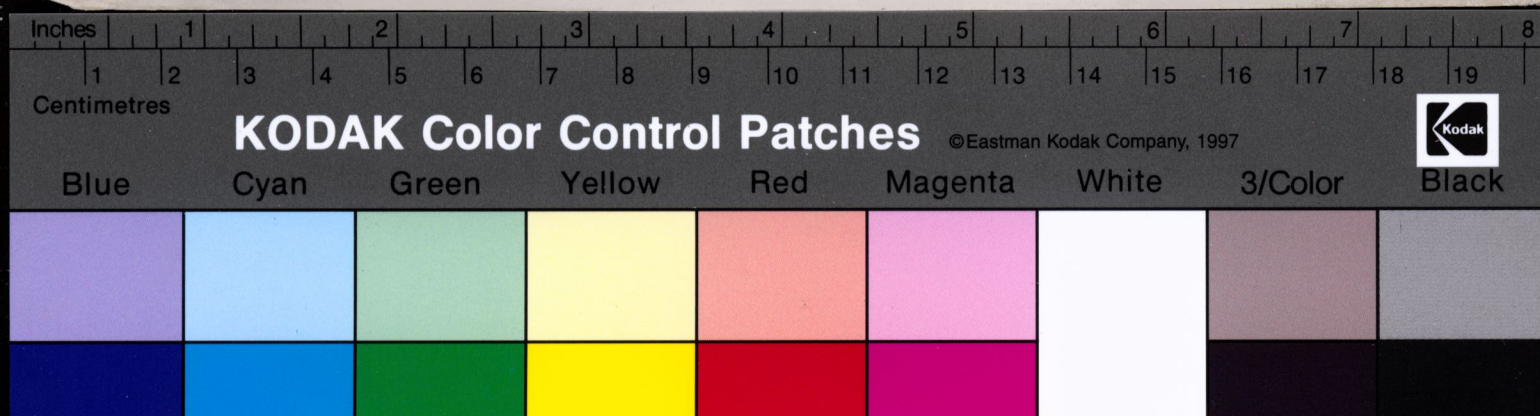
*L. E. Larsson,  
Bruksegare.*

*Kärnan "Lado" N:o 3 med ältanordning som jag, efter att hafva afprovat flera andra handkärnor, köpte, kan jag uppriktigt rekommendera såsom varande lättgående, bekväm, stark och på alla sätt praktiskt konstruerad.*

*Bya pr Wikmanshyttan den 22 Okt. 1902.*

*Aug. Andersson,  
Hemmansegare.*

*V. g. vänd!*



Då smörberedningsprocessen icke hänvisas till mejerihandteringen utan sker inom de olika hus-hållen är för detta så kallade »Hushållsmejeri», förutom andra omständigheter, bearbetningen — ältningen — af det utkärnade smöret af stor betydelse för dess kvalitet.

Denna process i korthet beskrifven bör företrädesvis gå till väga på följande sätt:

Det utkärnade smöret tvättas med kallt vatten, hvarefter, sedan vattnet blifvit aflägsnadt, saltet in-äلتas. Smöret får härefter under ytterligare afkylning stå i några timmar, då saltet löser sig. I sin afkylda temperatur äلتas nu smöret kraftigt tills det blifvit färdigarbetadt.

Denna äلتning af smöret vid låg temperatur låter sig näppeligen verkställas med hittills för hus-hållet tillgängliga apparater, hvaremot **Kärn- och Äلتapparaten "Lado"** erbjuder i ofvannämnda såväl som i många andra fall afsevärda fördelar.

## *Bruksanvisning:*

Hålet i behållarens botten tillslutes med en kork och grädden, hvars temperatur bör vara 17 à 18 grader C:s, ihålles, hvarefter locket fastpressas med de tvänne lösa skrufvarna, som med hakarna fästas i öfre bandets nedre kant. Under den kalla årstiden bör kärnan före kärningen uppvärmas med hett vatten, så att grädden under kärningen ej afkyles af kärlets väggar.

Kärningen sker med cirka 70 slag pr minut för N:o 1.

" " " " 60 " " " " " 2.

" " " " 50 " " " " " 3.

Den vid kärningens början bildade gasen aflägsnas genom att urtaga korken då kärnan intager ett upp- och nedvändt läge. Kärningens gång iakttages genom glaset å locket. När kärningen är verkställd och locket borttaget, insättes äلتvalsen i kärnan och kärnmjölken aftappas genom bottenhålet. Smöret som flyter ofvanpå får sjunka ned mot botten.

Sedan korken blifvit isatt påhålles kallt vatten och smöret tvättas med äلتvalsens tillhjälp, hvarefter sedan vattnet aftappats saltet inäلتas med äلتvalsen.

Smöret får nu ligga kvar i kärnan någon tid och under denna tid afkylas antingen genom att flytta kärnan på ett svalt ställe eller genom att lägga några isbitar i densamma.

Först sedan saltet blifvit upplöst och smöret afkyldt börjar den egentliga bearbetningen — äلتningen — af smöret, som först om det tilläfventyrs blifvit för mycket afkyldt bearbetas med äلتvalsens spets genom att lyfta valsen upp och ned och sedan, då spetsen ligger an mot botten, arbetas det färdigt genom att trycka valsens refflade yta mot kärnans vägg.



Kungsgård 1902.  
Bröderna Rosenlöfs Accidenstryckeri.

*V. g. vänd!*

