

Apparaten består av:

- 1 metallmunstycke med tre väl avpassade hål,
- 1 Bobbin för fasthållande av heta metallröret,
- 1 gummislang,
- 1 större Bobbin som lock för kaffepanna eller dylikt.

Apparaten är så konstruerad att varje del

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

hermetisk fastlåsning, bör noga efterföljas
bruksanvisningen, som finnes å apparatens



u. a.

Apparaten består av:

- 1 metallmunstycke med tre väl avpassade hål,
- 1 Bobbin för fasthållande av heta metallröret,
- 1 gummislang,
- 1 större Bobbin som lock för kaffepanna eller dylikt.

Apparaten är så konstruerad att varje del kan ersättas och så billig att varje husmoder lätt kan åstadkomma den.

Vid inkokning av sylter och dylikt med hermetisk fastlåsning, bör noga efterföljas bruksanvisningen, som finnes å apparatens



omslag. I vanliga fall räknas 2 sorters konservering, en för kortare tid, såsom korv, fläsk, skinka, ost, kokta matrester o. s. v., som nedläggas i burk och tillslutes enligt bruksanvisningen. Varor blandade med mjöl böra ej konserveras; å köttträtter borttagas alla ben.

Långtidskonservering är avsedd för frukter och dylikt, vilka kokas väl innan de nedläggas i burk. Härvid skall likaledes bruksanvisningen noga efterföljas. Se noga efter att vid burkarnas påfyllning ett tomrum lämnas av c:a 2 c.m. från burkens överkant. Likaså se noga efter att alla burkar — såvida det är glasburkar — uppljumbas före påfyllningen, då i annat fall burken lätt kan spricka.

Här några recept:

Körsbär:

Tvättas väl, kärnan borttages. Till en del bär tages c:a en halv del socker. Denna blandning kokas, därefter sättes till något citronsaft och påfylles glasburken; å sura bär uteslutes citronsaften.

Jordgubbar:

Dessa rensas, läggas därefter 1 minut i kokande sockerlösning, varefter de upptagas med skumsked och läggas i burk. Sockerlösningen påfylles till så stor del att den skyler bären.

Äpplen:

Dessa skalas, skäras i bitar, kärnorna tagas bort och kokas sedan med eller utan socker efter behag. Fylles därefter

på burk. Skola äpplen vara vita användes något citronsaff.

Päron:

Dessa tvättas, skalas, kokas därefter två till fem minuter i sockerlösningen, upptages sedan med skumsked och lägges i burk; därefter överöses med sockerlösning så att päronen skylas.

Plommon:

Färska plommon tvättas, kokas lätt i ej för stark sockerlösning, fylles därefter på burk med någon sockerlösning. Plommon med kärnan borttagen behandlas på samma sätt.

Krusbär:

Inte fullt mogna, något hårda behandlas lika med jordgubbar. För att krusbär ej skola spricka sönder vid kokning genomstickas de med en spetsad träpinne.