STERIVITE

BODART

HANDLEIDING

VOOR HET WONDER-STERILISEERAPPARAAT

PATENTDRAGERS

Bodart & Cº Corp.

ANTWERPEN
Napelsstr. 106

UTRECHT
3a, de Genestetlaan
(Soest)

LUXEMBURG
Av. du Bois 103

GEBREVETEERD

IN BINNEN- EN BUITENLAND

VERDELER :

Het wonderapparaat voor elke huisvrouw.

Dit nieuwe steriliseerapparaat berust op een totaal nieuwe methode om allerhande voedingsmiddelen in te leggen en te bewaren, en wel op een manier die weliswaar verwant is met de gewone, maar deze overtreft door zijn eenvoud en vlugheid.

De reusachtige arbeid welke het inleggen op de vroegere manier met zich bracht, wordt door dit kleine apparaat zodanig vereenvoudigd en geminimaliseerd, dat het de meeste vrouwen wantrouwig maakt. Het hele gedoe komt hen voor «als in een sprookje». Het is nochtans goed te begrijpen, en zeer eenvoudig. Het enige wat wij nodig hebben is kokende damp, welke wij vanuit een waterketel opvangen, en bij middel van onze «Sterivite» overbrengen naar een inmaakglas. Kan het nog eenvoudiger ?

WAT IS STERILISEREN ?

Steriliseren wil zeggen : kiemvrij maken. Dus iets vrij maken van alle kiemen, mikroben, bakteriën, enz. Wil men daarbij iets steriliseren of kiemvrij maken voor een lange periode dan moet men de kiemvrijgemaakte voedingsmiddelen kunnen afsluiten van de lucht, de zuurstof. Want juist deze lucht is niet kiemvrij, zij bevat voortdurend allerlei soorten van microben en kiemen, welke inwerken op het door ons zo zorgvuldig kiemvrij gemaakte goed. De lucht zal dus de voedingswaren weer zeer snel kunnen besmetten en aan het bederf blootstellen.

HOE GAAN WIJ TEWERK ?

Vooraleer onze «Sterivite» in gebruik te nemen, deze goed uitspoelen met sodawater en dan goed naspoelen met fris water. Nazien of de dampopeningen goed vrij zijn.

Het mondstuk van het apparaat bevestigen wij aan een waterketel of koffiekan, maar liefst van al aan een fluitketel zonder deksel, want er mag absoluut geen damp verloren gaan langs het deksel of aan het mondstuk. Indien U deze dampontsnapping kunt beletten is het goed, maar bedrieg U niet, want als er bijvoorbeeld damp ontsnapt aan het mondstuk en U bindt er een linnen doek rond, dan ziet U de damp niet meer ontsnappen, vermits deze in het linnen komt en zich dan

restantjes van eten, zoals vlees, charcuterie, soep, boter, melk, groenten, enz .enz. De inhoud van een geopend conserveblikje kan hierin eveneens voor een kortere termijn bewaard worden. De «Sterivite» is dus ook een koelkast.

Gebruikt Uw «Sterivite» dus niet alleen tijdens de inlegperiode, maar gebruik dit wonderapparaat geheel het jaar door. Kook vandaag waarvoor U morgen of overmorgen weinig of geen tijd hebt. Hebt U een drukke week, het brengt U de voordelen van de conserven maar niet de nadelen, want de spijzen zullen niets van hun aroma of frisheid verloren hebben.

EEN ZEER NUTTIGE RAADGEVING.

Als men met «Sterivite» nog nooit gewerkt heeft, leer het dan eerst en vooral goed kennen. Leer het kennen door het gebruik, maar doe Uwe eerste proefnemingen dan niet met de moeilijkste maar wel met de gemakkelijkste produkten. Neem dus eerst fruit en geen groenten. Bij fruit mag men zelfs nog enige fouten maken, de resultaten zullen dan nog goed zijn. Maar dit kan absoluut niet van groenten gezegd worden.

Als U leert fietsen, dan leert U dat toch ook niet op een druk verkeerspunt, maar wel in een stille zijweg.

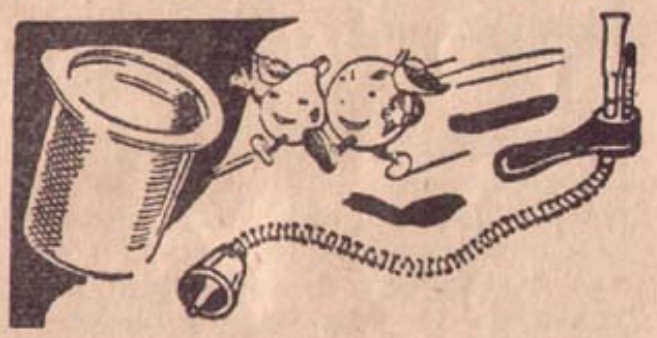
De voordelen.

1. Kleine aankoopprijs.
2. Neemt niet veel plaats in beslag. Kan in elke schuif weggeborgen worden.
3. Geen vervangstukken te kopen, daar «Sterivite» slechts uit een stuk bestaat.
4. Geen reparatie, want «Sterivite» is niet ingewikkeld en zeer eenvoudig.
5. Tijdbesparing, daar ieder glas op maximum 2 min. gesloten is.
6. Brandstofbesparing. Geen urenlang meer koken.
7. Absolute zekerheid. De thermometer kontroleert steeds de temperatuur.
8. Gemakkelijk te hanteren. «Sterivite» is de eenvoud zelf.
9. Geen bijkomende kosten, want elk glas kan benut worden en wel zonder sluitingen.
10. «Sterivite» is zonder grote voorbereidingen dadelijk te gebruiken, daar men slechts kokend water nodig heeft.
11. Spaarzaam, want alle gebruiksonkosten zijn tot het minimum herleid.
12. Fantastisch gemakkelijk, want men moet nooit meer «Steriliseren».

Recepten.

FRUIT.

Het in te leggen fruit moet steeds zeer fris en vast zijn. Men wast het grondig en geeft het een zeer goede spoeling. De vruchten schillen of ontkernen en zo nodig verkleinen (peren, abrikozen, perzikken, appelen, ananas, enz.)



Bij fruit zal men niet spaarzaam zijn met suiker welke aan de vruchten de volle aroma zal geven. Bij zure vruchten kan men desnoods beroep doen op zoetstof saccharine). Als deze zonder of met weinig suiker worden ingelegd, dan zullen zij van binnen steeds zuur blijven, ook al voegt men bij het openen van het inmaakglas rijkelijk suiker bij. Men rekent voor 1 kgr. fruit 1 liter water, en nagelang de zuurte van de vrucht 200 tot 700 gr. suiker. Fruit dat tijdens zijn groei veel regen bekwam, zal meer suiker vragen dan fruit dat kon rijpen bij droog en warm weer.

AARDBEIEN.

worden uitgezocht en in een vergiet snel afgespoeld, zodat de vruchten niet gekwetst worden. De groene blaadjes moet men verwijderen, maar daarbij goed zorg dragen dat men de ziel van de vrucht niet er mede uittrekt, want dan valt deze bij het koken uit mekaar en verliest haar oorspronkelijke mooie vorm. Men kookt voor ieder kilo aardbeien 1 liter water met 250 gr. suiker. Men schuimt het water af, en doet er dan de bezen in. Deze even zeer goed laten doorkoken, en dan dadelijk in de glazen doen. Sluiten op 80 graden.

AARDBEIMOES.

1 kgr. minder schone vruchten koken met 1/2 liter water en 200 à 300 gr. suiker volgens smaak. Deze brij door een vergiet doen. De moes wordt dan nogmaals goed doorgekookt en tenslotte in de heetgedampte glazen gedaan. Sluiten op 80 graden.

FRAMBOZEN.

worden eerst zorgvuldig uitgezocht. De grote teeltframbozen zijn schoner, maar de kleine bosframbozen bezitten meer aroma. 1 kgr. frambozen kookt men met 1 liter water en 200 gr. suiker. De vruchten laat men even goed opbruisen, en men doet ze in de hete glazen. Sluiten op 80 graden.

FRAMBOZENSAP.

Zie bladz. nr 8

BOSBESSEN.

worden goed uitgezocht. Zij moeten zeer fris zijn, en worden best niet gewassen. Men kookt 1 liter water met 250 gr. suiker. Afschuimen, en dan 1 kgr. fruit bijdoen. Goed laten opkoken, en de voorgedampte glazen sluiten op 80 graden.

AALBESSEN (rode of witte Bosjesbessen).

ontdoet men met een vork van de steeltjes. Goed wassen en volgens kleur sorteren. De witte bessen behoeven minder suiker dan de rode. Een liter water laten koken met 500 gr. suiker. Afschuimen en dan de bessen daarin doen en even laten opkoken. De voorgedampte glazen vullen en sluiten op 80 gr.

AALBESSENSAP.

Zie bladz. nr 8.

VLIERBESSEN.

Zoals frambozen. Men kan er ook een deel gehalveerde kwetsen bijdoen.

ZWARTE AALBESSEN.

1 liter water en 400 gr. suiker laten koken en afschuimen. 1 kgr. van stangel en kelk bevrijde vruchten bijvoegen, en de kookpot van het vuur verwijderen, nadat deze gekookt heeft. 's Anderendaags opnieuw koken en in de inmaakglazen doen. Sluiten op 80 graden.

BRAAMBESSEN MET PEREN.

Zoals rode bosbessen met appelen (zie verder).

KRUISBESSEN (Stekelbessen).

kunnen zowel rijp als onrijp ingelegd worden. De rijpe bessen hebben dikwijls een meelachtige smaak, terwijl de onrijpen meer suiker vragen.

Men neme de steel en de kelk weg, en men koke 1 kgr. bessen in een suikeroplossing van 1 liter water op 400 à 500 gr. suiker, naargelang de rijpheid van de vrucht. Zeer grote bessen met dunne schil, worden best met een «steekapparaatje» doorstoken; dit om het openbersten te verhinderen. Dit apparaatje kan men best zelf vervaardigen door een schijfje kurk te doorboren met naalden of spelden.

Het steekapparaatje

DE VIER-VRUCHTEN KOMPOT.

Drie delen frambozen, één deel krieken, één deel aalbessen, en één deel aardbeien worden uitgezocht, en zo nodig ontdaan van de pit, in wat water en suiker (naar beliefte) gekookt. Men rekent voor 1 kgr. vruchten ongeveer 350 gr. suiker en 3/4 liter water. Deze gemengelde kompot wordt dan in de «voorgedampte« inmaakglazen gedaan, en gesloten op 80 gr.

RODE BOSBESSEN.

Zoals rode aalbessen.

RODE BOSBESSEN MET APPELEN.

1 kgr. uitgezochte rijpe bessen en 1 kgr. appelen koken met 1 kgr. suiker in 2 liter water. De kompot in de glazen doen en sluiten op 80 graden.

VEENBESSEN.

Zoals rode aalbessen.

KRIEKEN.

Men laat bij de zure krieken een deeltje van de afgesneden stengel aan de vrucht. Voor 1 kgr. vruchten, 1/2 liter water en een 1/2 liter zachte azijn, met 400 gr. suiker koken en afschuimen. Dan de vruchten in de kookpot doen en kort maar goed doorkoken. Glazen sluiten op 80 graden.

KERSEN.

Om in te leggen neemt men bij voorkeur vastvlezige, rode soorten, met kleine pitten. De kleine wilde kersen hebben te weinig vlees, maar zijn zeer aromatisch. Meestal worden zij voor de bereiding van kersensap aangewend. Witbuiken zijn vlug te bereiden, maar zijn zeer eentonig in smaak. Men ontdoet de kersen van hun pit. Voor 1 kgr. kersen kookt men 1 liter water met 200 à 300 gr. suiker, en deze siroop schuimt men goed af. Nu worden de kersen daarin vlug maar goed opgekookt, en heet in de voorgedampte glazen gedaan. Sluiten op 80 graden.

MIRABELLEN.

Zoals de kersen. Voor 1 kgr. vruchten rekent men 1 liter water en 400 gr. suiker.

REINE-CLAUDE.

Zie mirabellen.

PERZIKKEN.

moeten goed rijp en gaaf zijn, en de pitten gemakkelijk te verwijderen. Om het schillen van de vruchten te vergemakkelijken, legt men deze in een zeefje, en houdt dit een tweetal minuten in kokend water. Men halveert de vruchten, ontdoet ze van de pit, en legt deze dadelijk in de kokende siroop welke samengesteld is uit 1 liter water en 300 gr. suiker voor ieder kgr. vruchten. Om de perzikken gaaf te kunnen houden schept men deze voorzichtig in «voorgedampte» glazen. Voor een verfijnde smaak kan men de schil en het binnenste van enkele pitten in een weinig water gereed doorkoken en van dit extract een lepel in ieder inmaakglas doen.

ABRIKOZEN.

Zoals de perzikken.

RABARBER.

wordt wanneer deze nog mals en jong is niet geschild maar slechts gewassen en in stukjes gesneden. Rabarber verlangt zeer veel suiker, maar kan gedeeltelijk door saccharine vervangen worden. Voor 1 kgr vruchten neemt men 1 liter water en 600 gr. suiker, ofwel 350 gr. suiker en een blokje saccharine op 1/2 liter water. Even kortstondig laten koken, zodat de rabarber niet uit mekaar valt, en dan de glazen vullen en sluiten op 80 graden.

RABARBERMOES.

De rabarber wordt zoals hierboven aangegeven, voorgekookt en door een zeef gedaan,en met wat rode inmaaksuiker gekleurd. De glazen vullen en sluiten op 80 graden.

PRUIMEN.

worden van de stengel ontdaan, gewassen en ontkernt. Voor 1 kgr. vruchten kookt men één liter water en 200 à 300 gr. suiker, en dit goed afschuimen. In deze siroop worden de pruimen goed verhit, zonder dat deze uit mekaar vallen. Glazen vullen en sluiten op 80 gr.

PRUIMEN ALS TAARTVERSIERING.

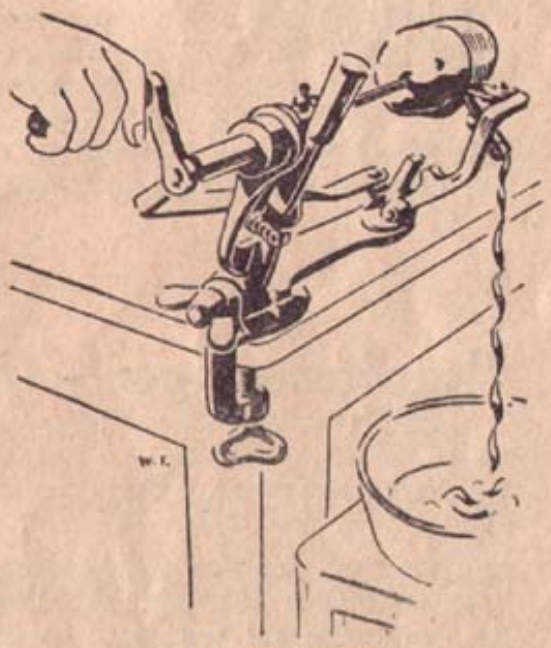
De vruchten halveren en ontdoen van hun pit. Vervolgens in een zeef leggen (niet te hoog opgestapeld) en ze boven kokende waterdamp houden. Als ze goed heet zijn, doet men de vruchten in het voorgedampte glas en besproeit ze met suiker. Als het glas goed volgepropt is deze sluiten op 80 graden.

PEREN.

Gezien de grote verscheidenheid van de peersoorten, is het geraadzaam eerst een kleine proef te nemen, om de juiste kooktijd en het suikerghalte te leren kennen.

De peren kunnen met een PEFRA - schilapparaat zeer spaarzaam en zeer bevallig geschild worden. Daarenboven werken deze apparaten ook zeer snel.

Men doet de verdeelde en uitgesneden peren in de kokende siroop welke is samen gesteld uit : 1 liter water en 200 à 300 gr. suiker voor elk kgr. vruchten. Naar believen kan men citroensap en vanillesuiker bijvoegen. De kokende vruchten in de voorgedampte glazen doen en sluiten op 80 graden.



«PEFRA» schilapparaat
Voor het vlug en zuinig schillen van aardappelen, peren, appelen, wortelen, rapen, enz.

RODE PEREN.

Goed laten doorkoken in een oplossing van 3/4 liter water, 1/4 l. rode wijn en 600 gr. suiker. Sluiten op 80 graden.

APPELKOMPOT.

Het schillen van de appelen kan gebeuren met een PEFRA schilapparaat. De vrucht in stukjes snijden en ontdoen van het klokhuis. 1 kgr. appelen kookt men mals in 1 liter water, 200 à 300 gr. suiker en wat citroensap of citroenzuur. Glazen sluiten op 80 graden.

Vruchtenconserven voor suikerzieken.

Daar het keukenprogramma voor de suikerzieken reeds zeer beperkt is, zal men de zieken tenminste niet het zo gezonde fruit laten ontberen. Voor hen zal men dan ook de inmaakglazen vullen met speciaal toebereid fruit.
Men gebruike steeds goede zoetstoffen. De bereidingen blijven gelijk, maar in plaats van suiker neme men zoetstof, en men kookt de vruchten dan kort in het gezoete water door. Voor 1 kgr. vruchten rekent men bij de zuurzwakke vruchten zoals aardbeien, frambozen, perzikken, mirabellen, peren, enz., 1 liter water en 0,1 gr. zoetstof.
Voor fruit met middelmatig zuurgehalte zoals appelen, zoete kersen, bessensappen, enz., rekent men 0,2 zoetstof, en voor zeer zure zoals aalbessen, kruisbessen (stekelbessen), krieken, rabarber enz. 0,4 à 0,5 gr. zoetstof.
Het toedienen van zoetstof dient voorzichtig te geschieden zodat men de vruchten niet te zoet maakt.

Vruchtensappen - Gelei - Jam.

A. - VRUCHTENSAP.

kan men op verschillende manieren bekomen; het winnen van hete sappen is het gemakkelijkste. Men heeft hiervoor slechts de vruchten met water te overgieten, en door te koken. De nog hete massa laat men in een doek verlekken. Het bekomen sap kookt men dan opnieuw door, samen met de toegevoegde suiker, en men doet het dan in de hete glazen. Sluiten op 90 graden.

Deze sappen zijn vanzelfsprekend ook geschikt voor het bereiden van gelei. Wanneer men bijvoorbeeld niet voldoende suiker voorradig heeft om van deze sappen terstond gelei te maken, dan kan men deze in de bokalen bewaren tot lateren datum, om er dan gelei van te bereiden.

Het winnen van koude sappen bereikt men het best met bessen. Hier verkrijgen wij dan ook natuurzuivere sappen, zonder dat deze met water werden verlengd of verdund. Hier

voor doet men de vruchten, bv. aalbessen (rode bessen) door een keukenmachine hetwelk de sappen van de vezels scheidt.

Het winnen van sappen door stoom verdient grote aanbeveling, doordat de sappen dan niet meer moeten gekookt worden. Hiervoor hebben wij onze Sterivite-Mia-Ontsapper die U natuurzuiver vloeibaar fruit garandeert, dat U in flessen kunt bewaren voor de komende winter.

B. - GELEI.

Het bekomen sap wordt gewogen, en dan gekookt met even veel suiker. Voor vruchten welke moeilijk aandikken zoals braambessen, kersen, krieken, perzikken en abrikozen, gebruikt men een weinig gelatine. Vooreerst wordt het gewone sap een tiental minuten gekookt, zodat het een schone kleur bekomt. Dan pas voegt men er de gelijke hoeveelheid suiker aan toe.

Men roert goed, en schuimt af. Na een tiental minuten kan men er de gewenste gelatine aan toevoegen. De hete gelei doet men in gewone glazen. Wanneer men echter geen droge voorraadkamer heeft, doet men de gelei niet in gewone glazen, maar wel in de inmaakglazen, welke men dan sluit met de «STERIVITE» en wel op 80 graden.

C. - JAM.

bestaat niet alleenlijk uit sap, maar ook uit vruchtenbrij. Deze brij wordt gewogen, en met dezelfde hoevelheid suiker door gekookt totdat deze klonterig van de lepel valt. Voor vruchten welke moeilijk aandikken kan men natuurlijk wat gelatine gebruiken. Om schimmel te voorkomen, kan men de jam in inmaakglazen doen, en ze sluiten met «STERIVITE» op 80 graden.

Groenten.

Met het Wonder-dampapparaat «STERIVITE», kan men alle soorten van groenten inleggen.

Het wordt echter ten stelligste aangeraden, slechts dan groenten in te leggen wanneer men de nodige ondervindingen heeft opgedaan met de verschillende fruitsoorten.

Elk nieuw apparaat moet men leren kennen, en leren te gebruiken.

Vooral voor groenten zijn praktische ondervinding en handigheid onontbeerlijk. Want om hier tot zeer goede resultaten te komen, mag men geen enkele fout meer maken. De groenten moeten in de eerste plaats zeer fris en vers zijn. Wanneer er reeds gistingskiemen voorhanden zijn, bestaat het gevaar dat deze zich verder zullen gaan voortplanten in de glazen welke zich dan zullen openen. Dit gebeurt zelfs nog na drie weken.

De groenten zal men zeer zorgvuldig reinigen en zeer snel verwerken. Zeer gevoelig zijn : erwten, alle boon- en koolsoorten, asperges, spruiten en paddestoelen. Deze groenten mogen niet blijven liggen, ook niet voor zeer korte tijd.

Voor alle zekerheid, en alvast in den beginne, kan men op 1 liter water, 1 gr. Salicylzuur, of een ander bederfwerend middel aanwenden.

Klienten hebben ons medegedeeld dat goede uitslagen worden bereikt door vooraf de groenten een nacht te laten weken in water met azijn vermengd, vooraleer men ze wil gaarkoken om in te leggen.

De groenten ontdoet men van alle verwelkte of gekwetste delen, zij worden klein gesneden, zeer goed doorgekookt, en kokend-heet in de «voorgedampte» glazen gedaan. Er wordt aangeraden het kookwater weg te gieten even voor het gaar worden en te vervangen door nieuw kokend zout water waarin men het herkookt.

Voor het overige komen de zorgen en de behandeling overeen met de gewone manier van het steriliseren. De glazen sluiten op 98 graden.

TOMATEN.

Deze vruchten worden zeer veel in de vorm van purée bewaard. De werkwijze is zoals de gewone. In die zin echter dat men de purée klaarmaakt en kokend-heet in de glazen doet.

Verschillende jaren echter werden allerhande proefnemingen gedaan met het bewaren van rauwe tomaten. Al naar gelang de toestand van de vruchten, kunnen wij deze gedurende verschillende maanden rauw bewaren. Men overgiete de tomaten dan met zout water. Indien de vruchten niet te rijp zijn, dan kan men deze met heet water overgieten.

Kruiden.

De kruiden in het zuur zijn steeds zeer geliefd, daar zij zo fris smaken en aan het eenvoudigste maal een pikante smaak geven.

De «STERIVITE» is eveneens zeer geschikt voor het inleggen van deze kruiden. De hoofdzaak is, dat men goede azijn gebruikt. De bereidingen zijn zoals bij de gewone manier van inleggen. De kruiden worden heet in de glazen gedaan en gesloten op 98 graden.

Vlees.

Vlees is op zichzelf een zeer moeilijk conserf. Niet zelden hebben zelfs de grootste en meest gekende konservenfabrieken moeilijkheden voor het goedhouden van vleeskonserven. Het werd dan ook niet als doel gesteld dit kleine apparaatje te gebruiken voor het inleggen van vlees. Wat niet wegneemt dat er reeds zeer goede referenties bestaan, en dat reeds verschillende proefnemingen met zeer goede resultaten werden gedaan. Vooral varkenvlees is zeer geschikt.

Alle vleesrestanten kunnen echter voor een kortere termijn tegen bederf gevrijwaard worden. Hoofdzaak is dan, dat het vlees goed mals en heet in de voorgedampte glazen wordt gedaan, en wel op een zo vlug en zuiver mogelijke wijze. De glazen sluiten op 98 graden.

PIC-NIC.

Deze proviand, welke slechts voor enkele dagen dient bewaard te blijven, kan natuurlijk met «STERIVITE» zeer gemakkelijk ingelegd worden. Vergeet ook niet dat men door «STERIVITE» ook zeer gemakkelijk een middagmaal kan medegeven aan hen die het middagmaal niet thuis kunnen gebruiken. Voor deze mensen is «STERIVITE» een waar ideaal en zijn zij dus niet aangewezen op het brood.

RESTANTEN VAN ETEN.

moeten niet meer bederven of willens nillens opgegeten worden. Men kan deze fris en goed houden in een of ander inmaakglas. Men zal het glas nochtans zo koel mogelijk zetten. Als men deze restanten voor langere termijn wil bewaren, dan

moeten deze weer goed gekookt en heet in de voorgedampte glazen gedaan worden. Koude restanten houden in de zomer 3 à 4 dagen goed, en in de winter 6 à 10 dagen. Vanzelfsprekend mogen deze restanten niet aan bederf onderhevig zijn. Voor geopende en niet geheel verbruikte konserven, kunnen dezelfde resultaten bereikt worden. Dit geldt evenzeer voor soep, melk, boter enz. enz.

Nog andere doeleinden.

A. - ZUIVEREN.

van schoenen, handtassen, hoeden, enz. in fluweel of wildleder (daim).

B. - ZUIVEREN.

van alle fluwelen stoffen.

C. - GENEZEN VAN VERKOUDHEDEN.

Op een ondertasje doet men dan een weinig medecijn ter verdamping. Hierop legt men de dampgleuven van «STERIVITE». Het geneesmiddel zal aldus mede verdampen. Om de damp goed te kunnen opvangen hange men een handdoek over het hoofd.

D. - SCHOONHEIDSTOESTEL.

Gezien «STERIVITE» een ideale verdamper is, is deze als dampbad voor het aangezicht zeer goed te benutten.

Met onze universele « VULRING » vermijdt U het morsen op glas of rand en voorkomt U mislukkingen.

Gebruik hem :

Het gaat vlugger en zekerder.

Hebt U moeilijkheden ?

BIJ HET OPENEN
VAN INMAAKGLAZEN

VRAAG ONS EEN

PEFRA - Opener

DE KANARIE-KOKER

MET AUTOMATISCH FLUITSIGNAAL

MOGELIJKHEDEN :

1. HET KOKEN VAN MELK.
2. Het gaarkoken van rijst, macaroni, spaghetti, enz
3. Het warmhouden van etensrestjes.
4. Het opwarmen van reeds klaargemaakt eten.
5. Het opwarmen van ingelegde groenten of fruit.
6. Het bereiden van fijne nagerechten.
7. Het klaarmaken van enkele jamsoorten
8. Het bereiden van lastige sauzen
9. Het gereedmaken van gemoesde aardappelen.
10. Het bereiden van moeilijke maaltijden.
11. Het klaarmaken van warme dranken.
12. Alle andere recepten in waterbad (bain-marie).

Inhoud : 1 - 1,5 - 2 - 3 - 5 - 8 L.

TE KOOP IN ELKE GOEDE ZAAK !

HOOFDVERDELERS :

BODART & Co

NAPELSSTRAAT 106 ANTWERPEN

EIGEN NOTITIES

KENT U REEDS ONZE ANDERE PRODUKTEN

STOOMPOTTEN
MIXERS
SCHILAPPARATEN
DRAAGBARE BAKOVENS
PANNENDRAGERS
ONTSAPAPPARATEN
BAIN-MARIE POTTEN
GROENTENMOLENS
MASSAGE-TOESTELLEN
STRIJKIJZERS MET STOOM

VRAAG GRATIS PROSPEKTUS AAN !

WAARBORGEN.

1. Alle «STERIVITE» apparaten zijn gedurende 1 jaar tegen alle fabrikatiefouten gewaarborgd.
2. De waarborg wordt gegeven dat de ingelegde voedingswaren zolang goed houden als deze gedaan in een ketel. Het is duidelijk dat men volledig op de hoogte moet zijn van het steriliseren. Elke waarborg vervalt echter indien onze voorschriften niet nageleefd worden.

Men vulle bijgevoegde fiche in !

REFERENTIES IN BINNEN- EN BUITENLAND

Officieel Getuigschrift

(Fotocopie bevindt zich bij Patentdragers)

Hiermede bevestigen wij dat het steriliseerapparaat «STERIVITE» vooral zeer geschikt is voor het inleggen van alle vruchten en zure groenten.

Omwille van zijn goedkope aankoopprijs, de zeer eenvoudige behandeling en de praktische werkwijze, kan men «STERIVITE» als een geld-, tijd- en arbeidsparend steriliseerapparaat aanzien en het tevens aan alle huisvrouwen ten stelligste aanraden.

Daar deze manier van inleggen werkelijk een ideaal is, zullen wij dit apparaat in onze kursus bespreken en demonstreren.

HUISHOUDELIJK NAVORSINGSINSTITUUT
Antonienstrasse 6, Munchen.

Voorlichtingsbureau van de Voedingsraad
's Gravenhage Nederland.

Mijne Heren,

Naar aanleiding van Uw schrijven van 11 Februari 1954 deel ik U mede, dat met Uw stoompomp «Sterivite» door ons proeven zijn genomen, en voor fruit en zure groenten deze methode zich als goed bruikbaar heeft doen gelden.

Nota van ons.

De voedingsraad is eveneens als wij van oordeel dat het huishoudelijk inmaken (inmaaksels) veel risico levert, wanneer toegepast op vlees, vis, groenten, al kan de inmaak onder gunstige omstandigheden goed blijven. Het wordt in 't algemeen ontraden.

Rijksuniversiteit Gent, Kinderziekten.

Verleden jaar heeft de kinderkliniek een «Sterivite» apparaat aangekocht. Daar wij de zeer goede uitslagen ervan hebben kunnen zien willen wij nog zo'n apparaat aankopen.

Nog vele andere schitterende referenties liggen ter inzage bij de Patentdragers.

STERIVITE

Ook in de winter, zomervruchten drinken
Eveneens voor Gelei, Tomate puree, enz.