

H. Herr Apotekare!

Har härmed äran tillsända Eder rekvirerade kaffmaskin.
Tillverkningen sker på följande sätt:

Massan, som bör vara så mjuk, att den *bekvämligen* låter utkafla sig, utkaflas mellan ribborna till dess kafflen når ned på dessa, så att kakan icke rör sig då kafflen rullas under tryck rullas öfver. Med skärmaskinen afskäres kakan därefter i remsor och sedan i kvadrater genom att rulla maskinen i rät vinkel mot dessa. Skärmaskinen hålles så, att den genomskurna plåten (afskraparen) är rigtad mot den arbetande och nedåt och metalltrådarna således hvilade på kaffvelbrädet på andra sidan. Afskraparen verkar automatiskt och behöfver man aldrig bekymra sig om densamma. Efter afskärningen stämplas kakorna genom att sätta en vicka stämpeln öfver till andra kanten, hvarefter ofullständiga kantkakor aflägsnas med bifogade knif. Bäst är att utkafla massa till ungefär 500 kakor i sänder, då inga ofullständiga kantkakor bildas förän de därvid uppkomna skrädbitarna hopknådots och utkaflats. Vid stämpling af rader, som icke innehålla 20 kakor, sätter man den inskärning, som fins på midten af stämpelns ena kant, mellan två gå af de mellersta kakorna.

För att få kakorna blanka, öfverspolas de med vattenånga, torkas till hälften på vaxpapper (ej pergamyn), vändas *ännu hopsittande* och öfverfaras på baksidan med en i varmt vatten fuktad svamp (eller med vattenånga). Torkas därefter fullständigt i torkskåpet och isärbrytas sedan an de stått att kallna. Detta sker ensklast genom att lyfta kakorna ett stycke och låta dem falla ned på brädet.

Vid öfverspolningen med ånga hålles ett några gånger hopviket filterpapper under slangens mynning för att hindra vattendropparna att falla ned på kakorna.

För att massan ej skall klibba vid utkaflingen användes till opiakakor lycopodium, till santominkakor socker. Kafvelbrädet, som ej ingår i priset, då det ju kan erhållas på hvarje plats och frakten härifrån endast skulle fördyra det, måste vara af hårdt träslag, absolut jämnt samt ungefär 60 ctm. i fyrkant.

De tjockare ribborna äro till opiakakor, de tunnare till santominkakor. Bäst är ju att sätta dem som en ring kring kafflens ändar, men behöfs i så fall två kafflar.

Emballaget är något dyrare än hvad jag i mitt första cirkulär uppgaf, beroende därpå att låda gjorts af hyflade bräder och med uppfällbart lock för att tjena som om etui vid förvaringen af maskinen.

I den förhoppning att maskinen måtte utfalla till Eder fulla belåtenhet, beder jag få teckna

Vördsammast

B. O. M. BERGVALL.