

Några iakttagelser, för begagnande af de flyttbara

## ”Köks-Spisar”

som tillverkas hos

**J. & C. G. BOLINDERS**  
**MEKANISKA VERKSTADS AKTIEBOLAG**  
i Stockholm.

**I**nnan eldning sker, fylles vattencisternen med vatten, och tillses att den ej får koka torr. Till förekommande af rost i vattencisternerna invändigt, bestrykas dessa understundom med fett eller osaltadt ister.

När spisen visar tecken att ej vilja röka väl ut, bör sotning (sedan spisen blifvit kall) verkställas på så sätt, att all aska, som samlat sig ofvanpå stekugnen, nedsopas i eldstaden medelst sotrakan, med hvilken man äfven rensar den på högra sidan om stekugnen varande kanal; derefter inskjutes sotrakan genom den under stekugnen varande sotöppning, och sedan rummet mellan stek- och värmugnen samt under skorstensröret blifvit väl rensadt, framdrages allt sot genom »sothålet», hvarefter denna öppning åter tätt igenslutes.

Askan under rostet bör ofta borttagas, ty i motsatt fall fylles ask-

**Ur KB:s samlingar**

**Digitaliserad år 2013**



National Library  
of Sweden

Skulle å något ställe den eldfasta lera, hvarmed spisen på åtskilliga delar är bestruken, lossna, kan sådant ersättas med vanlig kakelugns-makar-lera, hvilken pålægges till omkring en half tums tjocklek; och observeras att smetningen verkställas, när spisen är kall.

Några iakttagelser, för begagnande af de flyttbara

## ”Köks-Spisar”

som tillverkas hos

**J. & C. G. BOLINDERS**  
**MEKANISKA VERKSTADS AKTIEBOLAG**  
i Stockholm.

Innan eldning sker, fylles vattencisternen med vatten, och tillses att den ej får koka torrt. Till förekommande af rost i vattencisternerna invändigt, bestrykas dessa understundom med fett eller osaltadt ister.

När spisen visar tecken att ej vilja röka väl ut, bör sotning (sedan spisen blifvit kall) verkställas på så sätt, att all aska, som samlat sig ofvanpå stekugnen, nedsopas i eldstaden medelst sotrakan, med hvilken man äfven rensar den på högra sidan om stekugnen varande kanal; derefter inskjutes sotrakan genom den under stekugnen varande sotöppning, och sedan rummet mellan stek- och värmugnen samt under skorstensröret blifvit väl rensadt, framdrages allt sot genom »sothålet», hvarefter denna öppning åter tätt igenslutes.

Askan under rostet bör ofta borttagas, ty i motsatt fall fylles askrummet och luften hindras att intränga under rostet, hvarigenom draget i spisen försvagas och rostgallret fortare förbrännes; äfven bör askan ofvan ugnen bortsopas hvarje gång ugnen behöfver begagnas till stekning eller gräddning.

För att få spisen att bibehålla ett vackert utseende, öfverstrykes densamma med slammad blyerts, fuktad med öl; innan detta börjat torka, gnides ytan med en hård borste, tills den blifver fullkomligt svart och blank.

Skulle å något ställe den eldfasta lera, hvarmed spisen på åtskilliga delar är bestruken, lossna, kan sådant ersättas med vanlig kakelugns-makar-lera, hvilken påläggas till omkring en half tums tjocklek; och observeras att smetningen verkställas, när spisen är kall.

Ofvanpå tackjerns-skorstenen sättes ett tätt omslutande plåtrör, hvilket för spisen N:o 1 bör hafva en diameter af 10 tum, för N:ris 2, 11, 12, 14, 16 = 8 tum, N:o 3 = 7 tum, N:ris 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 15, 17 = 6 tum, och bör röret vara af minst 8 fots höjd.

I händelse lågan ej skulle med lätthet vilja omsluta stekugnen, är detta ett bevis att draget i skorstenen är för svagt, i hvilket fall plåtröret måste förlängas med en eller flere plåtar.

Då knän behöfva anbringas på plåtröret, iakttages att vinklarna så mycket som möjligt göras trubbiga.

Gamla kopparkärl kunna med lätthet omändras, på så sätt, att flensar eller ringar anbringas å dessa,  $1\frac{1}{2}$ , 2 å  $2\frac{1}{2}$  tum från botten af hvarje kärl, och bör flensen ligga an jemnt uti den å hvarje öppning varande försänkning; dock observeras, att ju längre ett kärl är aflägsnadt från eldstaden, desto djupare bör det vara nedsänkt, på det elden icke måtte hindras att utöfva sin fulla verkan samtidigt på alla kärl. — I kabyssen N:o 8 nedsänkes kärlet öfver den ofvan eldstaden varande öppning =  $2\frac{1}{2}$  tum och kärlet ofvan stekugnen = 3 tum.

Vid de tillfällen då endast ett kärl är behöfligt för kokning, användes för mer vedbesparing en s. k. »kolkorg», som ställes uti en för dess diameter passande försänkning af spishällen, och i nämnde korg lägges kol, hvarigenom en jemnare och hastigare kokning åstadkommes. Samma kolkorg kan äfven begagnas vid gräddning af pannkakor, stekning af sill och strömming, halstring af biffstekar, eller med ett ord i alla sådana fall der halstrad mat kommer i fråga. Då kaffe behöfver kokas i endast en panna, hvilket oftast är händelsen om morguarne, användes en s. k. »nedsänkt ring», hvilken placeras i den öfver eldstaden befintliga öppningen, och i den nedsänkes kaffepannan, då eldningen sker i sjelfva eldstaden, medelst några antända stickor eller finklufven ved. — För att om så önskas kunna höja eldstaden finnes ett för detta behof passande »upphöjningsrost».