

FRÖKEN NORÉNS KOKLÅDA JÄMTE MEDFÖLJANDE ANVISNINGAR.

KOKLÅDAN

är af ofantlig betydelse i det den inbesparar bränsle, tid och arbete på samma gång. Den kan därigenom bidra till en god ekonomi, mera fritid och mindre arbete för husmödrar och tjänarinnor.

Koklådan består af 2 runda pappaskar, af hvilka den inre är afpassad efter kok-kärlens storlek och är utan lock. Den yttre asken, som är försedd med lock, är så mycket större, att ett mellanrum på 5 à 7 cm. uppstår mellan de båda askarna, och fylles detta med sönderdeladt, hopskrynklat tidningspapper både i botten och utefter sidan upp till skärmen. En rund kudde fylld med tidningspapper utfyller mellanrummet upptill. Koklådan är utvändigt klädd med tvättbar tapet.

KOK-KÄRLEN

äro af aluminium med tättslutande lock och vikbara handtag. I dessa kok-kärl kan man steka och koka all sorts mat. Vid stekning bör man dock ej ha för stark eld, emedan aluminiumkok-kärl äro tunnare än andra. De blifva brunaktiga inuti vid kokning af vat-

brännes vid, hvilket ej kan inträffa i koklådan, är det bäst att låta kärnen stå med vatten, tills det fastbrända lossnar, och sedan skura med sand och såpa eller skurpulver. Önskar man bibehålla glansen på aluminium-

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



FRÖKEN NORÉNS KOKLÅDA JÄMTE MEDFÖLJANDE ANVISNINGAR.

KOKLÅDAN

är af ofantlig betydelse i det den inbesparar bränsle, tid och arbete på samma gång. Den kan därigenom bidra till en god ekonomi, mera fritid och mindre arbete för husmödrar och tjänarinnor.

Koklådan består af 2 runda pappaskar, af hvilka den inre är afpassad efter kok-kärlens storlek och är utan lock. Den yttre asken, som är försedd med lock, är så mycket större, att ett mellanrum på 5 à 7 cm. uppstår mellan de båda askarna, och fylles detta med sönderdeladt, hopskrynklat tidningspapper både i botten och utefter sidan upp till skärmen. En rund kudde fylld med tidningspapper utfyller mellanrummet upptill. Koklådan är utvändigt klädd med tvättbar tapet.

KOK-KÄRLEN

äro af aluminium med tättslutande lock och vikbara handtag. I dessa kok-kärl kan man steka och koka all sorts mat. Vid stekning bör man dock ej ha för stark eld, emedan aluminiumkok-kärl äro tunnare än andra. De blifva brunaktiga inuti vid kokning af vatten eller salt mat, men det har ingen annan betydelse än för utseendet. Denna bruna färg kan borttagas med skurpulver eller ännu enklare genom att omväxlande koka mjölkmat och syrliga rätter, såsom fruktsoppor och dylikt, i samma gryta, som man förut använt för kokning af salt mat. Aluminiumkärnen böra aktas för stötar och få ej rengöras med sodalut. Om maten brännes vid, hvilket ej kan inträffa i koklådan, är det bäst att låta kärnen stå med vatten, tills det fastbrända lossnar, och sedan skura med sand och såpa eller skurpulver. Önskar man bibehålla glansen på aluminium-



kärlden, poleras de med en blandning af den. sprit och krita, hvori äfven bör blandas några droppar stearinolja.

Till koklådan kan man skaffa olika stora kok-kärl, exempelvis en högre för soppor och en lägre för en annan rätt eller flera lägre grytor för olika maträtter. Kok-kärlens vidd böra afpassas efter koklådan.

KOKLÅDANS UPPGIFT

är först och främst att spara bränsle, vidare att utan arbete och tillsyn färdigkoka maten utan att förstöra denna samt bibehålla den varm under många timmar. Då de kokande grytorna nedsättas i koklådan, upphör själfva kokningen, men den värmeisolerande koklådan förhindrar värmets utstrålning, så att en hög temperatur kan bibehållas i lådan för att fullborda matens färdigkokning. Temperaturen sjunker småningom något, och bör man därför beräkna litet längre tid för matens färdigkokande, 15 å 30 minuter kan vara nog. Maten skadas icke, om den får stå kvar i koklådan flera timmar efter färdigkokningen, och härigenom tjänstgör koklådan äfven som en god värmeugn. Den förhindrar all sönderkokning och vidbränning. Genom undvikande af vidbränning utsätts kok-kärlden för mindre nötning. För husmödrar, som ej hafva tjänare och ej ständigt vilja stå vid spisen, är koklådan ovärderlig. Då de hafva gäster, kunna de lugnt sysselsätta sig med dessa, då de veta, att den lyckade och färdiga maten kan framtagas hvilken stund de önska.

IAKTTAGELSER VID KOKNING I LÅDA.

Långkokta maträtter behöfva en förkokning af 10—30 min., under det de lättkokta endast behöfva koka upp före nedsättandet i lådan. Före uppkokningen af innehållet i grytan, som bör vara till $\frac{2}{3}$ fylld, är ej rådligt att helt lägga på locket, emedan trycket vid uppkokningen blir så starkt att locket lätt hoppas af och maten kokar öfver. Man kan dock lägga öfver

det, så att en springa uppstår mellan locket och grytan, genom att vika det ena handtaget öfver grytan och låta kanten af locket hvila mot detta. Efter uppkokningen tillser man, att maten kokar mycket sakta, lägger helt på locket och nedsätter grytan efter den erforderliga förkokningen i lådan. Man bör ej lyfta på locket omedelbart före nedsättandet, så att ångan går ut, ty därigenom minskas hettan i grytan. De kokande grytorna böra skyndsamt nedsättas i koklådan, på det att ingen värme må gå förlorad. Då man nedsätter kokkärlet i lådan, får man noga tillse, att de ej äro våta utanpå eller för fulla, så att innehållet kan svälla öfver. Kommer fuktighet i lådan, blir värmen mindre, och därigenom kan matens färdigkokning hindras. Har man blott en rätt att nedsätta i lådan, är bäst att koka upp vatten i en annan gryta för att med denna öka värmen i koklådsrummet. Grytorna skola stå orörda under den tid, som beräknas för matens färdigkokning i lådan. Vill man t. ex. koka äppelkompott, ställes denna gryta öfverst och upptages något före de andra, så att kompotten hinner kallna. Den varma kudden nedtryckes hastigt i tomrummet efter den upptagna grytan, och fylles lådan för öfrigt med tidningspapper. Koklådan bör ej förvaras i för kallt rum.

Följande födoämnen behöfva blott ett uppkok före nedsättandet i lådan: färska grönsaker, frukt, fisk och gryn; däremot bör potatis koka 10 minuter före nedsättandet, och det är likgiltigt om stora och små potatisar kokas tillsammans. Skall potatisen ligga kvar i flera timmar, blir den bättre, om den kokas med skalen på. Kött, kål, ärtor, bönor och mera sådant fordra en förkokning från 10 till 30 min. En stek kan brynas i aluminiumgrytan, om den styckas så att den går ned i grytan. Efter bryningen (ungefär $\frac{1}{2}$ tim.) saltas den men spädes ej. Locket pålägges, och när den stått ännu en stund på sakta eld, nedsättes den i lådan och får stå vanlig stektid. Kring steken bildas sky. Kalops,

kalkkyckling m. m. brynas först, nedläggas i sin sås och för koka några minuter innan grytan nedsättes. Vid kokning af torra födoämnen får man beräkna mindre vätska än vid vanlig kokning, emedan så litet af vätskan förvandlas till ånga. Exempel: en tjock gröt erhålles, om man beräknar 1 dl. ångreparede hafregryn (i lös vikt) och 2 dl. vatten eller 1 dl. risgryn och 4 dl. vatten eller mjölk. Till 1 dl. gula ärter beräknas 4 dl. vatten. Ärtorna skola vattenläggas dagen före kokningen. De kokas $\frac{1}{2}$ tim. och skaln bortskummas före nedsättandet. Hafregrynsgröt eller fruktgröt kan kokas upp på kvällen för att ätas varm följande morgon. Har den stått mycket länge, fordras en uppvärmning. Äfven puddingar i vattenbad kunna fädigkokas i koklådan. För detta ändamål kan den låga grytan användas som form, och, sedan puddingen fått en förkokning i vattenbad, nedsättes den i koklådan. Vid puddingens kokning i vattenbad pålägges locket från början öfver puddinggrytan, som nedsättes i en större gryta, fylld med vatten i knapp jämnhöjd med puddingen och får koka 10—20 min. På vattengrytan skall locket ej påläggas under kokningen.

HEMMETS LEFNADSOMKOSTNADER NEDBRINGAS

genom koklådans dagliga användande, ty så godt som all mat fordrar härigenom blott en kort förberedelse och tillsyn. Koklådan fortsätter utan bränslekostnad och arbetskraft allt arbete för matens färdigkokande samt håller den varm och välsmakande många timmar. De minskade gasräkningarna ha snart betalt utgiften för koklådan, hvarefter den blir en direkt inkomstkälla genom sin bränslebesparing. Kvinnornas liknöjdhet och oföretagsamhet är orsaken till att koklådan ej är allmänt i bruk.

ESTER NORÉN

Läroinna i huslig ekonomi.