

Om Matlagning med Gas och skötsel af Gasspislar.

Kokning.

Det händer vid de icke lysande kokbrännarne understundom, att lågan „slår tillbaka“ i brännareröret; detta förekommes, om gasen tändes först några ögonblick efter sedan kranen öppnats och tändstickan hålles en tum öfver brännaren. Har genom uraktlåtenhet af nämnda föreskrift ett tillbakaslående af lågan egt rum, och således gasen brinner redan då den inströmmar i brännareröret, måste kranen åter stängas och gasen påtändas på nytt under iakttagande af ofvan nämnda föreskrift.

När kärlet väl kommit i kokning bör alltid

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Kokkär!.

Kär! som användas till kokning m. m. å Gasspislar böra alltid hållas rena utvändigt, och böra

Om Matlagning med Gas och skötsel af Gasspislar.

Kokning.

Det händer vid de icke lysande kokbrännarne understundom, att lågan „slår tillbaka“ i brännareröret; detta förekommes, om gasen tändes först några ögonblick efter sedan kranen öppnats och tändstickan hålles en tum öfver brännaren. Har genom uraktlåtenhet af nämnda föreskrift ett tillbakaslående af lågan egt rum, och således gasen brinner redan då den inströmmar i brännareröret, måste kranen åter stängas och gasen påtändas på nytt under iakttagande af ofvan nämnda föreskrift.

När kärlet väl kommit i kokning bör alltid gastiloppet genom vridning på gaskranen minskas (vid dubbelbrännare kan den större kranen stängas), ty för fortsatt kokning är betydligt mindre värme nödvändig. Man sparar derigenom gas och faran för vidbränning minskas.

Kokkär!.

Kär! som användas till kokning m. m. å Gasspislar böra alltid hållas rena utvändigt, och böra

icke användas på ved- eller kol-eld, ty sot som derigenom fäster sig på kärlet kan orsaka obehaglig lukt.

Kranar.

Se efter att alla kranar äro stängda då spiseln icke användes. Kom i håg att tända gaslågorna på båda sidorna af ugnen (en och samma kran är för båda två) och håll spiseln ren.

Stekning och Bakning.

För stekning och bakning måste ugnen genom gasens påtändande först uppvärmas några minuter (cirka 10 minuter) så att den är tillräckligt varm, då bättre resultat uppnås. Dörren lemnas litet öppen, cirka en tum, 3 à 4 minuter för att förekomma kondensering af vatten uti ugnen, sedan stänges den helt och hållet.

Spjell.

Spjellet bör alltid vara fulldraget under den tid gasen är fullt påsläppt, men sedan gasen minskats och ugnen är bra varm kan det stängas för bibehållande af värmen uti ugnen.

Gasttryck.

Full låga är då gaslågorna äro omkringd en tum långa, om lågorna äro större visar det sig

att för mycket gas är påsläppt och bör minskas genom vridning af gaskranen något, annars blanda sig lågorna tillsammans och kunna åstadkomma osund lukt då dörren är stängd.

Stekning af Kött, Höns m. m.

Kött, Höns m. m. kan stekas, som med vanlig stekugn, men bästa sättet är att placera köttet på halsterjernet (galler) eller hängas, och såsen samlas uti bleckfatet inunder ugnen och icke uti fat, placeradt på hyllan (eller plåten). Gasen bör vara fullt påsläppt 15 minuter, sedan nedskrufvas till hälften, och spjellet kan också stängas.

Bakning af bröd m. m.

Gas fullt påsläppt tills brödet börjar brunskas, sedan minskas gastiloppet till hälften och spjellet stänges.

Bakning af Småbröd m. m.

Gas fullt påsläppt tills ugnen är bra varm, sedan minskas gastiloppet till hälften och spjellet stänges.

Grill.

För att grillera kött eller rosta bröd placeras detsamma på hålstret inunder långbrännaren som vrides endast genom utdragandet af det befintliga handtaget, men bör man iakttaga att först tända

lågorna cirka 1 à 2 minuter innan man placerar maten under för att få tillräckligt värme. *Brännaren bör icke nedvridas utan att det finnes kärl inunder.*

Kokning för gas är till den grad enkel, att dermed intet misslyckande kan befaras; undvik blott att onödigt ödsla med gasen, ty då kan gasräkningen blifva stor, fastän nuvarande gaspriset är jämförelsevis billigt. Gaskokning banar sig utan tvifvel hastigt insteg.

Stekning och kokning i ugnsspisar för gas kan väl fordra öfning liksom å annan spisel, men kinkigare är ej metoden, än att *om* fel i en anrättning uppstått ett par gånger och man gjort klart för sig, hvilken omständighet hos gasspiseln föranledt detta fel, man ytterst sällan riskerar att för tredje gången misslyckas.

Uppstår ovisshet, missöde eller felaktighet, hvarmed konsumenten ej sjelf kommer till rätta, vände han sig utan tvekan — helst mundtligen — till Gasverksföreståndaren, som äfven meddelar råd angående apparatens skötande.

Uddevalla Gasverk.