

Pro Memoria till dem som redan bekommit den af major Ekenstam inventerade kokapparaten eller visat intresse därför genom förfrågningar.

1.) Stekning deri.

Visserligen omnämnes stekningens teori (enligt Klencke) bland de redan förut tryckta "Upplysningar" som äro afsedda att åtfölja sjelfva apparaten;*) men efter att nu någon tid hafva praktiskt pröfvat så väl ifrågavarande stekningssätt, som det här i landet kanske mera vanliga, och funnit omnämnde apparat i båda fallen serdeles lämplig, så anser man sig böra lemna följande mera detaljerade meddelanden.

Man bör förekomma att öfra och nedra delen af den gjutna jerngrytan**) icke må blifva **alltför** olika uppvärmd af den starka hetta i grytans botten, som uppkommer då smöret eller annat lämpligt fett der kommer i full kokning, ty i annat fall skulle grytan kunna skadas. Derföre bör första åtgärden vara att uppvärma den tomma grytan och dess lock, (kanske lämpligast i jernspiselns stekugn). Efter denna uppvärmning, som snart går för sig, företages köttets så kallade "**bryning**" ensamt i kokande smör eller annat lämpligt fett (således utan allt vatten), hvarvid, såsom vanligt, steken ofta måste vändas, för att ej vidbrännas***). Emellan hvarje vändning påsättes locket. Sedan steken öfver hela dess yta fått den brynta färgen, hvilket vanligen medhinner på 20 minuter, såvida steken genom vändningarna kunnat flere gånger och på hvarje fläck af dess yta komma i beröring med det kokande fett på grytans botten. Är steken mycket stor åtgår en halftimme. Efter bryningen drages grytan undan den öppna eller starka elden och hålles i 10 à 15 minuter vid den modifierade värme

det grytans **botten** icke må vara alltför het då den nedsättes i apparaten, ty fett **kan** taga till sig t. o. m. 300 graders värme, d. v. s. 3 gånger så mycket som vatten. För att ännu säkrare tillvägabringa denna afsvälning i botten (som dock icke bör få nedgå under vattnets kokvärme) tillslås något litet kokhett vatten — omkring 3 à 4 jumfrur uti en 5 kannors gryta — kort innan apparaten begagnas. Detta nedsjunker naturligtvis genast till botten och bör vid påslagningen sagta spridas icke på steken utan jemnt omkring den. Kokhett bör det vara dels för att grytan icke må för tvärt afkylas, dels för att den **behöfliga** värmen icke må minskas*). Derefter pålägges genast ett upphettadt lock, icke större än att det nedgår eller **nästan** nedgår till steken och sålunda der gör tätt mot grytans inre omkrets. Sedan det ordinarie locket äfven blifvit skyndsamt påsatt, och grytan stått ytterligare några få minuter på spisel, nedsättes den i apparaten. Mellanlocket kan vara af vanlig jernplåt, ty enda ändamålet dermed är att likasom göra grytan låg i likhet med vanliga stekgrytor.

Hvad nu är uppgifvet, och som således vanligen medtager nästan blott en halftimme (oberäknadt grytans första uppvärmning medan hon är tom) är allt hvad som behöfver åtgöras på spisel. Hela stekningsoperationen kan sedan fullgöras i trälådan.

Oaktadt stekens yta efter bryningen betäckes af ett slags stelnad ägghvita befinnes dock tillräckligt säsämne i grytans botten sedan stekningen är fullbordad. De många hålen efter stekgaffeln, i och för stekens vändning, bidraga härtill, ehuru de till en del gro igen**).

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

ännu voro påtänkt kunna serskildt bekomma sådana grytor här på stället, om så önskas. Priset för en 5 kannors gryta är 3½ Kr. Såväl för nya apparater som då endast gryta begäres ingnides denna med fett och insättes i het bakugn innan den härifrån afskickas; behöfver derföre blott undergå en vattenkokning, innan den kan begagnas.

****) Uti förenämnde "Upplysningars" 10:de punkt är redan anmärkt att egentliga afsigten med stekning är att **först** tillvägabringa en hastig och stark värme ensamt kring ytan af köttet, för att der bilda ett lager af koagulerad albumin, d. v. s. löpnadt eller stelnadt ägghvitsämne. Ägghvitsämne finnes nemligen i allt kött, och derigenom att detta bringas att stelna på ytan hindras åtminstone vida största delen af köttets safter att utkomma. Efter denna åtgärd kan det inre af köttet stekas vid betydligt lägre värme, blott och bart i dess egna safter; och det är detta som gifver stekt kött företräde framför kokt, icke endast för smaken, utan också emedan det innehåller mera och bättre födoämne.

förhand gjorda uppvärmningen kommer till nytta för stekningen.

) Af den koncentrerade köttssaften blir säsen t. o. m. sällsynt god, då den på vanligt sätt beredes med tillblandning af lämpliga kvantiteter vatten, mjöl och smör. Annat fett fränkiljes först genom att lemna det tid att stelna. Vanligen blir dock denna tid alltför lång för att medgifva säsens färdiggörande medan steken är varm, om man än afhåller det blandade fett och säsämnet uti ett **vidt kärl, och under dess botten och omkrets lägger tillräckligt saltblandad snö eller is, hvarvid saltet mångdubblar kylan. Bäst synes derföre vara att från **en** stekning till en **annan** förvara köttssaften, hvilket lätt låter sig göra om man blott **en enda gång** begagnar steken kallskuren och således utan säs. Den salta köttssaften låter förvara sig ganska länge på svalt ställe, i likhet med soja, hvarmed den i mer än ett fall har likhet. Den 1:sta steken kan på detta sätt gifva säsämne till den andra. Den 2:dra till den 3:dje, o. s. v. allt framgent, hvarjemte det feta med lätthet kan till fullo återbekommas i stelnadt skick.

Pro Memoria till dem som redan bekommit den af major Ekenstam inventerade kokapparaten eller visat intresse därför genom förfrågningar.

1.) Stekning deri.

Visserligen omnämnes stekningens teori (enligt Klencke) bland de redan förut tryckta "Upplysningar" som äro afsedda att åtfölja sjelfva apparaten; *) men efter att nu någon tid hafva praktiskt pröfvat så väl ifrågavarande stekningssätt, som det här i landet kanske mera vanliga, och funnit omnämnde apparat i båda fallen serdeles lämplig, så anser man sig böra lemna följande mera detaljerade meddelanden.

Man bör förekomma att öfra och nedra delen af den gjutna jerngrytan **) icke må blifva **alltför** olika uppvärmd af den starka hetta i grytans botten, som uppkommer då smöret eller annat lämpligt fett der kommer i full kokning, ty i annat fall skulle grytan kunna skadas. Derföre bör första åtgärden vara att uppvärma den tomma grytan och dess lock, (kanske lämpligast i jernspiselns stekugn). Efter denna uppvärmning, som snart går för sig, företages köttets så kallade "**bryning**" ensamt i kokande smör eller annat lämpligt fett (således utan allt vatten), hvarvid, såsom vanligt, steken ofta måste vändas, för att ej vidbrännas ***). Emellan hvarje vändning påsättes locket. Sedan steken öfver hela dess yta fått den brynade färgen, hvilket vanligen medhinner på 20 minuter, såvida steken genom vändningarna kunnat flere gånger och på hvarje fläck af dess yta komma i beröring med det kokande fett på grytans botten. Är steken mycket stor åtgår en halftimme. Efter bryningen drages grytan undan den öppna eller starka elden och hålles i 10 à 15 minuter vid den modifierade värme som för stekning brukar användas, hvarunder steken en eller annan gång hastigt vändes med skyndsamt påsättande af locket. Denna modererade värme är nödig på

det grytans **botten** icke må vara alltför het då den nedsättes i apparaten, ty fett **kan** taga till sig t. o. m. 300 graders värme, d. v. s. 3 gånger så mycket som vatten. För att ännu säkrare tillvägabringa denna afsvälning i botten (som dock icke bör få nedgå under vattenets kokvärme) tillslås något litet kokhett vatten — omkring 3 à 4 jumfrur uti en 5 kannors gryta — kort innan apparaten begagnas. Detta nedsjunker naturligtvis genast till botten och bör vid påslagningen sagta spridas icke på steken utan jemnt omkring den. Kokhett bör det vara dels för att grytan icke må för tvärt afkylas, dels för att den **behöfliga** värmen icke må minskas *). Derefter pålägges genast ett upphettadt lock, icke större än att det nedgår eller **nästan** nedgår till steken och sålunda der gör tätt mot grytans inre omkrets. Sedan det ordinarie locket äfven blifvit skyndsamt påsatt, och grytan stått ytterligare några få minuter på spisel, nedsättes den i apparaten. Mellanlocket kan vara af vanlig jernplåt, ty enda ändamålet dermed är att likasom göra grytan låg i likhet med vanliga stekgrytor.

Hvad nu är uppgifvet, och som således vanligen medtager nästan blott en halftimme (oberäknadt grytans första uppvärmning medan hon är tom) är allt hvad som behöfver åtgöras på spisel. Hela stekningsoperationen kan sedan fullgöras i trälådan.

Oaktadt stekens yta efter bryningen betäckes af ett slags stelnad ägghvita befinnes dock tillräckligt säsämne i grytans botten sedan stekningen är fullbordad. De många hålen efter stekgaffeln, i och för stekens vändning, bidraga här till, ehuru de till en del gro igen **).

Hvad nu är nämnt rörers orkött. Detta fordrar längsta stekningstiden, men blir på nu uppgifna sätt ändå fullständigt stekt och utmärkt godt — detta äfven då

*) Dessa "uppllysningar" har man ansett böra åtfölja sjelfva apparaten, emedan de förnämligast röra sättet att sköta den, hvilket naturligtvis är vida lättare (och ganska lätt) att förstå då apparaten med dess tillhörigheter står för ögonen. — Uppgifter om olika matanrättnings olika kokningstider finnas också bland dessa apparaten åtföljande "Upplysningar."

**) De som beställt sina apparater innan gjutna jerngrytor dertill ännu voro påtänkta kunna serskildt bekomma sådana grytor här på stället, om så önskas. Priset för en 5 kannors gryta är 3½ Kr. Såväl för nya apparater som då endast gryta begäres ingnides denna med fett och insättes i het bakugn innan den härifrån afskickas; behöfver derföre blott undergå en vattenkokning, innan den kan begagnas.

***)) Uti förenämnde "Upplysningar" 10:de punkt är redan anmärkt att egentliga afsigten med stekning är att **först** tillvägabringa en hastig och stark värme ensamt kring ytan af köttet, för att der bilda ett lager af koagulerad albumin, d. v. s. löpnadt eller stelnadt ägghvitsämne. Ägghvitsämne finnes nemligen i allt kött, och derigenom att detta bringas att stelna på ytan hindras åtminstone vida största delen af köttets safter att utkomma. Efter denna åtgärd kan det inre af köttet stekas vid betydligt lägre värme, blott och bart i dess egna safter; och det är detta som gifver stekt kött företräde framför kokt, icke endast för smaken, utan också emedan det innehåller mera och bättre födoämne.

*) Sjelfva grytans yttre bör aldrig upphöra att åtminstone något fräsa för vattenstänk ehuru det händer att locket icke gör det. Hvad angår den omnämnda försigtigheten vid grytans uppvärmning och afsvälning torde den möjligen vara något öfverdrifven, ty 2:ne försökstekningar enligt Klencke skedde här, utan att man tänkte på grytan och utan all olägenhet. Bättre är dock att vara för mycket än för litet försiktig, hvarförutan den på förhand gjorda uppvärmningen kommer till nytta för stekningen.

) Af den koncentrerade köttssaften blir säsen t. o. m. sällsynt god, då den på vanligt sätt beredes med tillblandning af lämpliga kvantiteter vatten, mjöl och smör. Annat fett fränkiljes först genom att lemna det tid att stelna. Vanligen blir dock denna tid alltför lång för att medgifva säsens färdiggörande medan steken är varm, om man än afhåller det blandade fett och säsämnet uti ett **vidt kärl, och under dess botten och omkrets lägger tillräckligt saltblandad snö eller is, hvarvid saltet mångdubblar kylan. Bäst synes derföre vara att från **en** stekning till en **annan** förvara köttssaften, hvilket lätt låter sig göra om man blott **en enda gång** begagnar steken kallskuren och således utan säs. Den salta köttssaften låter förvara sig ganska länge på svalt ställe, i likhet med saja, hvarmed den i mer än ett fall har likhet. Den 1:sta steken kan på detta sätt gifva säsämne till den andra. Den 2:dra till den 3:dje, o. s. v. allt framgent, hvarjemte det feta med lätthet kan till fullo återbekommas i stelnadt skick.

färsk talg eller annat lämpligt fett begagnas i stället för smör. Vida lättare än oxkött stekes kalv- och fårkött, och allra fortast kyckling. Kostnaden för smör eller fett är alldeles ingen, ty fettet återbekommes efter stekningen och kan i stelnadt skick bevaras till andra behöfver. Man bör derföre till bryningen taga så tillräckligt med fett att köttets nedåt vända sida må efter hvarje vändning och på hvarje fläck med säkerhet beröras deraf. Fettets ändamål är **blott** att på ytan tillvägabrunga stark värme. Det är derföre som det återfås, ty det kan naturligtvis icke intränga i stekens inre, emedan köttets koagulerade äggvitsämne (albuminen) förhindrar det. Fettet ökar sig tvärtom i stället för att minskas, ty af samma skäl som en mindre quantitet köttssaft utsipprar ur steken, utkommer äfven något litet fett derur under stekningens förlopp. På det nämnde koagulering (som fordrar vida starkare värme än hvitans i ägget) må blifva fullständig, bör steken med lätthet kunna vändas i grytan, hvilket också är nödvändigt till förhindrande af vidbränning under bryningen, hvilken olägenhet dock, genom den stora quantitet fett som finnes i grytans botten, är vida mindre att befara vid detta stekningssätt än vid det vanliga.

Vill man hafva oxsteken särdeles mör nedsättes den i apparaten på aftonen och upptages derur på morgonen. Så behandlad stek, om natten är längre än $7\frac{1}{2}$ à 8 timmar, är dock vanligen alltför mör att ätas varm, men ganska lämplig att begagnas kall. Efter nämnde timmars förlopp är oxkött i apparaten fullstekt.

Köttet lägges icke i grytan förr än fettet blifvit starkt upphettadt, hvilket förmärkes deraf att fräsnigen börjar minskas, ty när den alldeles upphör är fettets bränning att befara. Salt och kryddor begagnas så som vanligt, förnämligast för såsens skull.

Endast då mycket långvarig stekning förekommer, t. ex. nattstekning, kan (såsom förut i återopade 10:de punkt är sagdt) "jöga glödgad jerntressa" (d. v. s. blott till nägon del rödglödgad) begagnas; men erfarenheten vitnar att då man vill förrätta stekningen fortare bör jerntressan vara ordentligt uppglödgad och moderatoren äfven såsom vanligt hafva ungefär kokvärme, ty då sjelfva steken naturligtvis medför till apparaten betydligt mindre värmequantitet än flytande ämnen göra som befinna sig i kokning, så fordras det ej ringa tillskott af ny värme för att upphetta äfven det innersta af steken till 75 grader, som der anses lämpligast. Hvarken stekens koagulerade yta eller det tjocka köttet derinom är för värmen lätt att genomtränga.

Att man i trälådan kan så steka äfven oxkött att det blir **för mycket** stekt, det har flere gånger blifvit till-

fullo styrkt, och detta är ett fullständigt bevis på apparatens fullkomliga ändamålsenlighet äfven för stekning; ty att lämpligt minska stekningstiden på grund af försök är naturligtvis en lätt sak. Här har man angifvit de allmänna reglorna för all slags stekning samt derjemte utredt den lämpliga tiden för stekning af oxkött, just derföre att sådant kött är mera svårstekt än annat. Att utröna stekningstiderna för andra steksorter öfverlemnas till hushållerskorna sjelfva, hvilka i detta fall gå försigtigast tillväga om de först anteckna tiden som åtgår att steka på spis, och sedan öka denna tid i och för apparatstekning, nemligen efter samma grund som redan förut är uppgifvet för apparatkokning, (se 6:te punkten af de "Upplysningar" som åtfölja apparaten). Apparatstekning är äfven vid Hösterum så nytt, att man derom ej kan gifva så fullständig instruktion som för kokning, hvilken här dagligen har egt rum i nära 2:ne år.

Såsom redan är nämnt, är det här uppgifna stekningssättet grundadt på den berömde kemisten Dr: **Klenckes** föreskrift. Att steka utan att bryna med annat fett än det steken sjelf gifver ifrån sig har äfven blifvit försökt, och lyckas detta likaså väl i apparaten som på öppen spis. Bryningen på sistnämnde ställe går dock efter denna method långsammare, steken blir vida lättare vidbränd och alltid mindre god än efter Klenckes method, som i sjelfva verket icke är kostsammare.

Slutligen bör anmärkas att det går fortare att få köttet stekt då det är af ungt kreatur än af gammalt, af gödt kreatur än af magert, af kött som slagtades för några dagar sedan än af nyss slagadt, af kött som varit fruset än af ofruset, äfvensom en mindre stek är förr färdig än en större. För att under alla dessa olika förhållanden kunna gå säkert till väga föreslås att låta steken (oxsteken), sedan den på förutnämndt sätt blifvit brynt, quarligga blott $6\frac{3}{4}$ timme i apparaten, då stekningen i många fall är fullbordad. Är den det ej, så förflyttas skyndsamt apparatgrytan till spisel, der återstående stekningstiden tilländatöper under kokerskans tillsyn, och hvarvid steken genast så vändes att den förut undra sidan kommer upp. Oftast är då en halftimmes stekning tillfyllestgörande, och blott ganska sällan fordras betydligt deröfver. Derigenom att värmen i apparaten efter många timmars förlopp naturligtvis blifvit lägre än den är på spisel, påskyndas stekningen något genom denna förflyttning. Såsom redan är nämnt kan dock fullstekning ske i apparaten, om man deruti låter steken quarligga orörd $7\frac{1}{2}$ à 8 timmar; ja någon gång inträffar äfven då att steken blir så mör, att den såsom varm svårligen låter skära sig i tunna skiffror, hvilket deremot lätt går för sig sedan den kallnat.

2.) Kokning. (Nya erfarenheter).

Förutom hvad som om **kokning uti ifrågasättande apparater** meddelas uti förut tryckta "Upplysningar" (hvilka åtfölja hvarje apparat) torde följande ytterligare erfarenheter i samma väg ej vara utan allt intresse.

a.) För "puddingar" eller så kallade "färser", hvilka vanligen fordra lång tid att beredas, kan apparaten också med stor fördel och bekvämlighet begagnas. Här vid Hösterum nedsattes nästan alltid den lagom fyllda och väl täckta puddingsformen på aftonen i den med varmt vatten till någon del försedda apparatgrytan, hvilken derefter med sitt innehåll först ställes öfver spiselden, för att såsom vanligt väl uppkoka, och sedan nedsättas i trälådan, der den kvarblifver öfver natten. Vill man hålla puddingen varm till middagen så lyckas detta fullkomligt, genom att till dess låta den kvarstå i apparaten. Det varma vattnet, som omgifver puddingsformen sedan den blifvit nedsatt i grytan, bör icke hafva större quantitet än att dess yta uppgår ungefär till formens halfta höjd eller något deröfver. Under dess botten bör vattnet vara minst $\frac{1}{4}$ tum djupt, hvilket naturligtvis lätt kan tillvägabringas på flere sätt, t. ex. genom en tjock ring som icke fullt går ihop, eller också genom små tegelstensbitar.

b.) Så kallad syltning till bärsaft har också i apparaten visat de bästa resultater. Dertill begagnas helst Höganäskärl (annars vanlig stenkruka) som med tätt lock eller väl afpassad tallrik först nedsättes att koka på spiselns inuti apparatgrytan, hvarvid gäller samma föreskrift, hvad vattenomgifningen angår, som nyss lemnades för puddingar. Uti stenkärlet böra bären eller frukterna vara lagda hvar för sig med stött socker. Ett halft skålpund socker anses lämpligt till ett skålpund bär. Afser man företrädesvis saften, så kan kokningen fortsättas i apparaten hela natten, hvar efter den klaraste och bästa saft bekommes. Sedan torkas bären i ugnen. Vill man behålla bären hela, för att äfvenledes torkas, minskas kokningstiden. Endast körsbär och plommon hafva väl hittills på detta sätt blifvit behandlade vid Hösterum, men man kan taga för gifvet att alla slags bär och frukter så kunna tillgodogöras. Apparaten har visat sig synnerligen tjenlig härtill.

c.) Då man äfven på gammalt sätt å spisel vill koka sådana födoämnen som äro syrliga eller ock af andra skäl förändra färg och smak genom beröring med jern eller tenn finnas inga kokkärl så goda som nyssnämnde Höganäs bruna eller gula stenkärl. Endast **en** olägenhet hafva de, nemligen att man måste afhålla dem från alltför häftig hetta, ty de tåla hvarken lågeld eller jernspiselhällens alltför starka upphettning. Denna olägenhet försvinner dock **alldeles**

vid apparatkokning, då kärlet, på sätt nyss sades, nedsättes i apparatgrytans vatten, ty då blottställas de naturligtvis aldrig för högre hetta än vattnets kokvärme (100 grader) och för denna hafva de vida mer än tillräcklig styrka. De äro således **då** de förträffligaste kokkärl man kan önska sig *). Kopparkärl äro redan vid inköpet dyra, och denna dyrhet ökas betydligt genom ofta ånyo påkommande förteningar, hvilkas försummande äro så vådliga. Stenkärlens pris är deremot ganska lågt. Härtill kommer att äfven förteningen uti koppar- och jernbläckskärl i åtskilliga fall gifver smak från sig **), hvilket Höganäskärl **aldrig** göra, hvarjemte deras rengöring är utomordentligt lätt. I brist på serskildt beställda sådana kärl, fullkomligt lämpade efter apparaten, kunna vida burkar med lock — sådana som finnas öfverallt i handeln — användas, ty inneslutna i apparatgrytan behöfver godset icke vara så tjockt som det är på grytorna af samma ämne. Tager locket för mycket rum på höjden, begagnas lämplig tallrik. Omkring burkens hals sättes en grof stål- eller messings-tråd, för att deri kunna fästa öronen. Dessa böra böjas inåt för att kunna ligga tätt efter locket då de ej begagnas.

d.) Under den nästan exempllösa torka som egde rum sommaren 1868 blefvo såväl örter som andra skidväxter ytterligt hårdkokta, så framt de ej växt på särdeles lämplig jord. Sådana örter funnos som på **spisel** kokade i 12 timmar utan att blifva fullkokta, fastän de natten förut legat i vatten. Uti kokapparaten kunde de således ej heller fullkokas. Dock lyckades kokningen äfven der då en dryg thesked soda tillblandades till hvarje half kanna örter. Sodan efterlemnades alldeles ingen smak.

e.) Vid kokning af soppa, vare sig af färskt eller salt kött, lägges i grytan icke allenast gryn, utan också rotfrukter och grönsaker **samtidigt** med köttet. Mången befara att rotfrukterna skola sönderkoka under den långa kokningstid som soppan och gryn fordra, men så sker det icke; och detta af samma anledning som man i apparaten kan likaledes samtidigt koka 2:ne rätter, äfven då den ena fordrar icke obetydligt längre kokningstid än den andra.

f.) All saltning bör göras på spiselns förr än grytans innehåll uppkokar. Då smör, kryddor, sött och surt erfordras bör allt sådant iläggas förr än grytan nedsättes i apparaten.

g.) Helt nära slutet af de tillägg som influtit efter Kommendör-Kapiten Trolles förut med posten meddelade

*) Vi erinra om hvad som förut är sagdt, nemligen att vattenomgifningen kan vara blott en fjerdedels tum tjock, och att den icke behöfver uppgå högre än ungefär till inre kärlets halfta höjd. Går det högre upp kunde det vara en möjlighet att något deraf genom kokningsrörelsen kan tränga sig in vid inre kärlets lock.

**) Äfven förfalskas förteningar ej sällan, genom tillblandning af bly, som har betydligt lägre pris, men inverkar skadligt på helsan.

intyg står: att blott ringa bortkokning äger rum medan kokkärlet befinner sig i apparaten, hvarvid på samma ställe tillägges **“att man dock icke får tro att af-dunstningen är ingen.”** Detta tillägg är ett misstag: bortkokningen är under denna tid verkligen ingen, enligt ett tillförlitligt rön. Här försöktes nemligen uti en 18 kannors apparat att koka 13 kannor vatten. Efter 8 timmars mer än vanligt stark apparatkokning befunnos dessa 13 kannor ännu kvar i sin kittel*). Endast med de vattendroppar som bildades af ångan genast då locket öppnades var vattenkvantiteten minskad, och detta af samma anledning som man finner vattendroppar uti locket på en varm soppskål, då detta hastigt aftages. Att så förhåller sig är en god sak, ty det orsakar att apparaten inuti icke vätes. (Endast den ofvanpå liggande kudden blir något fugtig på dess **öfra** yta, icke på dess undra). Härigenom vinnes också den fördelen att maten, som således icke bortkokar, blir drygare. Att ångan från en öppet kokande matgryta sprider matlukt (för det mesta bortgående samma väg som röken) är ett bevis att en del af födan då går förlorad. En 2 kannors apparatsgryta blir ej sällan tillräcklig för en liten familj.

h.) Såsom en allmän regel vid **apparatkokning** anmärkes (med stöd af nyssanförde utredning) att af alla slags utspädningar, — vare sig med vatten, mjölk, buljong eller annat fluidum — tages endast hälften så mycket som på öppen spis, emedan deraf intet bortdunstar i apparaten. Den besparing af mjölk, buljong m. m. som härigenom uppkommer är ofta nog af värde.

i.) Då kokning skett i apparatens yttre kokkär, och i de fall då **afredning** ifrågakommer, sker denna på

*) Emedan barometern för tillfället var alldeles ovanligt hög uppgick vattnets värme ända till 108 grader och apparaten bibehöll denna höga värme i flera timmar, förmedelst den glödande trissan. Dagen derpå kokades i samma apparat 16 kannor sockerdricka i 6 timmar och icke heller då visade sig någon bortkokning. Sockerdrickat blef förträffligt.

vanligt sätt öfver spisens eld, då kärlet snart återbringas i full kokning; men då de inre dubbelkärnen begagnats är det bekvämligast att afhålla spadet i ett kär, som är vidare, och som derföre lättare uppkokar, för att deri verkställa afredningen. Detta sker derföre att dubbelkärnen nödgas vara nog djupa i jämförelse med deras vidd. Sedan afredningen blifvit gjord återslås det afredda i dubbelkärlet, för att väl omskakas med det der kvarlemnade.

k.) Då moderatorn (sandasken) uppvärms bör den omgifvas af en kåpa som har något större diameter och höjd än dess egen, på det värmen (genom den på sidorna och ofvantill instängda luften) må tvingas att hastigare intränga i sanden. Afståndet mellan sandasken och kåpan kan vara endast $\frac{3}{4}$ tum. En sådan kåpa medföljer hädanefter apparaten. Emedan sanden endast långsamt uppvärms i jämförelse med jernet kan dess omgifning (jernblecket) fräsa för vattenstänk utan att sandens inre har kokvärme. Det är detta man bör söka förekomma. Sandasken vändes en gång under uppvärmningen. För gröt-kokning behöfves icke sådan omvändning. Då är tvärtom bäst att sedan man först på en sida väl uppvärmt moderatorn låta den något afsvälva på spisens mindre heta del och derunder hafva kåpan aflagen. Afsvälningen kommer då förnämligast att gälla ytan, och föga det inre af sanden.

l.) Man har funnit att första (men också **blott första**) begagnandet af apparaten, vare sig till kokning eller stekning icke visar så förmonligt resultat som alltjemt sedan. Sannolikt är det den nyligen stöpta gipsen (hvars kvantitet icke är ringa) som för sin fullständiga torknings skull, **då** en gång för alla drager till sig en betydlig del af den glödande trissans värme.

m.) Förutom i priskuranten uppgifna sorter tillverkas nu äfven i förslag apparater med $3\frac{1}{2}$ kannors grylor. Dess kostnad är 26 Kr. Önskas äfven dertill inre bleckkär (dubbelgrytor) är priset 30 Kr.

En mångårigt erfaren, ganska duglig och pålitlig kokerska har under insigtsfullt qvinligt öfverinseende varit den som hufvudsakligast haft bestyren vid de försök som här ofvan blifvit nämnde, (såväl rörande kokning som steekning), hvadan alla här förekommande uppgifter och råd kunna anses ganska tillförlitliga. Märkligt är att man alltmer finner sig belåten med apparaten ju mera man begagnar sig deraf. Såsom ytterligare bekräftelse att man icke vill tillegna apparaten otillbörligt beröm förbinder sig undertecknad härmed, att, intilldess sådana apparater hunnit tillvinna sig stadgadt förtroende, återtaga hvarje oskadd apparat, som inom en månad efter emottagandet anmäles såsom icke motsvarande dess ändamål. Apparatus inköpssumma, som dessförinnan under alla förhållanden bör till fullo vara erlagd, skall sedan apparaten återkommit tillställas den obelåtna med omgående post.

Söderköping och Hösterum.

Carl Ekenstam,
Major m. m.