

(Ny upplaga.)

Upplysningar

rörande Kok- och Stekapparater

af

Major-Mekanikus Ekenstams konstruktion.

(Apparaterna prisbelönta de gånger de blifvit offentligen förevisade.)

A. Huru apparaterna begagnas, och hvaruti deras fördelar förnämligast bestå.

Grytan till apparaten med dess innehåll sättes först på spisel för att uppkoka, men nedflyttas sedan genast i apparaten, hvarefter till kokningens fortsättande icke begagnas hvarken ved, kol, gas, fotogén eller något annat brännmateriel. Äfven den långkocktaste föda kan på detta sätt utan ringaste kostnad fullkokas såväl i liten som i största mängd.

Icke endast bränsle-besparingen är således utomordentligt stor, utan äfven bekvämligheten, ty tillsyn å spiseld och gryta behöfves blott och bart under den korta stund som fordras för att bringa grytan till uppkokning, hvarefter apparaten inuti sig bibehåller tillräcklig kok- och stekvärme t. o. m. uti 6 à 8 timmar — alltjemt, såsom nyss sades, utan eld och utan att grytan det allra ringaste behöfver tillses, ty att röra deri behöfves aldrig och icke heller någon spädning, emedan hvarken vidbränning eller öfverkokning någonsin inträffar, hvarjemte så godt som alldeles ingen afdunstning från grytan eger rum. Eldfara är omöjlig och icke det minsta sot eller os uppkommer.

kåpan i rummet. Då spjället skjutes får köket deremot värme icke blott från glöden och askan utan äfven från reservoarens varma vatten och framförallt från jernspiselns stora uppvärmda jernmassa. Dagligen eldas för kokning 2 gånger om ej 3, ehuru hvarje gång helt kort. Köket får således alla de nyssnämde värmertilgångarne två- eller tredubblade alla dagar, då spjället timtals står tillslutet efter hvarje eldning, istället för att vanligen nästan hela dagen stå öppet. Kort sagdt, köket blir nära på att anse såsom ett boningsrum, der det eldas 2 à 3 gånger om dagen. Sommartiden lemñas spjället öppet både natt och dag. *)

*) Om ofvannämde stora förändring i köksbestyren yttrar sig en synnerligen kompetent domare, vetenskapsakademiens fysiker, Prof. o. kommandören Edlund, på följande sätt: »Personer, som äro 40 år gamla, erinra sig huru svårt man i deras barndom hade för att tända uppledd. Strykstickerornas tid var ej ännu kommen, utan man begagnade för detta ändamål det från ålder kända medlet, stål, flinta och fnöske. Det berodde på deras mer eller mindre goda beskaffenhet, huru lång tid behöfdes för denna viktiga operation. Vetenskapen

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

namningen att ej ringa bidraga till kökets uppvärmning, ty derigenom blir det möjligt att hålla spiselns spjell tillslutet *vida* längre tid än annars låter sig göra. Nästan alla kök äro kalla äfven der spjellen äro täta. Det är den stora spiskåpan, som, då spiseln begagnas, underhjelper den äfvenledes stora och höga skorstensöppningen derofvan att hastigt och lätt utsuga värmen ur köket, eller med andra ord förhindra den *vida* största delen af värmen att utkomma utom

vid makt, att genom omröring förekomma grytväggarnes för starka upphettning och deraf beroende vidbränning m. m.» — »Det är ej så lätt att förstå, tillägger professorn, huru ett så ofullständigt kokningssätt kunnat få kvarstå orubbadt i vår på nyttiga uppfinningar och förbättringar så rika tid. Emellertid synes nu dess slut snart vara för handen.» Tit. Edlund är professor i fysiken, och läran om kokning tillhör fysiken. — Nu ifrågasvarande apparater bibehålla utan eld hög värme icke mindre än sex (6) gånger längre tid än de bästa förut inventerade för samma ändamål.

(Ny upplaga.)

Uppllysningar

rörande Kok- och Stekapparater

af

Major-Mekanikus Ekenstams konstruktion.

(Apparaterna prisbelönta de gånger de blifvit offentligen förevisade.)

A. Huru apparaterna begagnas, och hvaruti deras fördelar förnämligast bestå.

Grytan till apparaten med dess innehåll sättes först på spisel för att uppkoka, men nedflyttas sedan genast i apparaten, hvarefter till kokningens fortsättande icke begagnas hvarken ved, kol, gas, fotogén eller något annat brännmateriel. Äfven den långkoktaste föda kan på detta sätt utan ringaste kostnad fullkokas såväl i liten som i största mängd.

Icke endast bränsle-besparingen är således utomordentligt stor, utan äfven bekvämligheten, ty tillsyn å spiseld och gryta behöfves blott och bart under den korta stund som fordras för att bringa grytan till uppkokning, hvarefter apparaten inuti sig bibehåller tillräcklig kok- och stekvärme t. o. m. uti 6 à 8 timmar — alltjemt, såsom nyss sades, utan eld och utan att grytan det allra ringaste behöfver tillses, ty att röra deri behöfves aldrig och icke heller någon spädning, emedan hvarken vidbränning eller öfverkokning någonsin inträffar, hvarjemte så godt som alldeles ingen afdunstning från grytan eger rum. Eldfara är omöjlig och icke det minsta sot eller os uppkommer. Födan blir mera närande än vanligt. Tvänne rätter kunna samtidigt kokas. För att kunna koka flera fordras mer än en apparat. Vid stekning begagnas spisel blott till köttets bryning, hvarefter det genast i samma kärl nedflyttas i apparaten.

Ännu en ny väsentlig fördel vinnes genom detta sätt att koka och steka, den nämligen att ej ringa bidraga till kökets uppvärmning, ty derigenom blir det möjligt att hålla spiselns spjell tillslutet *vida* längre tid än annars låter sig göra. Nästan alla kök äro kalla äfven der spjellen äro täta. Det är den stora spiskåpan, som, då spiseln begagnas, underhjelper den äfvenledes stora och höga skorstensöppningen derofvan att hastigt och lätt utsuga värmen ur köket, eller med andra ord förhindra den *vida* största delen af värmen att utkomma utom

kåpan i rummet. Då spjellet skjutes får köket deremot värme icke blott från glöden och askan utan äfven från reservoarens varma vatten och framförallt från jernspiseln stora uppvärmda jernmassa. Dagligen eldas för kokning 2 gånger om ej 3, ehuru hvarje gång helt kort. Köket får således alla de nyssnämde värmertilgångarne två- eller tredubblade alla dagar, då spjellet timtals står tillslutet efter hvarje eldning, istället för att vanligen nästan hela dagen stå öppet. Kort sagdt, köket blir nära på att anse såsom ett boningsrum, der det eldas 2 à 3 gånger om dagen. Sommartiden lemnas spjellet öppet både natt och dag. *)

*) Om ofvannämde stora förändring i köksbestyren yttrar sig en synnerligen kompetent domare, vetenskapsakademiens fysiker, Prof. o. kommandören Edlund, på följande sätt: »Personer, som äro 40 år gamla, erinra sig huru svårt man i deras barndom hade för att tända uppledd. Strykstickerornas tid var ej ännu kommen, utan man begagnade för detta ändamål det från ålder kända medlet, stål, flinta och fnöske. Det berodde på deras mer eller mindre goda beskaffenhet, huru lång tid behöfdes för denna viktiga operation. Vetenskapen kom här såsom alltid det praktiska lifvet till hjälp, och tack vare denna hjälpsamhet, kunna vi nu genom en enkel strykning med en preparerad tändsticka mot en vägg förskaffa oss eld. De, som komma att lefva 40 år efter vår tid, skola möjligen äfven erinra sig med hvilken uppoffring af bränsle och besvär vi nu för tiden koka vår föda. Den mat, som är något mera hårdkokad, måste ofta flera timmar stå öfver elden, hvarunder en person är mer eller mindre sysselsatt med att hålla elden vid makt, att genom omröring förekomma grytväggarnes för starka upphettning och deraf beroende vidbränning m. m.» — »Det är ej så lätt att förstå, tillägger professorn, huru ett så ofullständigt kokningssätt kunnat få kvarstå orubbadt i vår på nyttiga uppfinningar och förbättringar så rika tid. Emellertid synes nu dess slut snart vara för handen.» Tit. Edlund är professor i fysiken, och läran om kokning tillhör fysiken. — Nu ifrågasvarande apparater bibehålla utan eld hög värme icke mindre än sex (6) gånger längre tid än de bästa förut inventerade för samma ändamål.

B. Ytterligare en bekvämlighet vid apparatens begagnande.

Ehuru det med hvarje apparat åtföljer noggrann beskrifning på det lätta sättet att begagna den, och hvaruti äfven de olika koknings- och stekningstiderna omnämnas, så torde dock äfven här böra meddelas den fördelen att tiden för apparatens öppnande icke alls påfordrar någon noggrann påpassning, ty erfarenheten har upplyst att maten visat sig icke taga skada af att stå längre qvar i apparaten än det egentligen behöfves. Sannolikt härleder sig detta deraf att den der hålles så fullständigt tillyckat, och att värmen der slutligen tager betydligt af, så att maten då blott hålles varm. Det är derföre man ofta nog börjar ett och

annat långkokt födoämnes kokning på aftonen och finner maten både god och varm icke endast om morgonen utan äfven om middagen derpå.

Tiden för kokningen är helt litet (ingalunda betydligt) längre än på spiseln. Men, som maten icke tager skada af att qvarstå i apparaten längre än det behöfves, så iakttaga kokerskorna vanligen att något tidigare än förut var brukligt börja kokningen, ty öppnas apparaten *för tidigt*, så är det ofta mindre treffligt att, för fullkokningens skull, anlita spiseln, hvaremot det ingenting betyder om apparaten öppnas *för sent*. Erfarenhet i dessa fall vinnes snart.

C. Kokkärlets lämpligaste storlek.

a) Uti Familjehushåll:

För små sådana anses 2 k:rs apparater lämpligast.

För medelmåttiga sådana 3½ kannors apparater lämpligast.

För större sådana 5 kannors apparater lämpligast.

b) För mera allmänna behof:

Såsom till fattigförsörjningar, barnhem, lasarettet och trupper m. m. hafva requisitionerna hittills varierat från och med 7 till och med 40 kannor.

Alla nu nämde kannmått angifva sjelfva kokkärlens rymd, fyllda till brädden.

D. Huruvida de inre dubbelkärlen äro nödvändiga.

Dessa begagnas endast då tvänne rätter kokas samtidigt. Likväl förekommer detta mindre ofta än man på förhand kan inse, och detta af tvänne skäl, nämligen:

1:o emedan ej sällan *en* af rätterna antingen icke alls behöfver kokas (t. ex. sur och söt mjölk, kallskål m. m.) eller också är så snarkokad, efter sedan grytan hunnit komma i full kokning, (t. ex. ägg, potatis, fisk m. m.) att man i hvad fall som helst icke aktar nödigt nedsätta den i apparaten.

2:o emedan det ganska ofta händer, åtminstone i ett hvardagshushåll, att man af en och samma rätt kokar äfven för följande dagen, då man således blott har att uppvärma den. Apparaten står således då ledig för en ny rätt, utan att någon mer be-

höfves. Den vanliga 3:dje rätten fordrar nästan aldrig långkokning.

Af dessa båda skäl har åtminstone här på stället dubbelkärlen stått obegagnade under långa mellantider. Emellertid låter det sig med stor lätthet göra att förmedelst dessa dubbelkärl samtidigt koka 2:ne rätter när helst man så vill, hvadan de som ej göra afseende på 3 à 5 kr. högre pris icke böra uraktlåta att förse sig med sådana, antingen härifrån eller från närmaste bleckslagare.

Dessa inre dubbelkärl äro af förtent jernbleck och hafva, då kokning sker, alltid vatten både under och omkring sig. Vattnet bör stiga upp åtminstone till kärlets halfva höjd och äro dessa kärl således väl skyddade för eld, men deri kokas lika fort som annars.

E. Huruvida då jerngryta finnes, ett för apparaten afpassadt kokkärl af förtent koppar eller förtent jernbleck ändock är nödvändigt.

Såsom allmänt är känt kan i jerngryta kokas alla slags födoämnen utom de syrliga, ty dessa svärtas af jernet. För deras kokning synes väl derföre jerngrytan böra utbytas mot ett för apparaten afpassadt förtent kärl. Men då syrliga födoämnen mera

sällan kokas, och spiselkokning för sådant ändamål således blott såsom undantag skulle ifrågakomma, så torde ifrågavarande apparatkittel *möjligen* kunna undvaras. De första kokapparaterna som gjordes hade icke jerngryta utan endast förtenta jernblecks-kärl.

Jerngryta antogs sedan, isynnerhet för steknings skull, ty dertill kunna aldrig förtenta kärl begagnas, såsom allmänt känt är. Men ehuru det är en sanning att förtenta kärl icke äro ovilkorligen nödvändiga, vittnar dock erfarenheten att många hafva en stor förkärlek för sådana kärl, emedan de äro särdeles lätthanterliga, lätt rengjorda och kunna begagnas till kokning. I England

F. *Huruvida motvilja möter då apparaten först skall antagas till bruk i köket.*

Ingen ovanlighet är att äfven de bästa förbättringar i kök möta ovilja, ty att yrka på förändring i en kokerskas vanor är ytterst sällan välkommet. Huru ogillades ej i början de nu allmänligen antagna förträffliga jernspisarna! Här på stället mötte dock nu ifrågasvarande kokkapparat icke ens i början ringaste obenägenhet. Kokerskan, som, ännu sedan hon vid första försöket tillslutit apparaten, ansåg lyckad fullkokning deri alldeles omöjlig, blef vid dess återöppnande ytterst förvånad, och har alltsedan med synnerlig begärlighet begagnat den. Då kokerska *icke* har kökspiga under sig, kan man taga för gifvet, att utgången alltid blir sådan, ty hon får då sjelf åtnjuta fördelarne af bekvämligheten. Men då det icke är kokerskan, utan kökspigan, som har kokningens egentliga *besvär* på sin lott, kan det blifva annorlunda, ty *personligen* får kokerskan ingen fördel af apparaten och

G. *Huruvida man på förhand kan hafva någon säkerhet att apparaten skall komma att motsvara sitt ändamål.*

Egen erfarenhet här på stället allt sedan 1867 och meddelad erfarenhet från många andra ställen har gifvit visshet om att ju mer man begagnar apparaten och blir van dervid, ju mer finner man sig belåten dermed. Snart förekommer den såsom vore den oumbärlig. Ehuru denna erfarenhet är fullt tillförlitlig, inser undertecknad alltför väl, att personer som ej känna honom skola befara att detta intyg kan vara partiskt, och således förtjena mindre afseende. Det är därför som undertecknad härmed tillför binder sig, att återtaga hvarje *oskadd apparat som inom en månad efter emottagan-*

H. *Föreslagna iakttagelser då beställning göres.*

Om beställning göres behöfver ej ifrågakomma ringaste omständighet eller besvär hvarken med vanlig brefform eller titulering. Det är nog om följande ord skickas: Undertecknad beställer härmed en kok- och

lärer förtenta bleckkärl ständigt begagnas till kokning i alla hus. Det bästa är naturligtvis att hafva 2:ne kokkärl, hvaraf det ena af gjutet jern och det andra af förtent koppar eller förtent jernbleck. Priskuranten redogör för den ökade kostnaden.

Förtenta kopparkärl äro för detta behof företrädesvis att rekommendera, för deras styrka skull.

kommer dessutom lätt på den tanken att hon, just genom den, kan förlora sin kökspiga, såsom ofta nog blifvande öfverflödig. I sådant fall lärer väl apparaten aldrig blifva henne till nöjes. Möjligen kan då äfven kökspigan förtiga sitt omdöme, nämligen ifall hon ogerna flyttar. Ett sådant exempel är känt. Kökspigan fanns och finnes visserligen ännu här på stället, men både hon och ännu mera kokerskan sjelf äro särdeles roade af väfnad och emottogo därför med nöje den ökade tid dertill, som apparaten förskaffade dem. Emellertid är det *så mycket mera* önskligt att matmodern sjelf tager *säker* kännedom om förhållandena (till dess apparaten hunnit tillvinna sig allmänt och stadgadt förtroende) som hvarken kokerska eller kökspiga fäster ringaste afseende på den *stora vedsparingen* hvilken ändock är den väsentligaste fördelen.

det anmäles såsom icke motsvarande dess ändamål. (Läsaren finner härpå att säljarens erfarenhet är säker.) Apparatus inköps-summa, som dessförinnan under alla förhållanden bör till fullo vara erlagd, skall, sedan apparaten återkommit, tillsändas den obelätne med omgående post. Af anledning som nyss nämdes göres likväl äfven det förbehåll, att apparatus ändamålsenlighet bedömmes efter *noggrann pröfning*, och detta icke blott af matmoderns underlydande, utan också af henne sjelf, så vida hon icke vill förtro detta åt någon opartisk person som tillika är särdeles pålitlig och erfaren.

stekapparat af Major Ekenstams konstruktion. Kokkärlet bör rymma så och så många kannor. Inre dubbelkärl (för 2:ne rätters samtida kokning) böra åtfölja — eller icke åtfölja. Full liquid skall sändas genast då

apparaten kommit mig till handa. Derunder sättes namnet (tydligt utskrifvet) samt fullständig adress, (titel och boningsort). Utanskriften bör vara till *Herr Ekenstam, Söderköping & Hösterum*. Äfven smärre summor böra rekommenderas. Qvitto såväl på det först sända som på slutliqviden kommer att härifrån afgå med omgående post.

Skulle jemte jerngrytan äfven en lika stor förtent jernblecks- eller koppargryta böra åtfölja, hvilket nog är, om ej ound-

vikligt dock ganska nyttigt, (se afdelningen E här ofvan), så torde i samma beställning derom nämnas.

Då beställning sker (eller innan det beställda afsändes från Hösterum) torde den reqvirent, som för Major Ekenstam är okänd, erlægga åtminstone half liqvid, samt tillika afgifva löfte att skyndsamt betala återstoden, sedan apparaten kommit honom tillhanda. Man går då halfva vägen hvar uti förtroende till hvarandra.

I. Öfriga upplysningar.

a) Alla slags födoämnen kunna kokas och alla slags stekar stekas i apparaten. Äfven »puddingar» och »färser» kunna med lätthet beredas deri. Likaså bärsaft och geléer — allt med *ojemförligt* mindre besvär och påpasslighet än hittills fordrats, och blifva safter och geléer vida klarare och mindre utsatta för jäsning. Hjorthornsgelé kokas äfven med synnerlig fördel och lätthet. Huru allt detta tillgår upplyses af förut åberopade instruktioner, som åtfölja hvarje apparat.

b) Kokapparater aflemnas på ångfartyg i

Norrköping eller Söderköping. Äfven på jernväg i Norrköping. Derefter ansvarar reqvirenten för transportkostnad och risque. Detta gäller äfven om nedannämnde hushållsvägar. På jernväg är den alltid efter vigt bestämda taxan särdeles billig, såvida *godståg* begagnas, ja ej sällan billigare än den *godtyckliga* afgiften på ångfartyg, nämligen för sådana små sändningar som de här ifrågavarande.

c) Hittills har det tillopp af beställningar som ingått icke tillåtit att hålla lager hvarken i Stockholm eller annorstädes.

Hushållsvåg, särdeles bekväm för matmödrar.

För hvem som helst, men i synnerhet för matmödrar är sådan våg synnerligen lämplig istället för den gamla dubbla skålvågen med sitt ställ af lösa vigter för ett skålpund och derunder. I denna våg kan vägas tredubbelt så mycket. Men deri består icke deras egentliga företräde. Af mera värde är att de utvisa både den gamla vigten och den sedermera antagna, samt att de båda skalorna för dessa olika vigter hafva sådant läge att de icke *på en och samma gång* kunna ses, hvarigenom all förvillelse dem emellan är förekommen. Största företrädet är dock att *vägningen sker på ett enda ögonblick, och detta utan att något dervid tillgöres*. Icke ens ett vidrörande af våg eller vigter ifrågakommer. Man behöf-

ver således ej afpassa tyngre eller lättare vigter. Sådana finnas ej ens. Misstag af vigter kan således lika litet äga rum, som deras borttappande — tillfälligheter, hvilka annars så lätt inträffa. Oaktadt vågen är lös, d. v. s. icke fastsatt, utan ganska lätt flyttbar, slipper man dock hålla den upplyftad, och har således båda händerna fria, hvilket för vägningen ofta är både fördelaktigt och treffligt. — Ehuru vågen är, då man ser den, mycket lätt förstådd, utan all beskrifning, åtföljer dock en sådan, fastlimmad vid vågen.

Söderköping och Hösterum.

Carl Ekenstam.