

ALLMÄNNA REGLER FÖR KOKNING I LÅDA.

Obs.! Till de av oss i marknaden utsläppta Koklådorna kunna vanliga kokkärl användas, små eller stora, med eller utan skaft.

Koklådans uppgift är tvåfaldig:

1:o) Att koka maten färdig.

2:o) Att hålla den varm under mer eller mindre lång tid.

Se till att grytornas lock äro tättslutande.

Sätt in minst 3 grytor åt gången, eller om endast en matgryta skall kokas sätt då in en gryta med kokande vatten för att öka värmen. Vattnet kan senare användas till diskvatten.

Koncentrera middagslagningen på viss tid, förkoka och sätt in hela middagen, allt står ändå färdigt samtidigt, och det mera lättkokta blir ej för mycket kokt.

Lyft ej på locken före insättningen i lådan, i vilket fall ångan bortgår.

Maten hålles ätvarm i flera timmar i Koklådan.

LÅNGKOKTA MATRÄTTER behöva en förkokning av 10—30 min., ett mycket stort köttstycke ännu något längre tid eller tills det blir genomhettat.

LÄTTKOKTA MATRÄTTER behöva endast ett uppkok, men för att ej misslyckas genom små förbiseenden, rekommenderas att låta de lättkokta koka några minuter innan de sättas in.

SOPPOR, som skola vara **simmiga** (såsom gula ärter, havre- och korngrynssoppor), behöva ungefär 10 min. efterkokning för att ärter och gryn skola falla sönder, vilket gör sopporna simmiga.

NÅGRA EXEMPEL:

BULJONG. Förkokas på gas eller spis $\frac{3}{4}$ timme, efterkokning i låda 5 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid 4 timmar.*

VITKÅL. Förkokas 30 min., efterkokning i låda 3 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid $1\frac{1}{2}$ timmar.*

GULA ÄRTER. (Vattenlagda dagen förut) förkokas 15 min., (icke vattenlagda) förkokas 30 min., efterkokning i låda 4 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid 2 timmar.*

NYPONSOPPA. Endast ett uppkok, efterkokning i

RISGRYNSGRÖT. Förkokning ett par min., efterkokning i låda 3 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid omkring 2 timmar.*

KÖTTRÄTTER.

OXSTEK. $1\frac{1}{2}$ kg. brynes först $\frac{3}{4}$ timme, varefter den är färdigstekt i koklådan efter 4 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid omkring 2 timmar.*

KALVSTEK. $1\frac{1}{2}$ kg. brynes först 30 min. och är färdigstekt i koklådan efter 4 timmar.

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

KORNING AV GRÖT.
KORNGRYNSGRÖT. Förkokas ett par minuter, efterkokning i låda 5 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid omkring 4 timmar.*

4 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid $2\frac{1}{2}$ timmar.*

GRÖNSAKER. Behöva endast ett uppkok, efterkokning i låda omkring en timme.

TAGE THIMANS EFTR., KRISTIANSTAD.

RIKSTELEFON 272.

ALLMÄNNA REGLER FÖR KOKNING I LÅDA.

Obs.! Till de av oss i marknaden utsläppta Koklådorna kunna vanliga kokkärl användas, små eller stora, med eller utan skaft.

Koklådans uppgift är tvåfaldig:

1:o) Att koka maten färdig.

2:o) Att hålla den varm under mer eller mindre lång tid.

Se till att grytornas lock äro tättslutande.

Sätt in minst 3 grytor åt gången, eller om endast en matgryta skall kokas sätt då in en gryta med kokande vatten för att öka värmen. Vattnet kan senare användas till diskvatten.

Koncentrera middagslagningen på viss tid, förkoka och sätt in hela middagen, allt står ändå färdigt samtidigt, och det mera lättkokta blir ej för mycket kokt.

Lyft ej på locken före insättningen i lådan, i vilket fall ångan bortgår.

Maten hålles ätvarm i flera timmar i Koklådan.

LÅNGKOKTA MATRÄTTER behöva en förkokning av 10—30 min., ett mycket stort köttstycke ännu något längre tid eller tills det blir genomhettat.

LÄTTKOKTA MATRÄTTER behöva endast ett uppkok, men för att ej misslyckas genom små förbiseenden, rekommenderas att låta de lättkokta koka några minuter innan de sättas in.

SOPPOR, som skola vara simmiga (såsom gula ärter, havre- och korngrynssoppor), behöva ungefär 10 min. efterkokning för att ärter och gryn skola falla sönder, vilket gör sopporna simmiga.

NÅGRA EXEMPEL:

BULJONG. Förkokas på gas eller spis $\frac{3}{4}$ timme, efterkokning i låda 5 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid 4 timmar.*

VITKÅL. Förkokas 30 min., efterkokning i låda 3 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid 1 $\frac{1}{2}$ timmar.*

GULA ÄRTER. (Vattenlagda dagen förut) förkokas 15 min., (icke vattenlagda) förkokas 30 min., efterkokning i låda 4 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid 2 timmar.*

NYPONSOPPA. Endast ett uppkok, efterkokning i låda 2 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid 1 $\frac{1}{2}$ timmar.*

RISGRYNSVÄLLING. Förkokning ett par minuter, efterkokning i låda 3 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid 2 timmar.*

FISK. Behöver endast ett uppkok, större och fastare fisk förkokas 5 minuter. Efterkokning i låda en timme.

KOKNING AV GRÖT.

KORNGRYNSGRÖT. Förkokas ett par minuter, efterkokning i låda 5 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid omkring 4 timmar.*

RISGRYNSGRÖT. Förkokning ett par min., efterkokning i låda 3 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid omkring 2 timmar.*

KÖTTRÄTTER.

OXSTEK. 1 $\frac{1}{2}$ kg. brynes först $\frac{3}{4}$ timme, varefter den är färdigstekt i koklådan efter 4 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid omkring 2 timmar.*

KALVSTEK. 1 $\frac{1}{2}$ kg. brynes först 30 min. och är färdigstekt i koklådan efter 4 timmar.

OXLEVER. Samma tid som kalvstek.

PEPPARROTSKÖTT. 1 $\frac{1}{2}$ kg., förkokas $\frac{3}{4}$ timme. Efterkokning i låda 4 timmar. *Inbesparing av bränsle, tid och arbete 2 $\frac{1}{2}$ timmar.*

ROTFRUKTER.

POTATIS. Förkokas 10 min., efterkokning i låda 1 timme.

RÖDBETOR. Förkokas 30 min., efterkokning i låda 4 timmar. *Inbesparing av bränsle och arbetstid 2 $\frac{1}{2}$ timmar.*

GRÖNSAKER. Behöva endast ett uppkok, efterkokning i låda omkring en timme.

TAGE THIMANS EFTR., KRISTIANSTAD.

RIKSTELEFON 272.

