

Kokning i låda.

För att nedbringa gasåtgången bör man så mycket som möjligt använda koklåda, i synnerhet för rätter, som fordra lång kokningstid.

En koklåda kan man själv tillverka på följande sätt:

Mörk bomullsflanell sys ihop till en tub passande för omslutning av det största kokkärl, man ämnar använda i lådan. Ena ändan av tuben fastspikas i lådans botten, grytan nedsättes och ompackas med träull, bitar eller remsor av tidningspapper, hö eller dylikt, varefter tubens övre ända även fastspikas i lådan. Därefter upptages grytan och botten i det av denna bildade rummet förses med ett c:a 5 cm. tjockt lager stoppning, som övertäcks med tyg. Till täckning ovanpå kokkärlet sys en passande kudde, som under kokningen fasttryckes med lådans lock.

Om man sedan använder mindre kokkärl än det, för vilket

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

sidor. Vid användning viras filten väl om kärlet och fästes på ett eller annat sätt, så att den ej rubbas eller vecklas upp.

Har man varken koklåda eller kokfilt kan kokkärlet insvepas i c:a 6 å 8 tidningar.



1917

Kokning i låda.

För att nedbringa gasåtgången bör man så mycket som möjligt använda koklåda, i synnerhet för rätter, som fordra lång kokningstid.

En koklåda kan man själv tillverka på följande sätt:

Mörk bomullsflanell sys ihop till en tub passande för omslutning av det största kokkärl, man ämnar använda i lådan. Ena ändan av tuben fastspikas i lådans botten, grytan nedsättes och ompackas med träull, bitar eller remsor av tidningspapper, hö eller dylikt, varefter tubens övre ända även fastspikas i lådan. Därefter upptages grytan och bottnen i det av denna bildade rummet förses med ett c:a 5 cm. tjockt lager stoppning, som övertäcket med tyg. Till täckning ovanpå kokkärlet sys en passande kudde, som under kokningen fasttryckes med lådans lock.

Om man sedan använder mindre kokkärl än det, för vilket lådan är gjord, fylles tomrummet omkring kärlet med tidningspapper.

I stället för koklåda kan man också använda en kokfilt, som kan tillverkas sålunda:

Stora tidningar gnuggas så att de bli mjuka, tråcklas tillsammans 16 å 20 stycken och klädas över med bomullsflanell på båda sidor. Vid användning viras filten väl om kärlet och fästes på ett eller annat sätt, så att den ej rubbas eller vecklas upp.

Har man varken koklåda eller kokfilt kan kokkärlet insvepas i c:a 6 å 8 tidningar.



Vid kokning i låda, filt eller tidningar iakttages följande:

1:o. Kockärlet bör vara till tre fjärdedelar fyllt, emedan temperaturen annars sjunker för hastigt.

2:o. Maträtten bör först koka på gasköket eller spisen 5 à 30 minuter beroende på sorten, de sista minuterna med locket på, och skall vara i full kokning, då den nedsättes i lådan eller inviras i filt eller tidningar.

3:o. Till kokningen åtgår en halv gång längre tid än annars, emedan temperaturen så småningom sjunker.

4:o. Man beräknar en fjärdedel mindre vätska än vid vanlig kokning, emedan ingen ånga bortgår.

Exempel.

Buljong.

Förkokas på gaskök eller spis $\frac{3}{4}$ timme, efterkokas i låda c:a 5 timmar.

Vitkål.

Förkokning 30 minuter, efterkokning i låda c:a 3 timmar.

Gula ärter.

Förkokning 15 minuter, om de äro vattenlagda förut, annars 30 minuter, efterkokning i låda c:a 4 timmar.

Risgrynsvälling.

Förkokning ett par minuter, efterkokning i låda c:a 3 timmar.

Korngrynsgröt.

Förkokning ett par minuter, efterkokning i låda c:a 5 timmar.



Risgrynsgröt.

Förkokning ett par minuter, efterkokning i låda c:a 3 timmar.

Potatis.

Förkokning 10 minuter, efterkokning i låda c:a 1 timme.

Rödbetor.

Förkokning 30 minuter, efterkokning i låda c:a 4 timmar.

Grönsaker.

Förkokning ett par minuter, efterkokning i låda c:a 1 timme.

Fisk.

Förkokning några minuter, efterkokning i låda c:a 1 timme.

Pepparrotskött.

1 $\frac{1}{2}$ kg. förkokas $\frac{3}{4}$ timme, efterkokning i låda c:a 4 timmar.



