

Råd vid koklådans användning.

Koklådan är tillverkad af bästa möjliga material och väl isolerad, hvarför den håller maten ätvarm 6 à 7 tim.

Se till att koklådan ej blir fuktig.

Använd å kok-kärnen tättslutande lock.

Två kok-kärn kunna i denna låda insättas samtidigt.

Lägg den större dynan öfver kok-kärnen, och fyll med de mindre noggrant öppningarna omkring skaften.

Använd i allmänhet mindre vätska än vid kokning på elden, emedan obetydligt bortdunstar.

Hvarje husmoder lär sig under koklådans användning efter hand beräkna, hur lång förkokning som erfordras för olika maträtter.

Till ledning anföras följande:

EXEMPEL:

Pepparrotskött förkokas..... $\frac{3}{4}$ tim. — i låda 4 tim.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Gula ärter förkokas	$\frac{1}{2}$ tim. — i „ 4 „
Risgryn „	5—10 min. i „ 3 „
Fruktsoppa „	2 min. — i „ $1\frac{1}{2}$ tim.



Råd vid koklådans användning.

Koklådan är tillverkad af bästa möjliga material och väl isolerad, hvarför den håller maten ätvarm 6 à 7 tim.

Se till att koklådan ej blir fuktig.

Använd å kok-kärlen tättslutande lock.

Två kok-kärl kunna i denna låda insättas samtidigt.

Lägg den större dynan öfver kok-kärlen, och fyll med de mindre noggrant öppningarna omkring skaften.

Använd i allmänhet mindre vätska än vid kokning på elden, emedan obetydligt bortdunstar.

Hvarje husmoder lär sig under koklådans användning efter hand beräkna, hur lång förkokning som erfordras för olika maträtter.

Till ledning anföras följande:

EXEMPEL:

Pepparrotskött förkokas.....	$\frac{3}{4}$ tim.	— i låda 4 tim.
Buljong „	$\frac{3}{4}$ „	— i „ 4—5 tim.
Fisk „	2—5 min.	i „ 1 tim.
Oxstek brynes och stekes	$\frac{3}{4}$ tim.	— i „ 4 „
Kalfstek „ „ „	$\frac{1}{2}$ „	— i „ 4 „
Potatis förkokas	10 min.	— i „ 1 „
Gula ärter förkokas	$\frac{1}{2}$ tim.	— i „ 4 „
Risgryn „	5—10 min.	i „ 3 „
Fruktsoppa „	2 min.	— i „ 1 $\frac{1}{2}$ tim.



Råd vid koklådans användning.

Koklådan är tillverkad af bästa möjliga material och väl iso-
lerad, hvarvid den håller maten varm 6-7 tim.
Se till att koklådan ej blir fuklig.
Använd å kok-kärnen tätstängande lock.
Tva kok-kärn kunna i denna låda insättas samtidigt.
Lägg den större dyken öfver kok-kärnan och fyll med de
mindre nödgärnt öppningsarna omkring skålen.
Använd i allmänhet mindre vätska än vid kokning på elden,
emedan oöfverflödigt bordsvatten.
Hvarje husmoder lär sig under koklådans användning efter
hand betänna hur lång förkokning som erfordras för olika mat-
rätter.
Till ledning anföras följande:

EXEMPEL

Pepparkörskött förkokas	6 tim. — 1 lada 4 tim.
Buljong	4-5 tim.
Fisk	2-3 min. i "
Oxalek dyken och stekas	4 "
Kallstek "	4 "
Potatis förkokas	10 min. i "
Gula ärtor förkokas	4 tim. — 1 "
Räsvyn "	5-10 min. i "
Färsboppa "	2 min. i "

