

Allmänna råd för användning av koklåda.

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 tillrådes att låta de lättkokta koka några minuter, innan de sätts in.

Långkokta köträtter behöva brynas eller förstekas 30 min. för en stek på 1 à 1,5 kg. samt $\frac{3}{4}$ ända till 1 timme för en stek, som är dubbelt så stor, eller tills den är väl genomhettad.

Lättstekta kött- och fiskrätter behöva endast brynas (de äro lättare att vända i en stekpanna, som har låg kant) och nedläggas sedan i upphettad gryta.

Gräddning av puddingar bör ske i ugnen, tills dess att de höjt sig och fått vacker brun färg. Omkring 15 min. är tillräckligt för en pudding för 4—6 personer, men för större satser måste beräknas längre tid, så att massan är väl genomhettad före nedsättandet i koklådan.

Puddingar i vattenbad kokas tills puddingen är genomhettad 20—30 min. samt nedsätts jämte vattengrytan i koklådan, där den får stå 3—5 timmar.

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

Använd i allmänhet mindre vätska, emedan så gott som intet fördunstar.

Grytornas lock böra vara tättslutande.

Locket får ej lyftas av omedelbart innan grytan nedsättes i koklådan, emedan den heta ångan då försvinner, och hettan därigenom minskas.

Låt alltid maten koka på elden den bestämda tiden och nedsätt där-
efter skyndsamt de kokande grytorna i koklådan och helst samtidigt.

Ingen fuktighet får komma i koklådan, ty då minskas värmen, varigenom matens

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

ned alla rätterna samtidigt, utan att någon av dem förstöres, och man sålunda samtidigt befrias från all omtanke om dem och elden.

Då maten tages upp, kan den hettas upp på några minuter, om den stått mycket länge i koklådan. Koklådan skall stå på en plats, där det ej är för kallt.

Kokning i tidningspapper. Skulle man ej anse sig ha råd anskaffa en koklåda, kan man lika gärna använda tidningspapper. Man låter då maten först uppkoka på spisen, tillsluter väl locket på kokkärlet och invirar det sedan i mångdubbla tidningar, och kan man på så sätt bevara värmen däri lika bra som i koklådan. Mycket viktigt är, att tidningarna väl sluta till om kokkärlet, så att ingen värme kan gå förlorad.



Allmänna råd för användning av koklåda.

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 tillrådes att låta de lättkokta koka några minuter, innan de sätts in.

Långkokta köträtter behöva brynas eller förstekas 30 min. för en stek på 1 à 1,5 kg. samt $\frac{3}{4}$ ända till 1 timme för en stek, som är dubbelt så stor, eller tills den är väl genomhettad.

Lättstekta kött- och fiskrätter behöva endast brynas (de äro lättare att vända i en stekpanna, som har låg kant) och nedläggas sedan i upphettad gryta.

Gräddning av puddingar bör ske i ugnen, tills dess att de höjt sig och fått vacker brun färg. Omkring 15 min. är tillräckligt för en pudding för 4—6 personer, men för större satser måste beräknas längre tid, så att massan är väl genomhettad före nedsättandet i koklådan.

Puddingar i vattenbad kokas tills puddingen är genomhettad 20—30 min. samt nedsätts jämte vattengrytan i koklådan, där den får stå 3—5 timmar.

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

Använd i allmänhet mindre vätska, emedan så gott som intet fördunstar.

Grytornas lock böra vara tättslutande.

Locket får ej lyftas av omedelbart innan grytan nedsättes i koklådan, emedan den heta ångan då försvinner, och hettan därigenom minskas.

Låt alltid maten koka på elden den bestämda tiden och nedsätt där-
efter skyndsamt de kokande grytorna i koklådan och helst samtidigt.

Ingen fuktighet får komma i koklådan, ty då minskas värmen, varigenom matens färdigkokande kan förhindras. Innan grytorna nedsätts i koklådan, måste det noga till-
ses, att de ej äro våta utvändigt eller för fulla, så att innehållet kan svälla över.

Under den tid grytorna stå i koklådan, skola de stå orörda. Dock kan en rätt tagas upp före de andra, om den skall kallna. I så fall bör den ställas överst och den varma kudden skyndsamt nedstoppas i tomrummet.

Lättkokta rätter taga ej skada, om de stå i koklådan lika länge med så-
dana rätter, som fordra långkok. Härav framgår, huru fördelaktigt det är att kunna sätta ned alla rätterna samtidigt, utan att någon av dem förstöres, och man sålunda samtidigt befrias från all omtanke om dem och elden.

Då maten tages upp, kan den hettas upp på några minuter, om den stått mycket länge i koklådan. Koklådan skall stå på en plats, där det ej är för kallt.

Kokning i tidningspapper. Skulle man ej anse sig ha råd anskaffa en kok-
låda, kan man lika gärna använda tidningspapper. Man låter då maten först uppkoka på spisen, tillsluter väl locket på kokkärlet och invirar det sedan i mångdubbla tidningar, och kan man på så sätt bevara värmen däri lika bra som i koklådan. Mycket viktigt är, att tidningarna väl sluta till om kokkärlet, så att ingen värme kan gå förlorad.



Några exempel.

BULJONG. Förkokas på gas eller spis $\frac{3}{4}$ timme, efterkokning i låda 5 timmar.

VITKÅL. Förkokas 30 min., efterkokning i låda 3 timmar.

GULA ÄRTER. (Vattenlagda dagen förut) förkokas 15 min., (icke vattenlagda) förkokas 30 min., efterkokning i låda 4 timmar.

BRUNA BÖNOR. (Vattenlagda dagen förut) förkokas 15 min., (icke vattenlagda) förkokas 30 min., efterkokning i låda 3—4 timmar.

NYPONSOPPA. Endast ett uppkok, efterkokning i låda 2 timmar.

RISGRYNSVÄLLING. Förkokning ett par minuter, efterkokning i låda 3 timmar.

FISK. Behöver endast ett uppkok; större och fastare fisk förkokas 5 min., efterkokning i låda 1 timme.

Kokning av gröt.

KORNGRYNSGRÖT. Förkokas ett par minuter, efterkokning i låda 5 timmar.

RISGRYNSGRÖT. Förkokning ett par min., efterkokning i låda 3 à 4 timmar.

HAVREGRYNSGRÖT. Förkokning ett par minuter, efterkokning i låda 1 à 2 timmar.

Kötträtter.

OXSTEK. 1,5 kg. brynes först $\frac{3}{4}$ timme, varefter den är färdigstek i koklådan efter 4 timmar.

KALVSTEK. 1,5 kg. brynes först 30 min. och är färdigstek i koklådan efter 4 timmar.

OXLEVER. Samma tid som kalvstek.

PEPPARROTSKÖTT. 1,5 kg. förkokas $\frac{3}{4}$ timme, efterkokning i låda 4 timmar.

Rotfrukter.

POTATIS. Förkokas 10 min.; vattnet avslås därefter hastigt, efterkokning i låda 1 timme.

RÖDBETOR. Förkokas 30 min., efterkokning i låda 5—6 timmar.

GRÖNSAKER. Förkokning ett par min., efterkokning i låda 1 à 2 timmar.

