

FÖRENINGEN FÖR RATIONELL HUSHÅLLNING

◇ ◇ ◇ VÄSTMANNAGATAN 4 ◇ ◇ ◇

Spargrädning.

I kakelugn kan grädning av bröd, pannkaka, omelett m. m. ske med samma goda resultat som i en kokspis, blott man lärt sig bedöma den lämpliga värmegraden.

Någon bestämd *tid* efter att brasan brunnit ut, då grädning kan börja är svår att fixera tillfölje kakelugnarnas och bränslets mycket olika beskaffenhet. Enklart är att på vanligt sätt öva upp sig till att bedöma värmegraden genom att sticka in handen i kakelugnen. Den helt oerfarne kan pröva med ett vitt papper på en plåt. Blir papperet *genast* mörkbrunt, bör grädningen uppskjutas, tills glöden falnat av något mera. Så småningom lär man sig att *se på glöden*, då värmen är lagom.

Vid grädning i kakelugn kan man antingen betjäna sig av en *trefot*, som ställes på glöden, eller helt enkelt ett par *upp- och nedvända blomkrukor*, på vilka sedan plåten eller formen placeras. Vid grädning av *tårta* eller *småbröd* bör man använda sig av en extra plåt el. d. som isoleringsmedel, för undvikande av för stark undervärme.

Exempel: En ordinär brasa på 10 medelstora vedträn är nedbrunnen på ung. en timme, varefter spjället skjutes. Efter 15—30 minuter kan grädningen börja. En vetedeg, nästan uppjäst då brasan tändes, utbakas då brasan i det närmaste brunnit ned. Först utbakas så *mindre brödtyper*, som tåla *starkare värme* och sedan *flätor o. d.*, som beräknas lagom färdigjasta att gräddas efteråt, då värmen något *minskats*. Samma förhållande med *rågbröd*, som tarvar längre grädningstid och lätt får för mörk underskorpa, om värmen är för stark, då brödet insättes.

Grädning i ugnar, avsedda för kakelugn.

Av i handeln förekommande ugnar för detta ändamål märkes en ugn med huv. över, avsedd att ställa på glöden omedelbart efter att spjället skjutits. Denna ugn med tillhörande tvenne plåtar och en långpanna kan till ett pris av sex kronor erhållas hos A. B. Anderssons Plåtslageri, Mästersamuelsgatan 31, Stockholm.

Grädning ovanpå låga i "Bakgrytan".

I denna gryta kunna bröd, tårter och puddingar m. m. erhålla lika jämn över- och undervärme som vid grädning i bakugn. Grytan är av aluminium, rymmer två liter och har utseende av en vid hålförm med lock. På grytans och lockets kant äro draghål anbragta, varigenom värmen kan regleras. Grytan är även försedd med lös underställning av plåt, som placeras direkt på lågan och på vilken sedan grytan ställes.

Grädning av jäsdeg: Grytan smörjes, degen lägges och får jäs (till hälften ungef.), varefter grytan ställs på lågan. Draghålen hållas slutna i 20 minuter, sedan öppnas de och grytan ställs på lågan. Efter 10 minuter är degen färdig.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



Spargrädning.

I kakelugn kan grädning av bröd, pannkaka, omelett m. m. ske med samma goda resultat som i en kokspis, blott man lärt sig bedöma den lämpliga värmegraden.

Någon bestämd *tid* efter att brasan brunnit ut, då grädning kan börja är svår att fixera tillfölje kakelugnarnas och bränslets mycket olika beskaffenhet. Enklast är att på vanligt sätt öva upp sig till att bedöma värmegraden genom att sticka in handen i kakelugnen. Den helt oerfarne kan pröva med ett vitt papper på en plåt. Blir papperet *genast* mörkbrunt, bör grädningen uppskjutas, tills glöden falnat av något mera. Så småningom lär man sig att *se på glöden*, då värmen är lagom.

Vid grädning i kakelugn kan man antingen betjäna sig av en *trefot*, som ställes på glöden, eller helt enkelt ett par *upp- och nedvända blomkrukor*, på vilka sedan plåten eller formen placeras. Vid grädning av *tårta eller småbröd* bör man använda sig av en extra plåt el. d. som isoleringsmedel, för undvikande av för stark undervärme.

Exempel: En ordinär brasa på 10 medelstora vedträn är nedbrunnen på ung. en timme, varefter spjället skjutes. Efter 15—30 minuter kan grädningen börja. En vetedeg, nästan uppjäst då brasan tändes, utbakas då brasan i det närmaste brunnit ned. Först utbakas så *mindre brödtyper*, som tåla *starkare värme* och sedan *flätor o. d.*, som beräknas lagom färdigjästa att gräddas efteråt, *då värmen något minskats*. Samma förhållande med *rågbröd*, som tarvar längre grädningstid och lätt får för mörk underskorpa, om värmen är för stark, då brödet insättes.

Grädning i ugnar, avsedda för kakelugn.

Av i handeln förekommande ugnar för detta ändamål märkes en ugn med huv över, avsedd att ställa på glöden omedelbart efter att spjället skjutits. Denna ugn med tillhörande tvenne plåtar och en långpanna kan till ett pris av sex kronor erhållas hos A. B. Anderssons Plåtslageri, Mästersamuelsgatan 31, Stockholm.

Grädning ovanpå låga i "Bakgrytan".

I denna gryta kunna bröd, tårter och puddingar m. m. erhålla lika jämn över- och undervärme som vid grädning i bakugn. Grytan är av aluminium, rymmer två liter och har utseende av en vid hålförm med lock. På grytans och lockets kant äro draghål anbragta, varigenom värmen kan regleras. Grytan är även försedd med lös underställning av plåt, som placeras direkt på lågan och på vilken sedan grytan ställes.

Grädning av jäsdegar: Grytan smörjes, degen lägges och får jäsas (till hälften ungef.), varefter grytan sättes på liten låga. *Draghålen hållas slutna cirka 20 minuter*; öppnas sedan *till hälften*, och brödet får ytterligare grädda 20—25 minuter. Önskas *starkare övervärme*, göras *draghålen större*. Vid grädning av *tårter o. d.* sättes grytan på något *svagare låga*; eljest samma förfaringssätt.

Utmärkt resultat och minimal bränsleåtgång.

Dessa bakgrytor, vilka i ett mindre antal införskrivits av Föreningen för Rationell Hushållning, tillhandahållas på föreningens byrå, till ett pris av kronor 18:75.

Grädning ovanpå låga kan även ske i *vanlig stekpanna*. Pannan med det lindrigt uppjästa brödet placeras ovanpå ringarna på en vedspis eller på en gaslåga med ett lock eller en plåt som isoleringsmedel. För erhållande av överfärg lägges en annan smord stekpanna över pannan och då brödet i det närmaste är färdiggräddat vändes pannan.



FORENINGEN FOR RATIONELL HUSHALLNING

2. afdeling

Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en praktisk og rationel husholdning, og til at give dem en god og billig kost. Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning. Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning.

Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning. Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning.

Gründning i regnskab over de 1. halvår

Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning. Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning.

Ordnung over de 1. halvår

Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning. Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning.

Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning. Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning.

Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning. Foreningen har til hensigt at give sine medlemmer en god og billig kost, og til at give dem en praktisk og rationel husholdning.