

Kokkonst 1917 – samling av trycksaker – 15

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Gasverket i Jönköping.

Spara på gasen
genom att använda
K O K L Å D A

Koklådans inredning.

En koklåda behöver ej bli dyrbar att anskaffa. Man kan ganska lätt själv iordningställa en sådan. Detta kan göras genom att i ett minst 300 mm. högt lämpligt träkärl, såsom balja eller låda, i kärlets botten först lägges ett tjockt lager med papper, vilket även uppdrages mot väggarna. Sedan insättes ett 250 mm. högt band av wellpapp minst 3 varv i kärlet, varvid för varje varv wellpapp papper lägges i kärlet och uppdrages omsorgsfullt åt sidorna, vid vilka även wellpappen fästes något, så att denna ej kan skjutas upp från papperslagren i botten.

När sedan över kärlet lagts en filt eller mjuk dyna, som faller väl efter, är koklådan färdig och har den direkta anskaffningskostnaden ej uppgått till mera än 25 öre för ett stycke wellpapp 5 m. långt och 250 mm. brett.

Närmare anvisningar lämnas å Gasverkets utställning.

1912



Koklådans uppgift och de fördelar som vinnas genom dess användning för matlagning.

Koklådans uppgift är först och främst att spara bränsle, vidare att utan arbete och tillsyn färdigkoka maten samt att bibehålla den varm under flera timmar.

Då de kokande grytorna tagas av elden och nedsättas i koklådorna, upphör själva kokningen, men i den värmeisolerande koklådan bibehålles den värme, som erfordras för att få maten färdiglagad. Temperaturen sjunker så småningom något, varför man får beräkna 2—3 gånger så lång tid i koklådan som vid vanlig kokning. Maten försämras ej, om den står kvar flera timmar i koklådan, sedan den är färdigkokt. Koklådan tjänstgör då som värmeskåp.

All sönderkokning och vidbränning av maten är utesluten, och intet matos förekommer i köket. Därtill kommer, att maten vid användning av koklåda blir bättre därigenom att ej några smakämnen vid denna långsamma kokning gå bort, som fallet är vid hastig kokning.

Råd och anvisningar vid användning av koklåda.

Innan man fått någon erfarenhet i att använda koklåda händer lätt att man misslyckas. För att i möjligaste mån förekomma detta, lämnas här några råd och anvisningar för koklådans användning.

1. För anrättning i koklåda lämpar sig all slags mat, som behöver någon längre tid för att bli färdigkokt, såsom gröt och grynvallingar, ärtor, potatis, rotsaker, grönsaker, färsk och torkad frukt, stekt och kokt kött samt fisk, puddingar i vattenbad m. m.



2. Långkokta maträtter såsom ärter, rotsaker m. m. behöva en förkokning över elden i 10—30 min.
3. Lättkokta maträtter såsom potatis, frukt m. m. behöva däremot endast några min. förkokning.
4. Långstekta köträtter såsom oxstek, kalvstek m. m. behöva brynas och förstekas 30 min. för en stek på 1,5 kg. och för större stekar $\frac{3}{4}$ —1 tim.
5. Lättstekta köträtter och fiskrätter såsom köttbullar, kalops, färsk sill m. m., behöva endast brynas i en stekpanna och nedläggas i en väl upphettad gryta.
6. Till gröt och grynvällingar tages mindre vätska än vid vanlig kokning, och vid potatiskokning användes minsta möjliga vatten.
7. Puddingar i vattenbad kokas 20—30 min. beroende på puddingens storlek samt nedsättes jämte vattenbadet i koklådan.
8. För att värmen skall väl bibehållas böra grytorna vara fyllda till minst $\frac{2}{3}$ av sin rymd. Dock böra de ej vara för mycket fyllda, då innehållet lätt spillas ut i koklådan och åstadkommer fuktighet, vilken sänker temperaturen så att färdigkokningen förhindras. Grytorna böra därför vara fullkomligt torra innan de nedsättas.
9. Efter uppkokningen efterses att locket på kokkärlet sluter väl till och får det ej lyftas av omedelbart innan kokkärlet nedsättes i koklådan, emedan en del av den heta ångan då bortgår och värmen därigenom minskas.
10. De kokande grytorna nedsättas skyndsamt i koklådan, övertäckas genast med en tidning, varöfver kudden placeras och locket tillslutes.
11. Under den tid grytorna stå i koklådan skola de stå orörda. Öppnas koklådan innan maten är färdigkokt, måste grytorna ånyo bringas i kok innan de nedsättas på nytt.
12. Då maten tagits upp, bör den i vanliga fall få ett uppkok innan den serveras. Soppor, som skola vara simmiga, såsom gula ärter, havre- och korngrynssoppor, behöva ungefär 10 min. efterkokning över elden för att ärter och gryn skola falla sönder.

13. Maten kan hållas varm 8—10 timmar i koklådan.

14. Följande exempel må kunna tjäna som ledning:

Maträtt	Erforderlig tid			
Buljong.....	till förkokning:	$\frac{3}{4}$ tim.	i låda:	5 tim.
Vitkål.....	" "	$\frac{1}{2}$ "	" "	3 "
Gula ärter	" "	$\frac{1}{2}$ "	" "	4 "
Fruktsoppa	" "	2 min.	" "	$1\frac{1}{2}$ "
Risgrynsvälling	" "	2 "	" "	3 "
Fisk, större	" "	5 "	" "	1 "
D:o, mindre	" "	2 "	" "	1 "
Korngrynsgröt.....	" "	5 "	" "	5 "
Risgrynsgröt.....	" "	5 "	" "	3 "
Rödbetor	" "	$\frac{1}{2}$ tim.	" "	4 "
Grönsaker.....	" "	2 min.	" "	1 "
Potatis	" "	10 "	" "	1 "
Pepparrotskött, 1.5 kg.	" "	$\frac{3}{4}$ tim.	" "	4 "
Oxstek, 1.5 kg.	brynes och stekes	$\frac{3}{4}$ "	" "	4 "
Kalvstek, 1.5 kg.....	" "	$\frac{1}{2}$ "	" "	4 "
Oxlever, 1.5 kg.....	" "	$\frac{1}{2}$ "	" "	4 "

Wellpapp till koklådor försäljes från Gasverkets utställning.