

Kokkonst 1890-1899 - samling av trycksaker - 14

Vardagstryck

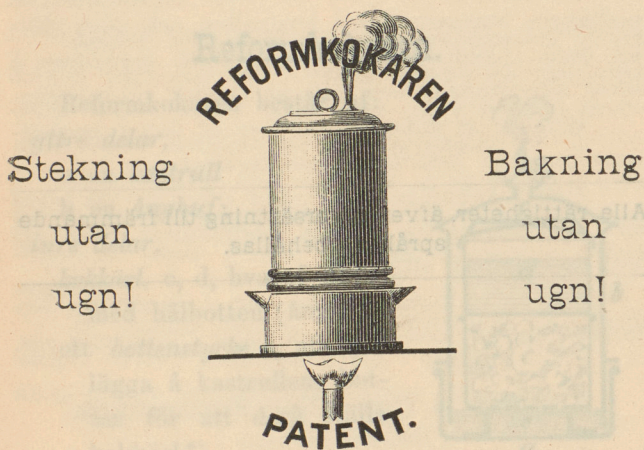


National Library
of Sweden

REFORMKOKAREN

för

kokning, stekning, bakning och konservering.



Tid är penningar!

Sund och billig matlagning är hälsa och välstånd!

Födeämnet är viktigare än såsen!

STOCKHOLM,
Victor Pettersons Boktr., 1894.



Reformkokaren.

Reformkokaren består af:

yttre delar,

a en kastrull

b en ånghuf;

inre delar,

kokkäril, c, d, hvaraf ett (c)
med hålbotten (ångsil)

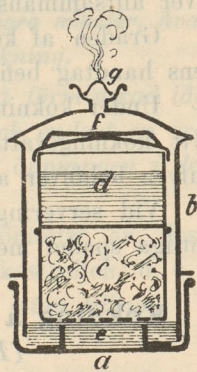
ett bottenstycke e, att ned-
lägga å kastrullens bot-
ten för att derå ställa
kokkäril*)

ett kokkärlslock f, så formadt att å det-
samma kokkäril kunna ställas.

Kokning å spisel.

I kastrullen *a* slås vatten, i hvilket man läg-
ger några lökskifvor, eller andra kryddor.

*) Om kokkäril med *hel botten* ställes å bottenstycket
bör ej mer kokvatten gjutas i kastrullen än att det *högst* när
upp till bottenstyckets öfverkant. Vid kokning i *ångsil* är
vattenståndet i kastrullen likgiltigt.



I ångsilen *c* inläggas grönsaker (rotsaker) och kött tillsammans, hvarvid iakttages att hålen i ångsilen ej tilltäppas, hvarför de största styckena och det svårkoktaste födoämnet alltid böra läggas *underst*. Soppa slås i kokhinken *d*, hvars lock pålägges, hvar efter kokhinken placeras å *ångsilen*. Den senare kan antingen nedsättas direkt i kastrullen, eller ock nedläggas bottenstycket i kastrullen och silen ställes derå. (Jemf. sid. 9.) Nu stjelpes ånghufven *b* öfver alltsammans, och allt är färdigt till kokning.

Graden af kokning angifves af den i ånghufvens handtag befintliga *regulatorklockan g*.

Under kokningens fortgång tillsättes vid behof nytt kokningsvatten *genom kastrullörat*, utan att hufven behöfver affyftas.*)

Vid serveringen afredes det i kastrullen befintliga spadet med smör och mjöl till simmig sås.

Kokning å Gas- eller Fotogénkok.

(*Bränslesparande.*)

Vid kokning å spisel kan naturligen förbränningen ej så noga regleras att afsevärd bränslesparing ernås. Sådan reglering kan endast ske å Gas-, Fotogén- eller Spritkok.

*) Genom att lyfta litet på ånghufven förvissas man sig att tillräckligt med kokningsvatten förefinnes. Hufven kännes då som fastsugen och när den nedsläppes börjar regulatorklockan att våldsamt hoppa. Att ånga utströmmar genom kastrullens öra är tecken till att vatten ofördröjligen måste påfyllas.

Härvid tjenar *regulatorklockan g* (se förestående fig.) som ledning, med hvars tillhjälp bränsleåtgången *noggrannt* kan regleras att motsvara det förhandenvarande behovet.

Födoämnen inläggas i kokaren på sätt ofvan beskrifvits. Derefter sättes kokaren å *låg* låga att uppkoka.

Uppkok eger rum när *regulatorklockan* börjar hoppa upp och ned. Sedan *uppkok* egt rum, låter man alltsammans *lifligt koka några minuter*, hvar efter lågan minskas till *färdigkokning*.

Färdigkokning eger rum vid så förminskad låga att *regulatorklockan står stilla* och endast en svag ångstråle utgår genom den lilla öppningen i dess spets.

Ju svagare denna ångutströmning är, desto längre räcker kokningsvattnet i kastrullen, d. v. s. desto längre kan kokaren lemnas utan tillsyn.

Stekning.

Köttet nedlägges i ångsilen *c* tillsammans med persilja eller andra kryddor. (I kokhinken *d* kan samtidigt kokas soppa, mjöl- eller grynrätter.) När köttet är genomkokadt, hvartill åtgå 1—2 timmar, beroende på styckets storlek, mjölas eller »bröas» det och bibringas utvändigt stekskorpa, genom att hastigt fräsas i smör, i stekpanna eller i brist på sådan, i reformkokarens kastrull.

Man erhåller på detta sätt, äfven af små stycken, de saftigaste och möraste stekar man kan önska, medan deremot vid ugnstekning endast stora stycken hafva något värde. *Flere små* färska stekar äro bättre än *en stor* som hinner surna innan den blifver förtärd.

Bakning.

Degen behandlas som vanligt och formas efter jäsnigen till en bulle som genast (utan att vidare få jäsa) nedlägges i kokhinken, så att den *väl anligger mot dennas botten och sidor*. (Kokhinken bör dessförinnan invändigt vara bestruken med mandelolja, eljest »släpper» bullen ej). Nu insättes kokhinken *med pålagdt lock*, i reformkokaren att uppkoka. Sedan uppkokningen skett regleras lågan så att *låg ångutströmning* försiggår genom den lilla öppningen i regulatorklockan utan att denna dervid rubbas ur sitt hviloläge. Så lemnas nu bullen att genombakas 2 à 3 timmar.

Beqvämast sker bakning å *lampkök med värmesamlare* (sid. 14), i all synnerhet om man låter *såväl uppkokning (2 timmar) som färdigkokning (3 timmar)* — tillsammans 5 timmar — försiggå å lampköket. Den *långsamt* underifrån skeende stegringen af värmen och den *slulliga* starka öfvervärmen samverka till åstadkommande af det förträffligaste bröd. Stenhård eller förbränd skorpa å brödet äro vid reformbakning okända företeelser.

Grahambröd. *Groft* Grahammjöl (hvete) utröres i ett fat med friskt, nyupphemtadt vatten, och utan vare sig jäst, salt, socker, smör eller andra tillsatser, till en deg, i hvilken derefter å bakbordet ytterligare inarbetas blandadt hvete- och

rågmjöl till dess degen blifver väl fast, hvarefter den genast nedlägges i den oljade kokhinken och färdigbakas å lampkök med värmesamlare. (Den som vill kan naturligen äfven använda jäst härtill).

Puddingar, kakor, behandlas på samma sätt, men behöfva ej baka längre än 2 timmar.

Smet och deg hållas *fastare* än för bakning i ugn, ty ugnen torkar och det gör ej ångbakningen. Kokningsvattnet i kastrullen bör uppkoka, så att kokaren är genomhettad *innan* puddingen insättes.

Grötar kokas i kokhink i reformkokaren och kräfva per mått gryn räknadt följande vätsketillsatser*) (vatten, mjölk, eller hälften af hvardera) och kokningstider, efter uppkok räknadt.

Ris	2	mått vätska;	1	timmes	kokningstid.
Hafre	2-3	»	»	2	timmars
Korn	3	»	»	3	»
Ärter, bönor	3	»	»	3	»

Alla slags *mjölgrötar*, äfvensom grötar af majs- och andra *kortkokande gryn* kokas bäst på vanligt sätt, öppet, under omröring, i reformkokarens *kastrull*.

Konservering.

Konservburkarne behandlas som vanligt och ned-sättas i Reformkokarens kastrull, hvarefter vatten

*) Om *förlitet* vätska tillsättes kunna ej grynen behörigen utsvälla, d. v. s. blifva ej »kokta».

slås i kastrullen och ånghufven stjälpes öfver det hela, som derefter får koka föreskrifven tid.

Cirka 15 minuters kokning efter uppkok är nog att göra födoämnen *hållbara*. Vill man äfven samtidigt *färdigkoka* dem, låter man dem koka så länge som nedan för olika födoämnen och kokningsmetoder finnes angifvet.

Reformkokning.

Reformkokning verkställes med ånga, antingen i *ångsil* eller i *kokhink*, under ånghuf, som sammanhåller den utvecklade ångan och utestänger lufttillträdet.

a) Kokning i *ångsil*.

(Direkt kokning.)

Kokning på detta sätt kräver *samma tid* som vanlig kokning. I ångsil kokas företrädesvis kött, färska grönsaker och rotsaker. Tvenne förfarings-sätt kunna dervid ifrågakomma.

I. *Ångsilen nedsättes å bottenstycket, hvarvid födoämnet ej kommer i beröring med kokningsvätskan. Så erhålles ett mustigt födoämne men ett smaklöst spad.*

II. *Ångsilen nedsättes å kastrullbotten,*) hvarvid en del af födoämnet kommer i beröring med*

*) Vid detta förfarings-sätt kan vidbränning ifrågakomma. För att förhindra detta betjenar man sig härvid med fördel af ett särskildt *lägre* bottenstycke, hvartill en vanlig förtenmt ståltrådsring, som nedlägges å kastrullens botten, förträffligt lämpar sig.

kokningsvätskan. Så erhålles såväl ett mustigt födoämne som ett smakligt spad.)*

b) **Kokning i kokhink.**

(Indirekt kokning.)

Huruledes kokning i ångsil än må verkställas, går dock dervid alltid någon del af födoämnets *arom* förlorad. Detta förebygges vid kokning i kokhink. Trenne förfaringssätt kunna dervid ifrågakomma.

III. *Det som skall kokas nedlägges utan vätska i kokhinken. Kokning på detta sätt drager dubbelt så lång tid som kokning i ångsil. Så kokas lättkokta grönsaker (rotsaker) och frukt.*

IV. *Det som skall kokas nedlägges med öfverstående vätska i kokhinken. Kokning på detta sätt kräfver samma tid som vanlig kokning. Så kokas alla födoämnen som kräfva riklig vätsketillsats: soppor, grötar, torkade grönsaker (ärter, bönor) m. m.*

V. *Det som skall kokas nedlägges i kokhinken, med vätska till ett par fingertjocklekars höjd, lock pålägges, hvarefter uppkok sker som i vanlig kastrull. Först derefter insättes kokhinken, hvars lock ej får*

*) Om större myckenhet rot- eller grönsaker skola kokas än som beqvämt kunna rymmas i ångsilen, kan man förfara så att födoämnet (t. ex. hela kålhufvuden e. d.) nedlägges i den upp- och nedvända ånghufven; öfver denna stjälpes derefter kastrullen som lock, hvarefter alltsammans rättvändes, och erforderligt kokningsvatten tillsättes genom kastrullörat. Man använder alltså i detta fall endast kokarens *yttre* delar vid kokningen.

öppnas, i reformkokaren att färdigkoka. Kokning på detta sätt kräver **samma tid** som kokning i ångsil. Så kokas sådana födoämnen som eljest skulle kokas i ångsil, men hvilkas arom man är angelägen fullständigt bevara.

Tidtabell för färdigkokning,

angivande de tider, som åtgå till färdigkokning af olika födoämnen, efter det att uppkok egt rum.

	I	II	III	IV	V
Ris	—	—	—	1	—
Hafre	—	—	—	2	—
Korn	—	—	—	3	—
Potatis	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1	—	$\frac{1}{2}$
Andra rotsaker (utom rödbetor)	$\frac{2}{2}$	$\frac{2}{2}$	4	—	$\frac{2}{2}$
Kål, ärter, bönor, (friska)	2	2	4	—	2
d:o d:o (torkade)	—	—	—	3	—
Rödbetor	3	3	6	—	3
Samkokade köträtter	2	2	4	—	2

Specialiteter

för Reformkokaren.

- Grynätter. Brödbakning (Grahambröd).
 Mjölätter. Grönsaker, Rotsaker.
 Puddingar. Konservering.

Stekning af kött (fågel).

Samkokade rätter (stufningar).

Sterilisering af mjölk.

(Ersätter Soxlets apparat.)

Exempel.*)

Kastaniekål och Grönsakspudding. Ångsilen nedsättes å kastrullens botten, hvarefter ett dussin skalade kastanier deruti

*) Utförliga kokrecept återfinnas i: »Reformköket», af Ikke Kock, Stockholm, G. Chelius förlag. Pris 1 krona.

nedläggas med en kopp mjölk och några skedblad grädde. Silen fylles derefter med skuren rödkål eller hel brysselkål.

Hvetebröd skäres i tärningar, fuktas med mjölk (dock ej så att brödet sönderfaller) och blandas väl med finhackad persilja, finskuren purjolök, ett par händer hvetemjöl samt 1—2 ägg. Denna smet nedlägges i kokhinken som derefter sättes å ångsilen; öfver det hela stjelpes nu ånghufven, hvarefter färdigkokas 3 timmar.

* * *

I silen lägges styckad vitkål och smått skuret hammelkött.

I kokhinken blandas hvetebrödstärningar med mjölk och mjöl, som ofvan, men tillsättes i stället förg rönsakerna någon fruktkompott. Man erhåller sålunda *får i kål och fruktpudding*.

* * *

Buljong kokas i kokhink en hel dag. En sådan kokningslyx kan enhvar å *lampköket* tillåta sig, enär hela affären går löst på några ören.

* * *

För att vinna säkerhet i reformkokningen är lämpligt som försök låta samma födoämne, t. ex. kål, *samtidigt* koka i ångsil och i kokhink (såsom ofvan angifvits): ena gången efter metod I och III, den andra efter I och V. Skillnaden mellan metoderna III och V blifver då snart klar.

Allmän regel

för beredning af måltider i Reformkokaren.

- a) I *ångsil*: rot- eller grönsaker, och kött.
- b) I *kokhinken*: mjöl(gryn)rätter, eller soppa.

Det i kastrullen befintliga spadet afredes till sås. Är större quantum för handen kan man deraf afreda soppa.

Värmekällan.

Hvarje användning af spisel till matlagning som drager längre tid än $\frac{1}{2}$ timme medför: dels **förlust af bränsle**, emedan eldningen aldrig kan afpassas efter det verkliga värmebehovet, dels **förlust af tid**, emedan en oafåtlig passning behöfves för eldningens vidmakthållande. Spiseln bör därför endast användas att gifva måltiden slutpolityren. **Kokningen** af födoämnen sker bäst å gas- eller fotogénköket; så kommer minsta värmesmula till användning och kan, då ingen tillsyn behöfves, **den tid som eljest upptages af matlagningen egnas åt andra sysslor**. En half timme före måltiden göres, om man så föredrager, eld i spiseln; den i reformkokaren genombakade steken brynes, såser beredas, vatten värmes. **Högst** detta blir i det tidsenliga köket spisels rol, allt det öfriga kommer på gas- eller fotogénlågans andel.

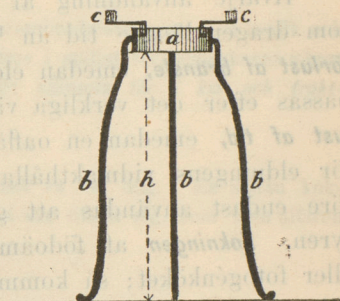
När gas- eller fotogénkök, å hvilka **såväl uppsom färdigkokning** kunna verkställas, ej finnas att tillgå, lämpar sig bäst till värmekälla:

- a) Ett vanligt spritkök för *uppkokning*;^{*)}
 b) En vanlig kökslampa för *färdigkokning*.

En köksväglampa med rundbrännare af näst minsta sorten (flata vekens bredd 50 millim.) är allt hvad som för ändamålet behöfves.

För att kunna ställa kokaren öfver lampan låter man på följande sätt förfärdiga en *trefot*.

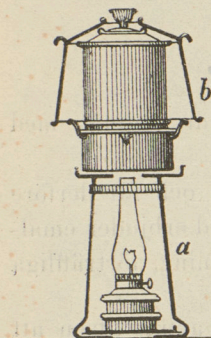
Af 20×3 mm. plattjern göres en ring *a* med 15 cm. invändig vidd. Vid denna ring fastnitas derefter 3 stafvar *b* af 7—8 mm. rundjern. (Bättre ändock är att fästa benen vid ringen medelst fyrkantiga skrufmuttrar). Stafvarnes längd afpassas allt efter höjden af den lampa som skall användas, så att höjden *h* af ställningen, *mätt till ringens a underkant*, bliver lika med hela lampans höjd *mätt från bordet till lampglasets öfverkant*. Emellan stafvarnefastnitas vid ringen *a* trenne vinklar *c* af 1 mm. tjockt bandjern. Dessa vinklar hafva till uppgift att omfatta och fasthålla den å ställningen satta kokaren. För detta ändamål måste vinklarne springa ut så långt från ringen att deras uppåtböjda ändar just jemt omfatta den deruti insatta kokaren. Det hela öfverdrages med jernfernissa.



Vid kokning å lampa *måste* »värmesamlare» nyttjas. Denna består af en enkel huf *b* af hvitbleck (se omstående

^{*)} Ett för detta ändamål särskildt afpassadt luktfritt och reglerbart spritkök finnes att tillgå der Reformkokare hållas till salu. På detta kök kan t. o. m. färdigkokning ega rum. För detta ändamål stjälpes den tillhörande *sparhufven* öfver brännröret, hvarvid den undre lågan släckes, så att förbränningen endast försiggår vid brännrörets spets.

teckning, hvilken äfven visar en trefot af något afvikande konstruktion med *fotskifva*.) Med tillhjälp af en sådan, öf-



ver ånghufven stjelpt, värmesamlare kan t. o. m. för mindre behof uppkokning verkställas å lampköket. Visserligen tager sådant uppkok lång tid i anspråk (ca 2 timmar) För enstaka fall, t. ex. vid brödbakning, är detta förfaringssätt det oaktadt att förorda (jmf. sid. 6.)

En af reformkokarens *viktigaste egenskaper* är att det som kokas icke försämraras, utan snarare *förbättras* genom långvarig kokning*). Just häruti ligger möjligheten att i reformkokaren *samtidigt* koka flere födoämnen med *olika* kokningstider. Vid användande af lampkök för färdigkokning blifver dertill en eller ett par timmars för mycken kokning *äfven hvad kostnaden beträffar* betydelselös.

*) Endast ett födoämne utgör härifrån undantag: *potatis*. Potatis bör derföre aldrig samkokas med andra mer långkokande födoämnen, utan antingen kokas för sig, eller ock först inläggas mot slutet af kokningsproceduren.

Att beakta!

Materialet till reformkokaren är stålplåt, med öfverdrag af giftfri emalj.

Emalj är detsamma som glas och får derföre ej handhafvas vårdslöst. Till gengäld erbjuder emaljen glasets öfriga, särskildt för kokning, förträffliga egenskaper.

Reformkokningen afser bland annat äfven att bringa lugn och sans i köksarbetet. Derföre *kunna* äfven kokarne handhafvas med försigtighet och såmedelst emaljöfverdraget bevaras för skada.

Skada å emalj uppstår genom våldsamma stötar och slag; kallt vattens gjutande i brännhett, torrt kärl m. m. (Vid nedpackning — vid flyttning, resor o. d. — måste hvarje del af reformkokaren insvepas i papper, så att emalj ej kommer mot emalj, hvilket har till oundviklig påföljd skador å emaljen.)

