

Kokkonst 1890–1899 – samling av trycksaker – 33

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Lifsmedelsask.

För herrar officerare, underofficerare, jägare, turister, sportmän, embetsmän i verken, skolbarn m. fl., som af en eller annan orsak utom hemmet måste förtära något mål.



Asken består af 2:ne fack samt en med kautschukring försedd mellanskifva, hvilken utgör lock till båda facken samt vattentätt skiljer dem från hvarandra. Genom denna anordning vinnes, jemförd med vanliga askar med lock af samma dimensioner, icke allenast största möjliga utrymme utan äfven minsta möjliga vikt. Dessutom vinnes den stora fördelen att icke allenast artiklar af mindre fast konsistens, såsom omeletter, såser m. m. utan äfven kaffe, the, öl o. s. v. kunna inneslutas och bevaras i densamma. För att kunna använda facken till stekning och bakning, äro desamma försedda med ögla i ena ändan, hvarigenom möjliggöres deras uttagning ur ugnen eller från elden.

Asken är i öfverensstämmelse med fältutrustningslistans mening afsedd att bäras i mellersta fackets venstra rum af officersväskan eller i packfickan. Eller ock kan den beqvämt bäras i en rockficka.

Packningssätt.

Då asken skall fyllas, torde i de flesta fall lämpligast vara taga i sär de båda facken. Dessa antingen fyllas med förut tillagade rätter eller användas till stekning och gräddning af för handen varande ingredienser. I förra fallet kan asken förslagsvis packas sålunda: I ena facket 2 dubbla smörgåsar eller 2 biffstekar eller en half kyckling eller omkring $\frac{1}{2}$ liter tillagadt kaffe, the eller öl o. s. v., samt i det andra facket en chokoladkaka och 5 käks eller bröd. Enligt normalportionsstaten kan asken packas i det ena facket med 150 gr. fläsk och i det andra med 100 gr. ost och 15 gr. socker.

I andra fallet, då nödiga ingredienser finnas, såsom i bivacken m. fl. ställen, kunna facken användas såsom stekpannor för bräckning af fläsk, bakning af omeletter, tårtor m. m. Då numera kokötningar vid armén bedrifvas på ett rationelt och fältmessigt sätt, torde här endast ett fåtal recepter behöfva angifvas.

Omelett.

Två ägg vispas tillsammans med 4 skedblad god mjölk eller grädde. Facket smörjes med smör, hvarefter smeten ihålles samt gräddas i 15 minuter.

Eller ock kan 2:ne skifvor fläsk bräckas i facket, hvarefter ofvannämnde smet ihålles och gräddas. Sedan omeletten är färdig läggas de bräckta fläskskifvorna ofvanpå.

Bräckt skinka och stekta ägg.

Två à tre fläskskifvor bräckas, hvarpå hällas två eller tre ägg, hvarefter alltsammans stekes så att äggena erhålla lagom fasthet.

Tårta.

Ett ägg, ett skedblad (struken matsked) hvetemjöl, ett skedblad smält smör och ett skedblad socker vispas väl tillsammans, hvarefter smeten hålles i facket, som först blifvit bestruket med smör, och gräddas i 15 à 20 minuter.

Sockerkaka.

Ett ägg, 4 skedblad (struken matsked) socker samt 4 skedblad hvetemjöl vispas väl tillsammans, hålles i det förut med smör bestrukna facket och gräddas i 15 minuter.

O. s. v.

Sedan facken blifvit packade eller efter gräddningen svalnat, sammanföras de så att det isärtagbara gångjernet hophakas. Mellanlocket sättes öfver ena facket, hvarefter detta vändes öfver det andra och asken tilläses.

Asken kan äfven användas såsom konservdosa eller de isärtagna facken såsom omelettformar.

Rengöring af asken sker på vanligt sätt, dock får för askar af aluminium soda ej användas.

Karlsborg i November 1897.

J. Kjelleström,
Kapten vid Kongl. Göta trängbataljon.

