

Denne fil er downloadet fra
Danmarks Tekniske Kulturarv
www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på
www.tekniskkulturarv.dk/about

Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*

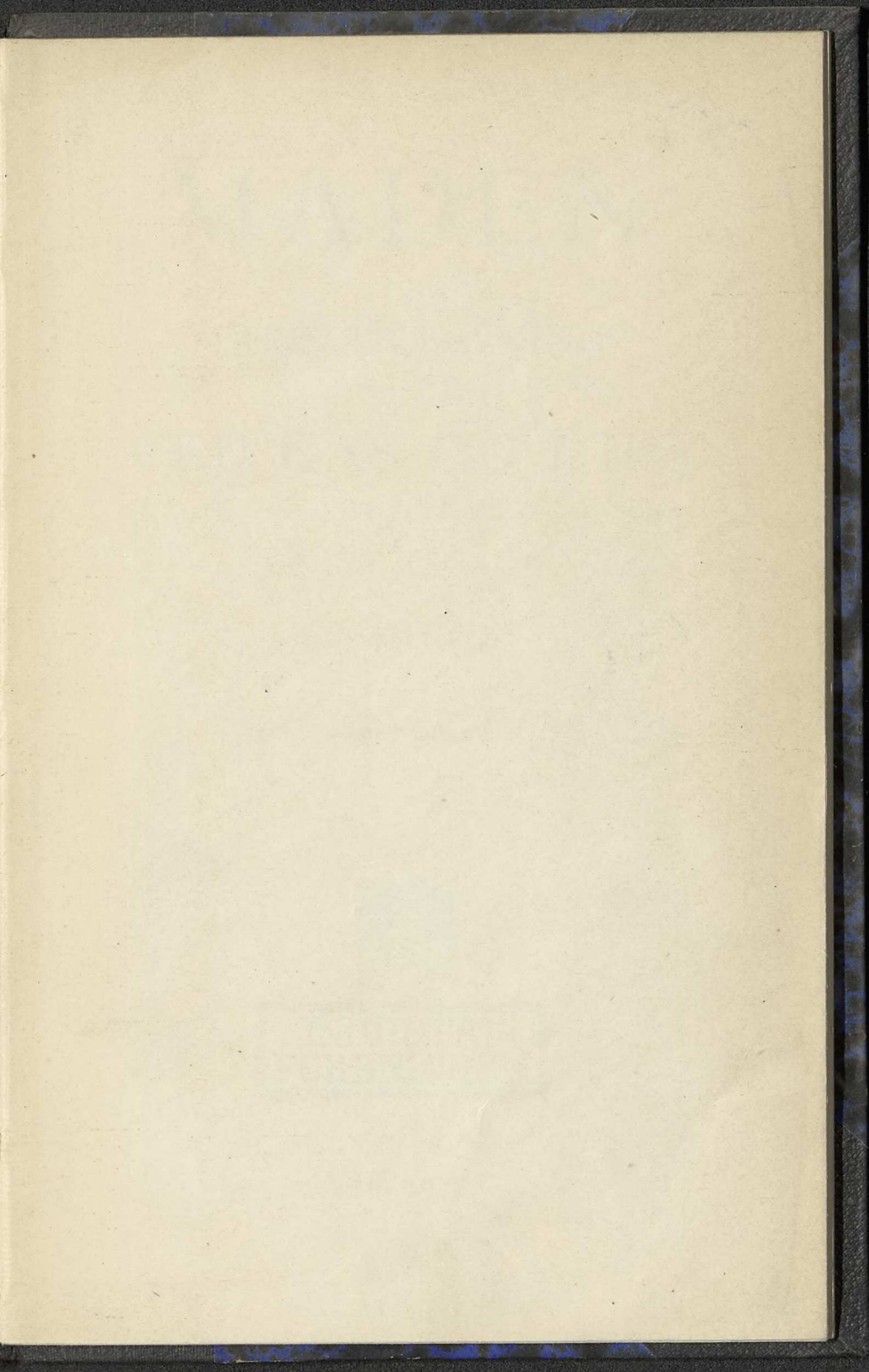
S. Lomholt
Maden
dens Tillavning ved Gas
og i Hø

INDUSTRI-
FORENINGEN.

~~549~~

641

P 641



67 15a

MADEN

DENS TILLAVNING

VED GAS OG I HØ

AF

S. LOMHOLT

ANDET OPLAG



**INDUSTRI-
FORENINGEN.**

H. HAGERUPS FORLAG

KØBENHAVN

Denne lille Bog, hvis første Oplag udkom for nogle Aar siden, har været udsolgt i nogen Tid og fremtræder herved i en ny, ændret og forbedret Udgave.

Forfatterens mangeaarige Erfaring paa dette Omraade borger for Bogens Brugbarhed, og tør det haabes, at Bogen fremdeles maa kunne regne paa Publikums Velvillie.

Af samme Forfatter er udkommet: »Bagning i Hjemmet«, Hagerups Forlag, 50 Øre.

»Syltning af Bær og Frugter,« udkommer til Foraaret.

Al Madlavning bør gaa ud paa, at omdanne de Stoffer, der ere skikkede til Føde for Menneskene, til en sund, letfordøielig og velsmagende Næring, og at omdanne dem saaledes, at de kunne opbevares nogen Tid, medens samtidig de i Stofferne muligvis værende Sygdomsspirer tilintetgjøres.

Ligesom veltillavet Mad vil yde Legemet en passende Næring, og derved erstatte det de Stoffer, hvilke det daglig forbruger til ethvert aandeligt eller legemligt Arbeide, og som ubetinget skulle erstattes, om ikke den hele Organisme skal tage Skade, saaledes er Velsmagen ikke heller nogen ligegyldig eller ren Smags Sag, der kan lades helt ude af Betragtning. Den er baade en Penge- og en Velfærdssag

Om vort Legeme end kan kaldes en Maskine, og til en vis Grad sammenlignes med en Dampmaskine, saa maa vi dog betænke, at Legemet besidder Aand og Sandser, der ikke, som Maskinen, kunne nøies selv med den kraftigste Næring, naar denne ikke tillige er velsmagende og afvexlende.

Den fornuftige og forstandige Husmoder, kan af tarvelige og billige Stoffer, ved Omtanke, Indsigt og Orden, tilberede Mad, som er mere velsmagende og nærende end det langt kostbarere, det er tillavet stik modsat ethvert Grundlag for Ernæring og Velsmag.

Skjønt den kvindelige Uddannelse for Tiden synes at være saare alsidig, kunde det dog maaske ansees for meget betydningsfuldt saavel for det enkelte Individ som for hele Slægten, om de af dem, som attraa en Husmoders Livskald — noget som de vel formentlig alle gjøre — erhvervede sig nogen Indsigt i Vilkaarene for den menneskelige Ernæring; thi herpaa beror dog væsentligt Legemets Sundhed og Kraft, altsaa vort hele aandelige og legemlige Velbefindende.

Uden Mad ingen Helt! Giv hellere Pengene til Bager og Slagter, end til Læge og Apotheker!

Om nu disse Regler finde en samvittighedsfuld Udførelse, saa er der dog endnu dette: Maden maa, med Smil paa Kind og venligt Sind, sættes paa et rent Bord i nette og pæne Omgivelser, og aldeles punktlig til den vedtagne Tid. Hverken Besøg, Vadsk, Snak eller noget som helst, maa afholde Husmoderen fra nøie at opfylde denne hendes uafviselige Pligt, der maa være hende saa klar, som at To og To er Fire. Manden, der fører Kampen for Tilværelsen, kan fordre, at hans i Reglen afmaalte Hviletid ikke afstumpes ved unødvendig Venten, og kun Uforstand med det virkelige Livs Fordringer og Forhold, kan bringe en Hustru til at handle herimod, og derved maaske lægge Spiren til Mandens og altsaa hele Familiens Fordærv. En sulten Mave bringer aldrig Glæde i Sindet, og det gamle Ord: »at Daare er den, der af et hungrigt og efter Mad ventende Menneske forlanger Tjenester,« udtaler en stor og dyb Sandhed.

Nærværende lille Bog maa ikke opfattes som nogen Kogebog; den meddeler kun i sammentrængt og let fattelig Form, Kundskab om de vigtigste Regler for en god, sund og billig Madlavning, samt om Kogning ved Gas og i Hø. De egentlige Nydelsesmidler ville derfor kun kunne ventes høist løseligt omtalte. De

der kunde ønske et mere indgaaende Kjendskab til Lovene for den menneskelige Ernæring, end her kan gives, turde henvises til Hr. Dr. med. Chr. Jürgensens ypperlige Bog: »Mad og Drikke.«

Valg af Næringsmidler.

Alle, som stride for Udkommet, og trænge til at spare paa Udgifterne, burde altid, ved Kjøb af Fødevarer, tænke:

Hvilken Slags Føde vedligeholder bedst Legemets Sundhed og Kraft?

Hvorledes faar jeg en saadan Føde billigst?

Hvorledes skal jeg af den Føde, hvilken jeg formaar at skaffe, kunne tilveiebringe den Velsmag og Forandring, som Sandser og Livsredskaber fordre?

Grundsætningen for vor Ernæring er, at de forskjellige Næringsstoffer maa være tilstede i Maden i visse indbyrdes passende Forhold, dersom de ellers skulle kunne udnyttes ordentligt. Næringsstofferne behøve nemlig hverandre indbyrdes; Ingen kan derfor i Længden leve af bar Æggehvite, bar Fedt eller bart Brød. Ved Kostens Sammensætning, maa der ogsaa tages Hensyn til om Menneskets Beskæftigelse er legemlig anstrængende, eller det roligere Aandsarbeide, ligesom Alder og Helbred ogsaa er af Betydning.

En vis Mængde af dyrisk Føde (Kjød, Fedt og Æg), maa anses for nødvendig ved Siden af Planteføde, (Brød, Mel, Gryn, Kartoffler osv.).

Den Fordom der næres mod Hestekjød er ugrundet; ligeledes gaa store Værdier tabte ved, at det saa

stærkt æggevideholdige Blod, saa at sige slet ikke finder nogen Anvendelse, der svarer til dets betydelige Næringskraft. Fisk er vel et noget lettere Næringsmiddel end Kjød, men yder dog sammen med Brød og Kartofler en passende Afvexling.

Mælk er et fortrinligt og billigt Fødemiddel, og det eneste, der i sin Sammensætning indeholder de Dele, hvoraf vort Legeme bestaar. Disse mangfoldige Dele slides og tæres der jo daglig paa; de maa derfor erstattes af Føden, som, om Erstatningen skal være rigtig maa, i tilstrækkelig Mængde og passende Blanding, indeholde noget tilsvarende, som det Legemet tabte.

Smør tør vel betragtes mere som et Nydelses- end som et Næringsmiddel, og det Fedt Legemet behøver, vil kunne have meget billigere af god Margarine, Flæsk eller Fedt.

Ost er derimod et baade billigt og godt Fødemiddel, omend undertiden mindre let fordøielig.

Af Planteføde staa Ærter og Bønner nærmest Kjød i Næringsværdi, især naar de tilberedes som Suppe med Flæsk eller fedt Kjød; de ere dertil billige.

Mel af Hvede og Rug danner Hovedæmnet til vort Brød; Grynene af disse Kornsorter samt af Byg, Havre og Boghvede, der ere langt mere nærende og billigere, end Ris og Sagogryn, bruges til Grød og Vælling, Retter, som ere baade billige, let fordøielige og af høj Næringsværdi. Havre indeholder mere Fedt, end nogen anden Kornart, og Boghvedegryn ansees for de mest nærende.

Ved Mel og Gryn bemærkes at de fineste, altsaa de dyreste Sorter, ingenlunde er de mest nærende.

Efter Mel- og Grynssorterne nævnes de forskjellige Rødder, Kaal, Urter og Frugt. Besidde de i og for sig liden Næringsværdi, yde de dog, tilberedte paa

rette Maade med andre Stoffer, en sund og velsmagende Afvexling i den daglige Kost. Et godt Ord skal her lægges ind for den her forholdsvis nye, men i Amerika og andre Steder saa skattede Tomat. Brug den til al Mad, hvortil der bruges Visk og Grønt, samt til alle fede Saucer, og sammen med Løg til Bøf eller stegt Flæsk; Ingen vil fortryde det.

Bær og Frugter samt deraf tilberedt Syltetøi og Saft, ere i mange Tilfælde ligefrem nødvendige at have. Kaffe og The tør vel ikke kaldes rene Nydelsesmidler, men de staa i Næringsværdi langt tilbage for Chokolade, der dog mangler den oplivende Virkning som disse besidde. Chokoladen vilde sikkerligt ellers have gjort det af med baade Kaffe og The.

Sukker er det af alle Krydderier, der virkelig indeholder en Del Næring. De andre er mer eller mindre Pirringsmidler, men kunne alligevel ikke lades helt ude af Betragtning, da Krydderier nydte med Maade, øge Madlysten og hjælpe Fordøielser. Ved Valget af Sukker anvendes der i Reglen en ilde anvendt Sparsommelighed, nemlig ved at købe det urene, vaade, tunge og lidet søde Puddersukker, istedetfor Topsukker eller stødt Melis, der er meget billigere at bruge.

Saltet maa regnes med til de nødvendige Fødestoffer, men stadig at spise Saltmad er hverken sundt eller billigt, da Kjødet, baade ved Saltningen og Udvandningen, mister en Mængde Næringsstoffer.

En vis Mængde flydende Stof — Drikke — kan i Reglen ikke undværes til Maden; om der vælges Vin, Øl eller Vand, kommer, set fra Ernæringsens Standpunkt, væsentligt ud paa et. Saavel Vin og Øl som Kognak, Rom, Brændevin og lignende alkoholiske Drikke, ere rene Nydelsesmidler, hvis Brug maaske i adskillige Tilfælde kan være heldig, men desværre saare ofte bringe Fordærv og Elendighed. Deres virke-

lige Næringsværdi er nemlig, i Forhold til det de koste, omtrent Intet.

Valget af Drikke maa derfor rette sig efter det der er Raad til, under stadig Hensyntagen til, at man for sine Penge ikke faar Næring, men Nydelse, og at denne maa tages med Maade.

Madens Kogning.

(Brød, Gryn og Mel.)

Vore Fordøielsesredskaber fordre, at Kornet, vort vigtigste Fødemiddel, skal males til Mel og Gryn, og derefter bages eller koges. Uden disse forsvarlige Behandlinger kunne Kornets nærende Stoffer nemlig ikke udnyttes.

Ved Bagning maa anvendes frisk og god Gjær i ikke for stor Mængde, da Næringsstofferne saavelsom Velsmagen lider derunder. Kunstig Gjær (Hævepulver) er lettere at arbeide med, ligesom det ogsaa gjør god Nytte til Kjødfars, men, skjøndt fuldt saa sundt, bliver Brødet ikke slet saa svampet deraf som af Gjær.

Mælken eller Vandet, hvori der koges Grød eller Vælling, maa vedblivende holdes i Kog medens Grynene eller Melet, under stadig Omrøren langsomt drysses deri. Derefter behøver Maden ingenlunde at skrupkoge, og en jævn Vedligeholdelse af Varmen, høist 70° R. i mindst 2 Timer for Gryn, og noget kortere Tid for Mel, giver den bedste Mad. Nævnte Regler bør overholdes, hvis man vil undgaa at faa en uappetitlig, klumpet, ufordøielig og altsaa lidet nærende Mad.

Til Kogekarrene bør altid bruges tætsluttende Laage; de spare meget Brændsel og nytte i flere Retninger.

Kjød og Fisk.

Naar et Fødemiddel kaldes letfordøieligt, forstaaes der herved, at det nemt opløses af Fordøielisesredskaberne, for derefter at gaa over i Blodet og komme Legemet tilgode. Tungtfordøielig kaldes derimod den Føde, der ikke opfylder nævnte Vilkaar, og som altsaa ikke nytter som den burde. Dette ligger ikke alene i selve Stofferne, men fuldt saameget i deres Tilberedning og Form. Haardkogte Gryn, haardkogte Æg, haard og seig Ost, haardstegt eller haardkogt Kjød, der ikke tygges omhyggeligt, vil bestemt volde Maven megen Besvær, med at faa noget nyttigt ud af. Tygningen er af indgribende Betydning for Fordøielsen. Den Varmegrad Maden holder, naar den nydes, har ogsaa Betydning saavel for Tænderne, som for Fordøielisesredskaberne; er den meget over 40° R. eller under 6°, er den enten for varm eller for kold. Blødkogte Æg ere baade letfordøielige og velsmagende (raa Æg ere det første og for mange ogsaa det sidste); ere Æggene aldeles haardkogte, ophører baade Letfordøielighed og Velsmag. Dette beviser, at det selvsamme Fødemiddel bliver mere eller mindre nyttigt, let- eller sværtfordøieligt, velsmagende eller smagløs, alt efter den forskjellige Maade, som det tilberedes paa.

Ved Stegning eller Kogning af Kjød eller Fisk, begaas der store Feil, idet der anvendes altfor voldsom og utidig Varme; Følgen bliver som ved de haardkogte Æg.

Naar vi vide, at Æggets Hvide opløses i koldt Vand, men løber sammen i kogende, og vi huske paa, at det mest nærende Stof, saavel i Kjød som i Fisk netop er Æggehvite, hvorfor salte og udvande vi da Kjødet og Fisken saa utilbørligt, at derved de allervigtigste Næringsstoffer tabes?

Lægges Kjødet i en Gryde med kogende Vand, og vedligeholdes Kogen i høist 10 Minutter, stivnes Æggehviden i Kjødet's Ydre og danner en Hinde, hvorigjennem de flydende Næringsstoffer i Kjødet's Indre, ikke kunne undvige i Vandet. Kogningen standses og Suppens Varme holdes høist paa 70° R. Paa denne Maade faaes et saftigt og nærende Stykke Kjød, men en svagere Suppe. Man prøve dog paa denne Vis, og se om man ikke foretrækker det nærende og velsmagende Kjød, og bruger de billige knuste Skankeben til at koge Suppe paa. Fortsættes imidlertid Kogningen efter de 10 Min., noget der ofte sker i timevis, ødelægges Kjødet, som skrumper ind til en haard, seig, ufordøielig Masse.

Vil man derimod have en saakaldet »kraftig« Suppe, tages der billigere Kjød eller knuste Ben, som sættes over Ilden i koldt Vand, bringes langsomt i Kog, hvorved Vandet faar Tid til at ndtrække Æggehvidestofferne. Hvor blive saa disse af? I Reglen kastes de bort ved Skumningen. Mange paastaa nu, at »kraftig« er ensbetydende med »nærende«; dette er dog ikke Tilfældet. Kjødsuppe har altid været, og vil vistnok, paa Grund af dens eiendommelige forfriskende og oplivende Virkninger, altid vedblive at være en yndet Ret, men dens nærende Egenskaber ere ringe, omtrent som almindelig Øls. Ved Tilsætning af Urter, Rødder, Ærter, Gryn og lignende, forhøies Suppens Næringsværdi betydeligt.

Skal Maden, under Kogningen eller Stegningen, spædes op eller dryppes, maa Vandet eller Mælken, der bruges dertil, være omtrent ligesaa varm som Maden.

Den mest sparsommelige Maade at lave Kjødmad paa, er Stuvning af Kjød sammen med Urter, Kaal eller Rødder, som det nu falder bedst for Smagen.

Hertil kan bruges billige Smaastykker, og intet gaar tilspilde ved Skumning eller Fordampning. Det Hele kommes ituskaaret i Gryden, med en ringe Del Vand, Salt og Krydderier, og koges langsomt og svagt under Laag. Man kan ikke med Ret forlange, at et virkelig saftigt Stykke kogt Kjød, skal have kunnet give en stærk Suppe.

Ved Kogning af Fisk gjælder, hvad der er sagt om Kød; den megen Udvanding maa undgaaes, ligesom Fisken bør indgnides med behørig Salt, kommes i det kogende Vand, og helst, ligesom ved Kjød, koges hel eller i store Stykker.

Enhver fornuftig Madlavning bør helst overse det »Nemme,« og alene gaa ud paa at lave billig, velsmagende, letfordøielig og nærende Mad, som tilfulde kan gavne Legemet.

Stegning.

Kjødet er i ingen Tilstand en mere sund og velsmagende Næring, end som velstegt Steg; men paa ingen anden Maade forsynder man sig saaledes mod al fornuftig Madlavning, som ved Stegning, da alt det haarde, tørre, brankede eller udkogte Kjød, der ufortjent kaldes Steg, hverken er velsmagende eller nærende. Ovnene — Grydestegning er rettere en Kogning — maa være fuldtud hed naar Stegen, med noget Fedt i Panden, sættes derind. Heden vedligeholdes til Kjødet er brunet og har dannet den ydre Skorpe, der, ligesom ved Suppekjødet, hindrer de flydende Næringsstoffer i Kjødet fra at rinde ud eller blive haarde. Saa mindskes Heden meget, og man kan da, men ogsaa først nu, »dryppe,« om man vil, hvorved der faaes mere Sky til Sauce; Stegen bedres dog næppe derved. Dør og Spjæld holdes lukkede til Stegningen næsten er endt, (der regnes almindeligvis $\frac{1}{4}$ Time til hvert

Pund, ved større Stege) saa aabnes Døren, Skyen hældes af Panden, for at laves til Sauce, og under jævn Varme drives Vanddampene ud, hvorved Stegen faar den tiltalende tynde, sprøde Skorpe. I en med vandblandet Sauce halv- eller helfyldt Stegepande kan ingen Steg sprødes.

Kogning af Rødder og Urter

sker hurtigere end Kjød. De bør altid nydes sammen med fedt Kjød eller Flæsk. Kartofler maa, for at Stivelsekornene deri kunne svelle ud, sættes over Ilden i koldt Vand med Salt, ligesom de om Foraaret, naar Spiringen begynder, bør skrælles.

For at borttage nogle af de mange bittre og skarpe Stoffer, kommes Grønkaal, Spinat o. l. i kogende Vand, faae et Opkog, for senere at færdigkoges i andet Vand. Anden Kaal, Rødder, grønne Ærter, friske Bønner, Urter og Grønsel, kommes i kogende Vand, fordi de, ligesom Kjødet, ellers tabe i Næringsværdi.

Ærter og Bønner

ere, næst Kjød, Æg, Fisk og Mælk, de mest nærende Fødemidler. De indeholde langt mere Æggehvite end Kornet, og foruden megen Stivelse en Del Salte, som tjene Bendannelsen i Legemet. Den eiendommelige Lugt og Smag dæmpes ved Urter (Løg og Timian). Medens de friske Ærter og Bønner sættes paa i kogende Vand, maa de tørrede ikke alene sættes paa i koldt Vand, men ogsaa udvandes mindst et Døgn i koldt Vand. I haardt eller salt Vand koges Bælgrugter vanskeligt møre. Vandet bør derfor først koges og afsvales, eller tilsættes lidt rensat Soda.

Tillavede med fersk eller saltet fedt Kjød eller Flæsk, give Ærter og Bønner en velsmagende, nærende

og billig Kost. Kjødet og Flæsket bør være saa lidt saltet, at ingen Udvanding behøves.

Saltning og Udvanding.

Skjønt nogle mene det kommer ud paa et, om man spiser saltet Kjød eller Fisk, eller disse ferske med Salt til, er dette alligevel en ren Misforstaaelse. Mer end de tre Fjerdedele af Kjødets eller Fiskens Vægt er Vand, med deri opløste Næringsstoffer, af hvilke en betydelig Del gaa tabte ved Saltning og Udvanding. 3 Pund saltet Kjød opveie derfor næppe 2 Pund fersk Kjød i Næringsværdi. Saltet og tørret Fisk, som Klipfisk, ere derimod en nærende og yderst billig Føde. Naar visse Kogebøger sige, at Kjød, Vildt og Fisk skal staa, fra nogle Timer til flere Dage, i Blød i Vand, Eddike og Vand eller Mælk, maa dette kaldes urigtigt; det skulde da være for at borttage det »Stramme«, eller rettere sagt »Raadne«; thi er Kjødet, Vildtet eller Fisken frisk og god, bliver den alt andet end et Næringsmiddel ved en saadan Medfart.

Madlavning ved Gas.

At Gassen, som Brændselsmateriale ikke allerede for længe siden, har skaffet sig Indgang i ethvert Hjem, hvor der laves Mad, maa synes mærkeligt for enhver, der kender de store Fordele og Bekvemmeligheder, som haves herved, fremfor ved andet Brændsel.

Vort Folks Tilbøielighed til en vis seig Fasthængen ved det tilvante, og Ulyst til at prøve det nye, selv om dette er aldrig saa godt, bærer vel Hovedskylden. Husværterne, som dog maa kunne indse den store Besparelse, de have ved Kogegassen, med Hensyn til Vedligeholdelse af Kjøkken og Komfur samt Renholdelse af Trapper, vise ikke altid den Imødekommen, som Hensynet til deres egne Interesser synes at kunne fordre. Ikke alle Værter forsyner Ledningerne med Slangehaner eller Lampet, skønt disse Ting dog ere ligesaa nødvendige ved en Gasledning, som en Vrier er til en Dør. At Kogegas alligevel, trods disse Hindringer, vinder mere og mere Indgang, er det bedste Bevis paa de mange Fordele, Brugen deraf medfører.

Gassens Fortrin for andet Brændsel.

Gassen er ubetinget renlig. Hverken Kjøkken eller Kogekar tilsmudskes af Røg eller Sod, ligesom gode og ordentlig holdte Apparater ikke lugte eller ose.

Varmen *haves* *øjeblikkelig* ved at lukke Hanen op og tænde; dens Tilgang kan ligesaa hurtig standses, saa at ingen Varme spildes, ligesom man, ved at aabne mere eller mindre, netop kan faa den bestemte Varme, der er Brug for.

Opbæring af Brændsel, Nedbæring af Aske, og Komfurrensning undgaas aldeles.

Er det billigere at koge ved Gas, end ved andet Brændsel? bekvemmere vil det jo altid være.

For store Familier, der have de nyere Komfurer med Magasinfyring, og hvor der spises varm Mad flere Gange daglig, og Ilden altsaa uafbrudt holdes vedlige, er Kogegas ikke billigere. Men for det store Flertal af Familier, er Madlavning ved Gas, fornuftig anvendt, absolut besparende i alle Retninger, især nar der hermed forbindes Kogning i Hø.

En Familie paa 6 til 7 Personer kan, naar Gassen koster 3 Kr. for 1000 Fod, besørge al Madlavning for ca. 10 Kr. fjerdingaarlig eller for 10—12 Øre dagligt, naar der ikke bruges Lysblus eller spises varm Frokost og Aften hver Dag. Tjenestepigerne, der nu engang faa Skyld for saa meget, siges at skulle have en særlig Attraa til at ødsle med Gas. Skulde den samme eienommelige Tilbøielighed monstro ikke ogsaa give sig tilkjende ved Brugen af andet Brændsel? Men her mærkes det ikke, fordi der mellem Forsyningen af Komfur og Kakkelovne hersker en Slags Fællesforfatning, medens man ved at aflæse Gasmaaleren, hvilket kan ske saa let, som man ser Tiden paa sit Uhr, stadig kan kontrollere, hvormegen Gas der bruges.

Skulde Ligegyldigheden hos dem, der passe Kogningen, det er jo dog ikke alene altid Pigerne, gaa forvidt, bør et Exempel statuere, ved at det betydes Vedkommende, at saamegen Gas maa der bruges i en Uge eller Maaned, overskrides dette, saa lukkes der

for Gassen, og de Uefterrettelige maa da finde sig i herefter at bære Brændsel op, Aske ned, rense Komfuret, sværte sig paa Kogekarrene og lignende. Denne Kur vil i Reglen aldrig forfeile sit Maal. Der haves ogsaa Exempler paa, at Pigerne faa en lille Præmie, naar der bruges under et vist Maal Gas.

Skjøndt Gassens Pris er af Betydning, ere velindrettede Gashedere (Kogeapparater) og gode Kogekar, men særlig en fornuftig Anvendelse af Gassen, det ikke mindre.

En Ulempe ved Gaskogning er det, naar Ovnen savnes. Intet kan holdes varmt, selv om aldrig saa mange Hedere haves; Intet kan bages eller steges, Maden serveres i Reglen halvkold paa kolde Tallerkener.

Jo mindre talrig Familien er, jo større er forholdsvis Fordelen af at koge ved Gas, sammenlignet med Brændsel; thi medens Gasregningen stiger jævnt i Forhold til Familiens Størrelse, er det samme ikke Tilfældet med Komfuret, hvortil Brændselsforbruget ikke vil være synderligt forskjelligt, enten der laves Mad til 4 eller 8 Personer. Den Varme, der paa vore allerfleste Komfurer medgaar til Madens Kogning, er nemlig aldeles forsvindende i Forhold til den, der gaar i Skorstenen.

Ubekjendtskab med Kogning i det Hele taget (se Side 9, og »Kogning i Hø« Side 30), som ogsaa med Brugen af Gas, samt slette og forældede Gashedere, gjør, at der mange Steder bruges dobbelt saamegen Gas, som der burde og skulde bruges. For den store arbejdende Befolkning, hvor baade Manden og Konen ude fra Hjemmet maa virke for Opholdet, egner Kogning ved Gas sig netop saa aldeles fortrinlig. Ved et daarligt Fyrsted, en slet trækkende Skorsten, samt vaadt og simpelt Brændsel, er det en ren Plage for

den stakkels arbejdsstrætte Kvinde, i den kort tilmaalte Middagstid, at skulle lave Middagsmad til sig og sine. Gassen er derimod, blot ved en Tændstik, øieblikkelig rede til at afgive sin Varme. At den Tid vil komme, da selv det mindste Kjøkken har Gasfyring, turde anses for aldeles sikkert. Vore Autoriteter og Husværter burde, ved at vise enhver Imødekommen, bidrage til, at det skete snarest muligt. De, som maaske selv have meget af det Timelige, ville dog alligevel forstaa, hvad der i saa høi Grad bidrager til Hjemmets Velvære og Familiens Sammenhold i Med- og Modgang, samt indse, at den Smule Udgift, der anvendes paa Kogegassens Indførelse i Arbejdernes Hjem, kun er ren tilsyneladende. Den er et Sædekorn, der nedlægges for at bære hundrede Fold, til Lykke og Velsignelse for saavel den Enkelte, som for hele Samfundet.

Gasindlæget.

Forandringer ved Haner og Ledning maa ske ved en Gasmester. Der bør være mindst 3 Slangehaner, anbragte seales, at Hederne ikke bunkes sammen, men ere i passende Afstand, uden at man ere nødt til at have for lange Slanger, hvorfor Hanerne heller ikke maa sidde høiere end 6 til 8 Tommer fra Pladen, hvor Apparaterne skulle staa. Gummislanger ere nemlig dyrere og forgængeligere end Jernrør. Det er en daarlig Sparsommelighed, at tro, at nogen kan nøies med to Haner, da 3 anbragte fra først af ikke koste syndeligt mere end de 2. Man kan dog lade være at bruge den ene, men kan ikke bruge den, naar den ikke er der, savnes vil den dog af og til. Komfuret, som man ellers bruger, har dog 3 Kogehuller, Ovn, Vandkedel og varm Overplade, hvorledes kan saa Nogen

tro, at en Husmoder er i Stand til at tilberede Maden i rette Tid, og servere den passende varm ved 2 Gasfyr.

At dække Komfuret eller den Del af det, hvor Gaskogningen foregaar, med en galvaniseret Plade, er hensigtsmæssigt og bør foretrækkes for Voxdug.

Ere Gashederne anbragte paa Komfuret (de kunne jo let fjernes om dette skal bruges, og dette er dog det mest passende Sted), kan det være rart at have et Lysblus der, men da Gas til Belysning vil fordyre Regningen mere, end de Fleste tro, bør det kun bruges undtagelsesvis. En Petroleumslampe kan man flytte hvor man vil, og Petroleum er meget billigere til Belysning end Gas, medens denne er billigere til at koge ved end Petroleum. Naar nogle sige: „ja men Lysblusset haves jo til Kogegaspris“, er dette vel rigtigt nok, men de glemme eller kjende ikke til, at medens Lysblusset, naar det først tændes, saa let lades brændende, og altid kun brænder den bare Gas, er den Gas, der brændes i Hederne, kun en ringe Del i Forhold til al den Luft der forbrændes.

Slanger af ren Gummi, mørke af Farve, beholde deres Elasticitet fremfor de lysegraa, hvilke let blive smudsige uden at kunne renses; hvor Forholdene til lade det ere tynde trukne Messingrør, i Forbindelse med Gummi, de varigste. Hoved- og Slangehaner bør holdes i Orden, saa de gaa let; den første, der har Plads foran Gasmaaleren, burde altid lukkes, naar Gassen ikke bruges, og ialfald altid hver Aften. Man kan, hvor Hanen sidder høit, forsyne den med en Vippe, hvori en Aabne- og Lukkesnor, for fra Gulvet bekvemt at kunne lukke og aabne.

Brugen af Kogegas.

Tænd aldrig Gassen før Kedlen er sat over, eller strax kan sættes over; skulde Blusset slaa til-

bage og tænde i Luftkammeret (altsaa før Gassen blandes ret med Luften, noget der let sker ved uheldigt indrettede Hedere), maa der straks dreies for og tændes paany. Gassen slukkes nemlig alene ved at lukke Hanen, og ikke ved at puste den ud.

Dæmp Fyret, naar Kogningen indtræder, da denne vedligeholdes ligesaa godt ved en meget svag Ild. Se altid paa Flammen, naar denne, ved at aabne eller lukke Hanen, skal forstærkes eller mindskes, ellers faar Blusset ikke den rette Størrelse.

Sluk uopholdeligt, naar Kogningen er endt, og før Kedlen tages af.

Lad aldrig Flammen gaa udenfor Karrets Bund; naar de $\frac{2}{3}$ deraf dækkes, er det fuldt nok.

Spar ikke paa Tændstikker; 1000 kan faas for 15 Øre, det samme som 50 Fod Gas koster, og dette Maal er hurtigt bortødslet ved Ukyndighed eller Lige-gyldighed. Adskillige tro, at den Ting, hvorfor der ikke lige strax skal betales Penge, intet koster, men Gasmaaleren vil nok vide at fortælle det Maal, der er brugt; om til Nytte eller Unytte er ikke dens Sag at afgjøre.

Gashedere eller Kogeapparater

findes i utallige Former, Størrelser og efter mange Systemer. Udstyrelsen forsvinder hurtig, den fortjener derfor ingen Hensyntagen.

Der fordres af en god Gasheder,

- 1) *at der, af den mindst mulige Del Gas, og den størst mulige Mængde Luft, maa kunne udvikles den høieste Del Varme.*

Flammen maa, naar Hederen ellers holdes fri for Fedt og anden Urenlighed eller Vand, ikke være

lysende eller sode, men helst have en blaagrøn Farve i Kjernen.

- 2) *Hederen maa ikke, selv om Flammen brænder svagt, have Tilbøielighed til at slaa tilbage og brænde i Luftkammeret.*

Det fraraades at have baade Døre og Vinduer aabne, hvor der koges ved Gas, da Varmenytten af Gassen forringes meget, naar Blussene ere udsatte for Træk og derfor brænde uroligt. At aabne et Vindue for at blive af med Emen, er meget fornuftigt, men det maa da helst være et af de øverste. Skønt mange Apparater ere yderst villige til at slaa tilbage, gives der dog Hedere, hvor denne Ulempe saa at sige aldrig indtræder.

- 3) *Ved større Fyr maa Flammerne helst være mange og smaa for at give en bedre Forbrænding og jævner fordelt Varme.*

Ved smaa Fyr kan et samlet Blus derimod anbefales, fordi dette kan dæmpes indtil det mindst mulige, og har større Nyttevirkning end dæmpede smaa Flammer. Ved dobbelte Hedere bør derfor foretrækkes de Apparater, der have en stor Ring med ydre og indre Smaaflammer, medens det mindre og inderste Fyr er et samlet Blus, hvert selvfølgelig med sin Hane.

- 4) *Hederen maa kunne staa sikkert og fast, ikke være høj, jo lavere jo bedre, og Dragerne være saaledes, at ethvert større eller mindre Kogekar har et godt Stade derpaa. Firkantede Hedere staa bedst.*

Den maa ikke kunne gaa itu ved et almindeligt Slag eller Fald, ikke indeholde overflødigt Metal, hvorved megen Varme spildes. Af disse Grunde maa lette, men dog stærke, smedede Hedere foretrækkes fremfor de tunge og skjøre støbte.

- 5) *Gassens Udstømningshuller maa være saaledes anbragte, at de ikke kunne tilruste af de Vanddraaber, der altid ville dryppe fra Bundten af ethvert koldt Kogekar, eller tilstoppes ved Madens Overkogning. Hederne maa være lette at skille ad, for at kunne renses.*

Da selv det solideste Apparat, omsider kan tage Skade paa en eller anden af de mange Dele, hvoraf det bestaaer, bør det helst kjøbes der, hvor det senere kan ventes istandsat.

- 6) *Hanerne paa Hederne maa sidde saa langt ude, at de, selv om der koges i meget vide Kar, ikke dækkes af disse, eller blive saa hede, at de brænde Fingrene.*

Haner maa anses som aldeles nødvendige paa ethvert Apparat, hvis man ellers vil undgaa Gasspild og deraf følgende Gasos i Kjøkkenet. De utilbørlig lange Slinger, der saa ofte anvendes, fordi Gasrørene ere upraktisk lagte, ere nemlig endnu fyldte med Gas, ved Slangehanens Lukning. Gassen vil da langsomt sive ud af Slangen, om Hederen ikke er forsynet med en Hane, der kan lukke Gassen inde, for at bruges, naar der skal tændes næste Gang.

- 7) *Dobbelte Gashedere, konstruerede som nævnt i det foregaaende, bør foretrakkes.*

Man er nemlig herved istand til nøie at overholde Reglen for, at Flammen kun maa dække $\frac{2}{3}$ af Karrets Bund, fordi man her har til Raadighed baade det store og det ganske lille Blus, hvert med sin Hane, der bør være af forskjellig Størrelse, for at se hvortil de høre. Kun ved usædvanlig store og vide Kedler, bør Ring og Blus brænde samtidigt, ellers er Ringen nok. Naar Kogningen indtræder, tændes det lille Blus (dette bør i Reglen ogsaa dæmpes) og Ringen slukkes. Ringens Smaaflammer bør brænde ens, og ikke høiere, end at

Spidserne, der give den stærkeste Varme, lige naa Karrets Bund. Varmen er da saa jævnt fordelt, at selv Mælkemad, naar Ringen er tilstrækkeligt dæmpet, kan koges herpaa uden Omrøren og uden at svides. Ligesaa kan det lille Midtfyr dæmpes til kun at give den svagest ønskelige Varme.

At Gassens Tryk ikke er ens overalt, neppe engang i de forskjellige Etager af det samme Hus, bevirker, at de samme Apparater brænde høiere eller lavere, eftersom Trykket er stærkt eller svagt. Medens Gas, brugt til Belysning ved frie Blus helst maa strømme ud under et svagere Tryk, fordi Kulpartiklerne da faa bedre Tid til at komme i Glød og derved lyse, er det helt omvendt med Gas, der bruges til at skaffe Varme. Her er et nogenlunde stærkt Tryk nødvendigt, da Gassen ellers ikke vil være i Stand til at kunne drage til sig, den til et virkeligt, økonomisk Brug nødvendige Mængde atmosfærisk Luft. Luften haves nemlig gratis, medens Gas koster Penge. I et velkonstrueret Gasapparat gjælder det derfor at bruge det mindst mulige af Gas og det mest mulige af Luft. Gassen maa indstrømme med Kraft, hvor den blandes med Luften, og den samlede Blanding maa, efter en endnu inderligere Forening, som kun sker i saare faa af den Legio, der kaldes Gasapparater, ved Stedet, hvor Forbrændingen sker, udstrømme langt roligere.

Blussets Regulering bør ske ved Hederens Hane og ikke ved Ledningens.

Folk pleie, naar deres Apparater brænde for høit, at mindske Gastilgangen ved Hanen, som sidder foran Maaleren, men opnaa, ved at mindske Gassens Tryk, ogsaa Mindskning af Lufttilgangen. Det rigtige er derimod at regulere Indstrømningsrørene (der hvor Gassen blander sig med Luften) ved, om Blusset er for

høit, at duppe Hullet mindre eller i modsat Fald gjøre det større.

Skulde et Gasfyr nægte Tjeneste, hidrører dette fra, at enten Ledningen eller Hederen er tilstoppet, hvis Feilen ikke ligger i Maaleren. Man aabner da først Slangehanen paa Ledningen, og renses ud med en Jerntraad eller Strikkepind. Hjælper dette ikke, tages Hanen af Hederen og renses. Ved at dreie de 4 Dragere tilside, som holde Sprededækslet nede, kan hele Apparatet meget let skilles ad. Lidt Rust fra selve Gasrørene, eller Fedt fra Gassen, er som oftest Skyld i Tilstopningen. Vand i Ledningen forekommer særlig om Vinteren, og viser sig ved at Blussene brænder rystende eller slukkes. Man tager da Slangen af Ledningshanen, holder denne aaben for at Vandet kan løbe ud.

At dyppe Gasapparater i Vand er forkasteligt, fordi de ruste deraf og tilstoppes. Kakkelovnssvæarte fremkalder ogsaa Rust og smitter af, medens Jernfedt holder Ovn og Heder samt Strygejern og andre Jern- og Staal-sager rene og nette. Har man en Gang indfedtet en ulden Lap, kan denne bruges længe, jo tyndere Fedtet indgnides desto smukkere blive Tingene, som yderligere forskjønnes af at eftergnides med en tør ren Uldlap.

Selve Gasledningen maa nødvendigvis efterses og renses af en Gasmester engang imellem.

Sammensatte Gashedere.

det vil sige 2 eller flere Gashedere i det samme Fodstykke, ere ikke praktiske. De ere dyrere end de samme koste hver for sig; hele denne store Jernmasse skal opvarmes, selv om kun et enkelt af Blussene bruges, der spildes altsaa Varme; Fyrene sidde i Reglen saa tæt sammen, at flere større Kogekar ikke samtidig

kunne faa Plads, og endelig: skulde et saadant kostbart Apparat til Istandsættelse, saa ere de alle ude af Virksomhed, eller, om det sammensatte Apparat slaas itu, er de alle ødelagte.

Af Gashedere findes endvidere de saakaldte *Selvslukkende*, hvilke ved et Vægtstangs-Apparat slukkes, naar Karret tages af Ilden, medens en lille Flamme, der forsynes med Gas, førend denne blandes med Luften, atter tænder Blusset, naar Karret sættes over. Den lille Flamme bruger altid nogen Gas, og da denne ikke er luftblandet, vil den sode, noget som især ved Strygning, ikke volder Glæde. Apparatet er ikke billigt, og da Mekanismen ikke hører til de mest ufeilbare, synes det heller ikke praktisk; det skulde da være for, ligesom ved »Fløjtekedler«, at vænne Folk til Skjodesløshed. Man bør dog vide, at ligesaavel som der skal lukkes for Vandet, skal der lukkes for Gassen.

Efter at have meddelt de Fordringer, der maa kunne stilles til et godt Kogeapparat, bedes det erindret, at Prisen ikke maa være det Vigtigste. En Gashedere kan vare længe, og da den næsten altid bruges, kan den bringe Glæde og Nytte, om den er god, men ogsaa volde Ærgrelse og Tab, om den er det Modsatte.

Man lade sig ikke blænde af det store Udvalg, der saa let kan indbefatte Udlandets forældede Ting, eller Overproduktion, som ikke altid passer efter vore Forhold. Den enkelte Familie har jo kun Brug for nogle ganske faa Apparater, og synes ikke at have Leilighed til at experimentere.

Den bedste Sikkerhed, for at faa Noget, hvormed man kan være tjent, er den gamle Regel: køb der, hvor Du ved, at Sælgeren tilfulde kjender det, han sælger, saa at han er i Stand til at kunne sætte Dig ind i Brugen deraf.

Kogekar.

Se herom Side 35, under Kogning i Hø. Her skal dog nævnes Vandkedlen, som det Kar der bruges mest. Bunden maa ogsaa her være flad, ca. 9 til 12 Tommer i Tværmaal. En Kobberkedel er jo den smukkeste og varigste, men Bunden dækkes let af Sten, hvilket medfører et større Gasbrug. Stenen fjernes dog nemt ved enten at koge Kartofler (med Skallen) eller Korkaffald (brugte Propper) i Kedlen. Det samme Middel er ogsaa fortrinligt til at rense blakkede Flasker.

De billige Blikkedler (fladbundede til 50 Øre) ere meget praktiske. De vare vel ikke længe, men tage kun lidt Gas for at komme i Kog. Man bør dog helst have to af disse, for at have en i Reserve.

Blikkar burde aldrig skures, men vaskes i Sodalud og pudses med Kridt eller Wienerkalk.

De almindelige Stegepander ere ypperlige til Gas.

Bagning og Stegning.

Naar Kogning bekvemt kan ske paa Gashederne, er det et stort Savn, at man ikke derved er i Stand til at kunne holde noget varmt; alt maa spises strax, som det tages af Ilden, og megen Mad serveres halvkold, ikke at tale om kolde Tallerkener. At en hel Husstand sjældent kan holde Maaltid paa samme Tid, bringer ogsaa Ulempe. At bage et Brød, en Kage, Budding, eller nyde en virkelig stegt Steg, kan der heller ikke være Tale om. Med andre mere tydelige Ord:

»Madlavning ved Gas, uden Ovn, er et Tilbage-skridt i det huslige Livs Bekvemmligheder.«

En gammel Praktiker siger: »Et Kjøkken uden Ovn, er som en Kvinde uden Hjerter.«

Af fremmede Systemer af Gasovne, findes der mange forskellige; de fleste ere baade dyre at anskaffe

og at bruge. De adskille sig betydeligt fra det vi forstaa ved en Ovn. Stegningen sker i Regelen som Risting, da Gasblussene ere anbragte inde i selve Ovnrummet, hvorved der spildes megen Gas. De, der bruge Gasbelysning i Værelser, ville have erfaret dennes skadelige Indflydelse paa Stueplanterne, hvoraf de fleste sygne hen og dø. Det turde heraf læres, at det ikke kan være sundt at faa en Steg eller Kage gennemtrængt af Gassen, eller dens Forbrændingsprodukter. Det siges vel at Gassen ingen Afsmag giver paa Maden, men Uskadeligheden er dog ikke bevist ved denne Paastand. Neppe mange ville af Smagen kunne mærke, at der synkes en Gift eller Sygdomsspire; Virkningen viser sig først senere hen. Ialtfald er der, saavidt vides, ikke hidtil leveret noget gyldigt Bevis for, at det er gavnligt og sundt at blande Gas eller Gassens Forbrændingsprodukter i sin Føde.

Mange Gasovne ere dertil meget indviklede Apparater, hvis omstændelige Pasning ikke just lader sig udføre af En og Hver. Det, der passer for det engelske eller franske Kjøkken, kan godt være uanvendeligt hos os, fordi Maden og Maaden, den tilberedes paa, er saa forskjellig overalt.

At forandre Komfurovne til Gasovne — altsaa ogsaa med Gassen inde i Ovnen — viser sig i Reglen lidet tilfredsstillende; de smaa Flammer slukkes let, uden at dette kan mærkes før Gaslugten trænger ud i Kjøkkenet. Der bruges megen Gas, og Varmen er ikke godt fordelt i Ovnen. En saadan Forandring er ikke saa billig, og flytter man, er Udgiften i Regelen spildt.

En god Bage-, Stege- og Varmeovn

maa helst være indrettet som vore Komfurovne; da det dog altid er bedst at holde sig til det tilvante,

naar dette ellers duer. Den maa varmes udvendigt fra, og være af en simpel og letfattelig Indretning. Ovnene maa være flyttelig og have et særligt Overfyr, der kan bruges til Kogning og samtidig varme Ovnene. Underfyret — en god, firkantet Gashede — bruges jo kun, naar der skal bages eller steges i Ovnene, noget som jo oftest kun sker en eller to Gange i Ugen. Det kan ellers gjøre Nytte som et andet Gasapparat.

Til en mindre Familie maa en saadan Ovn, med Overfyr, Pande, Kageplade og Rist, kunne rumme en Gaas, to Ænder, en Flæske, Kalve- eller Oxesteg fra 12—14 Pund, der, samtidig som der koges Formad eller andet paa Overfyret, kan steges for 8 til 12 Øre. At der i samme Ovn kan bages saa vel Brød, som Kager og Buddinger, er en Selvfølge. Større Ovne, som rumme det dobbelte, ere bedre til Bagning, fordi de have to Overfyr, hvorved mere ligelig Overvarme faas. De bruge ikke synderlig mere Gas.

Til Brug, hvor der til samme Maaltid ønskes baade Bagværk og Steg, eller som Varmerum for Mad og Porcellæn, findes en

Varmekasse.

Den er let at anbringe og fjerne, baade ved de smaa og de store Ovne, har Størrelse omtrent som disse, hvis Pande og Plader passe i Kassen. Bruges denne, som jo varmes af Overfyret, kan dette vel ikke samtidigt anvendes til Kogning, men denne kan da, omend langsommere, foregaa ovenpaa Kassen, der ligesom Ovnene er omgivet af en isolerende Kappe, saa hverken Gas eller Forbrændingsprodukter kan komme til Maden. Med Varmekassen følger en Kageplade og en mindre Plade, der lægges paa Overfyret før Kassen sættes derpaa. Varmekassen sætter En istand til, ved samme Varme, samtidigt at kunne baade bage og stege.

Vadsk og Strygning.

Jernene varmes ved at lægge en Strygeplade over den store Heder, hvis Fyr da begge maa brænde fuldt, til Jernene ere varme, hvilket varer henimod en Time. 4 Jern hedes samtidigt, og med de 2 der ere i Brug, kunne To stryge; den ene rullet og den anden stivet Tøi. Hvor kun En skal vaske, lader dette sig, ligesom Strygning, udføre baade bekvemmere og billigere ved Gas, end naar andet Brændsel skal kjøbes.

Der er dog, ligesom naar Jernene hedes paa en Strygeovn, den Ulempe, at Hankene blive meget varme, noget der vel kan undgaas ved at bruge Jern med løse Hanke; selve den polerede Strygeflade mister let sin Glathed ved denne umiddelbare Ophedning. Dog bruges jo denne Maade i mangfoldige Huse. Den bedste Maade at stryge paa er dog vist med de gamle Boltejern. Man har vel ogsaa Gasstrygejern, der hedes indvendigt ved smaa Flammer. De ere fortrinlige men dyre.

Gasvarmning af Værelser

er kostbar, og mange Gange dyrere, end ved andet Brændsel. Er det smaa Rum, der kun skulle varmes af og til, og hvor Kakkelovne vanskeligt eller slet ikke kunne anbringes, tilraades det hellere at bruge en Petroleumsovn.

Varmning af Køkkener

i den Tid Gashederne ikke bruges, ellers savnes der neppe anden Varme, sker billigst og nemmest ved, naar Køkkenet støder til Pigekammeret, at fyre i dettes Kakkelovn og lade Døren staa aaben. Ved at tage Kakkelovnens Dækkeplade af og lægge Ringe fra Komfuret istedet, kan al Vandkogning ske her.

Naar Kjøkkenet er oliemalet over det Hele, altsaa baade Vægge og Loft, vil Følgen blive, at der paa disse kolde Flader om Vinteren vil fortættes en Mængde af den Em, som altid udvikles ved Kogning, navnlig naar denne, som desværre saa hyppigt sker, forceres utilbørligt. Vægge og Loft drive da af Vand. Det samme vil ske ved Flisebeklædning, hvorimod Olie-maling af Væggene til $2\frac{1}{2}$ à 3 Alen fra Gulvet, og Resten samt Loftet kalket eller limfarvet, vil være heldigere.

Jo mindre kold Væg og Loft er, jo mindre Fugtighed vil der fremkaldes. At anbringe i Kjøkkenet en ganske lille Kakkelovn, helst med Reguleringsdør (Magasin), vil i Reglen hæve Ulempen, forudsat at der da fyres i Ovnen, noget der er lidet bekosteligt, da man saa kan koge Vandet ovenpaa den. Megen Gas spares herved.

Fordres der at Gasovn eller Kogeapparater, foruden at besørge Maden kogt, tillige skulle varme Kjøkkenet om Vinteren, bliver dette særdeles kostbart, og hvad der er ligesaa slemt, Fordelen ved et svalt Kjøkken i Aarets varme Tid, tabes da aldeles.

Medens Folk meget vel finde sig i, at der fra Op-tændingen paa Komfuret, hængaar lang Tid før en Smule Vand kommer i Kog, fordres det ofte nu, at Vandet skal koge omtrent før Gassen tændes, noget der er ligesaa kostbart som urimeligt. I en stenfri 10" Kobberkjedel med flad Bund kunne 4 Potter Vand koges i omtrent et Kvarter, større maa Fordringen ikke stilles.

Kogning i Hø.

At en Ting eller Fremgangsmaade, ved i kortere eller længere Tid ikke at blive anvendt, ganske kan glemmes, saa at den, ved atter at tages i Brug, for de Fleste fremtræder som splinterny, haves der mange Exempler paa.

Skjønt Kogning i Hø, denne eiendommelige danske Madlavningsmaade, ligger langt forude for baade Kemiens og Fysikens populære Tidsalder, idet den sikkert er ældre end selve Historien, ikke tør siges nogensinde at have været aldeles ude af Brug, indskrænkedes Anvendelsen dog til kun ganske enkelte Steder, hovedsagelig paa Landet. Mange Ældre ville mindes, hvorledes Bondens Hustru i den travle Høst, da alle maa tage fat, om Morgenens bragte Madgryden i Kog og satte den i Hø eller — i Sengen. Den passede sig da selv, og Maden var færdig, naar Folkene kom hjem om Middagen.

For de mange, der mener, at Maden, for at tilberedes, absolut skal spilkoge fra Gryden sættes paa Ilden til den tages af, stod det derfor som noget baade Nyt og ufatteligt, da afdøde Docent *Fjord*, hvem blandt andre store Fortjenester ogsaa Høkogningens Gjenfødelse skyldes, i sin Tid lærte: »at Madvarerne kun behøve at udsættes for en ganske kort Kogning — af-

passet efter vedkommende Fødestoffers Beskaffenhed — for derefter at undergaa den videre Forvandling ved en langt svagere Varme, idet Kogekarret omgives af Hø eller et andet, slet varmeledende Materiale.

Alle vide jo, at foruden Kaffe og The kunne Æg ogsaa tilberedes alene ved Paagyldning med kogende Vand, hvis Varmegrad dog er under Kogepunktets. Fødemidlerne koges for baade at gøre dem lettere fordøielige — de kunne jo ellers ikke blive nærende — for at tilintetgjøre mulige Sygdomsspirer og for at øge Holdbarheden. Det er dog ikke alene unødvendigt, men ligefremt skadeligt, at lade Maden spilkoge uafbrudt, altsaa lade den staa paa Kogepunktet hele Tiden; thi alene den vedholdende, jævne Varme tjener rettelig til at forvandle Stofferne under Tillavningen.

Ukjendskab til denne simple fysiske Lov, vel ogsaa nogen Ligegyldighed og Skødesløshed, er Skyld i, at megen Mad, der ved en fornuftig Behandling kunde været blevet god, nu bliver alt andet end velsmagende og fordøielig, altsaa nærende Føde, ligesom Masser af Brændsel ligefrem bortødsles ved denne desværre altfor gængse Galopkogning. Lad os, for at tage et Exempel, tænke, at Tiden er løbet fra den, som skal lave Maden; det sædvanlige er da, at Kogekarrene hylles i sande Kraterflammer, saa hele Kjøkkenet staar i Damp, fordi det antages, at en slig forceret Kogning kan erstatte den Tid, som tabtes ved Glemsomhed. En saadan Anskuelse er urigtig; thi den Tid, som Fødestoffernes Omdannelse ved Varmens Indvirkning fordrer, beroer paa en Naturlov, og Naturens Love lade sig slet ikke ændre.

Vor Næse siger os ogsaa, at der ved den overdrevne Kogning gaa andre Ting bort, end det bare Vand, nemlig den pikante krydrede Madduft. Da denne ubetinget indeholder Stoffer, som øge Madens Velsmag,

ligger det nær at tro, at disse Stoffer ogsaa ere nærende, fordi at god Mad absolut skal være velmagende.

Det bedste Bevis for Rigtigheden af, hvad der her er sagt, afgiver jo netop Høkogningen. Egentlig er denne jo ikke nogen virkelig Kogning, men kun en Bevaring af Varmen, hvorved denne ikke sænkes under det Punkt, som fordres til Stoffernes Omdannelse. Trods dette ser man dog Folk reklamere med Høkasser, »som holde Maden i Kog i 10 Timer«. Til Held for vore Maver er dette en fysisk Umulighed, thi var Paastanden rigtig vilde det, som skulde gælde for Mad, være blevet en baade nærings- og smagløs Masse.

Det tør ikke paastaas, at det i ethvert Tilfælde er ligesaa besparende, som det er bekvemt, med Kogning i Hø, særlig naar Gryden skal bringes i Kog paa et Komfur. Dettets store Jernmasse binder megen Varme og meget Brændsel tabes, naar Gryden tages af. Gasfyret er derimod som skabt for Høkogning, der da ogsaa rigtig tog Fart, da Gas blev almindeligt til Kogning; det tør derfor forudsættes, at Hø- eller Varmekassen nu bruges i ethvert økonomisk ledet Kjøkken. Man er ved Gas i Stand til at lade Varmen virke øieblikkelig, uafhængig af slet Brændsel eller daarligt Skorstenstræk, i den Tid og Grad, som Formaålet kræver, uden at noget, som ved andet Brændsel, gaar til Spilde.

Efter Dr. *Krabbes* Forsøg paa Landbohøiskolen, dræbes Trikiner ved 45° R.; gaar man nu ogsaa op til 50°, vil det findes, at ved Kogning eller Stegning af meget store Stykker Kjød, lad os sige 16 Pund, gaar Varmen inderst i Kjødet kun nogle faa Grader over denne Temperatur, selv om Kogningen eller Stegningen varer i 4 Timer. Kjødet og Blodet tabe den røde Farve ved 56° R., fordi Æggehvidestofferne da løbe sammen.

Er Stegen derfor rød indvendig, ved man, at denne Varmegrad ikke er naaet.

Docent *Fjords* mange og indgaaende Forsøg have bevist, at de ønskede Forandringer i Fødestofferne hidføres ene og alene ved den jævne, vedvarende Varme, og ikke ved Kogningen. 7 Pund Oxekjød lagdes i Vand, som i 3 Timer holdtes ved omtrent 67° (13° under Kogepunktet). Kjødets blev velkogt og Suppen god. Endvidere forsøgte der 2 Gange med 10 Pund Oxekjød, der deltes i lige, og saavidt muligt, ens Dele, hvoraf den ene med Urter kogte over Ilden i 3 Timer, den anden, ogsaa med Urter, kogte 1/2 Time, og stod i Høkkassen i 5 Timer. Ved Tilsætning af kogende Vand bragtes Suppens Maal til at være ens. Flere, som ikke vidste, hvilket der var hvilket, smagte Maden og udtalte, at Kjødets, som var kogt i Hø, ubetinget var bedst, og Suppen, omend mindre kraftig, mere aromatisk end den, som var kogt over Ilden. Med Vandgrød var noget lignende Tilfældet.

Det samme gjælder om Stegning, thi ønsker man en virkelig saftig Steg (her menes ikke Vildt, Boeuf à la mode og lign., som jo mere dampes end steges), saa sættes Panden med noget Fedt — *men ingensomhelst Slags Væde* — i den fuldt hede Ovn, hvis Dør holdes lukket. Varmen vedligeholdes til Kjødets er velbrunet, men sænkes da. Temperaturen kan jo i en Ovn med Vand ikke bringes synderligt over Kogepunktet, der er for svag en Varme til at brune eller svide Kjødets Ydre, saa at den derved dannede faste Hinde kan hindre de i Kjødets Indre værende flydende Næringsstoffer fra at trænge ud og blive haarde, uden Smag og Næring. Er Bruningen endt, kan der hældes kogende Vand i Panden, hvorved der faaes mere Sky, og naar Stegen næsten er færdig, og dens Ydre, som, særlig ved Gaas, And og Flæskesteg, ønskes sprød,

tømmes Panden for Skyen. Imedens denne laves til Sauce, staar Stegen i Ovn, hvis Dør holdes aaben, for ved passende Varme at fries for Vanddampene og derved sprødes. En Steg kan umulig blive hverken saftig, mør, brun eller sprød, naar den hele Tiden staar i Vand; den bliver da kogt og ikke stegt.

Den eiendommelige pikante Madduft, der har en saa særlig heldig Indvirkning paa Smagsnerverne, altsaa ogsaa paa Fordøielsen og derved paa hele det menneskelige Legemes Velbefindende, bevares ubetinget bedst, naar Fødemidlerne i lukkede Rum bringes op til en højere Varmegrad, og derefter underkastes en langsom videre Omdannelse af selve Stofferne ved en svagere Varme.

Høkasser eller *Varmeholdere* kunne laves af saa at sige enhver Kasse eller Kurv, der har en passende Størrelse til Kogekarrene. Dels af Hensyn til Pladsen, der i mange Kjøkkener er meget begrænset, dels af andre Grunde, som man ved mangeaarig Praxis træffer paa Erfaringens Vei, kan en Høkedel med Laag, lavet af Jernplader og derefter galvaniseret, anbefales dem, der ønske noget særligt praktisk. Kedlen maaler ca. 20" i Højde og Vidde; den rummer paa en Gang en 16 Pots Gryde og ovenpaa denne et noget mindre Kar. Den kan dertil bruges som Vadske- eller Skyllekedel, bliver ikke sur eller fugtig, som Kasser af Træ, tager ringe Plads op, og er dog stor nok til de fleste Husholdninger. Høet kan let holdes tørt, om det pusles op, naar Kedlen, efter endt Brug, sættes lidt over Ilden, og endelig er al Brandfare her udelukket, medens dette ikke er Tilfældet ved Trækasser, idet et Karret vedhængende Stykke Papir eller lignende, kan føre Ilden med ned i Kassen. Kedlen fores i Bunden og langs Siderne med Pap eller Papir og fyldes godt halvt med

løst fint Naturhø, der maa omslutte Karret i mindst 3 Tommers Tykkelse.

Høkasser med fast Stopning passe ikke til ethvert Kar — at holde en særlig Høkasse til alle de forskellige Kar, som bruges, synes ikke heldigt — de ere vanskelige, for ikke at sige umulige, at holde tørre; thi selv om man, saa godt som muligt, søger at undgaa Spild, er saadant dog hændeligt; ialfald er Em uundgaeligt, og er Stopningen først vaad, ja, saa gaar alt galt.

Scm Stoppemateriale eller Isoleringsstof til Kassen er fint Naturhø fra Plæner eller Enge, baade godt og billigt. Træuld, naar det er fint, kan ogsaa bruges, ligesaa uldne Tæpper, men saavel Høet, som andet, der bruges, maa dog af og til plukkes op og luftes ud; det kan da vare i flere Aar. Til Pudlen kan der ogsaa bruges Hø, men denne maa da være dobbelt saa tyk, hvorved den bliver klodset at bruge, end naar den fyldes med Uld, Fjer eller uldne Smaaklude. Disse dyriske Stoffer ere nemlig slette Varmeledere, og de klumpe ikke saa let sammen som f. Eks. Vat eller Bomuld.

Løvrigt kan til et mindre Kogekar meget vel anvendes et flere Gange sammenlagt Tæppe, ja selv flere Lag store Aviser kunne danne en improviseret Varmekasse.

Kogekarrene kunne bruges af enhver Form, naar de bringes i Kog paa Komfuret og Hensyn kun tages til selve Kogningen. Koges der derimod paa Gas, tilraades det at bruge lave, vide og aldeles fladbundede Kar, fordi det ved Gaskogningen alene er Bundfladen, der skal fange Varmen. Det mindre Gasbrug vil inden ret længe erstatte Anskaffelsen. Naar Flere, der bruge fladbundede Kar, klage over, at Maden i disse lettere brænder paa, ligger dette sikkert i, om Paapasselighed

ved Fyret ellers iagttages, at der til Røringen bruges en almindelig rundbladet Slev, som jo kun berører en enkelt Linie af Bunden. Skjærer man derimod Koppen lige, faas en Røreflade. Bedst er en Staalspatel med Træskaft, den Slags, som Malerne bruge. Da en blank og glat Overflade lettere optager og holder Varmen end en sort og mat, ere blanke Kogekar, særlig af Kobber, de bedste, og i Længden ogsaa de billigste. Tyndstøbte og emaillede Kar bruges jo mest i almindelige Kjøkkener. At Emailen skal kunde holde, naar Karrene sættes tomme eller med tørre Stoffer over Ilden, eller straks, naar Karret er tømt, men endnu hedt, taale koldt Vand, kan ikke noget rimeligt Menmeske forlange.

De lette, pressede, emaillede Kar kunne være ganske brugelige i de mindre Størrelser, derimod ere de større — fra 3 à 4 Potter og derover — saa uholdbare og upraktiske som tænkes kan. Kogekarrene skulde have velsluttende Laag, der ikke maa tages af under de fastsatte Kogetider, hverken over Ilden eller i Varmekassen.

Jo større og fuldere Kar jo bedre. Under halvfulde eller under 2 Potter lykkes Kogningen ikke godt, fordi Portionen er for lille til at indeholde den til Stoffernes Omdannelse nødvendige Varme. Man hjælper sig da, naar saadanne Smaaportioner — for Exempel Havregrød eller lignende — skulle koges, ved i Høet at sætte det lille Kar i et større, hvori er lidt kogende Vand.

Kogetiden over Ilden er, naar ellers det Øvrige nøie følges, det Punkt, hvorpaa Madens Velsmag og øvrige gode Egenskaber væsentligst beroer. Navnlig gjælder dette særligt for Kjøds Vedkommende, fordi saavel Formen som Størrelsen kan være saare vexlende, saa nogen aldeles nøiagtig Tid ikke kan forud bestemmes

for hvert enkelt Tilfælde. Man bruge da sin Omtanke og Forstand, uden hvilke alligevel ikke selv den bedste Veiledning nytter. Medens saaledes en 10 à 12 Punds Skinke skal koge i $\frac{1}{2}$ Time, har en Høne, Oxe- eller Lammebryst eller Oxetunge nok af $\frac{1}{4}$ Time. Salt Kjød fordrer lidt længere Kog end fersk, og det er ikke alene Vægten af Stykkerne, det gjælder, men mere Tykkelsen og Alderen. Grøntsager kunne nøies med at komme i godt Kog. Det raades til ikke at koge længere end høist nødvendigt over Ilden; Maden bliver da mest velsmagende.

Kogetiden regnes fra naar Dampen strømmer rask ud under Laaget, som derefter ikke maa tages af.

At Maden bliver noget længere i Høkassen, end de her nævnte Minimumstider, skader ikke. Røget Skinke kan saaledes sættes i Varmeholderen om Aftenen, og holdes varm til næste Dag. Dette bør dog ikke ske ved fersk Kjød, da det saa kan hænde, at Suppen bliver sur.

Ved Kogningen af Kjød gjælder Reglen, at en saakaldt kraftig Suppe og et saftigt mørt Stykke Kjød er uforeneligt. Foretrækkes det sidste, hvilket turde være det fornuftigste, kommes Kjødet først i Gryden, naar Vandet koger.

Røget Skinke og *salt Kjød* koger $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Time og staa i Høet 5 à 6 Timer.

Kjødsuppe. Kjødet koger fra 20 til 30 Minutter, da kommes Rødder og Urter paa. Naar det er kommet i Kog, sættes Gryden i Høet, hvor den bliver i 4—5 Timer. Bollerne koges for sig og kommes i Terrinen; de varmes da af Suppen.

Søbekaal behandles som Kjødsuppe.

For at borttage Grønkaalens bittre Smag halvkoges Kaalen og Vandet bortkastes, før den koges sammen med Urterne. Da det her, ligesom ved gule Ærter og

anden Saltmadssuppe, er vanskeligt at bestemme Saltsmagen, maa Sulet og det øvrige helst koge hver for sig.

Gule Ærter, se Søbekaal. Da Ærter og Bønner ikke godt koges møre sammen med Salt, bør de helst koges for sig selv; derimod kunne Rødder og Urter godt koges sammen med Sulet. Kogning i Hø giver jo ikke den Bevægelse i Maden, som naar Gryden hele Tiden staar over Ilden, der røres jo heller ikke i Maden. Ærter, saavelsom Gryn, ligge derfor hele, skjøndt de ere fuldt møre. Det, der gjør, at Rødder og Urter ikke koge ud, er Aarsag til, at Ærter og Gryn ligge hele. Naar Ærtegryden tages op af Høet, sættes den lidt over Ilden, de møre Ærter mases da let ud med en Slev.

Fylldt Hvidkaalshoved koges $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Time og staar i Høet 4—5 Timer.

Grød. Da der ved almindelig Kogning fordamper indtil $\frac{1}{3}$ af Vandet eller Mælken, maa der tages mindre Væde til Kogning i Hø. Mælken bør helst være uskummet; 3 Potter til hvert Pund Gryn, af Vand noget mindre. Naar Grynene, som ellers under Omrøren ere dryssede i det kogende Vand eller Mælk, og holdt kogende under stadig Røren i $\frac{1}{4}$ Time, hvorved de jævne godt, sættes Gryden i Høet, hvor den staar i 4 Timer. Skulde Emen have fortættet sig til Vand ovenpaa Grøden, sættes Gryden lidt over Ilden, og Grøden røres om.

Vælling og Grynssuppe. Som ved Grød tages her ogsaa mindre Væde. Gryden kan, naar den er godt i Kog, sættes i Høet i 4 Timer, men Maden bliver jævne ved at behandles som ved Grød.

Blomkaal og andet Grønsel bringes i godt Kog og bliver 3 Timer i Høet.

Kjød- og Melbuddinger koges i $\frac{1}{2}$ til $\frac{3}{4}$ Time og staar i Høet i 4—5 Timer. Se under: »En Middag i Hø.»

Kartofler blive vandede og ikke videre heldige i Hø. Det samme gjælder Rødbeder, som overhovedet aldrig burde koges, men efter at være rensede, bages i deres egen Saft i Ovn, hvorved Smagen bliver langt bedre.

Til Stegning egner Høkassen sig ikke. Vil man have en saftig Steg, saa fordres hertil en Ovn. Der er dog dem som bruge at sætte Bouef à la Mode, Fricandeau o. l. Retter, der mere skulle dampes end steges, i Hø. Karret med saadant sættes da, efter at Sagerne ere velbrunede over Ilden, helst i et noget større Kar med kogende Vand.

Høkassen bør helst staa tæt ved Fyrstedet, og Nedsætning og Pakning af Karrene ske skyndsomst og omhyggeligt. Man ved jo, at Maden, fra den tages af Ilden, ikke tilføres nogen Varme. Det gjælder derfor om nøie at passe paa, at den, der er til Stede, ikke undslipper i Utide.

Er Høkassen eller Varmeholderen, den være nu enten af Træ eller Metal, indrettet til 2 Kar, større finde næppe Anvendelse i almindelige Kjøkkener, saa sættes det største altid nederst, efter at et dertil passende Hul er puslet op i Høet, der kun behøver at naa til Karrets Overkant. Paa det store Kars omvendte Laag — det maa vendes mens Karret staar paa Ilden — sættes saa det mindre Kar. Nedsætningen maa ske paa samme Tid, ligesom der selvfølgelig ikke maa aabnes for at se til Maden, før den bestemte Tid er omme. Sættes nu Varmeholderens Størrelse til 18 à 20" i Høide og Bredde, bør Pudens være ca. 12" bredere, for at være stor nok til, ved at stoppes ned om det mindre Kars Sider, at dække dette, saa at intet Hø behøves dertil. For at Madens Em ikke skal fugte Pudens for meget, er det godt at lægge nogle Lag Papir ovenpaa Karrenes Laag. Skulde man ikke synes om,

at Karrene komme i umiddelbar Berørelse med Høet, undgaaes dette ved over Høet at brede et let Klæde, stort nok til, at Karrene kunne dækkes dermed.

Skulde Kogning i Hø mislykkes første Gang den anvendes, bør Methoden derfor ikke betragtes som uanvendelig; den har jo staaet sin Prøve og været til stor Nytte i Aarhundreder. Fremgangsmaaden har da neppe været fulgt saa nøiagtigt, som der kunde fordrres, for at naa et godt Udfald. I saadanne uformodede Tilfælde, maa Maden, om den er kogt for lidt, sættes paa Ilden for at færdiglaves.

En Middag i Hø. Særlig om Søndagen, som Folk jo ofte ynde at bruge til en eller anden Udflugt, turde følgende nemme og sikre Maade at lave Maden paa, anbefales. Der vælges da for Exempel enten Kjødsuppe eller Frikase, og en eller anden Slags Budding, eller i alt Fald en Sammensætning, egnet til samlet at behandles i Varmeholderen eller Høkassen. Kyndighed og Omtanke vil af det store Udvalg af herfor passende Retter, let vide at undgaa Ensformighed i Spisesedlen.

Klokken er 7 eller 8 om Morgenen; Kjød, Urter og Rødder til Frikaseen er til Stede, ligesaa Ingredienserne til Buddingen, om en saadan ønskes. Høet i Kassen pusles op og laves til en Rede, hvori den tomme Kjødgryde sættes, saa den staar lige i Midten. Er Høet nu presset fast om Gryden, vil denne ved at tages op, have dannet en Form, hvori den efter Kogningen anbringes. Kjødet koger $\frac{1}{4}$ Time, hvorefter Urter og Rødder kommes i Gryden, hvis Laag vendes. Er Gryden atter kommet godt i Kog, sættes den ned i Høet. Buddingen maa dog være færdig til samme Tid for at begge Gryder paa en og samme Tid kunne komme i Høet.

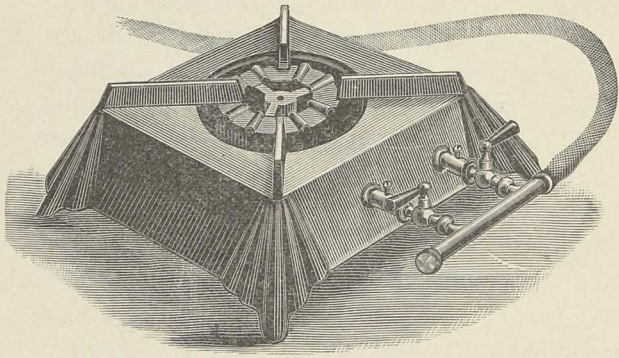
Buddingmassen fyldes i et Fad eller en flad Form,

der dækket med Laag, kan staa i en flad Gryde med Laag, og som fyldes med saameget Vand, at dette staar godt op om, men ikke gaar ind til selve Budgingen, der koger i Gryden i $\frac{1}{2}$ til $\frac{3}{4}$ Time før den sættes i Høet paa Frikaségrydens Laag. Skulde Budgingegryden være størst, maa man selvfølgelig indrette sig paa, at sætte denne nederst. Laaget dækkes med Aviser eller andet Papir, hvorpaa den mindre Gryde sættes. Denne dækkes ogsaa med Papir samt Pudren, der stoppes saa langt ned om Siderne, at den naaer Høet. Til sidst lægges Laaget paa Kassen.

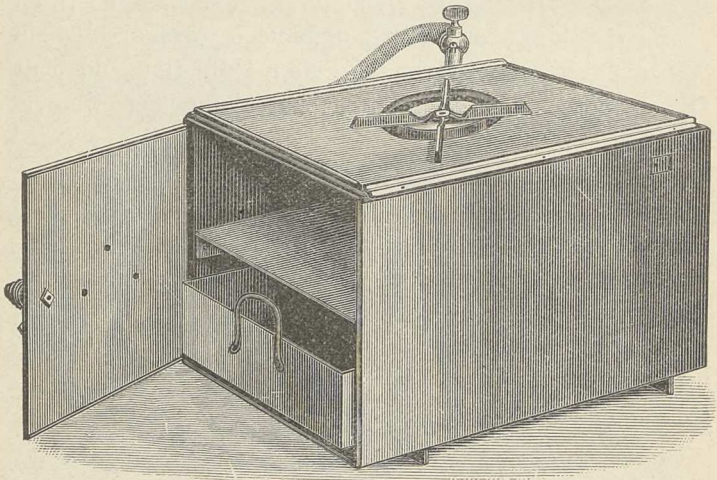
Man kan nu tage afsted. Maden vil passe sig selv, og være færdig om 4 Timer, om ellers alt er gaaet ret til. Skulde man vende tilbage endogsaa flere Timer senere, gjør dette intet. Maden kan vel være noget afsvalet, men har ellers ingen Skade taget. Gryderne sættes da paa Ilden for at give Maden Varme.

Naar Bordet er dækket og Sauceen lavet er alt rede til, at man kan styrke sig efter Udflugten, uden at Husmoderen eller andre først skal uleilige sig i timevis dermed.

At en praktisk indrettet Høkasse i alle Maader er noget af det nyttigste Inventar i et Kjøkken ville alle sande, som ere fortrolige med dens saare alsidige Anvendelse. Man maa kun undre sig over, at den ikke bruges overalt, hvor der laves Mad.

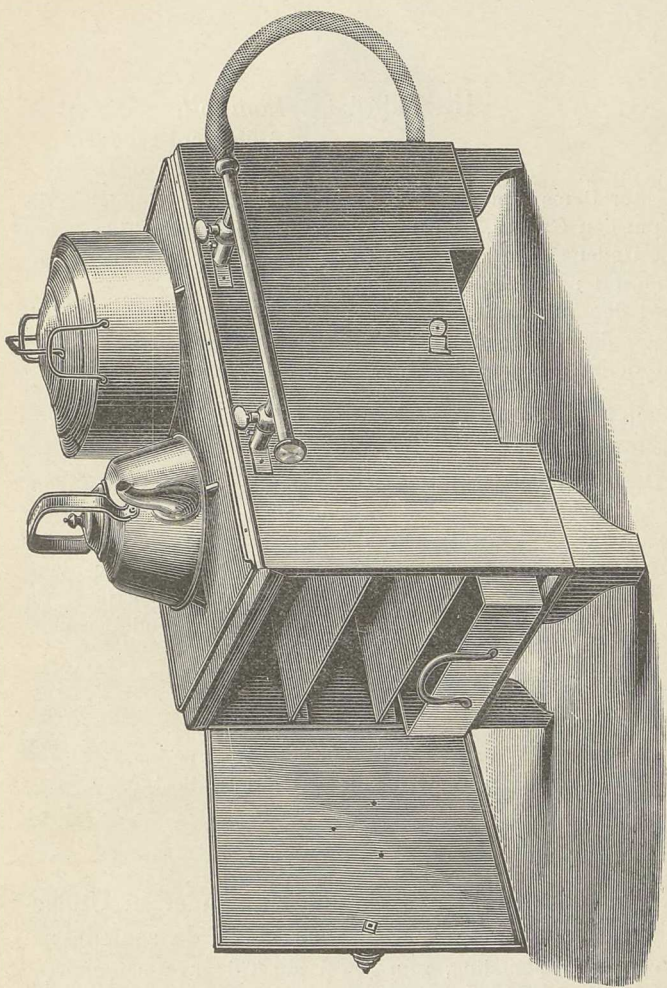


Lomholts dobbelte Gasleder.



Lomholts mindre Gasovn.

Indvendigt Maal: ca. 9" høi, 11" bred og 16" lang.



Lomholts større Gasovn.
Indvendigt Maal: ca. 12" høi, 13" bred og 21" lang.

Jernfedt

til at holde Gasovne, Apparater, Strygejern og andre Gjenstande af Jern eller Staal smukke og frie for Rust, uden at smitte af, haves i Glas til 1 Krone.

Ved fornuftigt Brug, kan Indholdet af et saadant Glas vare i lange Tider, da der kun behøves en ganske svag Hinde, for at skytte Sagerne.

Hr. Fabrikant *Lomholt*,

Abildgaardsgade 30,
Kjøbenhavn, Ø.

Efter Deres Opfordring i December, om en Udtalelse fra mig om den Gasovn, som jeg da — efter længere Tids forud-gaaet Undersøgelse paa dette Omraade — købte af Dem, kan jeg nu, efter 5 Maaneders Brug af Ovn, udtale:

At jeg fuldt ud kan slutte mig til de mange rosende Udtalelser, der stadig fremkomme om Deres Ovn; den er i høj Grad værdig til Paaagtning, dels fordi den bager og steger godt, nemt og renligt, ligesom Mad og Porcellæn varmes deri alene ved Spildevarmen fra Overfyrene, hvorpaa der koges — altsaa gratis.

Hvad jeg dog særlig lægger Vægt paa, er, at Ovn, som Følge af det valgte System, virkelig steger Kjødet paa samme Maade, som vi gennem lange Tider ere vant til her i Landet i vore Komfurovne, hvilke den i sin Arbeidsmaade har særdeles meget tilfælles med, dog at den er langt lettere at betjene, da man er fuldstændig Herre over saavel Over- som Undervarmens Regulering efter Behovet.

Holbæk, den 1ste Maj 1893.

Viggo Andersen,

Tobaksfabrikant og

Medlem af det stedlige Gasværks Bestyrelse.

Den 12te Mai 1899 sendte Hr. Andersen Underhæderen ind til Istandsættelse, og skrev da saaledes:

»Til den Anbefaling, som jeg i sin Tid gav Dem efter et Aars Forløb, kan jeg i Dag tilføie, at dette er den første Fornyelse efter ca. 8 Aars Brug, og at Ovn, der bliver brugt daglig, iøvrigt er i fortrinlig Stand.

Ærbødigt

Viggo Andersen.«



Brændsel-Sparereren.

Der kastes bevisligt, mellem Aar og Dag, for mange Penge af uforbrændt Kul og Kokes i Skarnbøtten, fordi Askens Frasigtning i et aabent Sold, medfører et saadant Griseri af Støv, saavel for Udføreren som for Omgivelserne, at dette ellers meget lønnende Arbejde, trods den bedste Villie, vistnok oprigtig talt i Reglen helt undlades, selv om man ogsaa troer, at det udføres.

Der anbefales derfor hertil en stærk, galvaniseret Jernspand (7½ Kr.), hvori Sigtningen sker i lukket Rum, altsaa uden Støv.

Alt Affald fra Fyrstederne kommes i Spanden, som forsynet med Laag, rystes godt om; bedst sker dette ved at vælte Spanden, der staar paa Gulvet, rask fra den ene Side til den anden, medens venstre Haand holder Laaget fast. Medens der tændes op i Kakkelloven med friske Kul eller Kokes, vil Støvet i Spanden have sat sig; det uforbrændte Kul eller Kokes i Soldet, hvorfra Sten og Slagge fjernes, fyldes da paa det blanke Fyr.

At fugte Kokes er ikke heldigt; de brænde dog ikke før Vandet er fordampet; Ovnene tilsmudsnes, ved at Dampen danner Sod, og Kokeskasserne ruste af Vandet.

