

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

XIV. Die Selbstanfertigung einer Kochkiste

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

## XIV. Die Selbstanfertigung einer Kochkiste.

Geeignet ist jede Kiste, die einen passenden Deckel hat und so groß ist, daß, wenn der Kochtopf darin steht, mindestens 15 cm Raum nach allen Seiten bleibt, der mit Heu oder Holzwolle ausgefüllt wird.

Zunächst wird die Kiste mit einer mehrfachen Lage von Zeitungspapier ausgeklebt, wobei etwaige Ritzen und Fugen besonders zu berücksichtigen sind. Dann beginnt das Stopfen. Man benützt entweder Packheu oder nicht zu grobe Holzwolle und bedeckt zunächst den Boden etwa 15 cm hoch, und zwar werden immer nur kleine Mengen auf einmal recht fest eingedrückt. In gleicher Weise werden die Seitenwände aufgefüllt, und in der Mitte bleibt ein Loch für den Topf frei.

Ferner arbeitet man ein Kissen mit waschbarem Bezug (irgend welche Reste), das etwas größer sein muß als die ganze Kiste. Es wird nur locker gefüllt, so daß es sich gut einpressen läßt.

Beim Gebrauche gräbt man in der Mitte des Heues eine Vertiefung, größer oder kleiner, je nach Art des Kochtopfes, legt diese Höhlung mit einem waschbaren Tuche aus und stellt nun schnell den Topf mit der kochenden Speise hinein. Recht geschwind werden die Tuchzipfel darüber geschlagen, das Kissen aufgelegt und der Kistendeckel geschlossen. Damit er nicht aufspringt, versieht man die Kiste mit einer Krampe.

Von außen streicht man die Kiste am besten mit Ölfarbe an, einmal um die Poren des Holzes zu schließen und dadurch einen besseren Luftabschluß zu ermöglichen, zweitens des hübschen Aussehens und der leichteren Reinigung wegen. Will man in der Kochkiste mehrere Töpfe unterbringen, so muß sie entsprechend länger sein, so daß man zwei Löcher für die Töpfe bilden kann.

Alle Speisen müssen kochend eingesetzt werden, und der Topfdeckel darf zuletzt nicht mehr aufgehoben werden, damit aller

Dampf im Topfe zurückgehalten wird. Die Ankochzeit ist verschieden und richtet sich danach, wie lange das betreffende Gericht zum Garwerden benötigt. Flocken z. B., die schnell gar sind und eigentlich mehr eines Quellens als Kochens bedürfen, stellt man gleich ein, sowie sie kochen; dadurch verhindert man auch das so lästige Überlaufen, das bei längerem Ankochen im geschlossenen Topfe unvermeidlich ist.

Auch Dörrobst bringt man sogleich nach dem Aufkochen in die Kiste, da es durch langsames Quellen schmächhafter wird, als wenn es richtig kocht.

Frisches Obst, Grieß und Grützen kocht man 8—10 Minuten vor, Graupen und Gemüse 15—20, Hülsenfrüchte 25 Minuten.

Da die Kiste, während die Speisen darin sind, nicht geöffnet werden darf, sind alle Zutaten gleich dazu zu geben; will man sie erst später beifügen, so muß das Gericht nochmals auf dem Feuer angekocht werden.

Die Zeit zum Garwerden muß bei der Kiste etwa um die Hälfte länger gerechnet werden, als auf dem Feuer; ein längeres Stehenlassen schadet nicht.

Außer zum Fertigkochen ist die Kiste auch vortrefflich zum Warmhalten der Speisen zu gebrauchen, und dies kommt der Hausfrau nicht nur dann zustatten, wenn sie das Essen für längere Zeit warm erhalten muß, sondern auch z. B. wenn sie einen Gasföcher mit nur zwei Flammen hat; auf der einen kochen die Kartoffeln, die andere möchte sie zum Braten benutzen. So stellt sie die Suppe oder Soße, die bisher diesen Platz einnahm, in die Kochkiste und findet sie heiß und dampfend vor, wenn das Essen angerichtet werden soll.

Das Prinzip der Wärmezusammenhaltung, auf dem die Kochkiste beruht, läßt sich zum Warmhalten der Speisen auch in anderer, sehr einfacher Weise benutzen. Man legt vorerst ein Tuch auf den Tisch, groß genug, um den betreffenden Kochtopf einzuhüllen, und darüber sternförmig 5—6 große Zeitungsbogen. Der dampfende Topf wird nun darauf gestellt, schnell das Papier zugeschlagen und das Tuch darum gewickelt. In einem möglichst wenig dem Luftzuge ausgesetzten Platze bringt man diesen „Wärmepapparat“ unter und kann ihm noch nach einer Stunde das Essen heiß entnehmen.

Diese einfache Vorrichtung bewährt sich bestens, wenn das Essen warm an einen anderen Ort, z. B. an die Arbeitsstelle oder aufs Feld gebracht werden soll. Bei großen Mengen stellt ein Kinder- oder Handwagen, mit Heu ausgefüllt, die „Kochkiste“ dar.

Zur Zubereitung in der Kochkiste sind alle Speisen mit längerer Kochzeit geeignet, ausgenommen diejenigen, die auf scharfem Feuer schnell gebraten oder in hoher Hitze gebacken werden müssen.