

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltungsbuch für den einfachen Haushalt

**Amberg, Lina
Rost, Clara
Schubert, Margarete
Saarbrücken, 1905**

Rezepte und Angabe der Vorkochzeit für Speisen in der Kochkiste.

urn:nbn:de:bsz:31-57534

Rezepte und Angabe der Vorkochzeit für Speisen in der Kochkiste.

Zweck der Kochkiste.

In Folge der schlechten Wärmeleitung, welche durch die Polsterung der Kiste gebildet ist, werden Speisen welche in dicht schließenden Töpfen vorher kurze Zeit angekocht waren in der Kochkiste ganz ohne Feuer vollständig gar und bleiben auch mindestens 8—10 Stunden heiß ohne zu verkochen, ohne daß dieselben an Geschmack verlieren. Dadurch spart man viel Geld, da die Kiste für die Feuerung auf das mindeste reduziert sind, Zeit, „da man sich, sobald die Töpfe in der Kiste sind, um das Kochen nicht mehr zu kümmern braucht, Töpfe, da dieselbe nur kurze Zeit dem Feuer ausgesetzt sind, Ärger, da ein Anbrennen und Ueberkochen nicht mehr vorkommen kann und die Speisen wohlschmeckend werden.“

Ein Mißlingen der Speisen ist in der Kochkiste ausgeschlossen, wenn die Speisen in richtiger Weise vorbereitet und genügend durchgekocht und bei der Herstellung der Kochkiste sowie beim Einsetzen der Speisen sorgfältig verfahren wird.

Es sei hier noch erwähnt, daß z. B. Gemüse, nachdem dasselbe abgebrüht ist, noch ca. 5 Minuten mit der Einbrenne aufkochen muß, ehe dasselbe in die Kiste kommt. Kartoffeln dürfen nur mit ganz wenig Wasser aufgesetzt werden, da dieselben sonst wässerig werden. Braten wird erst auf allen Seiten richtig braun gebraten, und, nachdem man etwas Wasser oder Fleischbrühe zugeschüttet, bei geschlossenem Deckel noch ca. 10 Min. aufgekocht und dann in die Kiste gesetzt.

Die Speisen werden möglichst früh morgens während des Kaffeekochens oder direkt darnach angekocht, da man um diese Zeit doch Feuer haben muß, und beachte, daß die Deckel der Töpfe 10 Min. vor dem Einsetzen in die Kiste nicht mehr geöffnet werden, damit der Dampf nicht entweichen kann.

Die Speisen müssen etwa 1—1½ Stunde länger in der Kiste bleiben als sonst auf dem Herd, jedoch schadet es nichts, wenn dieselben auch 10 Stunden oder länger aufgehoben werden. Soll ein Topf unbenutzt bleiben, so setze man denselben trotz-

dem mit
Topf fe
S
Zirne
4 Größ
Stellunge
1. für e
2. " 1
3. " 2
4. " 4
und
5. für
6. " 6
und

Na
fleisch) a
kochen
Gries,
läßt dar
ohne de

Na
gebraten
Mehl m
den Top
sotort in

W
1 Gfl.
zu, ver
dämpfer

dem mit heißem Wasser in die Kiste, damit dem nächstliegenden Topf keine Hitze durch den leeren Raum entzogen wird.

Schön ausgestattete Kochkisten werden von der Firma Paul Winkler, St. Johann, Bahnhofstraße 94, in 4 Größen und nachverzeichneten gangbaren Zusammenstellungen geliefert:

- | | | | | |
|----|------------------------|---------|---------|--------------|
| 1. | für einfachen Haushalt | 1 Kiste | Größe I | mit 2 Töpfen |
| 2. | " 1 bis 2 Personen | 1 " | " | I " 3 " |
| 3. | " 3 bis 5 " | 1 " | " | II " 4 " |
| 4. | " 4 bis 5 " | 1 " | " | II " 3 " |
- und einem ovalen Bräter.
- | | | | | |
|----|----------------------|---------|-----------|----------|
| 5. | für 6 bis 8 Personen | 1 Kiste | Größe III | mit 4 " |
| 6. | " 6 bis 10 " | 1 " | " | IV " 3 " |
- und einem ovalen Bräter.

Rindfleisch.

Nachdem das Fleisch wie bereits angegeben (siehe Rindfleisch) zum Kochen gebracht ist, läßt man dasselbe 20 Min. kochen, gibt dann die für die Suppe bestimmte Einlage, Reis, Gries, Gerste, Einlauf oder dgl. zu, verschließt den Topf fest, läßt dann noch 8–10 Min. kochen und stellt den Topf sofort ohne denselben wieder zu öffnen in die Kiste.

Schmorbraten.

(Siehe Rindfleisch.)

Nachdem das Fleisch auf allen Seiten schön braun angebraten ist, gießt man $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser zu, rührt dann 1 Eßl. Mehl mit kaltem Wasser an, gibt dies der Sauce bei, deckt den Topf zu, läßt noch 8–10 Min. schmoren und stellt dann sofort in die Kiste.

Bierbraten.

(Siehe Bierbraten.)

Wenn das Fleisch 20 Min. gedämpft hat, gibt man 1 Eßl. angerührtes Mehl und 1–2 kleingeschnittene Gurken zu, verschließt den Topf gut, läßt noch weiter 8–10 Min. dämpfen und stellt dann sofort in die Kiste.

Gedämpftes Schweinefleisch.

(Siehe gedämpftes Schweinefleisch.)

Hat das Fleisch auf allen Seiten eine schöne braune Farbe bekommen, dann gießt man eine $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser und eine $\frac{1}{2}$ Tasse Essig zu, verschließt den Topf gut, läßt noch 8 bis 10 Minuten schmoren und stellt in die Kiste.

Schweinebraten.

(Siehe Schweinebraten.)

Kalbsbraten

ist die gleiche Behandlung.

Gedämpftes Kalbfleisch.

(Siehe gedämpftes Kalbfleisch.)

Hat das Fleisch 15 Minuten gedämpft gießt man $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser bei, gibt die angegebenen Zutaten zu, schließt den Topf fest und stellt ihn nach 8—10 Minuten in die Kiste.

Gedämpfte Leber.

(Siehe gedämpfte Leber.)

Nachdem die Leber auf beiden Seiten gut angebraten ist, gibt man Fleischbrühe oder Wasser zu, nebst den dazu gehörigen Bratenzutaten und 1 Eßl. angerührtes Mehl, verschließt den Topf fest und läßt noch einige Minuten dämpfen und stellt dann in die Kiste. (Die Leber wird ausgezeichnet und ist nicht hart.)

Gelbrüben.

(Siehe Gelbrüben.)

Nachdem die Gelbrüben einige Minuten im Fett gedämpft, gibt man Wasser oder Fleischbrühe zu, läßt wieder einige Minuten dämpfen, gibt dann das angerührte Mehl bei, verschließt den Topf fest und stellt ihn nach einigen Minuten in die Kiste.

Gelbrüben mit Hammelfleisch.

(Siehe Gelbrüben mit Hammelfleisch.)

Ist das Fleisch und Gemüse, wie bereits gesagt, in den Kochkistentopf eingeschichtet, gibt man Wasser oder Fleischbrühe zu, verschließt fest, läßt dasselbe 20 Min. dämpfen und stellt sofort in die Kiste.

Weißkraut mit Hackfleisch.

(Siehe Weißkraut mit Hackfleisch.)

Wenn der Kochkistentopf, wie gesagt, eingeschichtet ist, gibt man etwas Wasser oder Fleischbrühe zu, läßt 20 Min. gut verschlossen dämpfen und stellt dann in die Kiste.

Gedämpftes Weißkraut.

(Siehe Gedämpftes Weißkraut.)

Hat das Kraut 20 Min. bei gut verschlossenem Topf gedämpft, stellt man es in die Kiste.

Rotkraut.

Die gleiche Behandlung.

Schweinefleisch mit Kartoffeln.

Man belegt den Boden des Topfes mit gepöckeltem Rindfleisch, schneidet dann rohe Kartoffeln in Scheiben, vermischt sie mit Salz, Pfeffer, etwas fein gehackter Petersilie und Zwiebeln, legt die Hälfte derselben in den Topf, gibt dann $\frac{3}{4}$ Pfund in kleine Scheibchen geschnittenes Schweinefleisch auf die Kartoffeln und deckt das Fleisch mit der anderen Hälfte Kartoffeln zu, gießt $\frac{1}{4}$ Ltr. Fleischbrühe oder Wasser darüber, deckt den Topf fest zu, läßt 20 Min. dämpfen und stellt in die Kiste.

Sauerkraut.

(Siehe Sauerkraut.)

Wenn alles wie angegeben, vorgerichtet, läßt man das Kraut 20 Min. dämpfen, gibt dann das angerührte Mehl hinzu, deckt den Topf fest zu und läßt nochmals 8—10 Min. dämpfen und stellt dann in die Kiste.

Reisgemüse.

(Siehe Reisgemüse.)

Wenn der Reis wie angegeben, vorbereitet ist, läßt man denselben 15 Min. gut verschlossen dämpfen und stellt ihn in die Kiste.

Vorkochzeit der verschiedenen Speisen.

1. Suppen	Vorkochzeit Minuten.	2. Fleischspeisen	Vorkochzeit Minuten.
Gerstensuppe . . .	20—30	Gefochtes Fleisch	30—40
Grünkernsuppe . .	20	Gedämpftes "	30
Reisuppe	5	Braten	30—40
Hafergrütsuppe . .	10		
Griesuppe	3—5	3. Gemüse.	
Sagosuppe	3	Hülsenfrüchte . . .	30
Geröstete Weck-		Sauerkraut	30—40
mehlsuppe	3—5	Rotkraut Bayrisch	30—40
Brotsuppe	5	Kartoffelgemüse . .	10
Mehlsuppe	5	Reisgemüse	10
Kartoffelsuppe . .	10	4. Mehl-, Milch- und	
Bohnen, Erbsen,		Eierpeisen.	
Linsensuppe . . .	30	Reisbrei	10
Teigwarensuppe . .	3—5	Griesbrei	5
Fleisch, Knochen u.		Mehlbrei	2
Wurzelbrühe . .	30—40	Nudeln	3—5
Suppen v. Maggi		5. Obst.	
Suppenwürfel . .	3—5	Dürrobst	15
		Frisches Obst . . .	5—10

298. Speisezettel für 14 Tage.**Sonntag:**

Grünkernsuppe	9 Pfg.
Schmorbraten	57 "
Kartoffeln	9 "
Krautsalat	19 "
	<hr/>
	94 Pfg.

Montag:

Gefochtes Rindfleisch	47 ¹ / ₄	Pfg.
Reis	13	"
Tomatensauce	13 ³ / ₄	"
	<hr/>	
	74	Pfg.

Dienstag:

Hafergrüßsuppe	9 ¹ / ₂	Pfg.
Kartoffeln mit Schweinefleisch	53	"
	<hr/>	
	62 ¹ / ₂	Pfg.

Mittwoch:

Gerstesuppe	9 ¹ / ₄	Pfg.
Häringskartoffeln	44 ¹ / ₄	"
	<hr/>	
	53 ¹ / ₂	Pfg.

Donnerstag:

Suppenfleisch gebraten	58	Pfg.
Bruchreis für Suppe	2	"
Gelbrüben	15 ¹ / ₂	"
Kartoffeln	9	"
	<hr/>	
	84 ¹ / ₂	Pfg.

Freitag:

Rahmsuppe (Benutzung d. Klößewassers)	10	Pfg.
Wickelflöße	61	"
Petersilienauce	15	"
	<hr/>	
	86	Pfg.

Samstag:

Gebrannte Griesuppe	15	Pfg.
Kalbsgefröse	36	"
Kartoffeln	9	"
	<hr/>	
	60	Pfg.

Sonntag:

Schweinebraten	55	Pfg.
Sauerkraut (für 2 Tage)	30	"
Kartoffeln	9	"
	<hr/>	
	94	Pfg.

Montag:

Rohe Kartoffelsuppe (mit Verwendung der Fleischbrühe)	2	½ Pfg.
Suppenfleisch mit Pfeffersauce	60 ¹ / ₂	"
Kartoffeln	9	"
	<hr/>	
	71 ¹ / ₂	Pfg.

Dienstag:

Rahmsuppe (von der Klößbrühe)	10	Pfg.
Leberklöße	77	"
Sauerkraut (vom Sonntag)	—	"
	<hr/>	
	87	Pfg.

Mittwoch:

Gebraunte Mehlsuppe	15	Pfg.
Kartoffeln mit Rindfleisch	53 ¹ / ₄	"
	<hr/>	
	68 ¹ / ₄	"

Donnerstag:

Griesuppe (Fleischbrühe)	3	Pfg.
Gekochtes Rindfleisch	47 ¹ / ₄	"
Lauchgemüse	20	"
Kartoffeln	9	"
	<hr/>	
	79 ¹ / ₄	"

Freitag:

Geröstete Wecksuppe (Nudelbrühe)	15	Pfg.
Nudeln (selbstgemachte)	40	"
³ / ₄ Pfund Dürrobst	20	"
	<hr/>	
	75	Pfg.

Samstag:

Gerstensuppe (Verwendung der Gelingen- brühe)	3	Pfg.
Lungenmus	43	"
Kartoffeln	9	"
	<hr/>	
	55	Pfg.