

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

V. Die Kochkiste.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

950. Wein von schwarzen Johannisbeeren.

Aus 50 kg Beeren gewinnt man etwa 30 l Saft. Zu 1 l Saft nimmt man 2 l Wasser und 1 kg Zucker.

Die Beeren werden von den Kämmen gezupft, zerquetscht und ganz wie die roten Beeren gefeltert. Der Wein wird sehr kräftig und schmeckt nach 2- oder 3-jähriger Lagerung sehr gut.

951. Wein von weißen Johannisbeeren.

Aus 50 kg Beeren gewinnt man etwa 35 l Saft. Zu 1 l Saft nimmt man 2 l Wasser und 1 kg Zucker.

Die Beeren werden mit den Kämmen zerquetscht und wie die roten Beeren gefeltert. Der Wein wird nach 1 Jahr auf Flaschen abgezogen und zeichnet sich durch feinen, dem Champagner ähnlichen Geschmack aus.

952. Stachelbeerwein.

Zu 30 kg Stachelbeeren, welche halbreif gepflückt, von den Stielen befreit und zerquetscht werden, kommen 20 l Wasser. Nach 2 oder 3 Tagen wird die Masse gepreßt, den Treestern noch 5 l Wasser zugesetzt und dieselben tags darauf wieder gepreßt. Nun werden 9 kg Zucker ohne Erwärmung in dem Saft aufgelöst und alles zusammen ins Faß gefüllt. Das Faß sollte bis nach der stürmischen Gärung in einem Raum von 16° R. stets spundvoll gehalten werden, und kann nach 4 Wochen auf kühleres Lager gebracht werden. Im Januar oder Februar wird der Wein abgelassen und kann, sobald er klar ist, auf Flaschen abgezogen werden.

V. Die Kochliste.

Die Kochliste ist eine ebenso merkwürdige, als einfache Erfindung, welche nicht neu ist, aber in den letzten Jahren eine immer größere Verbreitung und weitere Verwendung findet.

Ursprünglich brauchte man zum „Heutkochen“ eine selbstgemachte, mit dürrer Gras ausgefüllte Kiste.

Seit mehreren Jahren aber hat sich die Industrie ihrer bemächtigt und sie steht jetzt schön ausgepolstert mit 3–4 gut verschließbaren Töpfen versehen, als ein fast unentbehrliches Küchengeräte vor uns.

Die Kochkiste, im Verein mit dem Gasherd, hat unter den Hausfrauen eine große Anzahl begeisterter Anhängerinnen gefunden. Ja sogar Forstleute, die bisher auf ihren Höhentouren jegliche warme Speisen entbehren mußten, sind jetzt bewaffnet mit einer kleinen Kochkiste und können um die Mittagszeit eine warme Mahlzeit im Freien abhalten.

Die Speisen werden nach den Vorschriften — wie sie in den gekauften Kochkisten sich finden, oder in den Kochschulen gelernt, oder von Bernhard Reichenbacher in Gera kostenfrei bezogen werden — mit dem Feuer (Gas-, Petroleum- oder Kohlenherd) vorgekocht, dann in den Töpfen, in denen sie vorgekocht wurden, ohne den Deckel zu öffnen, sehr rasch in die Kochkiste gestellt und darin belassen, bis die Speisen ganz durchgedämpft sind.

Die Kochkiste bedeutet im Haushalt eine große Ersparnis an Geld, an Zeit und Arbeit; es bedarf nur des geringen Brennmaterials zum Vorkochen, dann kocht sich die Speise von selber fertig. Dies Kochen ist absolut nicht zeitraubend, denn man kann außerordentliche Hausgeschäfte daneben bewältigen, ja man kann stundenlang abwesend sein und doch zur Zeit ein gutes schmackhaftes Mittagessen haben.

Die Kochkiste ist für große Familien und für alleinstehende Personen eine wahre Wohltat, besonders für solche, die während des Vormittags in irgend einer Tätigkeit abwesend sein müssen.