

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grundzüge der Haushaltslehre

Kühn, Elise

Leipzig, 1912

Die Kochkiste.

urn:nbn:de:bsz:31-58632

durch Abfragen mit einem alten Messer und reibe sie darnach mit einem alten Lappen oder einem Papier ab.

Ist die Platte geschliffen, dann muß sie täglich mit Sand hell gerieben werden, wozu man am besten einen alten Schuh nimmt. Die geschliffenen Teile an den Ofentürchen putzt man mit Asche, Sand oder Schmirgel; Messingstangen und -Knöpfe mit Putzstein oder Putzextrakt. Schwarze Herdplatten müssen wöchentlich 2 bis 3 mal mit Ofenschwärze blank gebürstet werden.

Die Außenwände des Herdes, wie auch das Ofenrohr, können von Zeit zu Zeit beim Putzen mit einer Speckschwarte oder etwas Öl abgerieben werden, wodurch sie Glanz erhalten; etwa einmal im Jahr streicht man erstere mit Ofen- d. h. Spirituslack. Bei jedem Herd muß ein Feuerhaken und eine Feuerchaufel sein; ein mit sauberem Papier belegtes Brett oder ein Küchenschrank nimmt das Geschirr auf. In Häusern, welche mit Gasleitung versehen sind, oder in Städten, welche das Gas zu Koch- und Heizwecken billiger abgeben, ist die Anschaffung eines Gaskochapparates, namentlich für kleine Familien, sehr zweckmäßig und stellt sich bei sparsamem Verbrauch, besonders unter gleichzeitiger Benützung der Kochkiste, oft billiger als Herdfeuerung. Dabei hat man noch Zeit und Arbeit erspart. Selbstverständlich darf die nötige Vorsicht beim Öffnen und Schließen der Gashähne nicht außer acht gelassen werden, da sonst leicht Feuergefährdung vorhanden ist.

Die Kochkiste.

Die Entdeckung, daß vom Herd genommene Speisen längere Zeit warm erhalten werden können, ist keine neue, doch die praktische Ausnützung dieser Idee fällt erst in die letzten Jahre. Es handelt sich dabei um die Ausnützung von Kräften, die uns die Natur kostenlos in den schlechtesten Wärmeleitern (Holzwohle, Heu, Stroh) zur Verfügung stellt. Durch praktische Versuche kam man zu der Erkenntnis, daß die durch Kochen herzustellenden Speisen der andauernden Siedehitze überhaupt nicht bedürfen, sondern daß auch die längere Einwirkung einer von dieser allmählich herabgleitenden Temperatur zum Garwerden der angekochten Speisen genüge.

Auf diesen Erfahrungen beruht die nutzbringende Anwendung der Kochkiste, durch die in vielen Fällen die bisherige, Zeit und Brennmaterial raubende Kochweise überflüssig gemacht wird.

Die Herstellung der Kochkiste ist so billig und einfach, daß jedermann sich selbst eine solche anfertigen kann, da jede gut schließende Kiste, die aus starken Brettern besteht und keine Ritzen hat, sich dazu eignet. Der Deckel ist mit Lederriemen oder Scharnieren zu befestigen und vorn mit einem Verschuß (Haken) zu versehen. Jeder Topf mit gut schließendem Deckel kann für die Kochkiste verwendet werden, doch sind Emailtöpfe besonders zu empfehlen, da man alle Speisen darin

zubereiten kann und dieselben rasch zum Kochen kommen. Namentlich verdienen solche, die mit flachem, eingreifendem Deckel und beweglichen Henkeln versehen sind, des dichtesten Verschlusses wegen, vor allen anderen den Vorzug. Die Kiste kann man nach Belieben oder Bedarf für einen oder mehrere Töpfe einrichten, welche neben oder aufeinander gesetzt werden können, falls man Töpfe mit flachen Deckeln hat.

Für eine Kochkiste mit 2 Töpfen von je 2 l Inhalt (18 cm Durchmesser und 15 cm Höhe) ist eine Kiste von etwa 30 cm Höhe, 55 cm Länge und 30 cm Breite zu wählen. Man legt zuerst auf den Boden derselben eine 5–6 cm hohe, festgestampfte Schicht des Füllmaterials, (Holzwohle oder dergl.) das je feiner, desto besser ist; stellt sodann die dazu bestimmten Töpfe hinein, sodaß zwischen denselben und den Wänden ein 4–5 cm breiter Zwischenraum bleibt. Die Zwischenräume stopft man so dicht als möglich mit Füllmaterial aus; je dichter die Schicht, desto sicherer der Erfolg. Die Töpfe müssen bequem herausgenommen und wieder hineingestellt werden können, ohne daß die Füllung verschoben wird. Aus diesem Grunde, um die Wirkung der Kiste zu erhöhen, überdeckt man die mit Holzwohle ausgestopfte Kiste mit einem wollenen oder dicken baumwollenen Stück Stoff (Molton). Für die Vertiefungen macht man, von der Mitte ausgehend, passende Einschnitte in der Art hinein, daß die sich dadurch bildenden Stoffzacken die Höhlung auskleiden. Das Aufeinanderstellen mehrerer Töpfe geht am besten, wenn man sich einen Zylinder aus Pappdeckel macht, diesen auf die untere Holzwohle schicht aufsetzt und dahinein die Töpfe stellt. Der Raum zwischen Außenwand und Zylinder soll ebenfalls 4–5 cm betragen und ist gut auszufüllen. Solche Behälter können auch tragbar zum Warmhalten von zu Hause mitgenommenem Essen gemacht werden. Zum Bedecken der Töpfe verwendet man ein fest mit Holzwohle gestopftes Kissen, womit der Raum zwischen Töpfen und Deckel vollständig ausgefüllt sein muß.

Der Gebrauch der Kochkiste ist sehr einfach. Sie eignet sich hauptsächlich zur Zubereitung solcher Speisen, die eine längere Kochzeit nötig haben, wie gekochtes oder gebratenes Fleisch, Hülsenfrüchte, gedämpftes Gemüse etc. Die in den Kochkistentöpfen aufgesetzten oder nach dem Ankochen in diese verbrachten Speisen werden, je nach der Beschaffenheit, bis zur völligen Durchhitzung des Inhalts, etwa den vierten Teil der Kochzeit vorgekocht. So haben flüssige oder lockere Speisen, wie Suppen, Breie, Obst, Macaroni oder dergl. etwa 10–15, Hülsenfrüchte, Sauertraut, Erdkohlraben, Rindfleisch oder Braten zirka 30–35 Minuten Vorkochzeit nötig. Zu bemerken ist dabei, daß die Speisen gleich mit allen Zutaten fertig gemacht werden, unter Berücksichtigung dessen, daß Einkochen und Anbrennen in der Kochkiste ausgeschlossen ist. Der Topf soll, nachdem man sich von der richtigen Beschaffenheit und dem Geschmack der Speisen überzeugt hat, während der Vorkochzeit möglichst nicht geöffnet werden, damit der Dampf, der zum Erweichen der Speisen nötig ist, nicht entweichen kann. Größere Mengen in möglichst vollen Töpfen erhalten die Wärme länger, als kleinere in nicht vollen Töpfen. Die Töpfe müssen vor dem Einsetzen

in die Kochkiste von außen vollständig rein und trocken sein, da eine Verunreinigung der Kochkiste höchst nachteilig wäre und einen Wechsel des Füllmaterials erforderte, was sonst nur selten nötig ist. Immerhin ist es empfehlenswert, die Kochkiste an warmen Tagen öfters geöffnet der Sonne auszusetzen. Das Verbringen der Töpfe vom Herd in die Kochkiste hat so rasch als möglich zu geschehen, um jegliche Abkühlung zu vermeiden; man bedeckt sie rasch mit dem nötigenfalls etwas angewärmten Kissen, schließt den Deckel und läßt die Speisen durch die zusammengehaltene Wärme gar werden. Nach 4—6, ja nach 8—10 Stunden können die fertig gekochten Speisen dampfend der Kochkiste entnommen werden, ja, selbst ein längeres Belassen in derselben ist nicht von Nachteil, nur müssen sie nötigenfalls nochmal aufgewärmt werden. Daraus ergibt sich, daß auch Speisen von verschiedener Kochzeit gleichzeitig darin zubereitet werden können, jedoch soll die Kiste nicht vor dem Herausnehmen aller darin zubereiteten Speisen geöffnet werden, damit nicht ein Teil der Wärme verloren geht. Zweckmäßig dürfte es deshalb für solche Fälle sein, in denen die Speisen zu verschiedener Zeit gebraucht werden, zwei kleine Kisten zu benutzen. Die Kochkiste stehe an einem möglichst geschützten, zugfreien Ort der Küche oder des Zimmers, wenn möglich nicht direkt auf dem Fußboden, sondern etwas erhöht, damit kleine Kinder und Haustiere sie nicht erreichen können. Größere Kisten können der Einfachheit halber mit Rollen versehen werden.

Jede einsichtsvolle Hausfrau und jedes verständige Mädchen, die kochen können, werden die Vorteile, welche die Kochkiste für jeden Haushalt bietet, anerkennen und sich dieselben zu nütze zu machen suchen. Sie werden sich leicht an die neue Kochweise gewöhnen, die nur bedingt, daß sie morgens $\frac{1}{2}$ —1 Stunde früher aufstehen, um bei der Bereitung des Frühstückes das bereits am Abend vorher gerichtete Mittagessen anzukochen und in die Kochkiste einzustellen. Die Hausfrau braucht dann nicht zu befürchten, während sie ihrer Arbeit nachgeht, daß das Feuer erlischt und das Essen nicht rechtzeitig fertig ist oder bei zu starkem Feuer ausläuft und anbrennt. Sie wird vielmehr zur Essenszeit die nahrhafter und kräftiger zubereiteten Speisen, der Kochkiste entnehmen können. Ein Mißlingen darin ist ausgeschlossen, falls die Speisen richtig vorbereitet sind und die Kochkiste sorgfältig hergestellt ist. Außerdem ist auch die Gefahr beseitigt, daß im Hause zurückgelassene Kinder Schaden nehmen, wie auch Feuerz Gefahr durch das unbeaufsichtigte Herdfeuer ausgeschlossen ist. Die Vorteile der Kochkiste wird man namentlich auch im Sommer in kleinen Wohnungen wohlthuend empfinden, die dann, nicht mehr von der Hitze des Herdes durchglüht, angenehmeren Aufenthalt bieten. Die Hausfrau wird dann bald erkennen, daß es ebenjogut Verschwendung ist, wegen der Zubereitung einer Speise stundenlang den Herd zu heizen, als sie es für unnötig hält, einen Abend lang in einem Zimmer Licht zu brennen, das nur zeitweise betreten wird. Ganz besonders in die Augen fallend sind die Vorzüge der Kochkiste bei der gleichzeitigen Verwendung von Kochgas im Hause, da sich der Verbrauch des letzteren durch das bloße

Anfochen der Speisen mit Benützung der Kochkiste um ein Drittel, ja, bis zur Hälfte herabmindert.

Die Ersparnisse an Zeit, Mühe und Brennmaterial, welche jede sparsame Hausfrau zu schätzen weiß, werden gewiß der Kochkiste zu dauernder Geltung verhelfen.

Die Küchengeschirre.

In der Küche gilt besonders die Ordnungsregel: jedes Gerät stets an seinem bestimmten Platz aufzubewahren und nur zu seinem bestimmten Zweck zu benutzen.

Die verschiedenen Arten von Küchengeschirren sind: Emailliertes, Messing- und Kupfer-, guß- und schmiedeeisernes, verzinn-tes und irdenes, Steingut-, Glas-, Porzellan- und Holzgeschirr. Von diesen nimmt das Emailgeschirr seiner mannigfachen Vorzüge wegen im einfachen Haushalt die erste Stelle ein, denn es ist haltbar, leicht zu reinigen, zur Zubereitung aller Speisen geeignet und viel billiger als Messing- und Kupfergeschirr. Von den verschiedenfarbigen Emailgeschirren ist das graue das beste und dauerhafteste. Beim Einkauf von Emailtöpfen achte man auf gute Qualität und ziehe den gestanzten solche mit gefalzten Böden vor. Die Erfahrung hat gelehrt, daß diese am unteren Rand, wo die Töpfe bekanntlich durch Stoß und Fall am ersten leiden, stärker sind, als die aus einem Stück gefertigten. Ferner sehe man bei der Anschaffung darauf, daß das Email nicht beschädigt ist und keine Risse zeigt. Vor dem ersten Gebrauch muß jeder Topf ausgekocht werden, um die schädlichen Metallstoffe zu entfernen. Man setzt dazu die Töpfe mit kaltem Wasser, Essig und Salz auf (1 l Wasser, 4 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Essig) und läßt sie so eine Stunde kochen, wonach sie gründlich gespült werden. Beim Gebrauch ist zu beachten, die Töpfe nie leer aufzustellen und nicht aufs offene Feuer zu bringen, sowie sie vor Fall und Stoß zu schützen, um das Losspringen des Emails zu verhüten. Durch jede Beschädigung des Emails von außen leidet auch die innere Emaillierung des Geschirres, was deutlich an den schadhaf-ten Stellen von innen und außen zu erkennen ist. Ist das Email beschädigt, so rostet das darunter befindliche Eisenblech, und der Topf kann nicht mehr für jede Speise benutzt werden; außerdem können abgesprungene Emailsplitterchen, welche sich in den Speisen befinden, auch der Gesundheit schaden.

Blankes Messing- und Kupfergeschirr ist wohl ein Schmutz für jede Küche, doch des hohen Preises und des Putzens wegen, das sehr viel Zeit und Mühe erfordert, für den einfachen Haushalt nicht geeignet. Es läuft vom Dampf leicht an und muß deshalb häufig gepuzt werden, was durch Reiben mit Putzextrakt, oder Essig und Wiener Kalk oder mit angebrühter Kleie, die mit Essig und Salz vermischt ist, geschehen kann; darnach wird das Geschirr abgospült und gleich