

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

13. Die Kochkiste

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

das Brot herausgenommen ist. Man muß gewöhnlich die Zwetschen zweimal in den Ofen geben, doch suche man diejenigen, welche das erstemal vollständig trocken geworden sind, heraus. Man lasse die fertigen Zwetschen an der Luft noch etwas nachtrocknen.

### 13. Die Kochkiste.

Es ist tatsächlich oft zuviel, was von uns Frauen verlangt wird, und für viele besteht das Leben zeitweise aus einer einzigen, großen Hehjagd. Mit auf die Arbeit sollen die Frauen gehen, Geld sollen sie verdienen helfen, mit hinaus aufs Feld sollen sie, die Hausarbeit soll aber auch nicht vernachlässigt werden, Vieh ist meistens auch noch da, und wenn Mann und Kinder heimkommen, dann haben sie alle einen Bärenhunger. Die wollen auch satt gemacht sein, und wer anders soll das denn besorgen als die Hausfrau? Wer anders als sie soll dann auch noch helfen in den vielen großen und kleinen Nöten, die Mann und Kinder, alle eines nach dem anderen, der Mutter des Hauses klagen? Es ist aber zuviel, die Frau kann's nicht schaffen!

Darum möchte ich allen diesen gehezten, mit Arbeit überhäuften Frauen einen guten Rat geben, indem ich sage: „Stellt euch eine Köchin an! Ich kann euch eine Köchin empfehlen, die verlangt keinen Lohn, sie braucht kein Essen, verbrennt keine Kohlen, läßt nichts anbrennen, nichts überlaufen, sie wird nie hitzig und — sie schwächt das ganze Jahr kein einzig Wörtlein! Sie will nur kochen, sparen und ihre Pflicht tun. Ihr Name ist Kochkiste!“

Also, ihr Hausfrauen, stellt eine Kochkiste an! Am Abend überlegt man sich, was man kochen will und legt

dafür alles zurecht. Am andern Morgen, wenn man das Frühstück zubereitet, kocht man die Speisen vor, stellt sie in die Kochkiste, und mittags um zwölf Uhr kann jedes Kind das fertige, dampfende Essen herausholen und auf den Tisch stellen.

Wer keine Kochkiste hat, der weiß gar nicht, wieviel Zeit und Arbeit und Feuer gespart werden kann. Freilich, es muß alles pünktlich und genau nach Vorschrift und — nach der Uhr — geschehen, und es muß gelernt sein. Aber es lernt sich leicht und schnell.

Die Kochkiste kann sich jede Hausfrau selbst ohne Kosten herrichten. Die Größe der Kiste richtet sich nach der Größe der Familie; wenn eine nicht genügt, dann richtet man sich eine zweite, kleinere ein, die besonders angenehm ist, weil darin für den Abend gekocht werden kann.

Man kann sich beim Kaufmann jede kräftige Warenkiste geben lassen. Nur darf sie keine Risse haben, und der Deckel muß gut schließen. Ist dies nicht der Fall, dann lasse man einen anfertigen, der nicht nur übersteht, sondern übergreift, so daß die Kiste möglichst gut verschlossen ist. Scharniere müssen auf alle Fälle angebracht werden, ebenso irgendein Riegel oder sonst ein guter Verschuß. Diese Kiste wird nun mit Heu, Holz- wolle, Stroh und dergleichen so fest ausgestopft, daß sich alles steinhart anfühlt. Nun stellt man die Kochtöpfe, es werden meist zwei größere und ein kleinerer sein, so darauf, wie man sie zu haben wünscht und drückt sie tüchtig ein, so daß sie Ringe hinterlassen. Aus diesen Ringen nimmt man behutsam wieder soviel Heu heraus, daß man mit knapper Not die Kochtöpfe hineinzwängen kann, sowohl was Höhe wie Weite anbelangt. Hat man also einen niedrigen Topf, dann darf man auch kein tiefes Loch in das Heu graben, denn die Deckel der Töpfe müssen mit der Oberfläche des Heues in gleicher Höhe stehen. Sollte sich noch irgendwo eine Lücke zeigen, dann stopft man sie mit Heu so fest wie möglich aus. Man muß

darauf achten, daß jeder Topf von allen Seiten und auch unten mit einer 5 Zentimeter dicken Heuschicht umgeben ist.

Bevor der Kistendeckel geschlossen wird, legt man ein gut mit Heu gefülltes, mindestens 5 Zentimeter dickes Kissen auf, das man etwas länger und breiter machen muß, als die Kiste selbst ist. Dadurch, daß es tüchtig eingestopft werden muß und durch den Deckel gepreßt wird, schließt es luftdicht ab.

Damit die Kiste nett aussieht, streiche man sie mit Oelfarbe an. Auch ist es ratsam, rechts und links einen Griff anzubringen, damit man sie besser von der Stelle bewegen kann. Eine kleine Kochkiste gibt zugleich einen prachtvollen Essenträger ab. Eine größere Kiste können zwei Kinder leicht tragen. Es wird jeder Frau einleuchten, daß diejenigen Familienmitglieder, welche zum Essen nicht nach Hause kommen können, wie z. B. Leute auf dem Felde, Arbeiter usw., besser ernährt werden, wenn sie frisches, warmes Essen bekommen, als wenn dies kalt ist oder aufgewärmt werden muß, wobei es dem ungeübten Manne leicht anbrennt und ungenießbar wird.

Für Bauersleute draußen auf dem Felde ist die Kochkiste als Essenträger eigentlich unentbehrlich. Auch nur als Warmhalter, z. B. für Kaffee, Kindermilch usw., eignet sich die Kochkiste vortrefflich.

Es kann für die Kochkiste jede Art von Kochtöpfen benutzt werden, nur sollten sie möglichst geradwandig und nicht zu groß sein. Es ist besser, sie sind ziemlich voll gefüllt, als es befindet sich ein großer, leerer Raum unter dem Deckel. Der letztere muß flach, gut schließend sein und nach innen eingreifen. Die Henkel des Topfes sollten beweglich sein, jedenfalls dürfen sie nicht über den Deckel hinausragen. Die Töpfe dürfen immer nur in das für sie bestimmte Loch gestellt werden. Braucht man nur einen Topf für das Essen, dann müssen die anderen mit

kochendem Wasser gefüllt werden, das dann zum Spülen verwendet werden kann.

Wenn die Kochkiste außer Gebrauch ist, muß sie, offen stehend, gut gelüftet werden. Ist die Füllung beschmutzt, dann muß sie herausgenommen und durch eine neue ersetzt werden. Die Kochkiste muß immer an einem möglichst warmen Ort, keinesfalls auf kalten Steinen, stehen. Man lege ein Brett unter.

In Haushaltsgeschäften kann man alle Arten von Kochkisten kaufen, die je nach der Größe sehr verschieden sind im Preis. Abzuraten ist von solchen Kisten, die eine feste, wollene Polsterung haben, weil dieses auch bei sorgfältiger Behandlung im Laufe der Zeit leicht beschmutzt wird und dadurch nicht nur unappetitlich aussieht, sondern auch schlecht riecht. Das Vollkommenste, was ich von Kochkisten kennen gelernt habe, ist Frau Döhrmanns Ideal-Kochkiste Bekra, die Reinlichkeit, leichte Handhabung und nettes Äußere in sich vereinigt und ganz vorzüglich kocht. Dadurch, daß sie Eimerform hat, ist sie zum Essentragen geradezu unübertrefflich. Das hier angelegte Geld macht sich in kurzer Zeit bezahlt.

Speisen, die schnell zubereitet sind, wie z. B. saure Leber, Schnitzel und dergl., bereitet man nie in der Kochkiste zu.

Ein Haupterfordernis ist gutes Vorkochen. Sobald die Speise kocht, gebe man alle Zutaten daran und schmecke ab. Sie muß so in die Kiste gestellt werden, daß nichts mehr fehlt als das Kochen.

Es schadet den Speisen nicht, wenn sie länger als nötig ist, in der Kochkiste stehen. Man koche in der Kochkiste nach den gewohnten Rezepten, nur nehme man etwas weniger Wasser.

### Regeln für den Gebrauch der Kochkiste.

1. Beachte alle Vorschriften genau und denke nie, es komme nicht so genau darauf an.

2. Richte dich beim Vorkochen genau nach der Uhr.  
3. Rechne die Vorkochzeit erst von dem Augenblick an, wo die Speisen wirklich kochen.

4. Deffne während der Vorkochzeit schon die Kiste und bereite alles vor.

5. Nimm in den letzten 10 Minuten der Vorkochzeit die Deckel nicht mehr von den Töpfen und stelle sie dann so schnell wie möglich in die Kiste. Dann schnell das Kissen darauf und die Kiste schnell geschlossen!

6. Deffne niemals die Kiste, bevor du die Speisen herausnehmen willst. Dadurch geht alle Wärme verloren.

Am Leichtesten sind Suppen in der Kochkiste fertig zu stellen. Man kann sich dabei nach den gewöhnlichen, vorn angegebenen Suppenrezepten richten, nur muß man die Zutaten dann begeben, wenn die Brühe anfängt zu kochen. Man schmecke dann auch gleich ab. Man rechne für jede Person knapp  $\frac{1}{2}$  Liter Suppe.

Die meisten Suppen brauchen nur 10 Minuten Vorkochzeit.

Eine halbe Stunde brauchen Bohnen-, Erbsen-, Linsen-, Gersten- und Gemüsesuppen.

Suppenklößchen werden 3—5 Minuten gekocht und in der Suppe in die Kochkiste gestellt.

Fleischstücke von 1 Pfund brauchen 20 Minuten, größere mindestens 30 Minuten Vorkochzeit. Gemüse braucht durchschnittlich 20, Rotkohl 25, Reis nur 5—10 Minuten.

Die Gerichte mit bis zu 10 Minuten Vorkochzeit können schon nach 1—2 Stunden, alle anderen aber frühestens nach 3 Stunden aus der Kiste genommen werden.

Längeres Stehen in der Kiste schadet keinem Gericht.