

## Vorwort

das aber gelesen werden soll, da vieles darin gesagt wird, was unbedingt dazu gehört, also nicht überschlagen werden darf.

---

Im allgemeinen ist in einem Landhaushalt der Zuschnitt ein ganz anderer als in einem Stadthaushalt. Die Hausfrau und die sonst mit der Wirtschaft beschäftigten Kräfte leiden nicht so sehr unter der Zersplitterung ihrer Zeiteinteilung, wie dies das Leben in der Stadt mit sich bringt. Sie können eher bei einer Arbeit bleiben, sich mehr oder weniger dem Haus und der Küche widmen. Auch ist man auf dem Lande selbst jetzt nicht genötigt, so sehr mit Lebensmitteln und Brennmaterialien zu sparen, wie die armen Städterinnen, denen man den Brot- und Heizkorb leider so jammervoll hoch gehängt hat. Trotz allem möchte ich aber auch unseren Landfrauen ans Herz legen, sich mit diesem Buche hier ein wenig anzufreunden und, dem Zuge der Zeit folgend, ihr ganzes Interesse auf eine Hilfe in Haus und Küche zu konzentrieren, die leider in Österreich noch immer nicht so gekannt und gewürdigt wird, wie in anderen Ländern: Die Kochkiste ist es, der so

viele Frauen immer noch mißtrauisch und verständnislos gegenüberstehen. Wenn auch in manchem Haushalt, wie gesagt, kein eigentliches Gebot für ihre Verwendung besteht, so verdient sie es schon um ihrer erprobten Vorzüge willen, daß jede auch nur einigermaßen mit der Zeit fortschreitende Hausfrau sich mit ihr anfreundet. Zeit sparen, die Nährwerte ausnützen und dabei manches Gericht besser zu erhalten, als dies auf dem Herd- oder Gasfeuer möglich ist, das sind doch immerhin sehr beachtenswerte Vorzüge. Es ist ja in den letzten Jahren viel und oft über die Kochkiste gesprochen worden. Man hat durch Frauenvereine zu ihrer Popularisierung und Verbreitung beigetragen, Kochkurse und öffentliche Demonstrationen veranstaltet — meiner Ansicht nach noch immer nicht eindringlich genug und noch immer nicht so, daß jede einzelne Frau, sei es aus welcher Gesellschaftsschichte immer, in der Erklärung etwas fand, das auch sie überzeugen konnte. Denn darauf kommt es bei einer einschneidenden Neuerung, als die die Kochkiste bei uns in Österreich zu betrachten ist, in erster Linie an. Man darf nicht verallgemeinern, wie das jetzt so oft geschieht, man muß vielmehr nach dem alten Wahrwort vorgehen: „eines schickt sich nicht für alle“, d. h. die Kochkiste selbst schon, die ist für jeden Haushalt geeignet, ob groß ob klein, ob arm ob reich, nur ihre Behandlung und Ausnutzungsmöglichkeiten, die wird man unbedingt individualisieren müssen. Wer Zeit und Mittel hat, kann mit Hilfe der Kochkiste sein gewohntes, gutes, abgewartetes Essen bereiten, nur mit viel weniger Mühe als bisher;

wer arm an Zeit und Zutaten ist, kann durch sie in die Möglichkeit versetzt werden, das einfache Essen rasch und besser herzustellen, als dies sonst möglich wäre. Das vor allem muß betont werden. Viel eindringlicher noch, als dies bisher geschehen ist, sollte man überzeugte Anhänger aus der Prags für die Kochkiste sprechen lassen, beweisen, wie sehr ihre Benützung die anstrengende, verantwortungsvolle Stellung der Hausfrau und Köchin erleichtert, sie von einem entnervenden Sklaventum befreit, von einer Gebundenheit erlöst, die wie oft die Ursache der stark zunehmenden Nervosität bei gerade den Frauen ist, die kochen müssen und zugleich einen Beruf ausüben. Weit über die Grenzen des Deutschen Reichs, wo man die Kochkiste seit jeher kennt und schätzt, hat sich jetzt schon ihr Ruf verbreitet, müßte aber überall dahin dringen, wo man sie noch nicht kennt. Zweiflern und Ungläubigen müßte man so lange zurufen: „Versucht es doch nur, wehrt Euch nicht gegen etwas, das Ihr loben und anerkennen werdet!“ bis sie endlich doch glauben lernen! Und hat man erst einmal einen Versuch gemacht, dann hat die liebe alte Kochkiste auch schon gewonnenes Spiel.

Bei uns in Österreich ist man gewöhnt, der Speisenzubereitung bekanntlich sehr viel Zeit und Aufmerksamkeit zu schenken; selbst jetzt, im Kriege, unter den harten Forderungen der Zeit, hat man es eigentlich noch gar nicht gelernt, so ganz anspruchslos zu werden. Vielleicht mit Recht, denn ich rede selbstverständlich der sehr wenig empfehlenswerten Art, daß Kochen nur als

eine lästige Notwendigkeit zu betrachten, wie dies an manchen deutschen Orten geschieht, sicher nicht in Deutschland im allgemeinen, wie man bei uns oft annimmt, nicht das Wort. Immerhin ist es begreiflich, daß man gerade bei uns sich mißtrauisch gegen die Verkündigung wehrt, daß mit Hilfe der Kochkiste wirklich gutes Essen sich eigentlich „von allein“ kocht. Auch ich war einmal eine solche ungläubige Zweiflerin und wollte nicht recht an den Zauber heran, als ich, in Berlin lebend, allenthalben bei Freunden und Bekannten die Wunder der Kochkiste loben und preisen hörte, aber ich habe ihr seither meinen Unglauben mehr als einmal abgebeten, meiner guten alten Freundin, mit der mich jetzt seit acht Jahren die innigste, unzertrennlichste Gemeinsamkeit verbindet, ohne die ich einfach gar nicht mehr wirtschaften könnte.

Freilich, etwas ist mir bald klar geworden: zaubern kann auch die Kochkiste nicht und „von allein“, wie so viele meinen, wird das Essen nicht, wie es sein soll. Das gelte zugleich jenen als Trost, die in der Kiste eine Beeinträchtigung jener Sorgfalt sehen, die sie gewöhnt sind, der Zubereitung ihrer Speisen angedeihen zu lassen. Denn selbstverständlich muß man sorgfältig zu Werke gehen, alles gut vorbereiten, richtig vorkochen, alles so, wie man das gewöhnt ist. Nur dann, dann braucht man nicht dabei zu stehen und zu warten, bis die Speise fertig ist. Und was erspart man durch diese Hilfe an Zeit und Brennmaterial, wie werden die Nährwerte der Speisen erschlossen und dadurch ausgenützt!

Im Landhaushalt erscheint die Kiste mir, wenn auch in anderer Weise als in der Stadt, gleichfalls als ideale Helferin in der Küche, denn es gibt im Garten, am Felde, im Hühnerhof und im Haus selbst doch allenthalben so viel zu tun, gerade jetzt, wo es an Knechten und Mägden vielfach mangelt und man, ohne männliche Hilfe, überall selbst mitangreifen muß. Welche Beruhigung gewährt es da, daß man bei einer Arbeit bleiben kann, ohne jeden Augenblick fürchten zu müssen, daß in der Küche etwas passieren kann, ohne jemanden permanent beim Herd stehen zu haben, der das verhütet, also für keine andere Arbeit zu verwenden ist.

Wie bequem aber ist sie für das Dienstmädchen, das intelligent genug ist, sich nicht gegen sie zu wehren, sondern sich mit ihr vertraut zu machen. Wenn das „Mädchen für alles“ z. B. in den Zimmern aufräumt und in der Küche schon irgend eine Speise für Mittag auf dem Herd oder der Gasflamme steht, was ist das immer für ein Hasten und Sorgen: „Wird mir auch nichts anbrennen, wird nichts überlaufen!“ — Hat man eine Speise zubereitet und in die Kochkiste gestellt, dann kann man in aller Seelenruhe nicht nur die Küche, sondern auch das Haus verlassen, auch auf ein paar Stunden, es passiert gar nichts! Man kann ruhig „stehen“, einkaufen gehen, irgend eine dringende Arbeit verrichten, ohne jeden Anlaß zur Nervosität. Die gute Kiste macht ihre Arbeit schon und das Essen ist zur bestimmten Zeit, nach der man sich allerdings beim Vorrichten der Speise halten muß, tadellos. Um nun

auch etwas „Geschichtliches“ über unsere neue alte Freundin zu erwähnen, so will ich verraten, daß die Kochkiste eigentlich gar keine Erfindung der Neuzeit ist; man kannte sie schon in Ägypten bei den alten Israeliten. Bekanntlich durfte bei den frommen Juden, die immer Feinschmecker gewesen sind und sich auf gute Küche verstanden, am Samstag, dem Sabbath, der ihr heiligster Tag ist, nichts gearbeitet, vor allem kein Feuer im Hause angezündet werden. Also konnten sie auch nicht kochen. Die jüdischen Hausfrauen aber machten ihr Samstagessen schon Freitag fertig und stellten ihre Kochtöpfe sorgfältig in mit Heu ausgefüllte Weidenkörbe. Es gibt gewisse Speisen in der rituell-jüdischen Küche, die noch heute bekannt und beliebt sind und ihren besonderen Wohlgeschmack gerade dem langsamen Kochen über Nacht in ganz gemäßigter, aber gleichmäßiger Hitze verdanken. Und eben diese gleichmäßige, andauernde Wärmeausnützung ist ja die Hauptkraft der Kochkiste. Das den einzelnen Hausfrauen sicher bekannte „Ofenloch“ der Zimmeröfen, das ein idealer „Kühlplatz“ im Sommer für kleine Portionen von Würsten bildet und speziell in Deutschland im Winter vielfach dazu benützt wird, um einzelne Speisen warm zu halten oder fertig zu kochen, ist auch ein „Vorläufer“ der Kochkiste. Und die jetzt wieder in Mode gekommenen Tee- und Kaffeepuppen unserer Urgroßmütter beweisen, daß schon die darauf bedacht waren, die Wärme möglichst lange auszunützen. In einzelnen Landstrichen bildet bei Bauern das noch schlafwarme Bett eine beliebte Wärmestelle

für Lebensmittel — etwas, was uns Kulturmenschen allerdings ein wenig „barbarisch“ erscheint und nicht zur Nachahmung empfohlen werden soll — aber auch zeigt, welche idealer Wärmespeicher die Kochkiste ist. Wir haben sie und brauchen nichts mehr von all den früheren primitiven Behelfen.

Es erscheint mir nötig, in etwas ausführlicherer Weise über die eigentliche Behandlung der Kochkiste, vor allem über das An- und Vorkochen der einzelnen Gerichte zu sprechen, also sozusagen eine genaue Anleitung für das Kochen in der Kiste zu geben. Denn ich wiederhole noch einmal, allerlei in einen Topf tun, ihn in die Kiste stellen und nun warten, daß die Geschichte jetzt von selbst wird, das darf man nicht! Das Kochen in der Kiste bedarf zweifellos, wie jedes Kochen überhaupt, gewisser Erfahrungen, die man bei etwas gutem Willen und ein klein wenig Intelligenz bald gewinnt, freilich nur in der Praxis. Ich wende mich mit dem Nachfolgenden und mit meinen Rezepten vor allem an den Privathaushalt, möchte die Kochkiste gerade den Hausfrauen näher bringen, die auf sorgsam zubereitete Speisen halten und vielfach noch der Meinung sind, bei der Bereitung in der Kiste müßte diese Sorgfalt leiden. In großen Betrieben, Gemeinschaftsküchen, Kantinen u. wird man in erster Linie die ungeheure Zeit- und Kohlenersparnis beim Kochen mit der Kiste ausnützen, also geringere Ankochzeiten und infolge der Riesenquantitäten auch eine andere, d. h. viel längere Kochdauer für die einzelnen Speisen angeben müssen. Es

kann selbstverständlich da auch keine Rolle spielen, ob das Fleisch nicht so weich oder diese oder jene Speise dafür zu weich geworden ist. Die von mir hier festgehaltenen Regeln sind in jahrelanger Benützung der Kochkiste praktisch belegt und Ergebnisse der in einer gut bürgerlichen Küche gemachten Erfahrungen.

Noch einer irrigen Meinung möchte ich gleich von vorneherein begegnen. Man hört so oft zweifelnd fragen: „Ja aber, man kann doch immer nur eine oder höchstens zwei Speisen, je nachdem für wieviel Töpfe die Kiste eingerichtet ist, fertigmachen, darf sie, während das eine oder andere Gericht kocht, nicht öffnen. Das ist grundfalsch! Mit etwas Übersicht und Einteilung kann man ein so reichhaltiges Mittagmahl mit Hilfe der Kochkiste herstellen, daß auch eine verwöhnte Hausfrau davon befriedigt sein wird. Nur auf das „wie“ kommt es dabei an, und das will ich genau erläutern.

**Die Verfasserin.**