

Anfertigung und Ausnützung der Kiste.

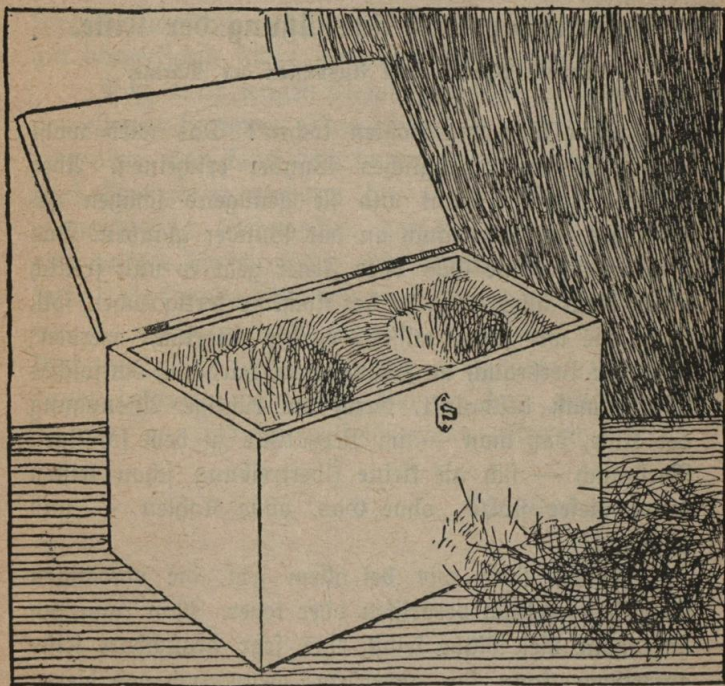
Anderer Behelfe zum Ausnützen der Wärme.

Ohne Gas und Kohlen kochen? Das wird wohl vielen als ein unmögliches Wunder erscheinen. Aber wer die Kochkiste kennt und sie genügend schätzen gelernt hat, der wird auch an das Wunder glauben. Das heißt, ganz ohne Gas oder Feuer geht es nun freilich nicht, denn alles, was in der Kochkiste fertig kochen soll, muß, wie wir schon wissen, vorher angekocht werden; aber der Verbrauch an Heizmaterial wird auf ein solches Mindestmaß beschränkt, durch die richtige Ausnutzung der Kiste, daß man — im Verhältnis zu dem sonstigen Verbrauch — sich die kleine Übertreibung schon leisten kann, dieses stolze „ohne Gas, ohne Kohlen — und doch gut!“

Leider sind, wie bei allem jetzt, die vorrätigen Kochkisten vielfach vergriffen oder teuer. Man kann sich aber ohne viel Mühe selbst eine sehr brauchbare Kiste anfertigen, kann sich außerdem, wenn auch das hierzu nötige Material fehlt, in einem Kochbeutel, der noch leichter herzustellen ist, einen Ersatz für die Kiste schaffen.

Wir wollen hier nachfolgend das Anfertigen einer Kochkiste zeigen. Jede verschließbare, nicht zu große

Abb. 1.

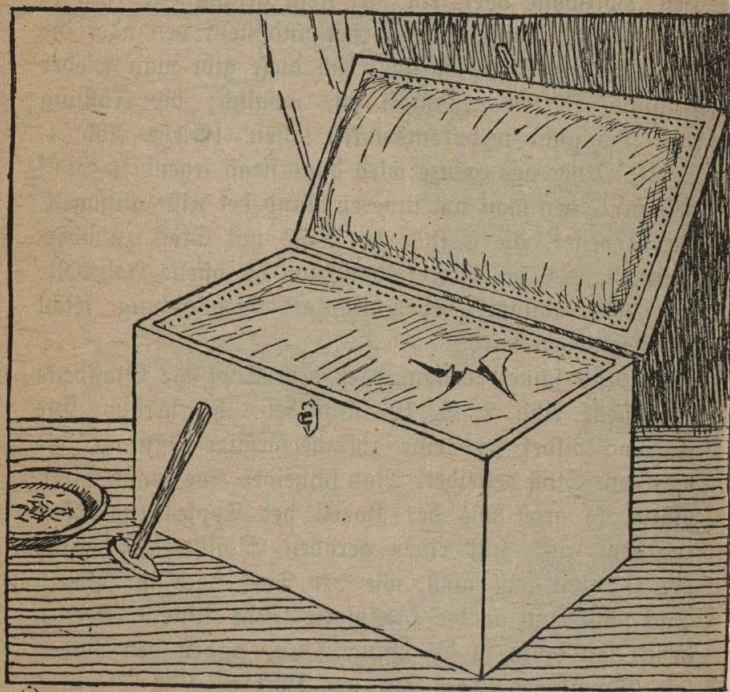


In die, wie auf Seite 11 angegeben, ausgepolsterte Kiste
sind Öffnungen für Töpfe eingedrückt.

Kiste kann für den Zweck genommen werden. Der Deckel wird zuerst mittels Scharnieren befestigt, muß vorn einen feststehenden Verschuß bekommen. Dann schüttet man Heu, Holzwolle oder sehr viel klein geschnitztes Papier in die Kiste, stopft sie ganz fest und stellt den oder die Töpfe in der Mitte darauf. Um diese gibt man wieder Füllung, so fest gestampft wie möglich; die Füllung darf sich nicht mehr eindrücken lassen. (Siehe Abb. 1, S. 10.) Über das Ganze wird dann straff irgendein Stoff gespannt, den man am inneren Rand der Kiste annagelt. Es ist besser, die Wände der Kiste mit Stoff zu überspannen, weil bei öfterer Benützung die offene Holzwolle sich doch abnützt, bei unrichtiger Behandlung leicht herausgezogen wird.

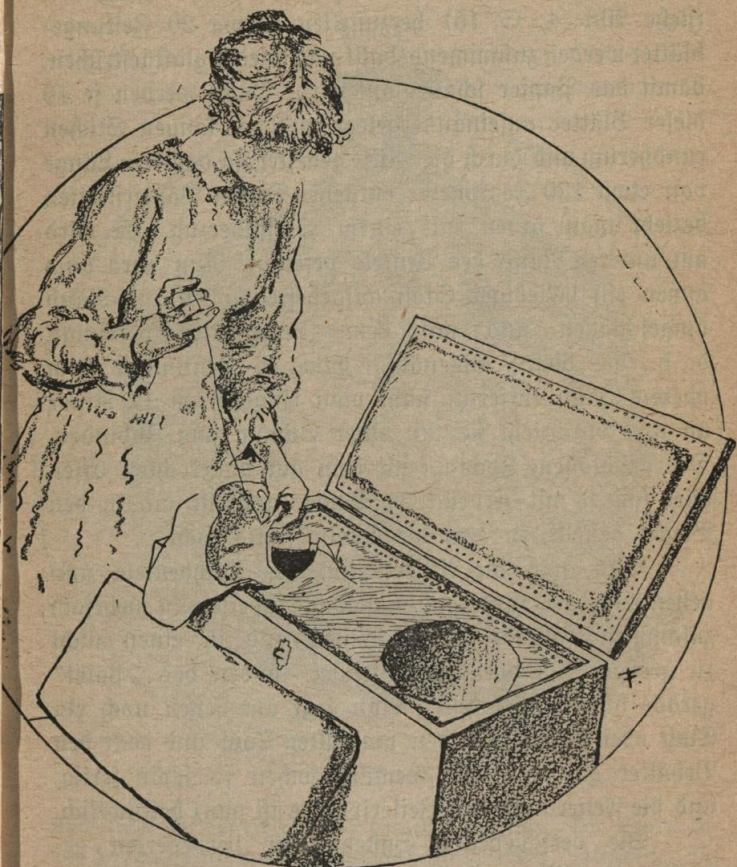
Nun schneidet man über dem Topf die Stoffdecke auf (siehe Abb. 2, S. 12) und hebt ihn heraus. Die Füllung bildet jetzt eine zylinderförmige Öffnung, die man mit Stoff bekleidet. Man schneidet eine runde Stoffplatte, so groß wie der Boden des Topfes (nahtbreit zugeben), und setzt einen geraden Stoffstreifen herum, der so breit sein muß, wie der Topf hoch ist. Diesen Sack näht man an die Stoffplatte (siehe Abb. 3, S. 13), drückt ihn dann in die Öffnung und nagelt den Boden fest. Damit der Topf gut vor Luft geschützt ist, muß entweder der Kistendeckel ausgepolstert werden oder man legt das fest gepolsterte Kissen oben über die Töpfe. Die Kiste ist nun fertig und es kommt dann nur darauf an, auch ihre Behandlung und das Ankochen der Speisen richtig zu handhaben.

Abb. 2.



Über den Topflöchern wird die Stoffbespannung aufgeschnitten.

Abb. 3.



Herstellung der Kochkiste.

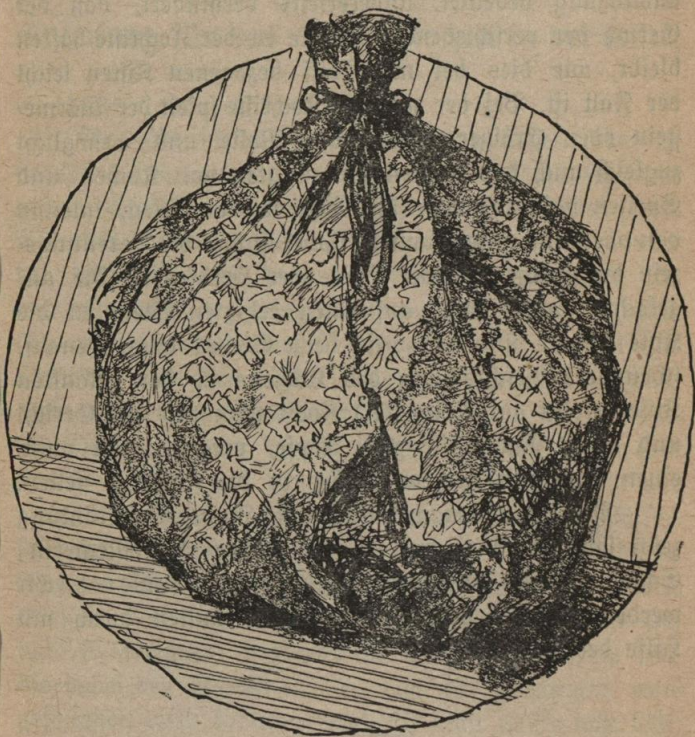
Die Beutel für die Töpfe werden in der Art, wie auf S. 11, zweiter Absatz, angegeben, eingenäht.

Noch einfacher ist der sehr praktische Kochbeutel (siehe Abb. 4, S. 15) herzustellen. Etwa 20 Zeitungsblätter werden zusammengeballt und wieder glattgestrichen, damit das Papier schmiegsam wird. Dann werden je 10 dieser Blätter aufeinandergelegt und mit langen Stichen rundherum und durch die Mitte geheftet, so daß eine Länge von etwa 120 Zentimeter entsteht. Diesen Papierstreifen bezieht man innen mit einem Stoffüberzug. Er wird am unteren Rand des Beutels befestigt. Nun wird auch außen ein beliebiger Stoff aufgeheftet, oben am Rand umgeschlagen und mit dem Innenfutter vereinigt, d. h. an dieses angenäht. Etwa 5 Zentimeter vom oberen Rand entfernt, näht man ringsherum 12 Ringe an und durchzieht sie mit einer Schnur zum Zubinden. Der geschlossene Kochtopf mit dem gut angekochten Essen wird schnell mit zerdrücktem Papier umhüllt und in den Beutel gestellt, in dem die Speise fertig kocht.

Wer auch die Anfertigung des Kochbeutels umgehen will, der kann gut angekochte Speisen in mehrfach zusammengefaltetes Papier hüllen und in einen nicht zu großen Topf oder Eimer stellen, in den das „Paket“ gerade hineinpasse soll. Man legt am besten noch ein Tuch oder Kissen über den umhüllten Topf und deckt den Behälter zu. Fast alle Gemüse kochen so schön fertig, und die Feuerungs- wie Zeitersparnis ist ganz beträchtlich.

Die verschiedenen Systeme der verbesserten gekauften Kochkisten erfordern natürlich auch eine andere Behandlungsart. Die gekauften Kochkisten sind meist nicht mehr mit Heu gefüllt und mit Stoff bezogen,

Abb. 4.



Rochbeutel als einfacher Ersatz für eine Rochkiste. Der Beutel ist mit Papier gefüttert, das bekanntlich ein schlechter Wärmeleiter ist.

sondern haben Asbesteinlagen und Aluminium- oder Blechverkleidung, was einerseits eine erhöhte Wärmeausnutzung bedeutet, andererseits verhindert, daß der Geruch der verschiedenen Gerichte in der Kochkiste haften bleibt, wie dies bei mit Stoff bezogenen Kisten leicht der Fall ist. Bei der neueren Kochkiste spielt der Wärmestein oder Erhitzer eine große Rolle und ermöglicht zugleich auch das Backen und Braten von Kuchen und Speisen dadurch, daß die Hitze wie im Ofen, intensiv von oben und unten kommt. Dabei ist hier die Bereitungszeit die gleiche wie bei Gas- oder Herdfeuer. Die angekochte Speise wird auf einen erhitzten Stein in die Kiste gestellt, und der zweite heiße Stein kommt obenauf. (Genauere Beschreibung des Kochens in der gekauften Kiste erfolgt auf Seite 27.) Kocht man nur ein Gericht und es ist Raum für zwei Töpfe, vergesse man nicht, einen Topf mit heißem Wasser in die Kiste zu stellen.

Also: bange machen gilt nicht! In der Beschränkung zeigt sich der Meister — oder besser die Meisterin! Schmälert man uns nun auch Gas und Kohle — wir werden uns zu helfen wissen. Wir halten durch mit Hilfe der Kochkiste.
