Anleitung für das richtige Kochen in der Kiste.

Es gibt hiebei einige allgemeine Regeln, die zu beachten sind, ganz gleich, ob man nun Fleisch oder andere Speisen mit Hilfe der Kochkiste herstellen will. Als eine der wichtigsten ist die zu betrachten, daß man bei der Kiste auf das willkürliche Kochen ohne Uhr und nur nach dem Augenmaß verzichten muß — auch als gewiegte, erfahrene Köchin. Die Kiste erzieht zur Ordnung und Genauigkeit — etwas, das ihr eigentlich auch als Vorzug angerechnet werden sollte. Es ist nämlich durchaus nicht immer gleichgiltig, wie lange eine Speise ankocht, wie lange sie in der Kiste bleibt, wie viel Flüssigkeit man nachgießt oder mit welchem Flüssigkeitsmaß man sie zusetzt. Diese kleinen Notwendigkeiten bedeuten aber durchaus keine Erschwerung des Kochens, es sind ganz im Gegenteil nur Behelfe, die man sich bald so aneignet, daß man sie mechanisch versieht und die dabei den Vorteil haben, daß ein Mißlingen ausgeschlossen wird — wenn man sie nicht außer acht läßt. Ich werde jetzt einmal meine Erläuterungen praktisch vervollständigen. Wenn man z. B. irgend ein Fleischgericht in der Kiste machen will, kann man es im großen und ganzen im Geschmack genau so zurichten, wie man das sonst getan hat. Es muß nur beachtet werden, daß

die Zeit des so wichtigen „Ankochens", ehe man es in die Kiste stellt, sich je nach der Fleischart richtet. Alle Fleischsorten, die eine längere Zeit zum Weichwerden erfordern, müssen natürlich auch entsprechend länger der intensiven Feuerhitze ausgesetzt werden, ehe man sie in die Kiste gibt; das gilt auch von dem Gewicht der zu bereitenden Fleischportion. Ein kleines Stückchen Fleisch ist natürlich in kürzerer Zeit weich als ein größeres Quantum. Genaue Zeiten für jede Fleischart gebe ich später ausführlich an. Wenn man die Hilfe der Kiste in Anspruch nimmt, soll die Fleischbrühe, der „Saft", schon so weit fertig sein, als sollte man das Gericht sofort zu Tisch geben. Alle Zutaten und Gewürze müssen darin sein, genügend Salz und — je nachdem — alles für den jeweiligen Geschmack sonst Nötige. Die Brühe muß aber auch in Farbe und Konsistenz durchaus jene Beschaffenheit haben, die sie, in die Schüssel gegeben, haben soll; sie darf weder zu dick noch zu dünn sein, denn sie verändert sich durch das Kochen in der Kiste natürlich nicht in dem Maße wie beim Kochen auf Feuer oder Gas, geht nicht ein oder wird wenig dicker. Dadurch aber, daß z. B. das Fleisch in der richtig zubereiteten Tunke ziemlich lange dünstet, gewinnt es an Güte und Geschmack, durchzieht sich richtig mit all den köstlichen Würzen einer gut zubereiteten Brühe. Bedingung ist auch, daß man nur soviel Tunke vorrichtet, als man nach Fertigstellung haben will — denn, wie ich schon sagte: ein Eingehen derselben ist nicht zu befürchten. Das ist ein sehr beachtenswertes Moment.

Ebenso wichtig ist es, daß man die Speisen, die in der Kiste fertig gekocht werden sollen, immer ganz stark kochend in dieselbe hineinstellt, also mit möglichster Schnelligkeit beim Einpacken in die Kiste zu Werke gehen muß. Die verschiedenen Systeme der neueren Kisten ändern an diesen allgemeinen Kochregeln nichts. Es gibt Kochkisten älterer Art, die nur eine zylinderförmige Öffnung besitzen, in die man dann zwei Töpfe nicht nebeneinander, sondern übereinander setzt. Hat man nun nur eine Speise zu kochen, dann empfiehlt es sich, in den zweiten Topf ein wenig Wasser ankochen zu lassen und ihn gleichzeitig mit der fertigzustellenden Speise hineinzusetzen, damit — je nachdem — der warme Dunst entweder von oben oder unten das Weiterkochen des Gerichtes unterstützt. Es darf niemals ein leerer Raum in der Kiste bleiben, denn da würde sich sofort kalte Luft entwickeln, die den Kochprozeß unterbricht. Es ist ja auch nur ein Vorteil, daß man auf diese Weise durch die Kiste ohne viel Feuerungskosten jederzeit warmes Wasser haben kann.

Die verbesserten neueren Kochkisten, die meist so vorgerichtete sind, daß die Töpfe in zwei nebeneinanderliegenden Einsätzen stehen, machen dieses „ausfüllen" zur Vermeidung von kalter Luft unnötig. Sie haben, wie ich schon erwähnte, Asbesteinlagen und sogenannte „Erhitzer" (Steine von oben und unten), ermöglichen so also die intensivste Ausnützung der Ankochwärme. Aber auch für sie, auf deren Behandlungsart ich später zurückkomme, gilt der Grundsatz, daß man die Speisen so rasch wie möglich und so

heiß wie möglich in die Kiste bringen muß. Bei älteren Kisten oder wenn man Töpfe einstellt, die den Raum nicht ganz ausfüllen, empfiehlt es sich, sie mit Zeitungspapier zu umhüllen, das als besonders schlechter Wärmeleiter keine Hitze weiter gibt, also sehr lange warm hält.

Was nun die Kochdauer betrifft, die genau zu bestimmen ich noch Gelegenheit nehmen werde, so gilt bei den selbstangefertigten und älteren, mit Stoff bekleideten Kisten die Regel, daß man die doppelte Zeit annimmt, als zur Fertigstellung des Gerichts auf Gas oder Herd nötig ist. Bei den neueren, gekauften Kisten ist die Zeit die gleiche wie beim Kochen ohne Kiste. Wie ich schon betonte, ist es nicht gleichgiltig, wie lange man Speisen in der Kiste läßt, d. h. es kommt auch darauf an, ob man sie nur zum Warmhalten hineinstellt und um welche Art von Gericht es sich dabei handelt. Fleisch, Hülsenfrüchte, Kohl und Kraut sind nicht empfindlich und können ruhig auch über ihre eigentliche Kochzeit in der Kiste bleiben. Bei Reis, Nudeln, jungem Gemüse und all den Speisen, deren Aussehen leiden kann, muß man die Zeiten genauer einhalten, wenn es natürlich dabei auch auf eine Viertelstunde mehr oder weniger nicht so ankommt. Keinesfalls ist die Gefahr des „Zuweichwerdens" so groß, wie bei dem Kochen auf direkter Flamme.

In Familien, deren Mitglieder z. B. nicht gleichzeitig oder unregelmäßig zum Essen kommen, ist die Kochkiste zum Warmhalten der Speisen von ganz unschätzbarem Wert. Besonders jetzt bei dem Mangel und der

Teuerung jeglichen Brennmaterials. Will man eine Speise nur warm erhalten, die bereits fertig gekocht ist, dann darf man sie, ehe man sie in die Kiste stellt, wohl heiß — aber nicht kochend werden lassen. Sie bleibt dann stundenlang warm, ohne an Güte oder Geschmack einzubüßen. Nur wenn man sie wieder kochend in die Kiste geben würde und sie weiß Gott wie lange drin stehen ließe, bestünde die Gefahr, daß sie zu weich werden könnte.

Nun möchte ich noch praktisch vorführen, daß sich auch ein ganzes Mittagmahl, bestehend aus Speisen mit verschieden langer Kochdauer, in der Kochkiste herstellen läßt. Nehmen wir z. B. eine Karfiolsuppe, dann Saftbraten mit Nudeln und ein beliebiges Kompott — ein für Kriegszeiten doch sicher ganz anständiges Mittagessen! Das Fleisch braucht an die drei bis vier Stunden, Suppe, Nudeln und Kompott je nicht ganz eine Stunde zur Fertigstellung. Eine erfahrene Kochkistenstrategin wird nun ihren Plan folgendermaßen entwerfen: sie wird den Saftbraten ganz so wie sonst herrichten und ihn eine halbe bis eine Stunde auf dem Herd oder Rechaud, je nach der Fleischqualität, langsam dünsten lassen. Inzwischen wird sie das Obst für das Kompott herrichten; eine Viertelstunde, ehe sie das Fleisch in die Kiste tun will, wird sie nun in dem zweiten Topf das Obst ankochen. Hat das Fleisch den richtigen Geschmack, die Soße die gehörige Konsistenz und das schöne braune Aussehen, als könnte man sie so wie sie ist, gleich zu Tisch geben, dann stellt man schnell das kochende Kompott und den dünstenden Saftbraten in die Kiste. Jetzt

hat man eine Stunde Zeit, entweder im Zimmer etwas zu erledigen oder einkaufen zu gehen.

Sind ungefähr Dreiviertelstunden vergangen, dann bereitet man die Suppe vor, d. h. man läßt in einem kleinen Topf den Karfiol in Salzwasser etwa zehn Minuten ankochen, macht dann die übliche Einbrenn, gießt sie mit dem Karfiolwasser auf, gibt, wenn man will und hat, einen Maggiwürfel und feingehackte grüne Petersilie hinein, den angekochten Karfiol — und kocht — wenn man sich's noch leisten kann, auch gleich Nockerln ein, die nicht zu locker sein dürfen. Kocht die Suppe schön, dann macht man die Kiste auf, stellt das Fleisch sofort auf den warmen Herd, ins Rohr, oder die Gasflamme, nur irgendwo hin, wo es weiter dünstet, damit der Kochprozeß nicht unterbrochen wird. Darauf kann nicht sorgsam genug geachtet werden, denn dies ist oft der Grund, warum gerade Fleischspeisen in der Kiste nicht den wünschenswerten Weichheitsgrad erhalten. Es ist dies nur ein Fehler der Behandlung: das Fleisch muß dauernd weiterkochen — auch außerhalb der Kiste.

Man schüttet das nun fertige Kompott in eine Glasschüssel, wäscht den Topf aus und leert dann die kochende Suppe hinein, mit Karfiol, Nockerl und Einbrenne versehen, läßt sie nochmals aufwallen und setzt jetzt das Fleisch mit der Suppe zugleich in die Kiste, die Töpfe neben- oder übereinander stellend, je nach der Art der Kiste. Jede der sogenannten „falschen" Suppen wird viel besser, wenn man sie mit der Einbrenn mindestens noch eine halbe Stunde kochen läßt. In der

Zeit ist dann auch der Karfiol richtig weich geworden. Der frühere Vorgang wiederholt sich: man öffnet die Kiste, läßt das Fleisch auf Herd oder Gas weiter dünsten, leert die jetzt fertige Suppe in einen beliebigen Topf, in dem man sie dann später nur warm macht. In dem Kochkistentopf läßt man jetzt Wasser zum Kochen kommen — die genauen Maße werde ich später angeben — salzt es und kocht die Nudeln ein, um sie bei nicht zu starker Flamme, je nach dem, ob es dünne oder dickere Nudeln sind, fünf bis zehn Minuten anzukochen und dann mit dem Fleisch wieder in die Kiste zu stellen. Nach einer Stunde sind sie gut. (Dünne Nudeln nach einer halben Stunde.) Man nimmt den Topf heraus, gibt die Nudeln wie üblich aufs Nudelsieb und überspült sie mit kaltem Wasser.

Inzwischen schneidet man das Fleisch, gibt in den „Nudeltopf" etwas Fett oder Butter, das man heiß werden läßt. Die abgeschreckten Nudeln kommen hinein, werden vorsichtig auf der Gas- oder Herdflamme durchgeschüttelt, das Fleisch wird aufgekocht — und Fleisch und Nudeln in die Kiste zurückgestellt.

Nun richtet man die Suppe an, darauf das Fleisch und die Nudeln. Das Kompott ist inzwischen kalt geworden — man hat ein komplettes Mittagessen gekocht ohne jede Aufregung, mit viel weniger Feuerung, dafür aber mit der Gewißheit, daß die Speisen gut und rationell gekocht sind und schmackhafter als bei dem manchmal recht ungleichen Herd- oder Gasfeuer.

Geschrieben und gelesen sieht dies alles natürlich viel umständlicher und schwieriger aus als es in der Praxis ist. Man muß so viel Worte machen, wo es sich nur um einfache, selbstverständliche Handgriffe handelt. Man muß eben nur vorher ein wenig überlegen, wie man's am besten anfängt, wie man sich vor allem die Zeit am klügsten einteilt, was man zuerst kocht! Und dabei bedenken, daß Speisen, die nicht stehen, sondern möglichst frisch zu Tisch kommen sollen, immer erst zum Schluß bereitet werden müssen, damit man sie, sowie sie fertig sind, aus der Kiste heraus gleich anrichten kann.

Das Bleibende im Wechsel ist eben immer die Fleischspeise. Selbstverständlich braucht Kalb-, Schweine- oder auch Schöpsenfleisch nicht stets wieder in die Kiste zurückzukommen, wenn es weich ist. In dem Falle verfährt man mit dem Fleisch eben genau so wie mit den andern Speisen: man gibt es in ein beliebiges Kochgeschirr zum Warmhalten und hat den Kochkistentopf für etwas anderes zur Verfügung. Es muß dann nur vor dem Anrichten einen Augenblick lang heiß gemacht werden, wenn es inzwischen kalt geworden sein sollte.

Auf diese Weise kann man in der Kiste auch Essen für den nächsten Tag vorbereiten oder mittags schon das Nachtmahl. Je länger man die Kochkiste benützt, je vertrauter man mit ihrer Behandlung wird, desto reicher werden die Möglichkeiten, die sie erschließt.

Ich bin heute so weit, daß ich mir ein Wirtschaften ohne Kochkiste gar nicht mehr denken kann. Und nicht

nur zum Kochen allein benütze ich sie, deren Vielseitigkeit noch gar nicht genügend ausgenützt wird. Ist sie doch vor allem im Sommer von unschätzbarem Wert zum Kühlhalten. Ich habe mir noch eine zweite Kochkiste gemacht, die nur einen ziemlich großen zylinderförmigen Raum hat, in dem ein großer Topf bequem Platz findet; diese Kiste benütze ich als Kühlkiste und sie ist mir viel unentbehrlicher wie mein Eisschrank. Denn Eis ist eben teuer geworden und in manchen Fällen auch nicht regelmäßig zu haben. Das Reservoir des Eiskastens erfordert ein tägliches Nachfüllen oder doch größere Quantitäten — das lohnen die kleinen täglichen Vorräte, um die es sich leider jetzt meist handelt, gar nicht. Das kleinste Quantum Eis aber, nur für wenige Heller, in den Kochkistentopf getan und fest unter Verschluß gehalten, hält über zwei Tage vor und die Kälte ist eine so intensive, daß man in den Topf dann alle Reste, die man mehr denn je verwerten muß, aufbewahren kann. Puddings, Cremes, alles kann man in den Kühltopf stellen, es wird alles tadellos. Und von unschätzbarem Wert ist diese „Kühlkiste" bei der Frischhaltung der jetzt so rar gewordenen Milch. Es lassen sich auch so die kleinsten Milchreste, wie sie sich ergeben, wenn man z. B. ein kleines Kind im Hause hat, frisch erhalten, ebenso die Krankenmilch, ein nicht zu unterschätzender Vorteil, wo jetzt bei der schlechten Beschaffenheit der nach der Stadt gebrachten Milch diese nur allzu leicht sauer wird.

Es liegt also klar zu Tage, daß die gute Kochkiste eine ganze Reihe „Stückeln" spielen kann — wenn man sie richtig auszunützen versteht. Und weil sie so ein Universalgenie ist, hat man ihre Künste noch in anderer Weise ausgestaltet, denn bekanntlich kann man ja in den gekauften Kisten auch backen wie in der Röhre. Ich werde daher dem Backen nnd Braten in der gekauften, modernen Kochkiste noch meine besondere Aufmerksamkeit zuwenden.