

Rezepte

(für vier bis fünf Personen berechnet).

Suppen.

Suppe aus grünen Erbsen.

Man kocht wie sonst die grünen Erbsen in Salzwasser in der Kochkiste weich, je nach Preis und Vorrat ein Viertel oder halbes Kilo (das Wasser zum Aufgießen aufheben!), macht dann die übliche Einbrenne oder rührt, wenn Fett knapp ist, ein paar Löffel Mehl mit kaltem Wasser an, das man vorher aber heiß werden ließ, um darin einen Maggiwürfel aufzulösen. Wenn man das Mehl damit verrührt, muß es aber ganz kalt sein, sonst gibt es Bröckerln! Das verrührte Mehl schüttet man zu den Erbsen, gießt so viel Erbsenwasser hinzu, als man Suppe haben will, läßt 10 Minuten schön kochen, und legt, wenn man es sich leisten kann, gleich Nockerln ein. Nun gibt man noch etwas gehackte Petersilie dazu und läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde in der Kochkiste kochen. Natürlich vorher immer genügend salzen oder zuckern, je nach Geschmack.

Suppe von Erbsenhülsen.

Wenn man die grünen Hülsen nicht für den Winter als Suppenbeigabe trocknen will, kann man sie frisch zu Suppen verwenden. Man kocht sie in der

Riste ganz weich, passiert sie und gibt sie in eine gelbliche Einbrenne, nebst grüner Petersilie, und wenn man es gern hat, ein bißchen gehackter Zwiebel. Mit dem Erbsenschalenwasser aufgießen und in der Kochkiste die übliche $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Rindsuppe.

Macht man sie aus Fleisch und Beinen, dann darf man die Ankochdauer nicht zu knapp berechnen. 1 Stunde ist unbedingt nötig, um das Rindfleisch durch das weitere Kochen in der Kiste schön weich zu bekommen. Man gibt wie üblich Fleisch, Beine, Suppengrün, Zwiebel, etwas ganzen Pfeffer, einen ganzen geschälten Erdäpfel, entweder 2 bis 3 ganze Paradeis, oder 1 Löffel Paradeismark, und das nötige Salz in den Topf, gießt etwa $\frac{1}{2}$ Liter mehr Wasser dazu als man Suppe haben will, läßt alles kochen, schäumt die Suppe ja nicht ab, sondern dreht die Flamme klein, oder stellt den Topf am Herd zur Seite, damit sie nicht zu stark, aber gleichmäßig 1 Stunde kocht. Dann erst in die Kiste stellen und mindestens 3 Stunden darinnen lassen. Ob man nun Grünzeug und Zwiebel mit Fett anröstet oder sonst noch irgend welche Zutaten dazu nimmt, richtet sich ganz nach dem persönlichen Geschmack. Kocht man die Suppe nur aus Beinen und Grünzeug, dann genügt eine Ankochzeit von $\frac{1}{2}$ und die Kochzeit von 1 Stunde. Um alle Zutaten restlos auszunützen, empfiehlt es sich, die klare Suppe abzugießen, in die man dann eine beliebige Einlage

einkocht; die Knochen aber und alles andere läßt man mit zwei Maggiwürfeln noch einmal aufkochen und etwa neuerdings 1 Stunde in der Kiste. Dann passiert man das gesamte Grünzeng, Zwiebel, Erdäpfel und Paradeis, macht eine leichte Einbrenne, gibt das Passierte hinein, gießt sie auf und läßt die „Gemüsesuppe“ noch eine Weile gut durchkochen. Man kann gebähte Brotstückchen (in besseren Zeiten!) oder auch Nockerln hineingeben und hat so Suppen für zwei Mahlzeiten für die gleichen Zutaten. Genau so verfährt man bei Hühnersuppe.

Gemüsesuppe anderer Art.

Beliebiges Gemüse, wie es der ewig wechselnde Markt eben gibt, oder auch gewässertes Trockengemüse (Julienne), das aber über Nacht in Wasser geweicht haben soll und nicht mit dem Einweichwasser zugeseht, läßt man, frisches $\frac{1}{2}$ Stunde, getrocknetes eine ganze Stunde, in etwas mehr Wasser als man Suppe benötigt, ankochen, dann 1, resp. 2 Stunden in der Kiste kochen. Man passiert wieder alles durch, macht die übliche Einbrenne, gießt auf, gibt einen oder zwei Maggiwürfel hinein und läßt die Suppe wie oben kochen.

Paradeisuppe (von frischen Paradeisern).

Die Paradeis müssen 10 Minuten mit nicht zu viel Wasser ankochen, dann 1 Stunde in der Kiste kochen. Nun passieren, Einbrenne machen, aufgießen und je nach Geschmack Zucker und Zitronensaft darangeben

oder Maggiwürfel. Will man die Einbrenne, resp. an Fett sparen, kann man gleich zum Passieren der Paradeis zwei Löffel Mehl geben, wodurch man einen dicklichen Brei bekommt, den man dann mit dem Paradeiswasser aufgießt, salzt, nach Geschmack säuert und süßt und tüchtig aufkochen läßt. Man gibt zum Schluß ein kleines Löffel Butter oder Fett hinein, kocht Nockerl oder, wenn man hat, Reis ein, und läßt die Suppe noch eine Stunde in der Kochkiste stehen. Sie ist so auch ohne Einbrenne sehr gut.

Salat- und Spinatsuppe

macht man genau wie die Gemüse- und Paradeisuppe.

Schwammerlsuppe.

Man läßt die gereinigten, in Blättchen geschnittenen Schwämme in etwas Fett und wenig Wasser mit gehackter Petersilie und nach Geschmack etwas feingehackter Zwiebel und Zitronenschale 5 Minuten andünsten und $\frac{1}{2}$ Stunde in der Kochkiste kochen. Die übliche Einbrenne machen oder auch, je nachdem man es gewohnt ist, die Schwämme stauben, aufgießen, so viel Wasser, wie man Suppe haben will, 1 bis 2 Maggiwürfel hineingeben, beliebig Nockerl einkochen und die übliche halbe Stunde in der Kochkiste kochen. Von getrockneten Schwämmen wird sie genau so gemacht, nur läßt man die Schwämme vorher in Wasser aufweichen.

Graupensuppen,

sowie alle Suppen aus Hülsenfrüchten sind so allgemein bekannt, daß es wohl überflüssig wäre, hier noch jedes

einzelne Rezept zu geben. Gerade Graupen und Hülsenfrüchte aber werden in der Kiste besonders schön und gut, weil die gleichmäßige Wärmeentwicklung sie ganz anders aufquellen läßt als das schnellere Herd- oder Gasfeuer. Auch diese Suppen soll man stets nach Fertigstellung noch eine Weile in der Kiste kochen lassen.

Fleischspeisen.

Gurkenbraten.

Derselbe läßt sich in gleich guter Weise von Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch herstellen, auch Schöpfernes kann man dazu verwenden, besonders ein Stück vom Schlegel. Die Ankoch- und Kochzeit richtet sich dann jeweils nach der Fleischart, die man genommen. Man schneidet für $\frac{1}{2}$ bis 1 Kilo Fleisch 3 bis 4 Zwiebeln sehr fein und läßt sie mit etwas Fett hellgelblich werden. Das Fleisch wird geklopft, gewaschen, eingesalzen und dann zu den Zwiebeln gegeben, mit denen man es anbraten läßt, aber vorsichtig, damit nichts zu dunkel wird. Hat es eine schöne bräunliche Farbe, gibt man entweder eine ganz frische Paradeis oder 2 Eßlöffel Paradeismark dazu, etwas Pfeffer, 1 Messerspitze Paprika nebst 1 Kaffeelöffel Essig. Dies läßt man nun langsam dünsten, ohne Wasser nachzugießen, bis sich der eigene Saft ganz eingedämpft hat; dann erst gießt man einen Schöpfer heißes Wasser, wenn man hat, auch Suppe nach und den nächsten Schöpfer erst wieder, bis der erste ein-

gegangen ist. Nun rührt man, wenn man hat, etwas aufgelöste Trockenmilch, sonst Wasser mit einem Kaffeelöffel Mehl recht glatt, schneidet eine Salz-, Essig- oder ein paar kleine Pfeffergurken in Scheiben und gibt die Gurken und das angerührte Mehl zu dem Fleisch, wenn die Ankochzeit nahezu vorüber ist. Man läßt das Mehl fast ganz einrösten, gießt dann so viel Wasser nach, als man Saft haben will, kostet, um dazu zu geben, was noch an Salz oder sonstigen Gewürzen fehlt, läßt ein paar-mal gut aufkochen und stellt das Fleisch dann in die Kiste unter genauer Beachtung der für die Fleischart vorgeschriebenen Kochzeit.

Schwammerlfleisch

macht man genau so, nur gibt man an Stelle der Gurken entweder blattlig geschnittene, frische, beliebige Schwämme hinein oder verwendet getrocknete, die man vorher im Wasser hat ein paar Stunden weichen lassen.

Gemüsebraten.

Wird ebenso gemacht, nur fügt man den Schwämmen noch je nach Geschmack und Jahreszeit ein paar feingeschnittene Karotten, grüne Erbsen, Spargelstückchen und Karfiol hinzu. Die Zutaten richten sich immer nach dem persönlichen Geschmack und nach der mehr oder minder reich bestellten Speisekammer.

Gespickter Rindsbraten ohne Speck.

Eine nicht überall beliebte, aber trotzdem sehr gesunde und schmackhafte Würze, wenn auch sehr vor-

sichtig und mäßig zu verwenden, ist Knoblauch. Man nimmt ein einzelnes Teilchen, schält und zerdrückt es ganz fein. Dann hackt man eine ganze Zwiebel und eine gute Messerspitze Petersilie und vermengt diese mit dem zerdrückten Knoblauch, fügt etwas Salz, eine Messerspitze Pfeffer und ebensoviel Rosenpaprika hinzu und vermischt dies auf dem Fleischbrett mit dem Messer. Das geklopfte, gewaschene Stück Rindfleisch wird nun mit dieser Mischung gespickt, wie sonst mit Speck, d. h. man macht mit dem Messer Einschnitte in das Fleisch und streicht die Würzen da hinein. Nun läßt man etwas Fett heiß werden, legt das Fleisch hinein, läßt es von beiden Seiten schön anbraten, gibt einen Löffel Paradeismark dazu oder, wenn man das nicht hat, einen guten Eßlöffel Senf, läßt ihn — dabei stehend, denn Senf brennt leicht an — eindämpfen, gießt dann mit so viel von einem Suppenwürfel hergestellter Suppe auf, daß das Fleisch fast bedeckt ist, und läßt es nun 1 Stunde langsam auf der Flamme dünsten. Nun kostet man, ob etwas fehlt, und kann, wenn man es so lieber hat, etwas Mehl zum Verdicken der Soße hinzufügen. 3 bis 4 Stunden Kochliste sind dann unerlässlich.

Paradeisbraten.

Gewaschenes, gesalzenes Rindfleisch oder Kalbfleisch läßt man in Fett erst schön bräunlich anbraten, nimmt es dann heraus und macht von dem Fett und etwas Mehl eine gelbliche Einbrenne, die man mit so viel Paradeismark verkocht, daß es eine schön rote, dickliche

Soße wird, die man nach Belieben entweder nur salzt, oder süß-säuerlich macht. In dieser muß nun das Fleisch je nach Art erst ankochen und dann in der Kochkiste fertig dünsten.

Für alle diese Bereitungsarten eignet sich auch das Hammelfleisch.

Bichelsteinerfleisch, Rindsgulasch, Kalbs- und Schweinsgulasch und Kalbsragout,

deren Bereitungsweise ja bekannt ist, werden in der Kochkiste gleichfalls ungleich besser als bei der sorgsamsten Zubereitung auf Gas oder Herd, weil gerade bei allen gedünsteten Speisen die ununterbrochen gleichmäßige, nicht zu heftige Hitze auf den Geschmack der Gerichte von Einfluß ist, und die ganze Kraft in ihnen bleibt, dadurch, daß kein Dampf entweichen kann.

Schöpfernes mit weißen Rüben.

Man macht aus dem Schöpfernen ein gutes Gulasch mit ziemlich reichlicher Zugabe von Paradeis. Ist es fast weich, dann gibt man die feinnudlig geschnittenen abgebrühten Rüben dazu und läßt alles zusammen fertig kochen. Das Gulasch muß 20 Minuten ankochen, und erst 2 Stunden in der Kiste bleiben; dann herausnehmen und wenn es weich ist, die Rüben drangeben, zusammen 5 Minuten aufkochen und noch auf eine Stunde in die Kochkiste stellen.

Lämmernes mit Schwämmen und Zeller.

Beliebige Schwämme werden in etwas Fett und grüner Petersilie, nachdem man sie fein gehackt hat,

angeröstet. Ein abgehäuteter, gesalzener Lammschlegel wird in die Schwämme gelegt, ein Zeller in feine Scheiben geschnitten und ebenfalls dazugegeben, auch ein paar Zwiebelscheiben, 1 Messerspitze Pfeffer, Kümmel und Paprika — wenn vorrätig — sonst kann das Gewürz ja auch wegbleiben. Man läßt gut andünsten, etwa 20 Minuten, und stellt den Braten dann in die Kochkiste, nachdem man mit Wasser aufgegossen hat. Ist der Schlegel nach 2 Stunden weich, so nimmt man, wenn viel Fett darauf ist, dieses ab, macht eine kleine Einbrenne damit, oder staubt den Saft, würzt ihn im Geschmack so pikant als man es liebt, und richtet den Schlegel mit Polenta an. Ist er nach 2 Stunden noch nicht weich, läßt man ihn im fertigen Saft noch 1 Stunde in der Kiste dünsten.

Lämmernes mit Haferreis.

Man macht von Lämmernem in der Kiste ein gutes Gulasch, an das man ziemlich viel Paradeis angießt und etwas mehr Saft als gewöhnlich macht. Ist es fast weich, so nimmt man es aus der Kiste heraus und gibt 2 Schalen Haferreis, den man vorher 2 bis 3 Stunden in Wasser geweicht hat, dazu, muß, wenn nicht Saft genug ist, so viel Wasser angießen, daß der Reis bedeckt ist, läßt gut aufkochen und 1 bis 2 Stunden in der Kiste zusammen weiter dünsten.

Schöpfernes mit Haferreis

macht man genau so wie das Lämmerne, nur muß das Schöpfensfleisch länger dünsten. (Siehe Tabelle.)

Wildfleisch.

Beliebiges Wildfleisch wird gewaschen, gesalzen und gepfeffert, in wenig Fett mit Zwiebel, geschnittenem Wurzelwerk und etwas Paradeis angeröstet. Nach etwa 20 Minuten staubt man Mehl an, gießt mit Suppe oder Wasser auf, spritzt mit etwas Essig oder Zitronenessenz und stellt das Ragout für 3 Stunden in die Kochkiste.

Wildfleisch mit getrocknetem Gemüse.

Man läßt 2 Eßlöffel getrocknetes Gemüse (Julienne) über Nacht in Wasser aufweichen, setzt sie dann am andern Tag mit frischem Wasser, dem nötigen Salz und etwas Essig zu und gibt gut ausgewaschenes Wildfleisch (vom Hirsch zc.) hinein. Man läßt das Ganze etwa 20 Minuten ankochen und stellt es für 3 Stunden in die Kiste. Ist es dann schön weich, so schneidet man das Wildfleisch in Würfel, macht eine lichte Einmachsoße und läßt dann das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde in der Kiste gut durchdünsten. Genau so bereitet man Gerichte aus Hühnerfleisch. Die Ankoch- und Kochdauer ist bei jungem Geflügel wie bei Kalbfleisch, bei älterem die gleiche wie bei Rindfleisch.

Gemüse.

Gelbe Rüben oder Karotten.

Gelbe Rüben oder Karotten sind Gemüse, deren Zubereitung Zeit erfordert, denn das Reinigen und Schneiden ist umständlich und macht schwarze Finger. Für beides kann man Abhilfe schaffen: wenn man die

Karotten oder gelben Rüben erst mit kochendem Wasser überweilt und dann mit einem sauberen Tuch tüchtig abreibt, sind die Rüben fast sauber, ohne das zeitraubende Putzen und Schaben. Nun werden sie, wenn sie sehr jung sind, in ganz dünne Scheibchen, wenn sie größer sind, die Scheiben wieder in recht feine Stifftchen geschnitten. Man lasse sich die Mühe nicht verdrießen, die Rüben schmecken, fein geschnitten, viel besser! Nun legt man sie in kaltes Wasser. In etwas Fett läßt man einen Kaffeelöffel Zucker schön hellbraun anlaufen — aber ja nicht schwärzlich werden! — tut jetzt die Rüben aus dem Wasser hinein, ohne mehr Wasser, als ihnen anhaftet, hinzuzufügen, salzt sie, gibt einen Kaffeelöffel gewiegte Petersilie hinein, läßt tüchtig andünsten und stellt sie für eine Stunde in die Kochkiste. Dann nimmt man sie heraus, staubt ein bis zwei Eßlöffel Mehl daran, läßt das gut verkochen und gießt dann etwas Wasser an, aber nicht viel, damit sie schön dicklich bleiben. Man muß beim Verrühren des Mehles nur vorsichtig zu Werke gehen, damit die Rüben ganz bleiben. Nach Belieben läßt man gleichzeitig grüne Erbsen in Salzwasser in der Kiste weich werden und fügt sie dann zu den Rüben.

Kohlrüben.

Zehn Minuten ankochen und eine Stunde Kochdauer in der Kiste. Nach Belieben mit ganz wenig Zitronensaft, etwas Zucker und gewiegter Petersilie im Geschmack verfeinern.

Kochsalat

wird ebenso wie Spinat in der Kochkiste erst weich gekocht und dann, wenn man will, passiert oder durch

die Fleischmaschine getrieben; man kann ihn nach Belieben auch nur grob oder fein schneiden. Um ihn aber pikanter zu machen, würzt man ihn mit Zitronensaft, mildem Essig und süßt nach Geschmack. Oder man bereitet ihn wie Spinat, ohne Säure, und gibt weichgekochte, feine, junge Erbsen hinein. Man kann dann nach Belieben zuckern oder auch den Naturgeschmack lassen.

Alle Erdäpfelgemüse,

als da sind: Erdäpfelscheiben in Paradeissoße (Paradeiserdäpfel), Erdäpfelscheiben in Gurkensoße, Senferdäpfel, Erdäpfel in Schwammerlsoße, werden in der Kochkiste besser als ohne diese. Diese Form empfiehlt sich jetzt, wo das knappe Fett die „gerösteten Erdäpfel“ mit der Extrasoße, als zu viel Fett erfordernd, verbietet. Auch der Zeit- und Feuerersparnis wegen ist diese „Einheitsform“ der Erdäpfelgemüse die jetzt bessere.

Alle anderen Gemüse, Bohnen, Kohl, Kohlrüben, werden, wenn man sie richtig zubereitet und die angegebenen Kochzeiten so ziemlich beachtet, in der Kochkiste ebenfalls ganz vorzüglich.

Der Mangel an frischem Gemüse ebenso wie die enormen Preise und das Verlangen nach sättigenden Gerichten, hat uns den Gebrauch der früher wenig beachteten Rüben in verstärktem Maße gelehrt. Man kann sie bei richtiger Behandlung in verschiedener Form und recht schmackhaft zubereiten. Bedingung ist, daß man

sie ihres strengen Geruchs und der etwas schweren Verdaulichkeit wegen immer erst abbrüht und das erste Wasser abgießt. Alle angegebenen Gerichte können mit jeder Art der jetzt erhältlichen Rüben hergestellt werden; nur wird man je nach Art das zu starke Weichwerden mancher mehligler Sorten vermeiden müssen.

Rüben mit Paradeis.

Man schält die Rüben, schneidet sie fein blattlig oder nudelig, wie man das lieber mag, und kocht sie in Salzwasser in der Kochkiste unter Zugabe von etwas Kümmel weich, aber ja nicht bis zum Zerfallen. (Vielleicht fünf Minuten ankochen und eine halbe Stunde bis 2 Stunden Kochkistenzeit. Doch empfiehlt es sich, dies auszuprobieren, da nicht jede Rübe gleichmäßig weich wird.) Sind sie weich, seiht man das Wasser ab, vermengt ein paar Löffel Paradeispuüre mit dem Wasser zu einer dicklichen Soße, gibt auf die Rüben ein bißchen Fett, staubt sie mit einem Löffel Mehl und gießt mit der Paradeissoße auf. Nach Geschmack etwas Essig und Zucker dazugeben.

Rüben mit groben Ulmergerstein (Graupen).

Man läßt in der üblichen Weise eine Schale Graupen in Wasser schön ausquellen, bereitet die Rüben wie oben zu und gibt anstatt der Paradeis die Graupen daran.

Rüben mit weißen Fisoln.

Fisoln über Nacht einweichen, dann in der Kiste schön weich kochen. Die wie oben zubereiteten Rüben dann mit den Fisoln statt Graupen vermengen und etwas stärker säuern.

Rüben mit Schwammerln.

Dazu eignen sich auch getrocknete Schwämme, die man über Nacht auswässert und dann morgens vom Wasser abseiht. Man kocht sie mit den Rüben zusammen in der Riste weich. Dann röstet man etwas feingeschnittene Zwiebel in Fett hellgelb, staubt sie mit einem Löffel Mehl, gießt mit dem Rübenwasser auf, gibt die Soße zu den Schwämmen und Rüben und läßt alles noch einmal aufkochen. Wenn man will, kann man auch Erdäpfel, in Stücke geschnitten, mitkochen lassen.

Weißer Fiolon mit Paradeis.

Die Fiolon über Nacht einweichen, und zwar in gekochtem Wasser, dem man eine Messerspitze Natron beigemischt hat. Morgens gibt man sie dann in frischem, aber gleichfalls gekochtem Wasser, weil sie dadurch viel schneller weich werden, in die Riste und läßt sie da drei Stunden. Frische Paradeis kocht und passiert man, oder man verrührt ein paar Löffel Paradeispüree mit etwas Wasser, Essig und Zucker und mischt das dann unter die Fiolon, die man vorher mit Mehl gestaubt hat. Einen Löffel Fett, Salz und noch so viel an Essig und Zucker darunter mischen, wie man mag, tüchtig aufkochen und anrichten. Wer es vorzieht, die Fiolon einzubrennen, kann das auch tun, gieße die Einbrenne mit der Paradeissoße auf, gebe dann die Fiolon hinein und lasse sie gut durchkochen!

Erdäpfelgulasch.

Ein Kilo Erdäpfel würflich schneiden. Zwiebeln fein hacken, in Fett anlaufen lassen, zwei bis drei Löffel Paradeis oder eine frische Paradeis dazu geben, eine Messerspitze Paprika, etwas Kümmel, Salz. All das gut anrösten, aufgießen, die Erdäpfel hineingeben, etwa zehn Minuten aufkochen und für dreiviertel Stunden in die Kiste stellen.

Rotkraut ebenso wie frisches, junges Kraut schneidet man fein und übergießt es mit etwas heißem, gewässertem, gezuckertem Essig, nachdem man es vorher eingesalzen hat. In ein bißchen Fett läßt man Zucker und eine feingehackte Zwiebel anlaufen, gibt das Kraut ausgedrückt hinein, gießt mit dem Essig auf, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde ankochen und stellt es für zwei Stunden in die Kiste. Ist es weich, wird es gestaubt und ein wenig aufgegossen, wenn man hat, mit Suppe, sonst mit Wasser.

Rote Rüben als warmes Gemüse.

Ein Kilo rote Rüben läßt man in der Kiste über Nacht im ganzen weich kochen. Dann schneidet man sie nach dem Schälen entweder kleinwürflich oder fein nudelig. Wieder läßt man etwas Zucker in ein bißchen Fett anlaufen, gibt die Rüben hinein, etwas Kümmel und Essig, läßt tüchtig aufkochen, staubt mit zwei Löffeln Mehl, salzt, säuert und zuckert nach Geschmack, gießt ein wenig Wasser auf und läßt dann die Rüben noch in der Kiste durchziehen.

Puddings und Aufläufe.

Sehr gut lassen sich in der Kochkiste die verschiedensten Puddings herstellen, und zwar auch die jetzt so beliebten Gemüseaufläufe. Wer eine selbstgemachte Kiste hat, wird diese als richtigen Pudding im Wasserbad kochen, die glückliche Besitzerin einer gekauften Kochkiste kann sie in der Auflaufform backen.

Beim Kochen der Puddings, auch der süßen, zur Mehlspeise bestimmten, ist nur darauf zu achten, daß die Puddingform kleiner ist, also in einem Topf, der in die Kochkiste gestellt werden kann, Platz hat. Man gibt dann in diesen Topf, in dem die Puddingform untergebracht wird, so viel kaltes Wasser, daß es zwei Finger unterhalb des Puddingverschlusses steht — ja nicht mehr. Nun setzt man den verschlossenen Topf mit der Puddingform auf das Feuer oder Gas. Beginnt das Wasser zu kochen, so lasse man es etwa zehn Minuten kochen und stelle den Topf dann schnell in die Kiste. Eineinhalb Stunden Kochkiste und ein tadelloser warmer Pudding ist der Erfolg des Versuches.

Beuschelauflauf oder Pudding.

Ein halbes (gleich, ob vom Kalb oder Schwein) Beuschel wird gekocht und durch die Maschine fasciiert. Ein halbes Rindshirn blanchiert man (muß aber nicht sein — das Hirn kann auch wegbleiben), enthäutet es, röstet es in ein bißchen feingehackter Zwiebel, die man in Fett und grüner gehackter Petersilie

hat anlaufen lassen, schön bräunlich und vermischt es dann mit dem Beuschel. Ein halbes Kilo gekochte, warm passierte Erdäpfel vermengt man mit einem Kaffeelöffel Schmalz, einem ganzen Ei, Salz und einem halben Päckchen Backpulver sowie zwei Löffeln Mehl. Die Hälfte dieser Masse gibt man in die ein bißchen gefettete Auflaufform, streicht die Beuschelmasse darüber, gibt darauf wieder den Rest des Erdäpfelteiges, schmirt oben mit ein wenig Butter oder Fett und bäckt es in der Kochkiste bei gut erhitztem Stein eine Stunde. Hat man nur die „Selbstgemachte“, dann vermengt man den Erdäpfelteig einfach mit der Beuschelmasse, treibt alles gut ab, gibt die Masse in die gefettete Puddingform, kocht ein- einhalb Stunden in der Kiste und reicht dann eine pikante Soße und Salzerdäpfel zu dem Pudding. Erscheint das Haschee beim Einfüllen in die Form zu locker, kann man zwei Löffel Grieß oder Maisgrieß darunter mengen.

Kohlpudding oder Auflauf.

Man kocht Kohl, nachdem man ihn klein zerschnitten und mit Salzwasser überbrüht hat, in der Kochkiste weich und läßt 2 oder 3 Erdäpfel, würfelig geschnitten, mitkochen. Gleichzeitig quellt man 6 Deka Polentagrieß in Salzwasser aus. Den Kohl faschirt man dann durch die Maschine, mischt den Maisgrieß, 1 ganzes Ei, etwas Salz und Pfeffer darunter, treibt gut ab, füllt die Masse je nachdem in die Auflaufform oder in die Puddingform und kocht oder bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde, resp. kocht sie 1 Stunde.

Nudelauflauf.

Nachdem man die Nudeln in der Kochkiste schön weich gekocht hat, läßt man sie auf einem Sieb ablaufen und schreckt sie mit kaltem Wasser ab. Aus 1 Löffel Fett, 1 Eidotter, etwas Milch, sauer oder süß, in Ermangelung davon einem zweiten Eidotter, macht man einen Abtrieb, mischt einige feingehackte, gedünstete Schwammerl, grüne Erbsen, gehackte Wurst oder Fleischreste darunter, zuletzt den Schnee des Eiklar, Salz und ein wenig Pfeffer nach Geschmack. Dann verrührt man vorsichtig die Nudeln damit, gibt sie in die Pudding oder Backform und kocht oder bäckt sie in der Kiste $\frac{3}{4}$ bis 1 ganze Stunde. Mit Schwammerl- oder Paradeissoße ganz ausgezeichnet. Wer über Reibkäse verfügt, kann solchen in den Pudding hineinreiben, den gebackenen Auflauf auch obenauf damit bestreuen.

Krautpudding oder Auflauf.

Frisches Kraut, sehr fein schneiden oder hobeln und mit etwas Fett in der Kiste weich dünsten. Faschierte Fleischreste, beliebige Wurst, einige geriebene kalte Erdäpfel, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Maisgriß, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, wenn man hat, ein bißchen saure Milch, 1 ganzes Ei und $\frac{1}{2}$ Backpulver vermischt man vorsichtig mit dem Kraut, streicht es in die Pudding- oder Auflaufform und kocht oder bäckt es in der Kiste.

Ulmergerstel- (Graupen-) Auflauf oder Pudding.

Graupen (2 Obertassen voll) werden wie üblich in gesalzenem Wasser mit einigen feingehackten Schwämmen in der Kiste weichgekocht. Grüne Erbsen, nudelig geschnittene gelbe Rüberln, wenn man will, einige Scheiben Kohlrüben, werden gleichfalls halbweich gedämpft und mit den Graupen vermischt. Man kann natürlich auch hier Fleisch oder Wurstreste, feingehackt, darunter mengen und mit gekochten, feingeschnittenen Erdäpfeln reichlicher machen. 2 Dotter rührt man mit 1 Löffel Fett ab, vermischt sie mit der Graupenmasse, salzt nach Geschmack, gibt den Schnee und $\frac{1}{2}$ Backpulver dazu und bäckt oder kocht den Pudding in der üblichen Weise $\frac{3}{4}$ Stunden in der Kiste.

Zusammengekochtes.

Sehr vorteilhaft ist es, in der Kochkiste das sogenannte „Zusammengekochte Essen“ herzustellen, das insbesondere in Deutschland ein beliebtes Gericht des Kriegsmittagessens bedeutet. Die Art der Bereitung dieses „Zusammengekochten“ ist die gleiche wie bei unserer Rindsuppe. Man gibt das Fleisch in einen Topf und zugleich alle Gemüse, die man verwenden will, in verkleinerter Form, läßt alles ankochen und 2 bis 3 Stunden in der Kochkiste. Dann richtet man geschälte, geschnittene Erdäpfel vor, wenn man will und es sich leisten kann, auch einige Mehl- oder Grießknödel oder Knödel. Die Erdäpfel gibt man nach 2 Stunden in die

Suppe und läßt sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde, nachdem man sie 10 Minuten ankochen ließ, in der Kiste kochen. Die Nockerl oder Knödel kocht man in etwas Salzwasser kurz vor dem Anrichten aus und richtet sie dann mit dem „Zusammengekochten“ in einer Schüssel an.

Polenta.

Maisgrieff eignet sich auch ausgezeichnet zum Ausdünsten in der Kochkiste, weil er da prachtvoll aufquillt. Man kocht den Maisgrieff wie üblich in Salzwasser dick und stellt ihn dann für eine Stunde in die Kiste. Ob man danach nun Nockerln herausfaßt, sie mit etwas zerlassenem Fett übergießt und mit Kompott als Mehlspeise gibt, oder mit Paradeis-, Schwammerl-, Gurken- oder Dillensoße zum Fleisch oder als Fleischersatz, bleibt dem jeweiligen Geschmack überlassen. Ganz vorzüglich sind gebackene oder gekochte Aufläufe aus Polenta, süß oder mit Fleisch, Schwämme oder Wurst anstatt Fleisch.

Man macht zu diesem Zwecke die Polenta etwas weniger fest ($\frac{3}{4}$ Liter Wasser auf nicht ganz $\frac{1}{2}$ Liter Mais), streicht dann die Hälfte in eine gefettete Auflauf- oder Puddingform, gibt gedünstete Schwämme oder Reste von gehacktem Fleisch jeder Art, das man z. B. mit grünen Erbsen (in Salzwasser gekocht natürlich) vermischt, darauf, streicht den Rest der Polenta darüber, beträufelt sie obenauf mit etwas Fett und bäckt oder kocht das Ganze 1 Stunde.

Genau so bereitet man süße Aufläufe, nur verrührt man dann die gekochte, erkaltete Polenta mit etwas

Zucker, einem oder zwei Dotter, etwas Vanillin oder Zitronenessenz, mischt den Schnee der Eier darunter, füllt die halbe Masse in die Form, belegt sie mit beliebigem Kompott ohne Saft und kocht oder bäckt den Auflauf. Den Saft des Kompotts reicht man als Aufguß.

Hirsespeisen.

Auf die gleiche Weise kann man Hirse verwenden, die viele ihres eigentümlichen Geschmacks wegen nicht mögen. Wenn man die Hirse aber abends mit kochendem Wasser überbrüht und über Nacht weichen läßt, verliert sie den Beigeschmack. Das restliche Wasser wird abgegossen und die Hirse in frischem Wasser eingekocht, wie Mais, nur für länger, etwa 2 Stunden in die Riste gestellt. Selbstverständlich werden die süßen Aufläufe sowohl aus Mais wie aus Hirse unverhältnismäßig besser, wenn man sie anstatt in Wasser in Milch oder aufgelöster Trockenmilch einkocht und zum Abrühren von Dottern und Zucker ein Stück Butter geben kann.

Zu all diesen Aufläufen kann man, was vielleicht nicht allgemein bekannt ist, auch ruhig sauergewordene oder sogenannte „zusammengeronnene“ Milch nehmen. Wenn sie durch das Heißwerden topfig wird, macht das weiter gar nichts, man verrührt sie ruhig mit dem Mais und der Hirse zu einem dicklichen Brei und verwendet die Masse wie angegeben. Der etwas säuerliche Milchgeschmack erfordert nur ein wenig mehr Zucker, schmeckt aber sonst absolut nicht vor, sondern wirkt nur als etwas pikante Würze.

Einige Kuchen- und Tortenrezepte

(nur für die „gekaufte“ Kiste bestimmt).

Erdäpfeltorte.

4 Dotter treibt man mit 10 Dekka Zucker, etwas Rum oder, wenn dieser fehlt, Zitronenessenz, flaumig ab. Am Tag vorher kocht man Erdäpfel und wiegt 25 Dekka davon ab, nachdem man sie geschält und passiert hat. Diese Erdäpfel mischt man in den Abtrieb, gibt ein Spritzerl Salz, eine Handvoll Grieß oder Maisgrieß dazu und den Schnee der 4 Klar. Man füllt die Masse in eine gefettete Tortenform und bäckt sie in der Kiste wie sonst in der Röhre.

Nußtorte mit Bohnenmehl.

3 Eidotter rührt man mit 10 Dekka Zucker schaumig. 25 Dekka weiße Fisolen über Nacht einweichen, dann in der Kiste weich kochen, mit möglichst wenig Wasser, denn sie müssen ganz ausquellen und ohne Flüssigkeit sein, eventuell muß man sie am Sieb ganz abtropfen lassen. Man passiert sie und mischt sie zu dem Abtrieb, ebenso 6 Dekka geriebene Nüsse, auch Marillenkerne, $\frac{1}{2}$ Backpulver, den festen Schnee der 3 Eiklar und 2 gehäufte Eßlöffel Mehl. Gut verrührt, gibt man die Masse in die geschmierte Tortenform und bäckt sie 1 Stunde in der

Kiste. Durchschneiden und mit Marmelade füllen, auch obenauf Marmelade streichen.

Mürber Kuchen.

20 Deka Mehl, 6 Deka beliebiges Fett, 5 Deka Zucker, 1 ganzes Ei und so viel laues Wasser, daß man einen glatten Teig kneten kann, den man am Brett gut durcharbeitet. Zum Schluß kommt $\frac{1}{2}$ Backpulver hinein. Ein Stück Teig wird dünn ausgewalzt, in die Tortenform gelegt und Marmelade darauf gestrichen. Vom Rest des Teiges ein Gitter machen wie bei der Singertorte und in der Kiste backen.

Maiskuchen.

25 Deka Maisgrieß am Abend mit einem $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Salzwasser übergießen und stehen lassen. Am andern Tag von 2 Eidottern, 5 Deka Butter (Margarine) etwas Rum oder Zitronenessenz einen Abtrieb machen, den gebrühten Mais hineingeben und gut verrühren. Wenn man hat, etwas Kakao oder geriebene Schokolade hineingeben, kann aber auch wegleiben, wenn nicht vorrätig. Zum Schluß mischt man $\frac{1}{2}$ Backpulver und den Schnee der zwei Klar darunter. In die geschmierte Form geben und in der Kiste backen. Kalt durchschneiden und mit Marmelade füllen, oder warm als Auflauf mit Kompott oder Fruchtsaft servieren.

Ich gebe nicht mehr Rezepte, weil ich durch diese hier nur zeigen wollte, daß sich in der Kiste alle jene Kuchen machen lassen, die nicht gar zu „schwer“ sind,

also keine allzu starke Ober- und Unterhize brauchen, um „durchzubacken“ und Farbe zu bekommen, und auch der Form nach für die Kiste geeignet sind, vor allem, wenn man nicht zu viel und zu große Torten oder Kuchen benötigt. Der flache, dünne Obstkuchen zum Beispiel läßt sich natürlich dann nicht in der Kiste backen, wenn man größere Quantitäten davon herstellen will. Das gleiche gilt von manchen Torten und sonstigen Bäckereien, die in der Röhre gemacht werden müssen. Die Hausfrauen können aber beruhigt ihre vielen gewohnten, alterprobten und ihnen lieb gewordenen Rezepte beibehalten, sofern sie sich eben den „Kochkastenbedingungen“ und den natürlichen, weil räumlichen Beschränkungen anpassen lassen.
