

Etwas für die Hausfrau.

Was die Kochkiste ist.

Jeder modernen Hausfrau ist zur Einführung einer Kochkiste zu raten. Ihre Vorteile sind: 1. Fast vollständige Ausschaltung des Kohlenherdes, da ein Gasrechaud meist genügt und nur, wenn etwas gebraten oder gebacken wird, der Herd geheizt werden muß. Besitzt oder borgt man sich eine Gasbratröhre, fällt auch dieser Grund aus; die Ersparnis an Brennmaterial ist eine Ziffer, die im Haushaltungsbudget jetzt schon eine große Rolle spielt. 2. Die Ersparnis an Personal, da ein Großteil der groben Küchenarbeit nicht mehr notwendig ist, wie Feuer anmachen, Material zutragen, nachlegen usw. und die Frau allein oder ohne Hilfe das eigentliche Kochen versehen kann. 3. Die Möglichkeit für die Berufsfrau, die des Morgens vorgefertigte Speise mittags fast ebefertig zu finden. 4. Die Ersparnis an Reinigungsmaterial, Tüchern, Seife, Soda, die Schonung der Töpfe, das rasche Wiederherstellen der Ordnung nach dem Essen, also auch zuletzt eine Ersparnis an Zeit. Wer die sich zwar bald von selbst bezahlende Ausgabe nicht scheut, tut am besten, sich eine der im Handel befindlichen Kochkisten samt den dazu gehörenden Kasserolen zu kaufen. Die Kiste muß möglichst nahe dem Herde stehen, damit die Töpfe sofort hinein kommen, „Geschwindigkeit ist hier die Herrerei“. Für eine Familie von vier bis fünf Personen und bescheidenen Ansprüchen genügt eine solche mit zwei Öffnungen, von denen eine tiefer sein muß für den Topf; in die andere kommt eine Kasserole oder zwei niedrige übereinander gestellt, die untere eventuell ohne Deckel.

In Deutschland am meisten verbreitete Kochkiste ist die Heinkelmannchen-Kiste. Sie dient nicht allein zum Kochen, sondern auch zum Braten und Baden.

Man bekommt durch dieselbe einen sehr guten saftigen Braten, ebenso aber auch hohe und flache Kuchen, Gugelhupf, Bismuit, Brottorten, Puddings usw.

In dem neuen „Diso“-Ausstellungslokale, gegenüber dem Deutschen Volkstheater, sind die Heinkelmannchen-Kisten zu sehen, aber auch alle Systeme von Gasherden, Gaslochern und sonstigen Gasapparaten, ebenso elektrische Kaffeekocher, Teekannen u. dgl.

In den Geschäftsräumen der „Diso“ ist überdies die bekannte Musterküche der „Kohö“ untergebracht, in welcher — wie bekannt — ständig Schaukochen auf Gasapparaten mit Vorträgen stattfindet.

Die besten Töpfe sind die außen braun, innen grau emaillierten, mit unlegbaren Henkeln versehenen Geschirre, die man nach der Weite der Kistenöffnung nehmen muß. Bleibt zwischen Topf und Öffnung noch Raum, kühlt er rascher ab, und bei dem so oft empfohlenen „Ausstopfen der Zwischenräume“, wenn die Töpfe nicht genau hineinpassen, tritt durch das Offenbleiben ein noch stärkerer Wärmeverlust ein; es wird also der ganze Zweck illusorisch. So stark kochend als nur möglich muß die Speise in die, wie oben erwähnt, vorbereitet stehende Kiste, ebenso flink der Kolster darüber und verschlossen werden; nur dann wird sich der richtige Erfolg einstellen.

Zweiter Punkt: das Vorkochen. Am besten ist es, z. B. Hülsenfrüchte des Abends auf dem Gasherd gut 15 Minuten kochen zu lassen, eine Messerspitze Speisesoda hineingeben, und wenn dieser sich dann entwickelnde Schaum verköcht ist, sie bis zum Morgen in der Kiste zu lassen. Meist werden sie dann vollständig weich sein. Vorzüglich gerät auch über Nacht eine Speise, zusammengesetzt aus Bohnen, etwas grober Kollgerste, ein Stück Zwiebel, Pfeffer, ein Stück Rauchfleisch oder anderes fettes Fleisch und ein paar gewaschenen Eiern. Mit Wasser bedecken, 20 Minuten Kochzeit. Die Eier werden hart, erhalten eine gelbliche Farbe und einen vorzüglichen Geschmack; auch mit Gemüse zusammengelocht sehr gut. Bei dieser Gelegenheit mache ich noch auf folgendes aufmerksam, was für den Wohlgeschmack der Speisen sehr wichtig ist: Da alles in der Kochkiste im eigenen Saft gar wird, dürfen die Speisen beim Hineingeben nur so viel Flüssigkeit erhalten, als man haben will; es wird selbst bei stundenlangem Dünsten nicht weniger. Daher muß z. B. bei Suppe und Rindfleisch, bei Gulasch oder Rindsbraten die Zwiebel erst braun werden, alle Zutaten hineinkommen, der erste Saft verköcht sein, dann soviel warmes Wasser zugießen, als man Saft wünscht, und nach 15 bis 20 Minuten kochen in die Kiste. Das Gleiche gilt

für Reis, Grieß, Sago, Tapioka u. dgl.: immer weniger Flüssigkeit darauf, als gewohnt. Diese Speisen werden vorzüglich, großkörnig, weich und saftig. Anfochen 5 Minuten. Läßt man z. B. Fleisch etwas länger als 2 Stunden drinnen, so ist es vorteilhaft, nach dieser Zeit den Topf herauszunehmen, frisch 5 Minuten wieder anzulochen und erst dann weiter dünsten zu lassen. Während der Nacht ist dies natürlich überflüssig, da des Morgens der Kochprozeß fortgesetzt werden kann. Alte Hühner, Gänse, Schenkel oder Brüste mit Wasser und Grünzeug über Nacht so behandelt, ergeben eine delikate Suppe und ein saftiges Fleisch, welches, mit Fett bestrichen, mit Speck belegt, in die heiße Röhre geschoben und überbraten, niemand als zuerst gekocht erkennen wird. Auch bei Kalbs-, Schweine- oder Schöpfenbraten kann ein Verdünsten — 10 Minuten und 2 Stunden Kiste — den Garprozeß nur beschleunigen, ohne Beeinträchtigung der Güte. Daß Gelschfleisch, Zungen, Ruttelsteck, kurz alle Fleischgattungen, die lange Kochzeit beanspruchen, diese in der Kochkiste absolvieren können, bedarf wohl keiner separaten Erwähnung.

Schwarze Pflaumen sind für die Kochkiste bestens geeignet; sie können nach einer Anfochzeit von 5 Minuten die ganze Nacht stehen, ohne zu weich zu werden; ebenso Aepfel im ganzen, die nur mit ein klein wenig Wasser bedeckt werden; sie ergeben dann passiert ein sehr gutes Purée.

Und zuletzt wollen wir nur noch erwähnen, daß auch Puddings im Kochapparat sehr gut gelingen, speziell Topfenpudding, böhmischer Knödel, Fleisch-, Gemüsepuddings usw. Diese bedürfen ungefähr 10 Minuten Anfochzeit; auch Gefeigte können darin gekocht werden, nur muß der Teig etwas fester gehalten und schon aufgegangan sein. Man gibt ihn in die Puddingsform, die nur halb voll gefüllt wird, abermals etwas gehen lassen, dann die Form ins kochende Wasser. Bei allen Puddings, die in der Form gekocht werden, 15 Minuten anfochen, 2 Stunden für die Kiste berechnen. Die Zeit muß genau eingehalten und die Restspeise direkt aus dem

Topf zu Tisch gebracht werden. Selbstverständlich soll nie überflüssig geöffnet werden, denn sonst muß die darin befindliche Speise abermals frisch angelocht, Gas und Zeit verbraucht werden. Daher ist es notwendig, mit Berechnung der Vorkochzeit so anzukochen, daß, falls man mehrere Speisen gleichzeitig fertig haben will, sie zusammen in die Kiste kommen und ebenso herausgenommen werden können.