

Das Kochen, Backen und Braten in der gekauften Kochkiste.

Wie ich schon betonte, unterscheidet sich die Behandlung der Speisen im wesentlichen nicht von dem Kochen in der selbstgefertigten Kiste; das Kochen ist natürlich nur leichter und vielseitiger und die Wärmeausnützung eine viel intensivere durch die Isolierplatten der Bekleidung und die erhitzten Schamottesteine, auf welche man die Speisen stellt. Voraussetzung ist natürlich auch hier das genügende Vorkochen der Speisen und Anheizen der Steine. Dies geschieht durch Auflegen der in der Kiste befindlichen Steine auf die Gasflamme, wo sie in etwa 15 Minuten genügend erhitzt sind, dann mit dem Eisenhaken, den man zu jeder Kochkiste mitbekommt, abgehoben und zu unterst in der Kiste gelegt werden, aber immer auf den ebenfalls mitgelieferten Asbestteller, der als Unterlage für den heißen Stein absolut notwendig ist. Man muß es sich so einteilen, daß man etwa 20 Minuten, ehe man das Gericht in die Kiste stellen will, den Schamottestein auf die Flamme auflegt, damit man ihn, sowie er genügend heiß ist, in die Kiste gibt, gleich den Topf oder die Casserole daraufsetzen kann und die Kiste schließen. Denn auch hier ist eine Hauptbedingung größte Schnelligkeit, damit möglichst wenig Wärme verloren geht.

Will man eine Speise uur kochen oder aufquellen, genügt ein Stein, auf den man dann die Speise darauffsetzt. Will man z. B. Fleisch braten, dann muß man auch den zweiten Stein erhizen und ihn auf den Deckel des Gefäßes legen. Er erzeugt so die nötige „Oberhize“. Hat man kein Gas, muß man die Schamottesteine in die Kohlenglut legen wie einen Stahl für das Bügeleisen!

Geht man an das Backen von Kuchen oder Torten, dann kann man natürlich den Teig nicht „vorbacken“. Man muß also die Steine etwas länger erhizen, und darf auf die Kasserole, in dem der Teig ist, keinen Deckel geben, sondern das sogenannte „Backkreuz“ das auch ein Bestandteil der gekauften Kiste ist; dieses wird auf den Rand des Gefäßes gelegt. Darauf kommt dann der zweite erhizte Stein, so daß der Teig der ganz direkten Wärmeausstrahlung von oben und unten ausgesetzt ist, eine zarte Kruste erhält, wenn er natürlich auch nicht so viel Farbe bekommt, wie beim Backen in der Röhre. Aber jeder leichtere Kuchen oder Torte gerät, richtig behandelt, unbedingt in der Kiste. Auch hier ist die Praxis die beste Lehrmeisterin und eigene Versuche helfen weiter als die ausführlichsten Anleitungen. Denn es ergeben sich gerade in der Behandlung und Ausnützung der Kiste durch das Vertrautwerden mit ihren Forderungen und Eigenart stets neue Möglichkeiten. Das Backen ist ganz einfach, muß nur mit der nötigen Genauigkeit und Schnelligkeit besorgt werden. Man darf sich vor dem Mißlingen nicht fürchten, muß Vertrauen zu sich und der Kiste haben, das ist mit die Hauptsache.

Es gibt eine ganze Reihe von Kochkastensystemen, die wohl alle auf der gleichen Grundlage ausgebaut sind, im Detail aber voneinander da und dort abweichen.

Die Backzeiten lassen sich nun freilich nicht leicht vorausbestimmen, da jeder Kuchen, jede Torte je nach ihrer leichteren oder schwereren Beschaffenheit behandelt werden muß. Ein Germteig wird länger in der Kiste bleiben müssen als ein leichtes Biskuit, ein flacher mürber Teig viel schneller „durch“ sein, als ein hoher Kuchen. Das versucht man ruhig selbst. Im allgemeinen passiert ja in der Kiste nichts, es verbrennt nichts. Man lasse also den Kuchen oder die Torte zuerst eine Stunde in der Kiste. Ist die Masse dann noch zu blaß oder nicht durch, so erhitze man die Steine noch einmal und backe noch eine halbe Stunde weiter.
