

Was man beim Kochen in der Kiste beachten muß.

Alle Speisen, besonders Fleisch und Hülsenfrüchte, tüchtig ankochen und die Kochdauer in der Kiste nie zu gering berechnen. Wenn der richtige Grad des Garseins beim Herausnehmen noch nicht erreicht ist, noch einmal aufkochen und ruhig noch einmal in die Kiste stellen.

* * *

Speisen, denen es nicht zuträglich ist, wenn sie zu weich werden, deren Aussehen auch darunter leidet, weil sie zusammenfallen und unansehnlich werden, also junge Gemüse, Nudeln, Reis, Kompott von frischen Früchten, sollen nicht beliebig lange in der Kiste stehen; bei ihnen empfiehlt sich eine ziemlich genaue Einhaltung der angegebenen Zeiten.

* * *

Mit möglichster Schnelligkeit zu Werke gehen; alle Speisen stark kochend in die Kiste stellen, darauf achten, daß die Topfdeckel gut schließen. Die Kiste, sobald die Speisen hineingestellt sind, sehr rasch schließen, damit keine Wärme verloren geht. Die Kiste, während Speisen drin stehen, nicht äußeren, allzu starken „Abkühlungen“ aussetzen (im Winter besonders zu beachten); am besten steht sie in der Küche. Während man die Speisen einsetzt, stelle man sie möglichst in die Nähe des Herdes oder Rechauds, damit man mit den angekochten Speisen

nicht am Ende weite „Wanderungen“ zu vollführen hat, wodurch Wärme, also Kochkraft, verloren ginge.

* * *

Öffnet man die Kiste, um z. B. das eine Gericht, das zuerst fertig ist, herauszunehmen, dann muß die Speise, die weiter in der Kiste kochen soll, unbedingt auch herausgenommen und frisch angekocht werden, wenn es sich um eine Kiste handelt, bei der die Töpfe übereinander stehen, oder wenn man sie, nebeneinander stehend, mit einem Polster zugedeckt hat, diesen nicht sorgsam über dem zweiten Topf läßt, ihn z. B. verschiebt, so daß kalte Luft von außen Zutritt. Geschieht da ein Verstoß, dann lieber herausnehmen und frisch ankochen.

* * *

Nicht zu viel Flüssigkeit angießen. In der Kiste dünstet diese weniger ein, also würde der Fleischsaft oder das Gemüse z. leicht wässrig; ist dies einmal der Fall, wenn man die Speise aus der Kiste nimmt, dann läßt man sorgsam, damit nichts anbrennt, zum Schluß auf der Herd- oder Gasflamme das „Zuviel“ ein wenig einkochen.

* * *

In den selbstgefertigten Kisten kann man alle Speisen herstellen, die zu kochen oder dünsten sind. Man nimmt die Kochdauer der einzelnen Gerichte im allgemeinen doppelt so lange an, als für gewöhnlich auf Herd- oder Gasfeuer, richtet sich im übrigen im Anfang am besten an die vorgeschriebenen Zeiten.

* * *

Bei den gekauften Kisten mit Isolierplatten und Heizsteinen, die auch ein Braten oder Backen ermöglichen, ist die Koch- und Backdauer so ziemlich die gleiche wie auf Feuer oder Gas.

* * *

Hülsenfrüchte, Gulasch, gedünstetes Rindfleisch, kurz alle Speisen mit langer Kochdauer werden am besten, wenn man sie über Nacht in der Kiste kochen läßt. Hülsenfrüchte immer vorher ein paar Stunden in Wasser einweichen, auch Graupen und Haferreis, Dörrgemüse und Dörrobst.

* * *

Nach dem Kochen läßt man die Kochkisten stets eine Zeitlang offen stehen, damit der Speisengeruch sich nicht darin festsetzen kann. Die Töpfe oder Kasserolen niemals zu voll anfüllen, damit man in der Kiste beim Hineinstellen keine Flüssigkeit verschüttet. Ein Überkochen in der Kiste ist ja nicht zu befürchten.

* * *

Wenn der eigentliche Kochkistentopf mit übergreifendem Deckel fehlt und die Anschaffung von solchen Töpfen oder Kasserolen zu teuer ist, kann man, wenn es sich um selbstgemachte Kochkisten handelt, jeden in der Größe passenden Topf oder jede Kasserole benützen, deren Umfang in die Kochkistenöffnung hineinpast, nur müssen die Deckel, die man daraufgibt, gut schließen.

* * *

Hat man nur Töpfe oder Kasserolen mit abstehendem Henkel, dann kann man bei Emaille- oder Blechtöpfen diese Henkel beim Spengler abschneiden lassen.

Will man Töpfe mit abstehenden Henkeln verwenden, dann achte man bei Anfertigung der Kiste darauf, denn dann muß in die Füllung ein Einschnitt gemacht werden, in den man die Henkel hineinschieben kann. Hat man das übersehen, dann stopfe man unterhalb der Henkel den Raum in der Kiste mit zusammengeballtem Papier aus, damit um den Topf kein leerer Raum entsteht.

Praktisch ist auch, wenn man sich ein paar kleine Polster macht, die man beliebig mit Papier füllen kann und diese dann zum Ausfüllen nimmt, wenn die Zylinderöffnung der Kiste größer ist und der Topf oder die Kasserole, die man gerade hineinstellen will, den Raum nicht ausfüllt.

* * *

Bei der selbstangefertigten Kiste ist es immer gut, die Gefäße, ehe man sie in die Kiste stellt, mit Zeitungspapier zu umhüllen. Papier, insbesondere Zeitungspapier, ist bekanntlich ein schlechter Wärmeleiter und läßt keine Wärme entweichen.

* * *

Fertigt man sich eine Kiste an, dann mache man den oberen Polster gleich vom Beginn an zweiteilig; man erleichtert sich dadurch die Benutzung der Kiste bei Speisen mit ungleicher Kochdauer, denn beim Öffnen derselben und Herausnehmen des einen Topfes bleibt der andere, wenn er seinen separaten Polster hat, bedeckt und muß nicht noch einmal aufs Feuer gestellt werden.