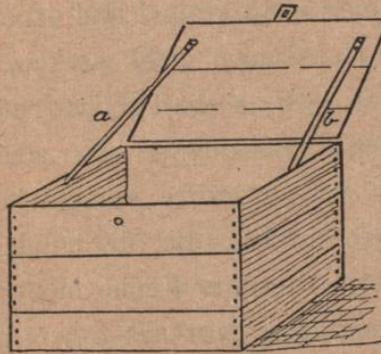


Entstehen einer Kochkiste.

Jede alte Holzkiste ist brauchbar, sofern sie nur fest und gross genug ist. Der Deckel muss einen übergreifenden Rand haben und fest aufsitzen. An einer Längsseite wird der Deckel durch Scharniere befestigt. In der Mitte des vorderen Deckelrandes wird ein Stück Gurte, in die man vorher ein Knopfloch gemacht, festgenagelt. In der Vorderwand der Kiste wird ein Haken angebracht, so dass die Kiste luftdicht verschlossen werden kann. Um das Ueberschlagen des Deckels nach hinten, beim

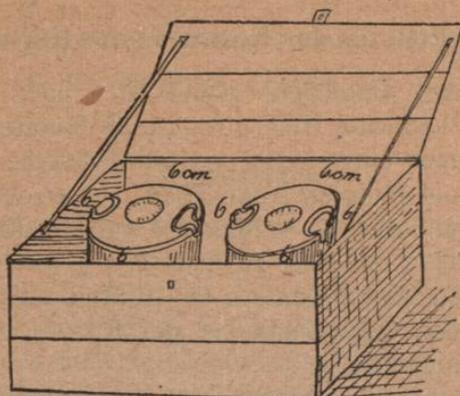


Gebrauch hintanzuhalten, bringt man an der Innenseite der Kiste und des Deckels ein Stück Gurtband an, welches den aufgeklappten Deckel hält.

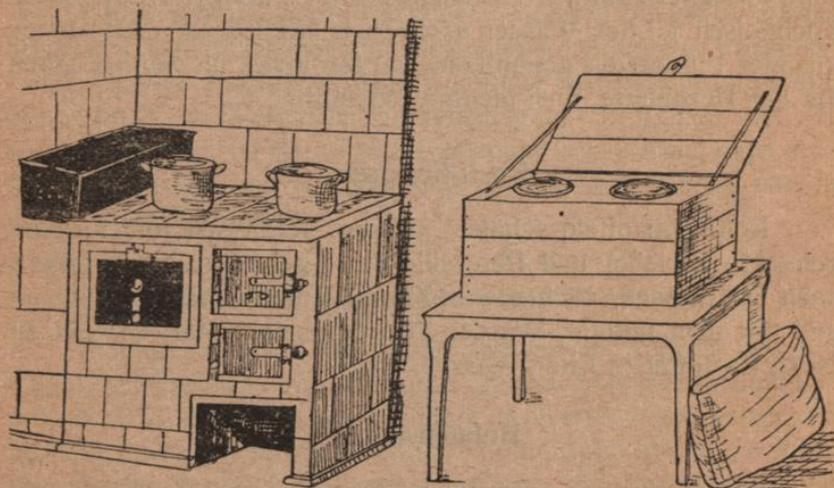
Die Grösse der Kiste richtet sich nach der Grösse und Zahl der zur Verwendung kommenden Töpfe. Die Töpfe müssen so eingestellt werden, dass nach allen Seiten etwa 10 cm Raum übrig ist.

Erst wird auf den Kistenboden eine 10 cm hohe Holzwoleschicht sehr fest eingedrückt, je fester, desto besser. Nach dem Eindrücken muss die Schicht 10 cm hoch sein. Nun stellt man die Töpfe auf die Holzwoleschicht so, dass auf allen Seiten 8—10 cm Raum übrig bleibt. Dieser Raum um die Töpfe wird bis zum oberen Rand der Töpfe wie folgt mit Holzwole ausgefüllt: Man nimmt immer nur kleine Mengen von der Holz-

wolle und stopft sie so fest wie irgend möglich ein, so dass, wenn die Töpfe herausgenommen werden, die Höhlungen wie von einer festen Wand umgeben sind. Nun spannt man über die



Holzwole ein Kattunstück, nagelt dieses ringsherum fest, schneidet wo die Höhlungen für die Töpfe sind Zacken ein, die man vorsichtig unter den Kattunrand schiebt. Um den Raum zwischen Deckel und Töpfe auszufüllen, fertigt man einen Kissenbezug aus Kattun an (12 cm länger und breiter als die Kiste ist, schneiden), füllt dieses sehr fest mit Holzwole, näht es zu



und die Kiste ist gebrauchsfertig. Die Kochkiste soll möglichst nahe der Feuerstelle stehen, damit die Speisen ohne Verzug siedend eingestellt werden können. Vorteilhaft sind Töpfe mit

eingreifenden Deckeln. Steht nur eine Speise in der Kochkiste, so füllt man den zweiten Topf mit siedendem Wasser.

Nach Gebrauch soll man die Kiste offen auslüften lassen.

Vorschriften für das Kochen in der Kochkiste.

Die Zeit des Ankochens richtet sich nach der Art der Speisen, u. z. w. bedürfen Hülsenfrüchte 25 Minuten Ankochzeit (vorher 24 Stunden einweichen und mit demselben Wasser ansetzen), Reis 2—4 Minuten Ankochzeit, mit siedender Flüssigkeit aufgiessen und noch 2—4 Minuten wallen lassen.

Kochfleisch in Stücken zu 500—750 g 30 Minuten, Kartoffeln 5 Minuten, junge Gemüse 6—10 Minuten.

Die Zeit des Garwerdens in der Kochkiste richtet sich nach der Art der Speisen.

Im Allgemeinen rechnet man für Hülsenfrüchte 3—4 Stunden, Kochfleisch 3—5 Stunden, junge Gemüse $\frac{1}{2}$ —1 Stunde, Kartoffeln in der Schale oder geschält $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden, Reis $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden. Es schadet aber den Speisen durchaus nicht, wenn sie auch länger in der Kochkiste gelassen werden, nur Kartoffeln und Reis sind möglichst genau zu behandeln.

Erprobte Flüssigkeitsmengen. Auf eine Tasse Reis 4 Tassen Flüssigkeit, auf 500 g Bohnen 2 Liter Flüssigkeit. Auf 500 g Kochfleisch 1 Liter Wasser usw. Zu bemerken ist, dass immer knapper Flüssigkeit genommen werden muss, als beim Kochen auf der Herdplatte, weil nichts verdampft.

Kartoffelsuppe.

Rohe Kartoffeln schälen, auf dem Reibeisen reiben, klein gehackte Zwiebel und Petersilie dazu geben, salzen, pfeffern nach Geschmack, auch etwas Kümmel oder Majoran beifügen und mit dem nötigen Wasser kochen lassen. Man rechnet zu $\frac{1}{2}$ kg Kartoffel $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Bohnensuppe.

$\frac{1}{2}$ Liter braune oder weisse Bohnen über Nacht weichen lassen, dann mit 1 Liter Wasser, Salz, $\frac{1}{2}$ Zwiebel $\frac{1}{4}$ Stunde ankochen und in die Kochkiste geben. Vor dem Aufgeben kleine Nockerl einkochen.