

Zeitschrift: Schweizerische Taubstummen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Fürsorgeverein für Taubstumme
Band: 11 (1917)
Heft: 4

Artikel: Selbstanfertigung einer Kochkiste zum Sparen von Zeit, Gas und anderem Brennmaterial
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-923434>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zur Belehrung

Selbstanfertigung einer Kochkiste zum Sparen von Zeit, Gas und anderem Brennmaterial.

Der lang andauernde Krieg zwingt uns überall zum Sparen, am meisten in der Küche. Ein großer Helfer zum Sparen ist die Kochkiste, die sich auch eine taubstumme Hausmutter leicht und mit wenig Kosten selbst anfertigen kann. Ich will versuchen, euch deutlich zu sagen, wie man eine solche Kochkiste billig selbst herstellen kann. Man muß dabei sorgfältig, nicht unordentlich arbeiten. Wir nehmen zuerst eine runde oder viereckige starke Kiste mit einem Deckel; sie kann größer oder kleiner sein, je nach der Größe der Kochtöpfe, welche keine Stiele haben sollten. Die Kiste muß aber so groß sein, daß, wenn der Kochtopf in der Kiste steht, überall, auch am Boden und unter dem Deckel 10 Zentimeter leerer Raum bleibt, der mit Holzwolle, Heu, Stroh oder Zeitungspapier fest ausgepolstert wird. Hat man eine lange Kiste, wo die Töpfe nebeneinander kommen, so müßten dazwischen auch mindestens 10 Zentimeter Raum mit Holzwolle oder Papier ausgestopft werden. Die Kochtöpfe nimmt man mit beweglichen Henkeln und gut schließenden Deckeln so groß, daß die Speise, welche man kochen will, den Topf fast füllt.

Nun wird die Kiste ausgefüllert und dazu nehmen wir feine Holzwolle, Heu, Stroh oder Zeitungspapier. Zuerst wird die Holzwolle auf den Boden der Kiste oder des Fasses 10 Zentimeter hoch fest hinein gedrückt. Nimmt man Zeitungen, so müssen diese einzeln aufgemacht und zusammen gedrückt werden. Hat man die Schicht auf dem Boden schön regelmäßig gemacht, so legt man darüber ein dickes Papier in der Größe der Kiste und stellt die Kochtöpfe mit etwas Schwere darin (Gewichtssteine oder so etwas), damit sie sich bei dieser Arbeit des Ausstopfens nicht verschieben können, in die Mitte der Kiste und umbindet die Kochtöpfe mit einem weichen hohen Karton, der noch etwa 10—15 Zentimeter über die Töpfe hinausragen muß. Nun stopft man den leeren Raum um die Töpfe herum mit Holzwolle, Heu, Stroh oder Zeitungspapier aus. Hat man das schön und fest in der Höhe von 2—3 Zentimeter über die Kochtöpfe hinaus fertig gemacht, so macht man an der vorstehenden Kartontöhre

an 5—6 Orten Einschnitte bis zum eingepreßten Heu und legt den Karton nach rückwärts. Zum Schluß kann man noch ein, nach der Kiste abgepaßtes Karton darüber legen und das Loch für die Kochtöpfe ausschneiden. Obenauf zwischen Kochtopf und Kistendeckel kommt ein Kissen, das mit Papierschnitzel oder anderem leichtem Zeug gefüllt ist. Es darf nur locker gefüllt werden, damit es sich schön anschmiegt.

Den Deckel der Kiste befestigt der geschickte Hausvater oder Bruder mit Scharnieren oder starken Lederstreifen und vorn zum Schließen bringt er Haken an, damit der Deckel gut heruntergehalten und das Kissen fest über die Töpfe gedrückt werden kann. Auf dem Land, wo man Herde mit Holzfeuerung und Pfannen mit langen Stielen hat, kann man sich trotzdem eine Kochkiste machen. In diesem Fall muß es eine größere Kiste sein, die man um die Pfanne herum mit Heu ausstopft, sodaß zuletzt der Stiel der Pfanne glatt auf das Heu zu liegen kommt. Einen Emballage-Sack (Fegklumpenzug) füllt man ebenfalls mit Heu, versieht das Kissen noch mit einem waschbaren Anzug, legt es über die Pfanne, auf die man den Deckel verkehrt gelegt hat, damit er besser schließe, und drückt mit dem Kistendeckel das Kissen gut an.

Eine tragbare Kochkiste, in der man das Essen auf das Feld, oder an irgend eine Arbeitsstelle mitnehmen und warm behalten kann, stellt man sich mit einem Korb her.

Hat man nun eine Kochkiste erstellt, so ist es wichtig, daß man sie auch richtig gebraucht, da ist verschiedenes zu beachten:

1. Die Speisen müssen auf Gas- oder Herdfeuer 5—15 Minuten vorgekocht werden und müssen mindestens zwei Stunden in der Kochkiste bleiben. Es macht aber gar nichts, wenn sie auch 4—8 Stunden und länger darin bleiben, die Speisen werden beim Herausnehmen immer noch warm und gut sein.

2. Das Hineinstellen in die Kiste muß sehr flink geschehen und den Deckel darf man dabei nicht abnehmen, damit der Dampf und die Hitze nicht entweicht; auch das Kissen legt man schnell darüber und macht die Kiste rasch zu. Braucht man nur einen Topf, so wird der andere mit heißem Wasser gefüllt und auch hinein gestellt, das hält alles noch besser warm.

3. Man darf nicht mehr Flüssigkeit verwenden, als das Gericht enthalten soll; denn in der Kiste kocht nichts mehr ein.

4. Beim Hineinstellen darf nichts verschüttet werden, weil das nasse Füllmaterial die Wärme fortleitet.

Man muß die Zeit zum Kochen gut einteilen: Wenn man zum Frühstück eine Suppe machen will, kocht man sie am Abend vor und stellt sie über Nacht in die Kiste.

Am Morgen stellt man sie noch ein paar Minuten aufs Feuer und bereitet dann auch zugleich das Mittagessen vor und setzt es in die Kiste, bevor man an die Arbeit geht. Am Mittag macht man es gleich für den Abend.

5. In der Zwischenzeit darf man nicht abdecken und nachsehen.

6. Wenn man die Speise der Kiste entnimmt, stellt man sie in der Regel noch einen Augenblick auf den Herd, um sie wieder zum Kochen zu bringen.

7. Wenn man die Speisen aus der Kochkiste genommen hat, soll diese einige Zeit offen stehen, damit sie gut ausgelüftet wird, sonst erhält sie mit der Zeit einen widrigen Geruch, der sich den Speisen mitteilen kann.

In der Kochkiste kann man besonders gut Gerichte zubereiten, die eine lange Kochzeit beanspruchen wie: Sauerkraut, Sauerrüben mit Speck, Fleischsuppe und alle andere Suppen, gedörrtes Obst und Gemüse, Bohnen, Erbsen und Linsen, Reis, Hafer und Mais, natürlich auch Kartoffeln. Man kann das Fett schon im Anfang beifügen, oder wenn man die Speisen herausnimmt, sie noch mit heißen Brotsamen oder gelbgerösteten Zwiebeln übergießen.

Wenn jemand noch etwas zu fragen hat über diesen Zeit und Feuermaterial sparenden Kochapparat, dem geben wir gerne weitere Auskunft. Probieren sollte ihn jede Hausfrau, sie wird erstaunt sein, wie bequem so ein einfaches und billiges Ding ist.

Frau S.

Über die Engel. (Fortsetzung.)

Wenn wir also zusammenfassend nochmals das Verhältnis zwischen Gattung und Einzelwesen auf den drei Stufen des Lebens betrachten, da erkennen wir, daß das Einzelwesen von Stufe zu Stufe gegenüber der Gattung selbständiger wird. Wir sehen: im Pflanzenleben nur die Gattung, im Tierleben das Individuum in der Gattung, im Menschenleben die Befreiung des Individuums von der Gattung.

Unter diesen drei Stufen des Lebens sehen wir gleichsam als den Boden die Erde mit

ihren Mineralien, die in ihrer Gesamtheit als in ihren einzelnen Teilen leblos und tot ist. Ueber diesen drei Stufen des Lebens lebt in unendlicher Ferne der lebendige Gott, bei dem die Begriffe Gattung und Individuum sich decken; denn er sagt von sich: Ich werde sein, der ich sein werde, ich bin der erste, und Mos. 3, 14 Off. 1, 17 der letzte. Wenn wir diese Stufenleiter durchgehen vom toten Stoff durchs Pflanzen-, Tier- und Menschenleben und von da höher steigen wollen bis hinauf zum Schöpfer, dann fehlt uns notwendig ein Glied in der Kette. Wir spüren, daß noch eine Lebensform möglich ist; eine Lebensform, die wir ja gerade erstreben: das gattungslose Einzelwesen. Diese vierte Stufe des Lebens deutet auf Wesen hin, die ihre Entstehung nicht Eltern verdanken, sondern dem Willen des Schöpfers. Diese Daseinsform, die wir durch Vergleichung gefunden haben, bezeichnet die heilige Schrift mit dem Wort Engel. Sie sind genannt im Gegensatz zu uns Menschenkindern die Söhne Gottes. Da mich die Morgensterne miteinander lobten und jauchzten alle Kinder Gottes, heißt es bei Hiob 38, 7, und in Daniel 3, 25 steht: Der vierte ist gleich, als wäre er ein Sohn der Götter. Auch der 89. Psalm lautet in Vers 7: „Denn wer mag in den Wolken dem Herrn gleich gelten und gleich sein unter den Kindern Gottes dem Herrn.“ Die Engel sind also direkte Geschöpfe Gottes. Und Jesus teilt uns über die Engel mit in Lukas 20, 34—36: Die Kinder dieser Welt nehmen zur Ehe und werden zur Ehe gegeben, die aber gewürdigt werden, jene Welt zu erlangen und teil haben an der Auferstehung von den Toten, nehmen nicht zur Ehe und werden nicht zur Ehe gegeben; denn sie können nicht mehr sterben; denn sie sind den Engeln gleich und Kinder Gottes, da sie Kinder der Auferstehung sind.

Aus dieser Erklärung erhalten wir vier bemerkenswerte Angaben über das Wesen der Engel.

1. Haben sie einen Leib; denn der Leib der Auferstandenen soll dem ihren gleichen.

2. Dieser Leib ist nicht auf dem Weg der Zeugung und der Geburt entstanden, sondern unmittelbar durch Schöpfung. Seine Entstehung ist ähnlich derjenigen des Leibes, mit welchem die Gläubigen bei der Auferstehung bekleidet werden.

3. Die eheliche Verbindung besteht nicht mehr unter den verklärten Menschen. Sie besteht auch nicht unter den Engeln. (Fortf. folgt.)