



Kochbuch auf Vorrat

Band 1

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den „Weck'schen Einrichtungen“.

Im Auftrage der Herausgeber bearbeitet unter besonderer Mitwirkung der Herren Obstbaulehrer *M. Hotop*, Homburg v. d. H. und Landwirtschafts-Oberlehrer *E. Michael*, Auerbach i. V.

.....

1. Bändchen:

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- und Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge

.....

9. Auflage



Herausgeber:

J. Weck G. m. b. H., Öflingen

Amt Säckingen (Baden)

Alle Rechte, auch das der Uebersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten!

Druck von R. TH. HAUSER & Co.

Inhaber: Ph. Schaefer-Weiffenbach und Louis Heck

Frankfurt am Main.

Vorwort.

Schon zu Großmutter's Zeiten wurde viel „eingemacht“. Es geschah dies aber mehr, um für besondere Gelegenheit, Familienfeste, Besuche etc. im Haushalte einen Vorrat zu haben, damit bei solchen Anlässen der Speisezettel möglichst festlich gestaltet werden könne. Es lag eine gewiß nicht unberechtigte Eitelkeit darin, der Hausfrau Tugenden im hellsten Glanze erstrahlen zu lassen. Weniger ausschlaggebend waren aber dabei wirtschaftliche Gründe und gesundheitliche Erwägungen; es handelte sich mehr um gelegentliches Einmachen, um Frischhalten von Nahrungsmitteln für besondere Gelegenheiten.

Unser Unternehmen bezweckt aber, die Frischhaltung von Nahrungsmitteln zu einem Gemeingut jeder Küche zu machen, und die dadurch entstehenden wirtschaftlichen und gesundheitlichen Vorteile zugunsten des täglichen Speisezettels einzuführen. In jeder Familie soll eingemacht werden. In *e r s t e r* Linie sind es Obst und Gemüse, die durch das Frischhalten zu einem Bestandteil der täglichen Nahrung mehr herangezogen werden sollen, in *z w e i t e r* Linie kommt die Ausgestaltung des Einmachens zu einem „auf Vorrat kochen“, mit dem ausgesprochenen Endziel, hierdurch neue Gedanken in den Dienst der Küche zu stellen und durch die Verwirklichung dieser Gedanken den Küchenbetrieb interessanter zu machen. Die Küche soll wieder mehr wie seither in den Mittelpunkt des Hauses gestellt werden, sie soll von der Hausfrau und den Töchtern des Hauses wieder mehr erobert werden auf Grund reicher Erfahrungen, praktischer Versuche und der Gesundheit nützender Gedanken.

Es ist ein Versuch, doch hoffen wir gerne, daß das Mahnwort

„Koche auf Vorrat“

stets weiter aufgenommen und befolgt wird.

Das vorliegende Bändchen behandelt Obst, Gemüse und Obstprodukte. Die Ausgestaltung des weiteren Bändchens, welches sich mit Fleisch, Suppen, fertigen Speisen, Milch und anderem beschäftigen wird, müssen wir der Zukunft vorbehalten. Mit der Ausgabe des vorliegenden Bändchens hätten wir noch gerne gewartet, doch viele Wünsche und kräftiges Drängen veranlaßten uns schon jetzt zur Herausgabe zu schreiten.

Der Teil über Obst und Gemüse und Obstprodukte ist das Werk des bekannten Praktikers auf dem Gebiet der Vewertung dieser Nahrungsmittel, des Herrn Obstbaulehrers *M a x H o t o p* in Homburg v. d. H. Das Kapitel über Pilze verdankt seine Entstehung

Vorwort.

dem als Fachmann und Schriftsteller auf diesem Gebiete weit bekannten Herrn
E d m u n d M i c h a e l, Landwirtschaftslehrer in Auerbach i. V.

Möge ein günstiger Stern über unserem Unternehmen walten.

Die Herausgeber.

Vorwort zur 2. Auflage.

Noch ist kein Jahr vorbei und schon wird die zweite Auflage (4. bis 7. Tausend) des

„Koche auf Vorrat“

nötig, gewiß ein gutes Zeichen. Mögen recht bald weitere folgen.

Die zweite Auflage hat eine Umarbeitung erfahren, teilweise bedingt durch den Ausbau der Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen, was zu berücksichtigen war, teilweise auch dadurch, daß wir – bei vollständiger Aufrechterhaltung unseres Standpunktes, daß die in der ersten Auflage angegebenen Kochzeiten richtig sind – uns, durch die Erfahrung belehrt, sagten, daß diese Kochzeiten in vielen Fällen abgekürzt wurden. Wir haben daher in den Rezepten die Koch- bzw. Erhitzungszeiten länger angegeben, weil dieses auf das Gelingen des Frischhaltungsprozesses nur günstig einwirken kann, weil ferner die längere Erhitzung bei richtiger Gradzahl auf den Inhalt ohne Einwirkung ist und dann eine etwaige Abkürzung, die doch nun mal trotz aller Ermahnungen gern beliebt wird, ihre Gefahren verliert.

Die kleine Bereicherung durch neue Rezepte wird auch willkommen sein.

Öffingen, im Januar 1905.

Die Herausgeber.

Vorwort zur 3. Auflage.

Kaum ist ein halbes Jahr vergangen und die dritte Auflage (8. bis 15. Tausend) unseres
„Koche auf Vorrat“ (Band I)

geht in die Welt.

Herrn Obstbauwanderlehrer H o t o p sind wir für die Bereicherung des rezeptualen
Teiles zu Dank verpflichtet, während im übrigen die dritte Auflage gegenüber der zweiten
nur ganz unwesentliche Abänderungen aufzuweisen hat.

Öflingen, im Juli 1905.

Die Herausgeber.

Vorwort zur 7. Auflage.

In kurzen Zeitabschnitten sind mehrere Auflagen unseres Kochbuches

„Kocher auf Vorrat“

notwendig geworden. Wir sehen darin einen Beweis, wie beliebt unser Kochbuch geworden ist. Die gute Aufnahme hat uns angespornt, die vorliegende Auflage mit besonderem Fleiß zu bearbeiten. Die Erfahrungen der Neuzeit auf dem Gebiete des Sterilisierens der Nahrungsmittel sind mit verwertet, neue Winke und Ratschläge gegeben und einige Rezepte erweitert worden. Auch haben wir die Beschreibungen unserer neuen Sterilisier-Apparate, die einen bedeutenden Fortschritt darstellen, mit eingefügt, damit man allgemein diese neuen Apparate kennen lernt und sich deren Vorzüge zunutze machen kann.

Wir wünschen, daß auch diese Auflage eine so gute Verbreitung finden möge, wie die früheren.

Öffingen, im Mai 1909.

Die Herausgeber.

Vorwort zur 8. Auflage.

Die Wünsche, die wir der 7. Auflage dieses Kochbuches

„Koche auf Vorrat“

im vorigen Jahre mit auf den Weg gaben, sind in Erfüllung gegangen. Die umgearbeitete Auflage fand freudige Aufnahme und ist wieder nahezu vergriffen, sodaß wir zu einer Neuauflage schreiten müssen. In dieser 8. Auflage haben wir auch die in diesem Jahre erschienenen Neuerungen auf dem Gebiet der Weck'schen Frischhaltung berücksichtigt.

Wir hoffen, daß auch die 8. Auflage dieselbe freudige Aufnahme finde, wie die früheren.

Öffingen, im Februar 1910.

Die Herausgeber.

Vorwort zur 9. Auflage.

In neuem Gewande wird die 9. Auflage dieses Buches

„Koche auf Vorrat“

in die Frischhaltungsgemeinde einziehen.

Möge das Buch wie bisher, so auch in Zukunft vielen Hausfrauen ein praktischer Wegweiser und Ratgeber werden!

Öffingen, im April 1911.

Die Herausgeber.

Zur Einführung.

Es ist ein Naturgesetz, daß alle in der Natur lebenden Gegenstände, sowohl aus dem Tier- wie auch aus dem Pflanzenreich, in längerer oder kürzerer Zeit der Zersetzung und dem Verderben anheimfallen. Es war daher schon seit uralten Zeiten, soweit die Kulturgeschichte heraufreicht, das Bestreben des Menschen, diese Zersetzungserscheinungen bei den Nahrungsmitteln aufzuhalten, um sich so für ungünstigere Zeiten Vorräte zu schaffen, von denen er zehren konnte. Trocknen und Dörren, Einsalzen und Einzuckern sind einige der geläufigsten Verfahren, welche der Mensch schon lange anwendet, um das Aufbewahren der Nahrungsmittel zu ermöglichen. Naturbeobachtungen und Erfahrung hatten gelehrt, daß so behandelte Gegenstände Dauerprodukte darstellen; man war sich aber noch nicht bewußt, warum dies der Fall sei. Auch bei Erfindung des in der Neuzeit wohl am meisten verbreiteten Verfahrens zur Konservierung, F r i s c h h a l t u n g der Nahrungsmittel, des Appert'schen Verfahrens, glaubte man, daß chemische Vorgänge die Ursache der Haltbarkeit der in der einen oder anderen Form behandelten Nahrungsmittel seien; dem ist aber in den weitaus meisten Fällen nicht so. In erster Linie sind es Spaltpilze, Bakterien, welche das Verderben der Nahrungsmittel herbeiführen. Sie bedürfen zu ihrer Entwicklung bestimmter Verhältnisse. Es ist klar, daß diese Verderbenerreger nur dann ihre Tätigkeit ausüben können, wenn ihnen diese Lebensbedingungen nicht entzogen werden. Auf dieser jetzt durch die Wissenschaft festgelegten Erfahrungstatsache beruhen alle oben genannten Verfahren. Weiter hat die Wissenschaft festgelegt, daß entwickelungs h e m m e n d und bei tiefen und hohen Graden entwickelungs v e r n i c h t e n d Kälte und Hitze auf die Bakterien einwirken. Die Einwirkung der Kälte ist der Hausfrau durch den Eisschrank bekannt, die der Hitze durch das Dörren. Die Einwirkung von Hitze und Kälte wird verschärft durch Entziehen des Wassers – Feuchtigkeit bildet gute Nährböden für Pilze und Bakterien – und durch Fernhalten der Luft.

Das b e s t e a l l e r Verfahren ist das Appert'sche, weil es am wenigsten auf den Geschmack und das Aussehen der Nahrungsmittel Einfluß ausübt, da die Nahrungsmittel durch dieses Verfahren am richtigsten zubereitet, d. h. zur Verdauung aufgeschlossen werden, weil weiter die nach diesem Verfahren behandelten Nahrungsmittel zu Dauerwaren werden, deren Haltbarkeit schier unbegrenzt ist, weil endlich die Nahrungsmittel zu ihrer Haltbarmachung, zu ihrer Frischhaltung in gebrauchsfertigem Zustande, keiner gesundheitswidrigen Zusätze bedürfen.

Es ist hier nicht der Ort, ausführlich darzutun, welche Vorzüge das Appert'sche Verfahren sämtlichen anderen gegenüber hat, doch können wir es uns nicht versagen, über das Verfahren selbst einige Ausführungen zu machen und in zweiter Linie über seine Bedeutung.

Zu Anfang des verflorenen Jahrhunderts setzte die französische Regierung einen Preis von 12 000 Francs aus für ein Verfahren, welches bezweckte, die Nahrungsmittel in möglichst unverändertem Zustande bei gleichbleibendem Nährwerte in Dauerform aufzubewahren. Es gelang dem französischen Koch Appert, vielleicht auf Erfahrungen in der Küche gestützt, zuerst unter Luftabschluß Nahrungsmittel frisch zu erhalten. Er kochte in unverschlossenen Flaschen Früchte und Gemüse ein und dichtete diese Flaschen nach dem Einkochen in geeigneter Weise mit Pfropfen und Harz ab. Die Nahrungsmittel hielten sich mit wenigen Ausnahmen, und wurde ihm der Preis der Regierung zuerkannt. Die Einfachheit des Verfahrens leuchtete ohne weiteres ein, und so ergab es sich naturgemäß, daß immer wieder Verbesserungen, Vereinfachungen etc. erfunden und ausprobiert wurden, um dem Verfahren weiteren Eingang zu verschaffen.

Das Prinzip des Verfahrens wurde von dem Erfinder dahin charakterisiert, daß er sagte: Erhitzte Nahrungsmittel unter Luftabschluß aufbewahrt, halten sich. Das Warum konnte ihm nach dem damaligen Stand der Wissenschaft nicht bewußt sein. Das „Warum“ deuteten wir schon an, es beruht darauf, daß durch die Erhitzung die Spaltpilze, Bakterien, in ihrer Entwicklung gehemmt und abgetötet werden, daß durch den Luftabschluß der Zutritt weiterer Spaltpilze, die in der Luft in ungeheuren Massen vorkommen, nicht mehr möglich ist, daß endlich auch die Luft abgehalten wurde, und so der Sauerstoff der Luft keine Gelegenheit fand, seine zersetzende Tätigkeit auszuüben. Es ist klar, daß bei einem derartigen Verfahren, bei dem Zusätze irgend welcher Art nicht nötig sind, weil lediglich Hitze und folgender, besser gesagt, gleichzeitiger Luftabschluß für den dauernden Erfolg Gewähr leisten, die Nahrungsmittel endlich, die so wie es ja meistens in gekochtem und hierdurch für die Magenverdauung aufgeschlossenen Zustande genossen werden, im natürlichsten, der Gesundheit zuträglichsten Zustande erhalten bleiben, ohne an Nährwert einzubüßen. Hinzu kommt noch, daß Zusätze als Geschmackskorrigenzen keinen Einfluß auf die Haltbarkeit ausüben, daß vielmehr manche Zusätze – wir nennen nur Zucker, Essig, Salz, Alkohol – den Konservierungs- oder Frischhaltungss-Prorz eß günstig beeinflussen. Bei der Anwendung des Appert'schen Verfahrens hat es nun nicht an hunderterlei Vorschlägen gefehlt. Es ist mit überfetteten, mit überharzten Korkverschlüssen operiert worden, es sind Aufnahmebehälter für die frisch zu haltenden Nahrungsmittel konstruiert worden, doch haben sich bis jetzt trotz anhaftender Nachteile

– Bruch und Gewicht – die Behälter aus Glas allen anderen überlegen gezeigt, mögen diese nun aus Holz, verzinnem Blech, Steingut oder anderen Stoffen bestanden haben.

Von den Verschlusarten steht der mit dem Weck'schen Apparat erzielte Verschuß in vorderster Linie. Aufgebaut auf der Erfindung des Franzosen Appert, hat der Apparat mit der Zeit eine Vervollkommnung erlangt, die ihn zu einem nötigen Bestandteil jeder Küche macht. Die Beschreibung der Weck'schen Einrichtungen wird in einem besonderen Abschnitt gegeben werden.

Die Bedeutung des Appert'schen Verfahrens liegt zum großen Teil in den schon angedeuteten Vorzügen anderer Verfahren gegenüber, zum anderen Teil und wohl zum größten Teil in seiner Anwendbarkeit für alle Nahrungsmittel, mögen sie nun dem Tier- oder Pflanzenreich entstammen, weiter darin, daß sich seine Anwendbarkeit auch auf solche Gegenstände erstreckt, bei denen es erforderlich ist, diese bakterienfrei aufzubewahren. Wir erinnern da an Verbandstoffe, medizinische Instrumente, Präparate und ähnliches.

Während früher die Bedeutung des Appert'schen Verfahrens mehr für Auslandsexpeditionen, für Kriegsfälle, Verproviantierung von Schiffen gewürdigt wurde, ist jetzt die Erkenntnis der Wichtigkeit des Verfahrens in immer weitere Kreise gedungen. Heutzutage sieht man durch das Appert'sche Verfahren alle möglichen Erzeugnisse, unabhängig von Zeit oder Ort, auf dem Tisch des einfachen wie des reichen Bürgers, in Haushaltungen auf dem Lande wie in der Stadt, mögen die Dauerspeisen nun dem eigenen Fleiß der Hausfrau oder dem fabrikmäßigen Betrieb tätiger Industrieller ihre Entstehung verdanken.

Früher wurde die Anwendung des Appert'schen Verfahrens als ein großes Geheimnis betrachtet, aber die Erkenntnis seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung hat immer mehr dazu beigetragen, zu Versuchen anzuregen und die Resultate der breiten Oeffentlichkeit bekannt zu geben. Möge daher unser Buch, welches die Resultate seiner Handhabung, bei Benutzung der Weck'schen Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel enthält, seine Anwendung in immer weitere Kreise tragen, zur Hebung der Ernährung, zur Vereinfachung und Verbilligung des Küchenbetriebes.





Die Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen.

Die Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen bilden ein geschlossenes Ganzes, und zwar gruppieren sich die einzelnen Teile um den Apparat, der den Mittelpunkt bildet. Sie zerfallen in Haupt- und in Hilfs-Geräte.

A. Die Hauptgeräte sind:

1. Der Apparat (Frischhalter) nebst Federn und Stelltellern.
2. Der Sterilisiertopf mit Thermometer.
3. Die Gläser mit Deckeln und Gummiringen.
4. Der Gemüsedämpfer.

B. Die Hilfsgeräte bestehen aus:

1. Dem kleinen Apparat mit Federn und Stellteller.
2. Dem Sterilisiertopf für den kleinen Apparat.
3. Gläserbürsten.
4. Holzstößel.
5. Wärmebecher.
6. Sauger.

7. Schutzring für den großen Apparat.

C. Weitere Hilfsgeräte sind noch:

1. Bügel und Schutzkörbchen für einzelne Gläser und Topfeinlage.
2. Löffel zum Einlegen der Früchte.
3. Trichter zum Einfüllen in die Gläser.
4. Sterilisier-Krone.
5. Bronze-Obstmesser.
6. Glasfilter.
7. Etiketten.

Bei der Beschreibung der einzelnen Bestandteile der Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen läßt sich die oben angegebene Reihenfolge nicht peinlich einhalten. Weil die Teile harmonisch ineinandergreifen und miteinander benutzt werden, muß dies bei der Beschreibung Berücksichtigung finden.

A) Hauptgeräte.

1. Der Apparat und die Gläser im allgemeinen.

Der neue Apparat No. 18 und 18A vereinigt neben anderen Vorzügen besonders zwei große in sich: E i n f a c h h e i t und g r o ß e L e i s t u n g s f ä h i g k e i t. Er besteht aus der zierlich gemusterten und durchlochtem Bodenplatte a und der Röhre b, die mit verschiedenen Längsschlitzten c versehen ist. Diese Schlitzte dienen zum Verstellen und Einklemmen der Federn und Stelltellern und heißen daher Klemmschlitzte. Die Feder d hat an dem einen Ende eine ganz eigenartige Klaue e, mit der sie sich in dem Schlitzte festklemmt.



Will man nun den Apparat in Gebrauch nehmen, so stellt man die gewünschte Anzahl Gläser auf die Bodenplatte, nimmt die Feder und führt sie quer in den Schlitz (Hand I) und dreht dann das rundgebogene Ende nach unten. Hierauf läßt man die Feder auf den Deckel des Glases gleiten und drückt sie nach Belieben fest an (Hand II), etwa so weit, bis das Ende der Feder im Schlitz bei f ungefähr in gleicher Höhe mit der oberen Fläche des Glasdeckels liegt. Für schmale Gläser kann der Druck geringer sein als für weite, jedoch ist im allgemeinen ein zu fester Druck vielfach schädlich, wenn eine geringere Temperatur vorgeschrieben ist.

Die Federn sind mit einer beweglichen Klaue verbunden, um sie genau auf die Mitte der Gläser ansetzen zu können, wenn eine möglichst große Anzahl von Gläsern gebraucht werden sollen. Bei einer geringen Anzahl Gläser braucht die Feder nicht bewegt zu werden, sondern man setzt die Gläser genau vor die Schlitze.

Zu dem neuen Apparat liefern wir Stellteller (siehe Abbildung), auf die man Gläser stellen kann. Die Stellteller werden auf die gleiche Art und Weise in den Klemmschlitzen der Röhre festgeklemmt, wie auch die Federn. Durch die Stellteller können mehrere Gläser übereinander (nicht aufeinander) gestellt werden und zwar so, daß jedes Glas für sich unter Federdruck steht. Durch diese Einrichtung können bis 24 Gläser in dem Apparat untergebracht werden, so daß dessen Leistungsfähigkeit neben der außergewöhnlich leichten Handhabung verdreifacht ist. Will man eine solch große Anzahl kleiner Gläser, z.B. Paingläser, übereinander stellen, so klemmt man in jeden Schlitz einen Stellteller, so daß dadurch eine zweite Bodenplatte gebildet wird. Hierauf setzt man die Gläser und darüber nochmals eine Reihe von Stelltellern. Man achte darauf, daß die Stellteller nicht auf den Federn ruhen. Es lassen sich natürlich auch weite Gläser übereinander stellen, z.B. weite $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{2}$ Liter-Gläser.

Der in dieser Weise beschickte Apparat wird dann in den Sterilisiertopf gebracht und hier der gehörigen Erhitzung ausgesetzt. Ist die Erhitzung vorbei, so läßt man den Apparat im Sterilisiertopf noch einige Minuten zum Abkühlen stehen, nimmt ihn dann mit den Gläsern heraus und stellt ihn zur weiteren Abkühlung an einen zugfreien Ort. Man muß vermeiden, den Apparat auf den Boden zu stellen, zumal dann, wenn der Boden mit Steinfliesen bedeckt ist, weil Fliesen dem Metall zu schnell Wärme entziehen, was dann ungünstig auf die Gläser weiterwirkt und sie der Gefahr des Springens aussetzt, auch deshalb, weil gerade am Boden vielfach der stärkere Zug herrscht. Sind die Gläser erkaltet, so werden sie aus dem Apparat herausgenommen und aufbewahrt.

Durch den weiten, hohlen Ständer wird das Ein- und Ausheben ganz bedeutend erleichtert, weil das Wasser durch den Ständer und die Bodenplatte leicht abfließen kann.

Der frühere Apparat.

Der Sterilisierapparat (Frischhalter) No. 21 besteht aus einer runden Platte a-a mit vier Füßen. In der Mitte der Platte ist eine Röhre b angebracht, welche mit vielen Löchern versehen ist und an der sich zwei auf- und abschiebbare Tellerchen c-d befinden. Am oberen Ende befindet sich ein Griff, um den Apparat bequemer handhaben zu können. Ferner gehören zu dem Apparat 6 Federn, deren Abbildung sich neben dem Apparat befindet.

Durch die Tellerchen wird erreicht, daß man Gläser verschiedenster Höhen in den Apparat einstellen kann. An den Tellern befindet sich ein Ansatz, der über die lange Röhre greift und der mit dieser übereinstimmend durchlöchert ist. An der Stelle d wird der Stellstift eingesteckt, wodurch die Teller in jeder beliebigen Höhe festgehalten werden können. An den Tellerchen befinden sich Schlitz e, in welche die Federn mit dem Ende so eingesteckt werden, daß der Druckpunkt der Feder f nach unten zeigt. Der Schlitz der Tellerchen muß in gleicher Höhe mit dem Glase einschließlich Deckels stehen (siehe Abbildung).



Wenn nun die Federn in der angegebenen Weise eingesteckt sind, werden mit der rechten Hand die gefüllten Gläser unter die Federn gesetzt, so daß der Druckpunkt 2 auf die Mitte des Deckels kommt. Bei dieser Hantierung benutzt man die freibleibenden Finger der linken Hand zum Heben der Federn. Das Einsenken in den Sterilisiertopf und die weitere Behandlung ist gleich, wie bei dem neuen Apparat.

2. Der Sterilisiertopf mit Thermometer-Einrichtung.

Der Sterilisiertopf mit Thermometereinrichtung dient zur Aufnahme des mit Gläsern besetzten Apparates. Vor dem Einstellen des Apparates, der durch den Griff leicht zu handhaben ist, wird der Sterilisiertopf gewöhnlich so hoch mit Wasser gefüllt, daß das Wasser bis über die Gläser oder doch so hoch reicht, daß die Gläser nur eben aus dem Wasserbade ragen – es geschieht dies, um eine möglichst gleichmäßige Erhitzung des Glasinhaltes zu erzielen –, falls man nicht vorzieht, das Wasser erst nach Einstellen des Apparates nachzugießen. Unbedingt notwendig ist es also durchaus nicht, daß das Wasser über den Gläsern steht; es braucht das Wasser die Gläser nur teilweise zu umgeben.

Man darf natürlich den Sterilisiertopf nicht vor dem Einfüllen von Wasser aufs Feuer bringen. Die Temperatur des Wassers hat sich nach der Temperatur der Gläser bzw. des Inhaltes zu richten. Ist der Inhalt warm, nimmt man warmes Wasser, ist er heiß, nimmt man heißes Wasser, ist er kalt, natürlich kaltes. Man muß also mit anderen Worten darauf achten, daß die Temperatur des Wassers im Sterilisiertopf, des Wasserbades, beim Einstellen nicht zu sehr verschieden ist von der Temperatur des Glasinhaltes.

Wenn die Gläser auf die eben beschriebene Art im Sterilisiertopf mit Wasser umgeben sind, so nennt man dies Sterilisieren im Wasserbade. Mit Hilfe des neuen Apparates kann

man aber auch sterilisieren im Dampfbad. Dies geschieht wie folgt: Man klemmt in dem neuen Sterilisierapparat die Stellteller möglichst unten fest. Dann stellt man auf die Stellteller



die Gläser, so daß also zwischen der Bodenplatte a und den Stelltellern resp. Gläsern ein genügender Raum zum Füllen mit Wasser vorhanden ist. Das Wasser verdampft beim Kochen, so daß die Gläser vollständig von Dampf eingehüllt sind, wogegen sie im Wasserbad von Wasser umgeben sind. Beide Arten erfüllen den gleichen Zweck. (Siehe Abbildung der Innenansicht.)

Die Thermometereinrichtung dient dazu, die fortschreitende Erhitzung zu kontrollieren, sowie um später festzustellen, ob die zum Frischhalten nötige Hitze erreicht ist und beibehalten wird. Das Thermometer befindet sich in einer Blechhülse, so daß es gegen Stoß etc. geschützt ist. Die Skala des Thermometers ist auf der einen Seite mit Gradzahlen versehen; auf der anderen befindet sich eine Zusammenstellung der wohl am häufigsten zu sterilisierenden Nahrungsmittel mit Angabe der Gradzahl, die für den gewollten Zweck erforderlich ist. Die Thermometereinrichtung befindet sich am äußeren Rande des Topfdeckels, so daß dadurch ein unbehindertes Freihängen des Thermometers möglich ist, wenn der mit Gläsern beschickte Apparat in dem Sterilisiertopf sich befindet. Die Handhabung des Sterilisiertopfes ist genau die gleiche wie jedes anderen Topfes, nur muß man dabei bedenken, daß sich im Innern Glasgefäße befinden und er deshalb nicht gestoßen werden darf. Ist der Sterilisierprozeß zu Ende, so nimmt man zuerst die Thermometereinrichtung weg und legt die Hülse mit dem Thermometer beiseite, hebt dann den Topfdeckel ab, entnimmt den Apparat, ihn beim Handgriffe fassend, dem Wasserbade und behandelt ihn, wie oben erwähnt.



Ueber die Behandlung des Thermometers möchten wir noch einiges bemerken. Durch die mannigfaltigen Gefahren des Transportes, mehr jedoch durch Unachtsamkeit, kann an den als durchaus zuverlässig ausgeprobten Thermometern etwas in Unordnung geraten, was auf den ersten Blick nicht sofort erkennbar ist. Es ist daher ratsam, neue oder längere Zeit außer Gebrauch gewesene **Thermometer vor der Benutzung zu prüfen**. Man erhitzt in einem kleinen Gefäße etwas Wasser bis zum Kochen und hält das Thermometer hinein. Steigt dann das Thermometer bis 100 Grad regelmäßig und stetig und fällt es nach dem Herausnehmen regelmäßig und stetig, dann ist das Thermometer in Ordnung. Zeigt es Unregelmäßigkeiten, ruckweises Steigen und Fallen, zeigt es *w e s e n t l i c h* unter oder über 100 Grad, so ist etwas nicht in Ordnung, und man benutzt dann am besten ein anderes Reservethermometer.

Die Ursache dieser Unregelmäßigkeiten liegt meistens in der unrichtigen Behandlung. Man bewahre das Thermometer hängend auf, schütze es vor Stößen und Erschütterungen. Man lege es nie hart auf den Tisch, denn es ist ein diffiziles Instrument, das gleich einer Taschenuhr nicht mehr funktioniert, wenn es rauh behandelt wird.

Kommen Unregelmäßigkeiten trotzdem vor, so wende man sich direkt an uns.

Man beziehe nie Thermometer durch die Post, denn die Paketbehandlung ist etwas unsanft.

...

Die Gummiringe.



Die Gummiringe sind entsprechend den verschiedenen Glasweiten verschieden groß. Ihre Form ist, mit Ausnahme der Ringe für die Milchflaschen, die gleiche. Sie haben, wie die Abbildung zeigt, zwei Ohren, welche das Oeffnen des Glases derart erleichtern, daß die Gefahr einer Beschädigung durch Dazwischenschieben eines scharfen Gegenstandes vollständig aufgehoben ist.

Das Oeffnen der Gläser erfolgt in der Weise, daß man mit der einen Hand das Glas hält und mit der anderen an einem hervortretenden Teil des Gummiringes zieht, wodurch dieser unter dem Glasdeckel hervorgezogen wird, bis der Glasdeckel nicht mehr auf dem Gummiring ganz aufliegt, so daß dann die Außenluft ungehindert eintreten kann. Man vernimmt dann ein leises Zischen, und der Deckel läßt sich sofort leicht abnehmen. Bei den Flaschen für Kindermilch (zu 200 und 250 g) ist die Ausbuchtung nicht angebracht, da diese, weil der Hals der Flaschen eng, mithin der äußere Luftdruck gering ist, leicht durch eine drehende Bewegung des Deckels geöffnet werden können, dagegen haben wieder die Saftflaschen (zu 500, 750 und 1000 g) Ringe mit zwei Ohren, da die Deckel infolge des größeren Durchmessers unter stärkerem Druck stehen, sich also nicht leicht abdrehen lassen.

...





Das Frischhalten der Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

A. Winke und Ratschläge bei Benutzung der Geräte.

In der Beschreibung der Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen ist das Wesentlichste über ihre Handhabung bereits gesagt, doch ist es durch aus erforderlich, das eine oder andere, was für das Gelingen des Frischhaltungsprozesses zu wissen nötig ist, ausdrücklich hervorzuheben. Es betrifft im wesentlichen die *U n t e r s u c h u n g* der Geräte *v o r* und ihre *B e h a n d l u n g n a c h* dem Gebrauche.

In der Beschreibung wurde davon ausgegangen, daß die beschriebenen Geräte durchaus tadellos waren, es ist weiter nicht darauf Rücksicht genommen, daß sich bei längerem Gebrauche der eine oder andere Umstand geltend macht, der auf das Gelingen des Frischhaltungsprozesses einen hindernden Einfluß ausübt.

Sind die Geräte neu, so findet man schwerlich jemals irgend einen Fehler der Fabrikation, doch kann es vorkommen, daß beim Transport oder auf andere Art die Gläser, wenn auch nur sehr selten, fehlerhaft werden.

Sind z.B. auf den matten Flächen der Ränder Glassplitter ausgesprungen oder an den Stellen, wo der Rand des Deckels aufzuliegen kommt, so sind diese Gläser für den Frischhaltungsprozeß nicht geeignet. Diese Gläser soll man daher zurückweisen.

Selbstverständlich kommen beim Gebrauche im Laufe der Jahre unvermeidliche Umstände vor, die trotz der wirklich hervorragenden Solidität der Einrichtungen geeignet sind, diese zu beschädigen. Auf diese muß hingewiesen werden, da sie hemmend auf das Gelingen des Frischhaltungsprozesses einwirken können. Wir wollen gleich hinzufügen, daß dies kein besonderer Nachteil der Weck'schen Einrichtungen ist, daß sich dieser Uebelstand sehr leicht beheben läßt, daß dies endlich selbst dann, wenn Neuanschaffung nötig wird, fast gar keine Kosten macht.

Wir erwähnten schon, daß Aussplitterungen am matten Rand der Gläser den Verschuß hindern. Bei vorsichtiger Behandlung läßt sich dies aber vermeiden, insbesondere wenn man die Gläser vor Stoß bewahrt. Wesentlicher aber scheint es für uns zu sein, die Gläser vor einer anderen Art Beschädigung zu schützen, und das ist die Beschädigung, welche ihnen vielfach noch beim Oeffnen zugefügt wird.

Das Oeffnen der Gläser durch das Ziehen an den vorspringenden Zungen des Gummiringes (siehe Abbildung der Gummiringe) ist doch so einfach, und d o c h wird noch immer wieder versucht, wie bei anderen Einmachgefäßen, die Gläser durch das Dazwischenschieben eines Messers oder einer Nadel zu öffnen. Hartes Metall und hartes Glas vertragen sich nun einmal nicht und bei einem derartigen Gebohre und Gesteche ist eine Zersplitterung des Glases sehr leicht möglich. Splittert der Rand des Glases nicht ab, so splittert vielleicht an der geschliffenen Stelle des Deckels etwas ab, und auch dann ist ein Frischhalten von Speisen in den Gläsern ausgeschlossen, da in beiden Fällen an den Splitterstellen die Außenluft eindringen kann und hierdurch Gärung und Verderben eintritt. Beim Ziehen der Ringe an den hervorstehenden Teilen ist es gut, die Zunge möglichst breit zu fassen. Man hat dann eine größere Gewalt und ein Abreißen ist ausgeschlossen. Die Gefahr des Stoßens der Gläser und Deckel und des dadurch hervorgerufenen Splitters der Ränder ist am größten bei der Vorbereitung (also beim Spülen) für den Frischhaltungsprozeß, ferner beim Spülen und beim Fortstellen der geleerten Gläser.

...





Frischhaltungs-Gebote.

I.

Wenn Du Frischhalterin werden willst, schaffe nur Original-Weck-Apparate und -Gläser an, denn sie sind von bester und solidester Beschaffenheit, durch jahrelange Erfahrungen vervollkommenet und stets sorgfältig geprüft. Nie schaffe billige Nachahmungen an, denn dadurch verlierst Du nicht allein Zeit und Geld, sondern es erwächst Dir auch noch Aerger obendrein.

II.

Halte Deine Apparate und Gläser immer rein, blank und gebrauchsfertig. Beschädigte Gläser, Deckel und Ringe, sowie Federn, welche die Spannkraft verloren haben, brauche niemals. Brauchst Du den Apparat eine Zeit lang nicht, so fette alle Metallteile ein.

III.

Ein Thermometer, welches nicht gleichmäßig steigt und fällt, ist untauglich.

IV.

Gummiringe, die gewellt, gerissen oder hart sind, darfst Du nicht verwenden. Vergiß auch nicht, dieselben vor Gebrauch in lauwarmem Sodawasser abzuwaschen. Das Auf-

bewahren der Gummiringe geschieht, indem Du sie auf eine Säule von Holz aufziehst und dann an einem kühlen, zugfreien Orte aufbewahrst.

V.

Was Du auch sterilisieren magst, sei es Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Wild, nimm es nur von bester und ganz frischer Qualität und verarbeite alles möglichst sofort ohne Aufschub. Nahrungsmittel, die den Keim der Verwesung schon an sich tragen, taugen zum Sterilisieren nicht.

VI.

Reinige die Nahrungsmittel vor dem Gebrauche sorgfältig und beachte streng die bei den Rezepten gegebenen Vorschriften, namentlich in bezug auf Temperatur und Kochzeit. Kürze die Kochzeit nie ab, sie fängt erst an, wenn die bestimmten Grade erreicht sind. Bei 2 Liter-Gläsern sterilisiere eher etwas länger. Trockne den Deckel und Glasrand, sowie auch den Ring gehörig ab, bevor Du diesen auflegst.

VII.

Fange beim Sterilisieren nicht mit dem Schwierigsten an, gehe von den einfachen zu den komplizierten Rezepten über. Die Rezepte in den Gebrauchsanweisungen und Kochbüchern sind allgemein als Richtschnur zu betrachten. Aus bestimmten Gründen kann manchmal eine kleine Abweichung möglich oder auch geboten sein. Hat die Frischhalterin einmal genügende Erfahrung, so weiß sie, wo sie solche Abweichungen vornehmen kann.

VIII.

Fülle die Gläser nicht zu voll, damit der Inhalt beim Sterilisieren nicht auskochen kann.

IX.

Fülle nie kalte Gläser mit heißem Inhalt, oder umgekehrt. Stelle nie kalte Gläser in heißes Wasser, stelle auch nicht heiße Gläser in kaltes Wasser, oder in Zugluft oder auf Steinfliesen. Nimm die Gläser nicht aus dem Apparat, bevor sie richtig abgekühlt sind.

X.

Wenn die Gläser in den Frischhalter eingestellt sind, so prüfe, ob Ring und Deckel richtig aufgelegt und ob jedes Glas mäßig unter Federdruck steht, indem Du die Federn hebst.

XI.

Lasse das Wasser **niemals beim Sterilisieren aufwallen**; die nötige Temperatur kann auch erreicht werden, wenn das Wasser nur „zieht“.

XII.

Tags nach dem Sterilisieren oder am dritten Tage prüfe die Gläser: 1. ob sie geschlossen sind und 2. ob der Inhalt sich hält. Deshalb ist es ratsam, die Gläser durch Ueberfassen zu kontrollieren, ob dieselben noch geschlossen sind. Stelle die Gläser niemals aufeinander, denn dann ist es unmöglich, diese Kontrolle auszuüben, außerdem läufst Du dabei Gefahr, die Gläser zu zerbrechen.

XIII.

Wenn ein Glas nicht geschlossen ist, so untersuche besonders den geschliffenen Rand des Glases und des Deckels, ob diese beschädigt sind. Auch prüfe den Gummiring auf seine Verwendbarkeit. Schlecht geschliffene Gläser oder solche mit Fabrikationsfehlern werden ersetzt.

XIV.

An einem luftigen, kühlen, trockenen und nicht hellen Orte bewahre Deine Konserven auf.

XV.

Vor dem Gebrauche prüfe die Konserven nach dem Aussehen, nach dem Geruch und nach dem Geschmack. Eine Konserve, über deren Güte Du im Zweifel bist, brauche nie.



Die Frischhaltung von Obst.

Allgemeines.

Die Frischhaltung von Obst in den Weck'schen Gläsern ist sehr leicht und einfach, sie gelingt stets, wenn man folgendes beobachtet:

Die Früchte müssen unbedingt bei trockenem Wetter und nicht in betautem Zustande geerntet werden. Sie sind so viel wie irgend möglich staufrei zu halten, damit sie nicht beim Einlegen in die Gläser gewaschen zu werden brauchen. Ein Waschen der Früchte schadet stets dem Aussehen und dem Aroma derselben. Sollten jedoch trotz größter Vorsicht die Früchte verunreinigt sein, so dürfen sie nur mit einem feuchten Läppchen abgewischt werden. Weichfleischige Früchte, wie Erdbeeren, werden in ein Sieb bezw. in den Gemüsedämpfer getan und durch mehrmaliges kräftiges Eintauchen in kaltes Wasser von dem anhaftenden Schmutz befreit. Marktfrüchte müssen gewaschen werden, da man nicht weiß, durch wie viele und welche Hände sie gegangen sind und wie sie gelagert haben.

Nur tadellos gesunde, weder zu reife noch zu unreife Früchte dürfen verwendet werden, letztere haben, da zu unreif, das Aroma der betreffenden Fruchtart in noch nicht genügender Weise ausgebildet, der Säuregehalt ist ein zu großer, welche auch durch Zugabe größerer Zuckermengen nicht zu verdecken wäre, infolgedessen solche Früchte geschmacklos sein würden. Es wird später bei Beschreibung der einzelnen Fruchtarten noch besonders darauf hingewiesen werden.

Das Einfüllen in die Gläser muß, wenn irgend möglich, bald nach dem Ernten stattfinden.

Die zu verwendenden Geräte müssen, wie bereits bei Beschreibung derselben gesagt, peinlich sauber gehalten werden. Die Gläser, wie namentlich auch die Gummiringe und Deckel sind jedesmal vor dem Gebrauche in warmem Sodawasser abzuwaschen, mit kaltem Wasser abzuspülen und sofort abzutrocknen. Ein Einschweifeln der Gläser ist nicht notwendig.

Nur guter, reiner, ungebläuter Zucker darf benutzt werden, denn unsauberer Zucker beeinträchtigt nicht allein das Aussehen, sondern auch den Geschmack der eingelegten Früchte. Von den käuflichen Zuckerarten hat sich bis heute der ungebläute Krystallzucker am besten bewährt. Derselbe wird geläutert, d. h. er wird mit der bei den einzelnen Fruchtarten angegebenen Menge Wasser versetzt und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er vollständig klar geworden ist.

...



Frischhaltungs-Anweisungen.

Nach der Reifezeit der einzelnen Obstarten geordnet.

1. Erdbeeren.

Die zum Frischhalten bestimmten Erdbeeren dürfen nicht überreif, aber auch nicht zu unreif sein, sie müssen möglichst festes Fleisch haben, großfrüchtig sein und entweder eine ganz weiße oder lebhaft rote Färbung haben. Besonders bewährt haben sich die Sorten *Weiße Ananas*, *Laxtons Noble*, *König Albert von Sachsen* und *Jucunda*. Die Früchte müssen möglichst früh am Morgen gepflückt werden, nachdem der Tau von den Früchten abgetrocknet ist. Zum Pflücken bedient man sich am besten einer sogen. Pflückschere, hierdurch werden die Früchte am wenigsten beschädigt. Dann werden die Früchte von den Stielen und Kelchblättern dadurch befreit, daß diese von der Frucht abgedreht, nicht aus ihr herausgezogen werden. Letzteres muß entschieden vermieden werden, da sonst die Früchte beim Erhitzen zerfallen. Sollten die Früchte sehr unsauber sein, was aber nicht vorkommen sollte, da sie durch Bedecken des Bodens mit Holzwolle etc. leicht davor geschützt werden können, so müssen sie natürlich gewaschen werden. Dies geschieht, indem man die Früchte vor dem Abdrehen der Stiele in einem Gefäße mit Wasser abschwenkt. Dann werden sie zum Abtropfen vorsichtig nebeneinander auf ein Sieb gelegt.

R e z e p t l.

Die so vorbereiteten Früchte werden vorsichtig in einen möglichst weiten, aber flachen Kochtopf gelegt, mit der vorher gekochten und abgekühlten Zuckerlösung, bereitet aus 1 kg Zucker auf 1 Liter Wasser, reichend für 10 Pfund Früchte, übergossen. Die Früchte werden nun aufs Feuer gesetzt und langsam auf 90° Celsius erwärmt. Wünscht man, daß die Erdbeeren ihre schöne Farbe nicht einbüßen, so empfiehlt es sich, bei dem Erhitzen etwas Saft von schwarzen Kirschen hinzuzufügen. Nachdem dieses geschehen, wird der Topf zugedeckt und auf 24 Stunden fortgestellt. Nun werden die Erdbeeren recht vorsichtig in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung wird darüber gegossen und alles langsam bis 75° Celsius erwärmt. Diesen Wärmegrad läßt man 15 Minuten auf die Früchte einwirken.

Auf diese Weise frischgehaltene Erdbeeren verlieren ihre Farbe fast nicht, bleiben fest und füllen den Raum im Glase vollständig aus.

Da die Erdbeeren sehr viel Saft ziehen, wird es vorkommen, daß noch genügend hiervon übrig bleibt. Diesen filtriert man durch ein dichtes Tuch, füllt ihn in Saftflaschen, erhitzt 15 Minuten auf 90° und gewinnt so noch einen vorzüglichen Erdbeersaft.

...

5. Grüne Mandeln

Um den 1. Juli herum gepflückte grüne Mandeln werden mit einer Nadel mehrmals durchstochen. Dann werden sie in kochendes Wasser getan, in welchem sie einigemal zum Aufwallen gebracht werden. Abgekühlt, werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und in den Gläsern 20 Minuten bei 100° sterilisiert.

...

11. Heidelbeeren (Blaubeere, Bickbeere, Waldbeere).

Die Früchte werden sauber verlesen und in vielem Wasser gewaschen. Man läßt sie dann sofort abtropfen. hierauf untermengt man die noch feuchten Beeren mit einem Holzlöffel möglichst gleichmäßig, am besten mit Grießzucker (auf 1 kg Beeren 140 g Zucker), füllt die eingezuckerten Beeren unter öfterem Schütteln in die Gläser und sterilisiert bei 80° C. 20 Minuten.

Will man die Heidelbeere zu Torten und Kuchen verwenden, so füllt man die gewaschenen Beeren ohne Zucker in die Gläser und sterilisiert ebenfalls 20 Minuten bei 80°.

...

18. Holunder- oder Fliederbeeren.

Vollkommen reife Beeren des schwarzen Holunders werden mit wenig Wasser und Zucker (1 kg Beeren, 125 g Zucker aufs Feuer gebracht und möglichst langsam bis zum Aufwallen erhitzt. Abgekühlt werden die Beeren in die Gläser gefüllt und 20 Minuten bei 80° gedünstet.

22. Aepfel.

Wenn auch im großen und ganzen die Aepfel wegen ihrer langen Haltbarkeit weniger frischgehalten werden wie die übrigen Obstsorten, da dieselben bei richtiger Wahl der Sorten und richtiger Aufbewahrung das ganze Jahr hindurch frisch zu haben sind, so kann es doch vorkommen, daß man gezwungen sein wird, die eine oder die andere Sorte frischzuhalten, wenn sie sich in frischem Zustande nicht mehr halten wollen.

Zum Eindünsten eignen sich fast alle Reinettensorten, auch Kalvillen, überhaupt alle solche Sorten, welche ein aromatisches Fleisch haben, hierzu gehören auch noch die „Borsdorfer“.

Die Früchte werden möglichst gleichmäßig geschält; bei den kleinen Früchten, welche ganz bleiben, wird das Kernhaus mittels eines Kernhausbohrers entfernt, bei den größeren Früchten, welche halbiert oder gevierteilt werden, wird das Kernhaus ausgeschnitten. Sofort werden die Früchte dann in kaltes Wasser gelegt, in welches einige Tropfen Zitronensaft hineingetan werden können. Dann werden die Früchte in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf ein Liter Wasser, wird darübergegossen und alles ca. 20 Minuten bei 90° gedünstet.

A p f e l - K o m p o t t .

Eine sehr wirtschaftliche Ausnutzung des Frischhalters hat man durch das „AufVorrat-Kochen“ von Apfelkompott. Namentlich gilt dies auch für die Verwertung von Fallobst. Man hat durch die Herstellung einer Reihe von Gläsern mit Apfelkompott stets eine angenehme Beigabe zum Mittagstisch fertig zur Hand, und – die Kinder essen es so gerne. Zum Kompott wählt man möglichst saftige, angenehm säuerliche Früchte.

Die Früchte werden geschält, gevierteilt und nach Entfernung des Kernhauses mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt. Dann wird Zucker nach Geschmack und etwas Vanille dazugegeben. Ohne zu rühren, müssen die Früchte vollständig verkochen. Dann wird die Vanille herausgenommen und dies Mus durch ein möglichst feines Haarsieb gerührt. Erkalte wird es in die Gläser gefüllt und in denselben 20 Minuten bei 90° gedünstet.

...

26. Kastanien.

Von in Deutschland gewachsenen, möglichst großfrüchtigen Kastanien (diese sind aromatischer wie die in Italien gewachsenen sogenannten Maronen) wird die äußere braune Schale entfernt. Hierauf werden die Früchte zwecks Entfernung der inneren bitteren Haut abgebrüht. Nachdem dies geschehen und die Früchte erkaltet sind, werden sie in die Gläser gefüllt, lagenweise mit Zucker bestreut (auf 1 Literglas ca. ¼ Pfund) und 20 Minuten 95–100° gedünstet.

Wünscht man Maronengemüse herzustellen, so werden die Maronen in gewöhnlichem Wasser, nachdem sie geschält und abgebrüht worden sind, dreiviertel gar gekocht, hierauf in die Gläser gefüllt und trocken 30 Minuten lang erhitzt. Auch zu jedem anderen Zwecke sind trocken sterilisierte Maronen sehr zu empfehlen.

...

31. Ananas.

Möglichst reife Früchte werden sauber geschält, halbiert, dann wird das „Herz“ aus der Frucht entfernt, die Frucht selbst in kleine Würfel geschnitten, in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und 15 Minuten bei 90° erhitzt.

Ananas eignen sich nicht allein vorzüglich zu Kompott, sondern auch zu Bowlen.

32. Apfelsinen (Orangen) in Scheiben.

Zucker wird mit wenig Wasser geschmolzen, geschäumt und dick eingekocht (bis er Faden zieht), dann verkühlt. Orangen werden geschält und die innere weiße Haut vorsichtig entfernt. Dann schneidet man die Orangen in Scheiben, entfernt alle Kerne, gibt sie in die Gläser, füllt mit dem Zucker auf und sterilisiert sofort 15 Minuten bei 80°. Man rechnet auf 1 Pfund Orangen, ohne die Schale gewogen, 1 Pfund Zucker.





Die Frischhaltung von Gemüse.

Während das Obst, wie bereits gesagt, stets frisch, wie es vom Baume kommt, in die Gläser gefüllt wird, muß das Gemüse, welches zum Frischhalten verwendet werden soll, meist vorgekocht werden, nachdem es in üblicher Weise gereinigt und zugerichtet worden ist. Weit empfehlenswerter als das Vorkochen im Wasserbade ist das Dämpfen der Gemüse im Gemüsedämpfer. Bei der Beschreibung des Gemüsedämpfers haben wir bereits seinen Zweck klargelegt. Hier möchten wir noch kurz erwähnen, daß das Dämpfen im Gemüsedämpfer die Haltbarkeit der Gemüsekonserven wesentlich erhöht, die Farbe der Gemüse besser erhält und die Vorarbeiten zum Sterilisieren vereinfacht und erleichtert, so daß die Hausfrauen dadurch auch mehr Freude am Sterilisieren erhalten.

Das zum Frischhalten zu verwendende Gemüse muß vollständig **f r i s c h**, zart und fein sein. Die **F r i s c h e** ist eine **H a u p t b e d i n g u n g** des Gelingens.

Ueberreifes, holziges oder gar verdorbenes Gemüse ist unbrauchbar.

Unbrauchbar sind alle Gemüse, welche stark mit Fäkalien gedüngt sind, also z.B. solche von Rieselfeldern. Man sollte nicht glauben, wie penetrant diese Gemüse, frischgehalten, riechen und schmecken. Es ist daher wichtig, wenn man Gemüse nicht im eigenen Garten heranzieht, sich über die Herkunft genau zu befragen.

Die Gemüse können in reinem und vorgekochtem Wasser, in Salzwasser, oder auch direkt fertig mit Butter und was noch sonst dazu gehört, eingeweckt werden. Nicht jede Gemüseart verträgt das Kochen in Salzwasser, manches Gemüse wird dadurch hart. Es wird bei den einzelnen Gemüsearten noch ganz besonders darauf hingewiesen werden.

Auch hat die Erfahrung der letzten Jahre gezeigt, daß die meisten Gemüse, in reiner Butter und in ihrem eigenen Saft gedünstet, wohlschmeckender sind, als solche in Salzlösung sterilisierte. Die Salzlösung bereitet man sich, indem man 1 Liter Wasser mit 1 Eßlöffel voll Salz kocht, fleißig abschäumt und erkaltet zu dem Gemüse zugibt. Soll das Gemüse in Butter sterilisiert werden, so schwenkt man in der heißen Butter, welcher man noch eventl. Salz, feingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer etc. zugegeben hat, solange bis das Gemüse halbweich geworden ist, füllt es dann möglichst heiß in vorgewärmte Gläser und sterilisiert wie angegeben.

Auf diese Weise sterilisierte Gemüse behalten ihren vollen Geschmack und man vermeidet hierbei auch jeden Verlust an Nährsalz. Aber der größte Vorteil ist der, daß sie fast gebrauchsfertig sind und außer dem späteren Erhitzen beim Gebrauche und vielleicht einer Zugabe von Mehl keiner weiteren Arbeit mehr bedürfen.

Je nach der Verschiedenheit der einzelnen Gemüsearten ist die Erhitzungsdauer in den Gläsern ebenfalls sehr verschieden. Man lese das Nähere bei den einzelnen Anweisungen nach. Jedenfalls ist die Zeit des Erhitzen beim Gemüse eine viel länger als die beim Obste, auch werden durchweg höhere Temperaturen angewandt, da das Gemüse viel eher Zersetzungen ausgesetzt ist. Um ganz sicher zu gehen, halte man sich unbedingt an die angegebenen Kochzeiten, da dieselben genau nach langjährigen Erfahrungen festgelegt sind. **Es ist sehr zu empfehlen, bei den meisten Gemüsen aber unbedingt notwendig, daß nach ca. 2–3 Tagen bei passender Gelegenheit nochmals 20–30 Minuten nach-erhitzt wird.** Dieses zweimalige Sterilisieren, fraktioniertes Sterilisieren genannt, ist bei Gemüse, Fleisch oder auch sonst, wo man äußerste Vorsicht anwenden will, angebracht. Es steht fest, daß ein Teil der Bakterien und Sporen gegen Hitze sehr widerstandsfähig ist. Sie erfordern deshalb einen mehrmaligen Angriff durch Hitze, wodurch sie dann unschädlich gemacht werden.

Frischhaltungs-Anweisungen für Gemüse.

Nach ihrer Verwertungszeit geordnet.

1. Rhabarber.

Der Rhabarber ist das erste Gemüse unseres Gartens. Leider wird derselbe in den deutschen Haushaltungen noch viel zu wenig benutzt. Dabei ist der Rhabarber eines der gesunden, wohlschmeckendsten und erfrischendsten Kompotte. Als beste Sorte gilt der „Queen Victoria Rhabarber“ mit rötlichen, starken Blattstielen. bei der Verwendung des Rhabarbers als Kompott kommen nur die dicken Blattstiele in Betracht, welche man fast das ganze Jahr hindurch ernten kann. Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nie abgeschnittenen Blattstiele werden sauber gewaschen, geschält und in nicht zu große Würfel geschnitten. Dann werden die Würfel mit Zucker bestreut und ohne Wasser aufs Feuer gestellt. Auf $\frac{1}{2}$ kg Blattstiele rechnet man 250 g Zucker und ein kleines Stückchen Vanille. Nachdem alles zusammen langsam zum Kochen gebracht worden und einigemal aufgewallt ist, wird das Kompott zum Abkühlen fortgestellt. Abgekühlt wird es, nachdem die Vanille entfernt, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Min. langsam bei 100° sterilisiert.

...

4. Hopfensprossen

Bei der Kultur des Hopfens werden im Frühjahr ein großer Teil der jungen Sprossen entfernt und nur die stärksten Sprossen an der Pflanze belassen. Die jungen Sprossen sind aber das feinste Gemüse, welches die Pflanzenwelt uns geben kann, und sollten daher in jenen Gegenden, in welchen die Kultur des Hopfens betrieben wird, gesammelt und gegessen, resp. frischgehalten werden.

Die aus der Erde herausgeholt, vollständig weißen, überflüssigen Triebe werden sauber gewaschen, in Salzwasser vorgebrüht, in Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung darübergegossen und 60 Minuten sterilisiert.

Sollten die Sprossen zu Salat dienen, werden sie in Salzwasser halbweich gekocht, ca. 15 Minuten, dann in Gläser gefüllt, feinsten Essig darübergegossen und die Gläser 10 Minuten bei 90° erhitzt.

...

20. Dill.

Noch nicht in Samen geschossener grüner Dill wird klein gewiegt und mit zerlassener, abgeklärter, frischer Butter gut gemischt in Gläser gefüllt und in diesen 60 Minuten bei 100° C. sterilisiert. Vorzüglich geeignet zu Fischsaucen.

22. Tomaten

...

6. Tomatensuppe mit Reis.

Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten und mit Zwiebel, Sellerie und Lauch in Butter eingedämpft. Auf 1 Pfund Tomaten gießt man 1½ Liter Wasser hinzu, gibt Salz in die Suppe und läßt sie eine halbe Stunde lang kochen. Dann streicht man sie durch ein Sieb, gibt 3 Eßlöffel Reis hinzu, der gar gekocht wurde, füllt alles in Gläser und sterilisiert 30 Minuten.

Die Suppe wird beim Servieren mit Eigelb und saurem Rahm abgerührt und mit Maggisi-Würze gewürzt.

...

26. Zwiebeln

Von den vielen Zwiebelsorten eignen sich zum Sterilisieren nur die kleinen „Perlzwiebeln“ oder die größeren, weißen Zwiebeln „Queen Victoria“.

Die Zwiebeln werden sauber geschält in die Gläser gefüllt, guter, reiner weißer Weinessig wird darübergegossen und die Zwiebeln werden in den Gläsern 5 Minuten bei 90° erhitzt.

35. Rote Rüben.

(Rote Beete, stellenweise auch Karotten genannt.)

Nicht jede Sorte eignet sich zum „Einmachen“ gleich gut. Die Rüben dürfen nicht zu groß sein, müssen durch und durch ein dunkelrotes Fleisch haben, welches sich beim Kochen nicht verfärbt. Am besten hat sich die „Aegyptische plattrunde“ bewährt.

Nachdem die Blätter von den Wurzeln durch Abdrehen (nicht Abschneiden) entfernt sind, werden die Rüben sauber gewaschen und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Hier müssen sie solange kochen, bis sie weich geworden sind, was ungefähr in zwei Stunden der Fall sein wird. Dann werden sie möglichst schnell abgekühlt (abgeschreckt in kaltem Wasser), geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Hierauf werden sie entweder in die Gläser gefüllt, einige Meerrettichstückchen, etwas Pfefferkörner, Koriander, Lorbeerblätter werden dazugegeben, ½ Liter guter Weinessig und ½ Liter Wasser abgekocht, darübergegossen und alles 10 Min. bei 90–100° sterilisiert; oder man übergießt die in die Gläser gefüllten, wie oben angegeben behandelten Rüben mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckeressiglösung, bestehend aus 500 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Nelken und ganzem Ingwer, und sterilisiert ebenfalls wieder 10 Minuten bei 100° C.

...

37. Sauerkraut

Das Sauerkraut wird auf die bekannte Art und Weise eingemacht. Nachdem dasselbe vollständig durchsäuert ist, ist die geeignete Zeit zum Sterilisieren gekommen. Man setzt das Sauerkraut, nachdem es tüchtig gewaschen, mit wenig Wasser in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer und kocht dasselbe recht langsam, damit es nicht anhängt, unter häufigem Abschäumen etwa eine Stunde.

Dann läßt man es möglichst schnell abkühlen, füllt es nicht zu voll in die Gläser, gießt die durch das Kochen gewonnene Brühe darüber und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Auf diese Weise hat man das ganze Jahr hindurch ein wirklich gutes und mildes Sauerkraut.

38. Braunkohl (Grünkohl, Krauskohl).

Zu Sterilisierungszwecken ist nur frisch geschnittener Braunkohl geeignet. Welke, abgelegene Ware geht leicht in Gärung über. Der Braunkohl muß gefroren haben. Die Blätter werden grob geschnitten, zarte Stiele schneidet man fein. Das Gemüse wird tüchtig gewaschen und in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten vorgekocht. Fest ausgedrückt, wird der Braunkohl gewiegt, in Gläser gegeben und 120 Minuten bei 100° sterilisiert.

...

44. Grüne Sauce.

Diese schmackhafte, hochfeine und zu Ochsenfleisch ganz vortreffliche Sauce wird folgendermaßen hergestellt:

Folgende Kräuter, wie: Bohnenkraut, Basilikum, Borretsch, Dill, von diesem recht viel, ferner Esdragon, Fenchel, Gartenkresse, Kerbel (ebenfalls recht viel), Pfefferminz, Majoran, Petersilie, Pimpinelle, Portulack, Salbei, Sauerampfer (recht viel), Thymian, Weinraute und Wermut, werden recht sauber verlesen, gut gewaschen und in ein Haarsieb zum Abtropfen gebracht.

Hierauf werden die Kräuter möglichst fein gewiegt. Währenddessen hat man drei Eier vollständig hart kochen lassen. Das Weiße derselben wird mit den Kräutern zusammen fein gewiegt, das Gelbe aber mit wenig feinstem Oel zu einer Mayonnaise verrührt. Dann wird alles zusammen mit wenig feinstem Weinessig vermischt, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Minuten bei 90° sterilisiert. Natürlich brauchen nicht gerade alle angegebenen Gewürzkräuter unbedingt dabei sein, das eine oder andere Kraut kann auch fehlen. Jedenfalls aber muß Dill, Kerbel und Sauerampfer unbedingt dabei sein, da diese gerade der Sauce ihren eigentümlichen, würzigen Geschmack geben.

...



Inhaltsverzeichnis

Koche auf Vorrat!	ii
Vorwort.	iv
Vorwort zur 2. Auflage.	vi
Vorwort zur 3. Auflage.	vii
Vorwort zur 7. Auflage.	viii
Vorwort zur 8. Auflage.	ix
Vorwort zur 9. Auflage.	x
Zur Einführung.	1
Die Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen.	4
A) Hauptgeräte.	5
Das Frischhalten der Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.	12
A. Winke und Ratschläge bei Benutzung der Geräte.	12
Frischhaltungs-Gebote.	14
Die Frischhaltung von Obst.	17
Allgemeines.	17
Frischhaltungs-Anweisungen.	19
1. Erdbeeren.	19
5. Grüne Mandeln.	20
11. Heidelbeeren (Blaubeere, Bickbeere, Waldbeere).	20
18. Holunder- oder Fliederbeeren.	20
22. Äpfel.	21
26. Kastanien.	22
31. Ananas.	22
32. Apfelsinen (Orangen) in Scheiben.	22
Die Frischhaltung von Gemüse.	23
Frischhaltungs-Anweisungen für Gemüse.	25
1. Rhabarber.	25
4. Hopfensprossen.	25
20. Dill.	26
22. Tomaten.	26
26. Zwiebeln.	26
35. Rote Rüben.	27
37. Sauerkraut.	27
38. Braunkohl (Grünkohl, Krauskohl).	28
44. Grüne Sauce.	28