

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koche auf Vorrat!**

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen  
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.  
Latwerge

**Hotop, Max**

**Öflingen, [1905]**

Inhaltsverzeichnis

**urn:nbn:de:bsz:31-56700**

## Inhalts - Verzeichnis.

|  | Seite    |
|--|----------|
| Vorwort . . . . .  | 3        |
| Zur Einführung . . . . .   | 4        |
| <b>Die Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen:</b>                              | <b>8</b> |
| <b>A. Hauptgeräte.</b>   |          |
| Der Apparat und die Gläser im Allgemeinen . . . . .                              | 9        |
| Der Kochtopf mit Thermometer-Einrichtung . . . . .                               | 10       |
| Die Gläser . . . . .   | 11       |
| Die Gummiringe . . . . .   | 13       |
| Der Gemüsedämpfer . . . . .  | 15       |
| <b>B. Hilfsgeräte.</b>   |          |
| Der Einzelapparat . . . . .  | 16       |
| Der Kochtopf für ein einzelnes Glas . . . . .                                    | 17       |
| Die Gläserbürsten . . . . .  | 18       |
| Der Holzstößel . . . . .   | 18       |
| Der Wärmebecher . . . . .  | 19       |
| Der Sauger . . . . .   | 19       |
| Der Schutzring für den Apparat . . . . .   | 20       |
| <b>C. Weitere Hilfsgeräte.</b>   |          |
| Die Bügel . . . . .  | 21       |
| Die Schutzkörbchen . . . . .   | 22       |
| Die Topfeinlage aus Draht . . . . .  | 22       |
| <b>Das Frischhalten der Nahrungsmittel mit den<br/>Weck'schen Einrichtungen:</b> |          |
| Wink und Ratschläge bei Benutzung der Geräte . . . . .                           | 23       |
| Die Nahrungsmittel und ihre Behandlung im Allgemeinen . . . . .                  | 25       |
| Die Frischhaltung von Obst . . . . .   | 30       |
| Frischhaltungs-Anweisungen für Obst . . . . .                                    | 33       |
| Die Frischhaltung von Gemüse . . . . .   | 47       |
| Frischhaltungs-Anweisungen für Gemüse . . . . .                                  | 47       |
| Die Pilze . . . . .  | 64       |
| A. Röhrenpilze . . . . .   | 68       |
| B. Blätterpilze . . . . .  | 70       |
| C. Stachelpilze . . . . .  | 73       |

|  | Seite |
|--|-------|
| D. Porenpilze . . . . .  | 74    |
| E. Faltenpilze . . . . .   | 74    |
| F. Keine eigentlichen Hutpilze, Hauben-, Becher-, Strauch-,<br>Kugel- und andersgeformte Pilze . . . . . | 75    |
| Was ist bei der Zubereitung der Pilze als Speise zu beachten?  | 76    |
| In welcher Weise finden die einzelnen Sorten richtige Ver-<br>wendung? . . . . .                         | 77    |
| Suppenpilze . . . . .  | 77    |
| Gemüsepilze . . . . .  | 78    |
| Mischpilze . . . . .   | 78    |
| Salatpilze . . . . .   | 78    |
| Pilze zum Sterilisieren . . . . .  | 79    |
| Pilze zum Trocknen . . . . .   | 79    |
| Pilze zur Bereitung des Pilzextraktes . . . . .  | 79    |
| Die Frischhaltung von Obst- und Beeren säften . . . . .  | 82    |
| Die Bereitung von Frucht säften . . . . .  | 83    |
| Die Frischhaltung von Fruchtessigen . . . . .  | 87    |
| Die Frischhaltung von Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und<br>Latwergen . . . . .                            | 89    |
| Allgemeines . . . . .  | 89    |
| Die Frischhaltung von Mus und Marmelade . . . . .  | 90    |
| Die Frischhaltung von Kraut und Gelee . . . . .  | 97    |
| Die Frischhaltung von Latwergen . . . . .  | 108   |
| Die Frischhaltung alkoholfreier, unvergorener Obst-, Beeren-<br>und Traubenmoste im Haushalte . . . . .  | 110   |
| Allgemeines . . . . .  | 110   |
| Bereitung von alkoholfreien, unvergorenen Obst-, Beeren- und<br>Traubenmosten . . . . .                  | 114   |
| Schlusswort . . . . .  | 119   |

## Recepte

### a) Obst.

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Apfel . . . . .                   | 43 |
| Ananas . . . . .                  | 46 |
| Apfelfompott . . . . .            | 44 |
| Aprikosen . . . . .               | 38 |
| Aprikosen in Zuckereßig . . . . . | 38 |

|  | Seite |
|--|-------|
| <b>B</b> erberitzen . . . . .                | 45    |
| <b>B</b> irnen . . . . .                     | 42    |
| <b>B</b> irnen in Zucker . . . . .           | 42    |
| <b>B</b> irnen in Zukereffig . . . . .       | 43    |
| <b>B</b> rombeeren . . . . .                 | 37    |
| <br>   |       |
| <b>C</b> ornelfirschen . . . . .             | 42    |
| <br>   |       |
| <b>E</b> bereschen . . . . .                 | 45    |
| <b>E</b> rdbeeren . . . . .                  | 33    |
| <br>   |       |
| <b>F</b> eigen . . . . .                     | 41    |
| <br>   |       |
| <b>S</b> agebutten . . . . .                 | 43    |
| <b>S</b> eidelbeeren . . . . .               | 37    |
| <b>S</b> imbeeren . . . . .                  | 37    |
| <br>   |       |
| <b>J</b> ohannisbeeren . . . . .             | 36    |
| <br>   |       |
| <b>K</b> astanien . . . . .                  | 45    |
| <b>K</b> irschen . . . . .                   | 34    |
| <b>K</b> irschen, Süße . . . . .             | 35    |
| <b>K</b> irschen, Saure . . . . .            | 35    |
| <b>K</b> irschenkompott . . . . .            | 35    |
| <b>K</b> irschäpfel . . . . .                | 44    |
| <b>K</b> irschäpfel in Zucker . . . . .      | 44    |
| <b>K</b> irschäpfel in Zukereffig . . . . .  | 44    |
| <br>   |       |
| <b>M</b> andeln Grüne . . . . .              | 36    |
| <b>M</b> aulbeeren . . . . .                 | 37    |
| <b>M</b> irabellen . . . . .                 | 39    |
| <b>M</b> irabellen Kompott . . . . .         | 39    |
| <br>   |       |
| <b>N</b> üsse, Grüne . . . . .               | 35    |
| <b>N</b> üsse, Weiße . . . . .               | 36    |
| <br>   |       |
| <b>P</b> irsiche . . . . .                   | 40    |
| <b>P</b> reißelbeeren . . . . .              | 45    |
| <br>   |       |
| <b>Q</b> uitten . . . . .                    | 45    |
| <br>   |       |
| <b>R</b> eineklauden . . . . .               | 39    |
| <b>R</b> eineklauden in Zukereffig . . . . . | 40    |

|                                   | Seite |
|-----------------------------------|-------|
| Stachelbeeren, Unreife . . . . .  | 34    |
| Stachelbeerkompott . . . . .      | 34    |
| <b>Weintrauben</b> . . . . .      | 46    |
| Zwetschen . . . . .               | 41    |
| Zwetschen in Zucker . . . . .     | 41    |
| Zwetschen in Zukereffig . . . . . | 41    |
| Zwetschenkompott . . . . .        | 41    |

b) Gemüse.

|  |    |
|--|----|
| <b>Artischocken</b> . . . . .          | 63 |
| <b>Bohnen</b> . . . . .                | 52 |
| Bohnen in Essig . . . . .              | 53 |
| Bohnen mit Karotten in Essig . . . . . | 54 |
| Blumenkohl . . . . .                   | 56 |
| Brechbohnen . . . . .                  | 52 |
| <b>Erbfen</b> . . . . .                | 49 |
| Erbfen mit Karotten . . . . .          | 50 |
| Essiggurken . . . . .                  | 54 |
| <b>Flageoletz verts</b> . . . . .      | 53 |
| <b>Gurken</b> . . . . .                | 54 |
| <b>Haserwurzeln</b> . . . . .          | 60 |
| Haricots verts . . . . .               | 53 |
| <b>Kapern, Falsche</b> . . . . .       | 63 |
| Karotten . . . . .                     | 49 |
| Kerbelrüben . . . . .                  | 59 |
| Kohlrabi . . . . .                     | 52 |
| Kohl oder Weißkraut . . . . .          | 61 |
| Kürbis . . . . .                       | 59 |
| <b>Mairüben</b> . . . . .              | 51 |
| Mais . . . . .                         | 58 |
| Mais in Essig . . . . .                | 58 |
| Mais in Zukereffig . . . . .           | 58 |
| Meerkohl . . . . .                     | 49 |

|   | Seite |
|---|-------|
| Melonen . . . . .                           | 58    |
| Mixed Pickles . . . . .                     | 55    |
| <b>P</b> astinaken . . . . .                | 60    |
| Pfeffergurken . . . . .                     | 55    |
| Pilze . . . . .                             | 79    |
| Pilzextraktes, Bereitung des . . . . .      | 80    |
| Puffbohnen . . . . .                        | 51    |
| <b>R</b> habarber . . . . .                 | 47    |
| Rosenkohl . . . . .                         | 62    |
| Rote Rüben . . . . .                        | 61    |
| Rotkraut . . . . .                          | 62    |
| Rübstiel oder Stielmus . . . . .            | 51    |
| <b>S</b> alzgurken . . . . .                | 54    |
| Samba . . . . .                             | 55    |
| Sauce, Grüne . . . . .                      | 63    |
| Sauerkraut . . . . .                        | 62    |
| Schwarzwurzeln . . . . .                    | 60    |
| Schneidebohnen . . . . .                    | 52    |
| Sellerie . . . . .                          | 60    |
| Sensgurken . . . . .                        | 55    |
| Spargel . . . . .                           | 48    |
| Spinat . . . . .                            | 50    |
| Spinat in Fleischbrühe und Butter . . . . . | 51    |
| <b>S</b> eltower Rüben . . . . .            | 59    |
| Tomaten . . . . .                           | 56    |
| Tomaten, Unreife . . . . .                  | 57    |
| Tomaten Catsup . . . . .                    | 57    |
| Tomatenpurée . . . . .                      | 57    |
| Tomatensalat . . . . .                      | 56    |
| <b>W</b> eißkraut oder Kohl . . . . .       | 61    |
| Wirsing . . . . .                           | 62    |
| <b>Z</b> uckererbsen . . . . .              | 50    |
| Zuckergurken . . . . .                      | 55    |
| Zuckermurzeln . . . . .                     | 60    |
| Zwiebeln . . . . .                          | 60    |

c) Fruchtäfte.

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| <b>A</b> pfelsaft . . . . .       | 85 |
| <b>B</b> erberitzenaft . . . . .  | 86 |
| <b>B</b> irnenaft . . . . .       | 85 |
| <b>B</b> rombeeraft . . . . .     | 84 |
| <b>E</b> rdbearaft . . . . .      | 83 |
| <b>H</b> eidelbearaft . . . . .   | 84 |
| <b>H</b> imbearaft . . . . .      | 83 |
| <b>J</b> ohannisbearaft . . . . . | 84 |
| <b>K</b> irfaaft . . . . .        | 84 |
| <b>P</b> reißelbearaft . . . . .  | 85 |
| <b>Q</b> uittenaft . . . . .      | 86 |
| <b>W</b> einbearenaft . . . . .   | 86 |

d) Fruchtessig.

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>E</b> rdbearessig . . . . . | 87 |
| <b>H</b> imbearessig . . . . . | 87 |
| <b>K</b> irfaessig . . . . .   | 88 |

e) Nus und Marmelade.

|   |    |
|---|----|
| <b>A</b> pfel-Marmelade . . . . .                         | 90 |
| <b>A</b> nanas-Marmelade . . . . .                        | 90 |
| <b>A</b> prikofen-Marmelade . . . . .                     | 91 |
| <b>B</b> rombeer-Marmelade . . . . .                      | 91 |
| <b>E</b> rdbear-Marmelade . . . . .                       | 91 |
| <b>G</b> emifchte Marmeladen von Beerenfrüchten . . . . . | 96 |
| <b>S</b> agebutten-Marmelade . . . . .                    | 91 |
| <b>H</b> imbeer-Marmelade . . . . .                       | 91 |
| <b>H</b> olunderbeeren-Marmelade . . . . .                | 92 |

|  | Seite |
|--|-------|
| <b>J</b> ohannisbeer-Marmelade . . . . . | 92    |
| <b>K</b> irschen-Marmelade . . . . .     | 92    |
| <b>K</b> ürbis-Marmelade . . . . .       | 93    |
| <b>M</b> irabellen-Marmelade . . . . .   | 93    |
| <b>M</b> ispeln-Marmelade . . . . .      | 93    |
| <b>P</b> firsich-Marmelade . . . . .     | 93    |
| <b>P</b> omeranzen-Marmelade . . . . .   | 94    |
| <b>P</b> flaumen-Marmelade . . . . .     | 94    |
| <b>Q</b> uitten-Marmelade . . . . .      | 95    |
| <b>R</b> heinklauden-Marmelade . . . . . | 95    |
| <b>R</b> habarber-Marmelade . . . . .    | 96    |
| <b>S</b> tachelbeer-Marmelade . . . . .  | 96    |
| <b>T</b> omaten-Marmelade . . . . .      | 96    |

f) Kraut und Gelee.

|  |     |
|--|-----|
| <b>A</b> pfelkraut Rheinisches . . . . .           | 98  |
| <b>A</b> pfel-Gelee . . . . .                      | 98  |
| <b>A</b> prikofen-Gelee . . . . .                  | 99  |
| <b>B</b> ereenfrüchte in Gelee . . . . .           | 106 |
| <b>B</b> erberitzen-Gelee . . . . .                | 99  |
| <b>B</b> rombeer-Gelee . . . . .                   | 100 |
| <b>B</b> irnen-Gelee . . . . .                     | 100 |
| <b>E</b> rdbeer-Gelee . . . . .                    | 100 |
| <b>H</b> eidelbeer-Gelee . . . . .                 | 101 |
| <b>H</b> imbeer-Gelee . . . . .                    | 101 |
| <b>H</b> imbeer-Gelee mit Johannisbeeren . . . . . | 101 |
| <b>H</b> olunderbeeren-Gelee . . . . .             | 101 |
| <b>J</b> ohannisbeeren-Gelee . . . . .             | 102 |
| <b>K</b> irschäpfel-Gelee . . . . .                | 102 |
| <b>M</b> ispel-Gelee . . . . .                     | 103 |



|   | Seite |
|---|-------|
| <b>P</b> reißelbeer-Gelee . . . . .       | 103   |
| <b>Q</b> uitten-Gelee . . . . .           | 103   |
| <b>R</b> eineklauden-Gelee . . . . .      | 104   |
| <b>R</b> habarber-Gelee . . . . .         | 104   |
| <b>S</b> auerkirschen-Gelee . . . . .     | 102   |
| <b>S</b> tachelbeer-Gelee . . . . .       | 105   |
| <b>V</b> ogelbeeren-Gelee . . . . .       | 105   |
| <b>W</b> eintrauben-Gelee . . . . .       | 105   |
| Weintrauben, Gelee aus unreifen . . . . . | 106   |
| <b>Z</b> wetschen-Gelee . . . . .         | 106   |

g) Latwerge.

|   |     |
|---|-----|
| <b>O</b> bstmarkes, Gewinnung des . . . . . | 108 |
| <b>O</b> bstsaftes, Gewinnung des . . . . . | 108 |

h) Alkoholfreie, unvergorene Obst-, Beeren- und Traubenmoste.

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>A</b> pfel-Most . . . . .         | 114 |
| <b>B</b> irnen-Most . . . . .        | 114 |
| <b>B</b> rombeer-Most . . . . .      | 114 |
| <b>E</b> rdbeer-Most . . . . .       | 115 |
| <b>H</b> imbeer-Most . . . . .       | 115 |
| <b>H</b> eidelbeeren-Most . . . . .  | 115 |
| <b>J</b> ohannisbeer-Most . . . . .  | 115 |
| <b>S</b> auerkirschen-Most . . . . . | 116 |
| <b>S</b> tachelbeer-Most . . . . .   | 116 |
| <b>W</b> eintrauben-Most . . . . .   | 116 |

