

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]

Zur Einführung

urn:nbn:de:bsz:31-56700

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 herauf reicht, 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 seit uralten Zeiten anwendet, um das Aufbewahren der Nahrungsmittel zu ermöglichen. Naturbeobachtung 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, **Frishhaltung** 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. Hierdurch ist es klar, daß diese Verderbenerreger nur dann ihre üble Tätigkeit nicht ausüben können, wenn ihnen diese Lebensbedingungen entzogen werden. Auf dieser, jetzt durch die Wissenschaft festgelegten Erfahrungstatsache beruhen alle oben genannten Verfahren. Weiter hat die Wissenschaft festgelegt, daß namentlich entwicklungs-hemmend oder entwicklungsvernichtend auf die Bakterien Kälte und Hitze einwirken. Die Einwirkung der Kälte ist der Hausfrau durch den Eisschrank bekannt, die der Hitze durch das Dörren.

Das beste aller 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 andern gegenüber hat, doch können wir es uns nicht verfangen, über das Verfahren selbst einige Ausführungen zu machen und in zweiter Linie über seine Bedeutung.

Zu Anfang des verflossenen Jahrhunderts setzte die französische Regierung einen Preis von 12000 Frs. 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 halten. 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 usw. 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“ deuteten wir schon an, und beruht dies darauf, daß durch die Erhitzung die Spaltpilze, Bakterien, in ihrer Entwicklung gehemmt und gehindert 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 zerstörende Tätigkeit auszuüben. Es ist klar, daß bei einem derartigen Verfahren, bei dem Zusätze irgend welcher Art nicht nötig sind, weil lediglich Hitze und Luftabschluß für den Erfolg Gewähr leisten, die Nahrungsmittel, die so wie so ja meistens in gekochtem und hierdurch für die Magenverdauung aufgeschlossenerem Zustande genossen werden, im natürlichsten, der Gesundheit zuträglichsten Zustande erhalten bleiben, ohne daß

sie Einbuße an Nährwert erleiden. Hinzu kommt noch, daß Zusätze als Geschmackskorrigenzen keinen Einfluß auf die Haltbarkeit ausüben, daß vielmehr manche dieser Zusätze — wir nennen nur Zucker, Essig, Salz, Alkohol — den Konservierungs-Frischhaltungs-Prozess 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 die verschiedensten Aufnahmebehälter für die frisch zu haltenden Nahrungsmittel konstruiert worden, verschieden in Form und Material, doch haben sich bis jetzt trotz anhaftender Nachteile — Bruch und Gewicht — die Behälter aus Glas allen andern überlegen gezeigt, mögen diese nun aus Holz, verzinntem Blech, Steingut oder andern 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 für die Haushaltungen zu einem nötigen Bestandteil der Küche macht. Die Beschreibung der Weck'schen Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel wird in einem besonderen Abschnitt gegeben werden.

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

Während früher die Bedeutung des Appert'schen Verfahrens mehr für Auslands Expeditionen, für Kriegsfälle, Verproviantierung von Schiffen, gewürdigt wurde, so ist jetzt die Erkenntnis der Wichtigkeit des Verfahrens in immer weitere Kreise gedrungen. 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 und in der Stadt, mögen die Dauerspeisen nun dem eigenen Fleiße der Hausfrau oder dem fabrikmäßigen Betrieb tätiger Industriellen 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 Öffentlichkeit 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.

