

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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut,
Gelee und Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, 1911

Vorwort

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Vorwort.

Schon zu Großmutter's Zeiten wurde viel „eingemacht“. Es geschah dies aber mehr, um für besondere Gelegenheiten, 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 erster Linie sind es Obst und Gemüse, die durch das Frischhalten zu einem Bestandteil der täglichen Nahrung mehr herangezogen werden sollen, in zweiter 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 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

„Koch 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 Verwertung dieser Nahrungsmittel, des Herrn Obstbaulehrers Max H o t o p in Homburg v. d. H. Das Kapitel über Pilze verdankt seine Entstehung dem als Fachmann und Schriftsteller auf diesem Gebiete weit bekannten Herrn Edmund Michael, 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

„Koch auf Vorrat“

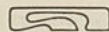
nötig, gewiß ein gutes Zeichen. Mögen recht bald weitere folgen.

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.

Öllingen, im Januar 1905.

Die Herausgeber.



Vorwort zur 3. Auflage.

Kaum ist ein halbes Jahr vergangen und die dritte Auflage (8. bis 15. Tausend) unseres

„Koch 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.

Öllingen, im Juli 1905.

Die Herausgeber.

Vorwort zur 7. Auflage.

In kurzen Zeitabschnitten sind mehrere Auflagen unseres Kochbuches

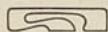
„Koche auf Vorrat“ (Band I)

notwendig geworden. Wir sehen darin einen Beweis, wie beliebt unser Kochbuch geworden ist. Die gute Aufnahme hat uns angespornt, die vorliegende Auflage mit besonderem Fleiße zu bearbeiten. Die Erfahrungen der Neuzeit auf dem Gebiete des Sterilisierens der Nahrungsmittel sind mit bewertet, 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.

Öfilingen, im Mai 1909.

Die Herausgeber.



Vorwort zur 8. Auflage.

Die Wünsche, die wir der 7. Auflage dieses Kochbuches

„Koche auf Vorrat“ (Band I)

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 Gebiete der Weck'schen Frischhaltung berücksichtigt.

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

Öfilingen, im Februar 1910.

Die Herausgeber.

Vorwort zur 9. Auflage.

In neuem Gewande wird die 9. Auflage dieses Buches

„Koche auf Vorrat“ (Band I)

in die Frischhaltungsgemeinde einziehen.

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

Öfilingen, im April 1911.

Die Herausgeber.