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 zur 2. und 3. Auflage

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

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- bezw. 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.

Öflingen, 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 Hotop 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg