

# **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**

Die Nahrungsmittel und ihre Behandlung im allgemeinen

**urn:nbn:de:bsz:31-56733**

soll man das Einfetten nicht unterlassen, wenn die Geräte längere Zeit hindurch nicht benutzt werden sollen. Hat sich einmal ein Rostfleck angesetzt, so bestreicht man diese Stelle mit einem in Petroleum getauchten Lämpchen, wodurch der Rostfleck verschwindet.

Ein Hinweis hierauf mag ja etwas hausbacken erscheinen, doch dürfte die Wiederholung nicht unangebracht sein.

Vor allem sei noch besonders hervorgehoben, daß Reinlichkeit wesentlich das Gelingen der Arbeit fördert, daß die Ueberwachung des weniger zuverlässigen Personals nicht unterlassen werden darf. Das letztere schon deshalb nicht, weil durch die Erfahrung immer wieder bestätigt wird, daß das Personal aus Mangel an Interesse und Fleiß, aus Bequemlichkeit und Indolenz oftmals guten Neuerungen ablehnend gegenübersteht und ihrer Einführung den Weg nicht ebnet.

In jeder Küche aber können die Weck'schen Einrichtungen, da ihre Handhabung einfach, ihre Konstruktion solide ist, ruhig angewandt werden.

---

## B. Die Nahrungsmittel und ihre Behandlung im allgemeinen.

In der Einleitung wurde bereits gesagt, daß beim Appert'schen Verfahren das Prinzip kurz dahin charakterisiert werden könne: Nahrungsmittel, nach nötigem und gehörigem Erhitzen unter Luftabschluß aufbewahrt, halten sich.

Diese Tatsache war in der Praxis lange bekannt, ehe es gelang, sie wissenschaftlich zu begründen, da die Hilfsmittel fehlten, das Leben und Treiben der Verderbenerreger zu erforschen. Diese selbst konnten erst nach Vervollkommnung des Mikroskopes entdeckt werden.

Um den Frischhaltungsprozeß zu kennen, und um einen gewissen Ueberblick zu gewinnen, welche Feinde es zu bekämpfen gilt, müssen wir kurz das Wesentlichste erwähnen.

Die Nahrungsmittel im allgemeinen werden zersetzt auf zweierlei Art, durch Verwesung und durch Fäulnis.

Die Verwesung entsteht dann, wenn die Nahrungsmittel an der offenen Luft liegen und so dem Sauerstoff der Luft Gelegenheit gegeben wird, sich mit dem Kohlenstoff und Wasserstoff der Nahrungsmittel zu verbinden. Es ist dies genau der gleiche Vorgang wie bei der Verbrennung, nur daß er langsamer vor sich geht.

Bei der Fäulnis ist es anders. Hier spielt die Außenluft nicht die Rolle wie bei der Verwesung. Nehme ich z. B. Fleisch und lege es in Wasser oder bringe es in einen luftleeren Raum,

so werde ich beobachten, daß in nicht zu langer Zeit eine Zersetzung eintritt, deren unangenehme Begleiterscheinungen jedermann bekannt sind.

Hierdurch wird bewiesen, daß nicht die Luft allein es ist, welche die Nahrungsmittel, in diesem Falle also das Fleisch, zum Verderben bringt, daß vielmehr noch andere, nicht ohne weiteres erkennbare Umstände vorhanden sein müssen, welche die Zersetzung verursachen. Es sind dies mit dem bloßen Auge nicht wahrnehmbare kleinste Lebewesen (Bakterien), welche in ungezählter Menge in der Luft sich befinden und zum Teil auch an den Nahrungsmitteln haften. Diese kleinsten Lebewesen befinden sich überall dort, wo Luft ist, aber auch dort, wo Luft war, und können ihr Zerstörungswerk jederzeit beginnen, da sie zum Teil ohne Sauerstoff leben und sich fortpflanzen können.

Hiernach liegt die Sache so: Fehlt die Luft und mit ihr der Sauerstoff, tritt keine Verwesung (Verbrennung) der Nahrungsmittel, sondern Fäulnis ein; sind die Lebensbedingungen für die niederen Organismen (Bakterien oder deren Pilzsporen) nicht vorhanden, tritt keine Fäulnis, sondern Verwesung ein; sind aber beide vorhanden, so tritt Verwesung und Fäulnis ein.

Beim Frischhalten der Nahrungsmittel gilt es also, diese Feinde zu bekämpfen. Um die Nahrungsmittel zu Dauerwaren zu machen, muß zunächst ein luftleerer Raum geschaffen werden, und ist über das „Wie“ bei der Beschreibung der Weck-schen Einrichtungen bereits **das Nötige gesagt worden**. Die Schaffung des luftleeren Raumes muß aber Hand in Hand gehen mit dem Abgraben der Lebensbedingungen für die Bakterien oder deren Samen (Sporen), und dies geschieht durch die Erhitzung, worüber bereits auch bei der Schilderung des Frischhaltungsprozesses des Glasinhaltes im Wasserbade einiges gesagt wurde.

In bewußter Absicht, entgegen anderen Bestrebungen und Gepflogenheiten, stellen wir an die Spitze den Leitsatz, daß es zur richtigen Handhabung des Appert'schen Verfahrens unbedingt erforderlich ist, daß keine fremden Stoffe, mit Ausnahme vielleicht von Salz, Zucker, Alkohol und Essig, wennes beliebt wird, mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen dürfen. Es sind hierbei für uns gesundheitliche Gründe maßgebend, da wir keine der sonstigen, die Haltbarkeit der Nahrungsmittel günstig beeinflussenden Stoffe als gesundheitlich einwandfrei ansehen können.

Mit bewußter Absicht stellen wir weiter fest, daß bei gutem Zustande und bei richtiger Behandlung für die Haltbarkeit der

Nahrungsmittel derartige Zusätze durchaus unnötig sind.

Endlich betonen wir, daß wir als Farbmittel für die Nahrungsmittel, einerlei welcher Art, nur solche Stoffe anerkennen, welche im eigenen Haushalte aus den Nahrungsmitteln selbst hergestellt werden.

Alle künstlichen Farbstoffe verwerfen wir absolut, weil sie — selbst wenn ihre Anwendung gesundheitlich einwandfrei sein sollte, was in den allermeisten Fällen aber, wenn überhaupt jemals, nicht der Fall ist — lediglich eine eitle Täuschung hervorzurufen imstande sind.

Der Satz: Man ißt auch mit dem Auge, bleibt für uns trotzdem bestehen. Das Auge muß eben an die natürliche Farbe der Speisen gewöhnt werden. Weshalb müssen z. B. Erbsen und Bohnen grasgrün sein, während man beim Fleisch die Farbänderung ruhig hinnimmt?

Wenn wir Konservierungs- und Farbmittel ablehnen, so geschieht dies aus guten Gründen. Der Hauptgrund ist der, daß sie nicht nötig sind. Ein weiterer Grund ist der, daß sie gefährlich sind, und zwar selbst dann gefährlich, wenn sie selbst der Gesundheit nicht schädlich sein würden. Konservierungsmittel wirken nämlich auch dann, wenn sie Lebensmitteln zugesetzt werden, welche nicht reinlich und nicht sorgfältig behandelt wurden, welche vielleicht gar schon in beginnender Zersetzung waren; wie leicht liegt da die Gefahr vor, daß die begonnene Zersetzung bereits so viele giftige Stoffe gebildet hatte, daß diese der Gesundheit schädlich werden können. Ein weiterer Grund für uns, Konservierungs- und Farbmittel abzulehnen, ist der, daß sie in der Hand der Hausfrau durch Unkenntnis der letzteren gefährlich werden können, weil sie in zu großen Mengen verwandt werden, oder weil sie, zu lange aufbewahrt, sich selbst zersetzt haben und doch noch zur Verwendung kommen.

Eine exakte Wage sollte in jeder Küche vorhanden sein. Wie ist es aber tatsächlich? Und wenn sie vorhanden ist, wird sie auch benutzt?

Die Hausfrau wird nicht immer bei der Abmessung eine Wage befragen, und bei den Küchenwagen kommt's ja ohnehin meistens auf ein paar Gramm mehr oder weniger nicht an, ebensowenig wird sie Anstand nehmen, die Chemikalien zu benutzen, wenn sie nur ihr Aussehen nicht verändert haben. Da heißt's manchmal: Man nimmt eine Messerspitze voll, einen

Teelöffel voll oder ähnlich. Das sind doch in der Tat so unbestimmte, leere Begriffe, daß man nicht umhin kann, dieser gefährlichen Ausdrucksweise bestimmt entgegen zu treten.

Die Farbmittel sind eitle Täuscher, leider auch in solchen Fällen, wo die Nahrungsmittel bereits in Zersetzung übergegangen waren, und hierin liegt die größte Gefahr, größer, als wenn es sich nur darum handelte, das Aussehen der Nahrungsmittel zu verändern.

Für das letztere können wir, wie gesagt, einen vernünftigen Grund nicht entdecken.

Wir erwähnten schon, daß beim Appert'schen Verfahren Zusätze irgend welcher Art nicht vonnöten sind, so daß es also im Haushalte ohne Gefahr benutzt werden kann. Hierzu kommt noch ein glücklicher Umstand, der die Anwendung dieses Verfahrens in sinngemäßer und praktischer Weise derart ermöglicht, daß es das ganze Jahr hindurch in den Dienst der Küche gestellt zu werden vermag, leider aber nicht wird.

Bei den tausendfachen Versuchen, die angestellt worden sind, hat es sich gezeigt, daß die verschiedenen Nahrungsmittelgruppen sich dem Frischhaltungsprozeß, der Umarbeitung zu Dauerwaren (also jederzeit genußfertigen Nahrungsmitteln) in verschiedener Form mehr oder weniger leicht unterwerfen.

Die Reihenfolge ist: Obst (Obsterzeugnisse), Gemüse (Gemüseerzeugnisse), Fleisch (Fleischgerichte und Verwandtes).

Der Grund hierfür liegt in der Art der Nahrungsmittel selbst, sowie in der Art ihrer Gewinnung. Eine Erklärung dafür wird darin zu suchen sein, daß Obst unter natürlicheren Bedingungen gedeiht wie Gemüse, daß Vegetabilien anders zusammengesetzt sind wie die Nahrungsmittel, welche uns das Tierreich liefert. Bei Obst kommt noch hinzu, daß die Umbildung der Nahrungsstoffe, welche dem Boden entnommen werden, eine längere und andersgestaltete ist, wie bei Gemüse, daß Bäume und Sträucher mehrjährig sind, während Gemüse durchweg fast nur einjährig sind, daß endlich Gemüse am und im Boden wachsen, während Obst über dem Boden der Genußfähigkeit zugeführt wird, daß endlich, was das Wesentlichste sein dürfte, die Fruchtsäuren bakterienvernichtend wirken, so weit es sich nicht um Gärungsbakterien handelt.

Bei allen drei Gruppen spielen die Art der Nahrungszuführung, sowie die Art der Nahrungsstoffe selbst gleichfalls eine nicht zu verkennende Rolle. Es ist hier nicht der Ort, eingehend zu erörtern, warum dies so ist, doch ist es wichtig, zu wissen, daß es so ist.

Bei der Besprechung der einzelnen Nahrungsmittelgruppen wird das Wesentlichste kurz erwähnt werden. Zusammenfassend darf man als feststehend betrachten, daß Vieh, welches das ihm

von der Natur gebotene Futter erhält, daß Pflanzen, welche unter natürlichen Bedingungen wachsen, welchen natürliche Dungstoffe in richtiger Abmessung zugeführt werden, die besten sind, und was für uns das Wichtigste ist, am sichersten haltbare Nahrungsmittel liefern, daß mithin richtige Fütterung und richtige Düngung für den Geschmack, die Güte und Haltbarkeit der Nahrungsmittel, welche dem Frischhaltungsprozeß in den Weck'schen Einrichtungen unterworfen werden sollen, wesentliche Bedingungen sind.

Der Umstand, daß die Nahrungsmittel in der genannten Reihenfolge sich dem Frischhaltungsprozeß mehr oder weniger leicht unterwerfen, ist überaus glücklich.

Obst ist im Laufe des Jahres nur in wenigen Monaten genüßreif vorhanden, einzelne Sorten gar nur in wenigen Wochen, andere außer der Reifezeit nur zu einem verhältnismäßig hohen Preise. Gemüse ist länger zu haben, während auch hier wieder einzelne Sorten nur wenige Wochen zu haben sind; Fleisch ist das ganze Jahr hindurch zu haben, einzelne Sorten allerdings auch nur in wenigen Monaten. (Wir erinnern an Wild und Fische.)

Hierdurch wird der Plan für die Art und Weise der Anwendung des Appert'schen Verfahrens mit Hilfe der Weck'schen Einrichtungen im Haushalte klar vorgezeichnet.

Was man nur kurze Zeit haben kann, soll man für das ganze Jahr frisch halten, was man öfter haben kann, nur für die Zeit, wo es die Jahreszeit nicht bietet, was man immer haben kann, in praktischer Form zur Ersparung von Zeit und Arbeit im Küchenbetrieb.

