

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

Nachschlage-Verzeichnis für Band I

urn:nbn:de:bsz:31-57595

Nachschlage-Verzeichnis für Band I

(Nachschlageverzeichnis für Band II siehe Seite 191)

A	Seite		Seite
Abbildungen von Gläsern	16	Aussaugen der Luft	12
Abkühlen des Glasinhaltes	33, 42	Aussehen des Glasinhaltes	44
Abnehmen der Federn oder Bügel ...	33	— der Nahrungsmittel	41
Abtrocknen der Gläser	29, 42	— und Geruch der Vorräte	45
Alkoholfreier Saft	36	Auswahl der Nahrungsmittel	41
Allerlei, Leipziger	86		
Amarellen	57	B	
Ambrosia-Aprikosen	49	Backen von Kuchen im Weck ..	115 ff.
Ananas	48	Backwaren, Frischhalten von	115
Ananasmus	66	Backweise im verschlossenen Glase	115
Anbrennen von Mus	65	Backwerk	115
Anrichten der Karotten	87, 88	Bakterien	9
Ansätze an den Ringen	18	Barometerstand	22
Anspannen der Feder	31	Bayrisch Kraut	106
Äpfel	48	Bazillen (siehe Verderbenerreger) ..	9
Apfelfrüchtige Rose	54	Bedeutung der Frischhaltung	9, 12
Apfelkompott	66	Beerenobst	41
Apfelkraut, Rheinisches	76	Behandlung der frischgehaltenen	
Apfelmus	66	Nahrungsmittel	44
Apfelsaft	39	— der Frischhaltungshilfsmittel ...	14
Apfelsulz ..	76	— der Nahrungsmittel mit Chemi-	
Apparat	31	kalien	9
Appert, François	9	— der Ringe	16
Appert-Küche	25	Berberitzen	50
Aprikosen	49	Bickbeeren (Heidelbeeren)	54
Artischockenboden	78	Bickbeeren-saft (Heidelbeersaft) ...	39
Aufbewahren der Dauerspeisen ...	44	Bickbeeren-sulz	75
— der Geräte	24, 31	Birnen	50
— der Gläser	17, 44	Birnen-saft	33
— der Nahrungsmittel unter luft-		Birnen-sulz	75
dichtem Verschuß	9, 44	Bitterer Geschmack verschiedener	
— der Ringe	18	Gemüsearten	77
— des Thermometers	22	Blaubeeren (Heidelbeeren)	54
Aufbewahrungsraum	44	Blaubeeren-saft (Heidelbeersaft) ...	39
Aufeinanderstellen der Gläser	20	Blaubeeren-sulz	75
Auffüllflüssigkeit	30	Blattgemüse	77
Aufschriften auf Gläser	44	Blumenkohl	78
Ausdämpfen des Saftes	36	Blutpflirsich	60
Ausheben des Gläserhalters	33	Bohnen	79
Auskochen der Flüssigkeit aus den		— in Zuckeressig	80
Gläsern	42	Bohnenkerne	80
— von Fett oder Säuren	42	Boviste	111
Auspumpen der Luft	12	Braten (siehe Bd. II)	29

	Seite
Braunkohl	32
Brechbohnen	79
Brombeeren	52
Brombeermus	66
Brombeersaft	39
Brombeersulz	75
Brüchigwerden der Ringe... 19, 29,	42
Bruchspargel	99
Bügel	20, 24, 31
Bürsten zum Reinigen der Gläser .	24

C

Catchup (Tomaten-Tunkenwürze) .	104
Champignons (Egerlinge)	109

D

Dampf	32
Dampfbad	32
Dämpfen (siehe Saftgewinnung) ...	41
Diabetiker (Zuckerkrankte)	47
Dicke Bohnen	94
Dill	80
Drahtunterlage unter Gläsern im Topf	24
Druck der Luft, der Bügel und Federn	9, 24, 31, 42
Düngung	42, 77
Dünsten des Gemüses	41

E

Eberesche (Vogelbeere)	52
Egerlinge	109
Eierschwamm	109
Einfüllen des Glasinhaltes	29
Einfüllöffel	24
Einfallstößer	24
Einwecken	10
Elektroherde	33, 34
Endivien	81
Entsteiner „Hejo“	24
Erbsen	81
Erdbeeren	52
Erdbeermus	66
Erdbeersaft	39
Erdbeersulz	75
Erhitzen des Glasinhaltes ... 9, 10,	12
Erkalten der heißen Gläser	33, 44
Essiggurken	84
Etiketten (siehe Schildchen)	

Seite

F

Fäkalien (siehe Düngung)	
Fallobst (Falläpfel) (siehe auch Saft)	48
Falsche Kapern	87
Farbe der Dauerspeisen	45
(siehe auch bei den einzelnen Obst- und Gemüsesorten)	
Farbmittel	45
Feder und Federdruck	10, 24, 31
Fetteinfluß auf die Ringe (siehe Ringe)	
Filtertuch	24, 36
Flageolets	80
Flaschen für Milch, für Säfte	14
Fleisch	41, 43
Flieder (siehe Holunder)	
Flüssigkeiten, zum Übergießen ...	30
Fraktioniertes Sterilisieren	35
Frischhalten, Vorgang beim	25
(siehe auch bei den einzelnen Nahrungsmitteln)	
Frischhaltung, Arten der Frisch- haltungsgeräte	24
Frischhaltungsverfahren	9, 10, 25
Frischhaltungsvorgang	25
Frost	31
Fruchtsaftgewinner	24, 36
Früchte	47
Füllen der Gläser	29
(siehe auch bei den einzelnen Nahrungsmitteln)	

G

Gärung im Glase	29
(siehe bei den einzelnen Nah- rungsmitteln)	
Gasherd	34
Gebäck	115
Gelbling, Echter	111
Gelbrüben (Karotten)	87
Gelbschwämmchen	111
Gelee (siehe Sulz)	74
Gemischt Eingemachtes	86
Gemüse	11, 41
Gemüsedämpfer	36
Gemüsesäfte	36
Geräte	14
Gesülz	65
Geschmack des Glasinhaltes	45

	Seite
Gestell für Gläser.....	44
Gesundheitskuchen	117
Gläser	14, 16
Gläserhalter	15, 20, 31
Gradhöhe	33
Griekenkuchen (frischgehalten).....	117
Grüne Mandeln	58
— Nüsse.....	59
— Tomaten	104
Grünkohl	82, 83
Gummiringe	16, 36, 42
Gurken	83

H

Habichtpilz	111
Hagebutten	34
Hagebuttenmus	66
Hallimasch (Pilz)	111
Hausschlachtung (siehe Bd. II)	
Heidelbeeren	54
Heidelbeersaft	39
Heidelbeersulz	75
„Hejo“, Kirschenensteiner	24
Heilkräutersäfte	36
Himbeeren	55
Himbeermus	66
Himbeersaft	39
Himbeersulz	75
Hitzegrade	33
Holundermus	66
Holundersaft	39
Holunderbeersulz	75
Holzstößel	24
Hopfensprossen	87

I

Ingwerekürbis	90
---------------------	----

J

Jam (siehe Mus)	65
Jauchegeruch (siehe Düngung)	
Johannisbeeren	55
Johannisbeermus	66
Johannisbeersaft	39
Johannisbeersulz	75

K

Kakaobiskuit	118
Kakaotorten mit Grieß	117

188

	Seite
Kapern, Falsche	87
Kapuzinerkresse, Unreife, grüne Früchte der	87
Karoten (Ranen)	96
Karotten (Gelbrüben)	87
Kastanien	56
Keller	44
Kerbelrüben	88
Kirschäpfel	56
Kirschäpfelsulz	76
Kirschen	57
Kirschenmus	66
Kirschensaft	39
Kirschenensteiner „Hejo“	24
Klären von Saft	24, 36
Knollensellerie	98
Knollenzist	88
Knorpelkirschen	57
Kohl (siehe Weißkraut)	
Kohlenherd	33
Kohlgemüse	41, 77
Kohlrabi	88
Kompott	74
Konfitüre (siehe Mus)	
Konservierung	9
Konservierungsmittel	9
Kontrolle	44
Kopfsalat	89
Krauskohl.....	82
Kraut, Apfel-	76
Kraut, Weiß-.....	106
Kronsbeeren	61
Kuchenbacken	115
Kürbis	89
Kürbismarmelade (siehe Kürbismus)	66
Kürbis wie Melonen.....	90

L

Lagerung der Nahrungsmittel ..	42, 44
Leipziger Allerlei	86
Löffel zum Einfüllen	24
Luftpumpapparate	10, 12

M

Mairüben	90
Mais	91
Mandeln, Grüne	58
Mangold	91

	Seite
Marmelade	65
Maronen (siehe Kastanien)	
Maulbeeren	58
Maulbeersaft	39
Meerkohl	92
Melonen	90
Mirabellen	59
Mirabellenmus	67
Mixed Pickles (siehe Gemischt Eingekochtes)	86
Möhren	87
Mohrrüben	87
Morchel-Speise	111
Mus	65

N

Nacherhitzen (Nachsterilisieren) ...	36
Nachprüfen des Verschlusses	36
Nachsterilisieren (Nacherhitzen) ...	36
Naturfarbe, Erhalten der	45
Nüsse, Grüne	59

O

Obst	11, 41
Obstbrei	65
Obstsäfte	36
Öffnen der Gläser	45
Offene Gläser	45

P

Paprika	94
Paradiesäpfel (siehe Hagebutten) ..	54
Pastinaken	94
Pektinstoffe	74
Pfeffergurken	86
Pfifferlinge	109
Pfirsiche	60
Pfirsichmus	67
Pflaumen	64
Pflaumenmus	67
Pflaumensaft	39
Pilze	109
Pilzsaft	113
Povidel	65
Preiselbeeren	61
Preiselbeermus	65
Preiselbeersaft	39
Preiselbeersulz	75
Prinzeßböhnchen	79

	Seite
Prüfen der Geräte, Gläser und Deckel	29
Puffbohne	94

Q

Quitten	61
Quittenmus	67
Quittensaft	39
Quittensulz	75

R

Ranen	96
Reineclauden	62
Reineclaudenmus	65
Reinigen (siehe bei den einzelnen Nahrungsmitteln und bei der Beschreibung der Geräte!)	
Reinigungsbürste	24
Reizker, Echter	111
Rempel, Dr.	9
Rhabarber	95
Rhabarbermus	67
Rhabarbersaft	39
Rhabarbersulz	75
Rheinisches Apfelkraut	76
Ringe	14, 30
— Abreiben der	14, 30
— Reinigen der	14, 19, 30
Ringlotten	62
Roheinfüllen	77
Rosenkohl	96
Rote Beete	96
— Ranen	96
— Rüben	96
Rotkraut	97
Rüben, Gelbe	87
Rübstiel	97

S

Säfte aus Gemüse	36
Säfte aus Heilkräutern	36
Säfte und Säftebereitung	24, 36
Saftflaschen	14
Saftgewinner	24, 36
Saft von Trüffelschalen	112
Salizylsäure	9
Salzgurken	83
Samba	83
Sandröhrling	111
Sandtorte	116

	Seite		Seite
Sauerampfer	97	Trichter zum Einfüllen	24
Sauerkirschen	57	Trocknen der Nahrungsmittel	9
Sauerkraut	97	— der Geräte	15
Scheinverschluß	29	— der Gläser und Ringe	15
Schlehen	62	Trüffel	112
Schmorgurken	83		
Schneidebohnen	79	U	
Schnellverschlußapparate	10, 12	Unreife Stachelbeeren	62
Schoten	81	— Tomaten	104
Schutzhülse für Thermometer	23	Unterlagen unter Gläser im Topf .	24
Schutzkörnchen	24		
Schwarzwurzeln	98	V	
Sellerie	98	Verderbenerreger	9
Senfbirnen	50	Verfärben (siehe bei den einzelnen Früchten)	
Senfgurken	85	Verschluß der Gläser	29
Spanische Zwiebeln	107	Vitamine	12
Spargel	99	Vorkochen des Gemüses	41
Spargelextrakt	39	— des Obstes	41
Spinat	101	Vorratsraum	44
Springen der Gläser	18	Vorteil der Gläser	11
Spülen der Gläser und Ringe	18		
Stachelbeeren	62	W	
Stachelbeermus	67	Wachsbohnen	79
Stachelbeersaft	39	Waldbeeren (Heidelbeeren)	54
Stachelbeersulz	75	Waldbeersaft (Heidelbeersaft)	39
Steigen des Glaseinhalts beim Er- hitzen	29	Wärme des Glaseinhalts	31, 33
— der Erdbeeren im Glase	52	— des Wassers im Topf	31, 33
Steinpilz	109	Wärmegrade	31
Sterilisieren	10	Wasserbad	31
Sterilisiertopf	20, 23	Wasserstand im Topf	31, 33
— Kleiner	20	Wassertemperatur	31, 43
— Sehr großer	20	Wässern der Nahrungsmittel (siehe bei den einzelnen Obst- und Gemüsesorten)	
Stielmus	97	Weckringe (siehe Ringe)	
Stößel zum Einfüllen	24	Weichseln	57
Sulz	74	Weingeist	12
Suppenpilze	112	Weintrauben	63
		Weintraubensaft	39
T		Weintraubensulz	75
Teltower Rüben	96	Weißkohl	106
Temperatur (siehe Wärme und Wär- megrade)		Weißkraut	106
Thermometer	22	Wiederholung der Erhitzung	35
Tomaten	102	Wirsing	107
Tomatenbrei	103	Wurzeln	87
Tomaten-Tunkenwürze	104		
Topfeinlage	24		
Trauben (siehe Weintrauben)			

	Seite		Seite
Z			
Zitronensaft	71	Zuckermais, Amerikanischer	91
Zubereitung der Gemüse	41	Zuckerzugabe (siehe bei den Re-	
Zubereitung der Nahrungsmittel		zepten und Seite 46)	
(siehe unter den einzelnen Namen)		Zwetschen (Pflaumen)	64
Zuckererbsen	82	Zwetschenmus	67
Zuckergurken	85	Zwetschensaft	39
Zuckerkrankte	47	Zwetschensulz	75
Zuckerlösung (siehe bei den Rezepten)		Zwiebeln	107
		Zwiebelsaft	73

Nachschlage-Verzeichnis für Band II

(Nachschlageverzeichnis für Band I siehe Seite 186)

A			
Anrichten	123, 127	Fischreste	180
Aspik (siehe Gallerte)	181	Fleisch, Beschaffenheit des ...	121, 125
Aufwärmen des Fleisches	127	Fleisch, krustig gebackenes	122
B			
Beeftea	151	Fleischsaft	151
Beizen	123	Fleischtee, -tea	151
Blutwurst	157	Fleisch, Vorbereitung des	121
Bohnensuppe siehe Suppen	181	Frikassee siehe Würzfleisch	151
Braten	127	G	
Bratwurst	132, 158	Gallerte	181
Brieschen (siehe Kalbsmilch)	136	Gänsefleisch	171
Bröschen (siehe Kalbsmilch)	136	Gänseleber	172
Bröselmehl	122	Gänseleberpastete	172
Brühe	125	Gänseklein	171
Bückinge	133	Gänseweißsauer	171
Butter	182	Geflügel	132
E			
Einbröseln	128	Geflügel, gebratenes	169, 175
Einfüllen	121	Geflügel, zahmes	169
Eisbein, gepökeltes	155	Gefriergeflügel	169
Ente, zahme	173	H	
Ente, Wild-	164, 178	Hackfleisch	151
Erhitzen	127	Hafergrützsuppen (siehe Suppen)	
F			
Fasan	177	Hähnchen, gebratene	170
Fett	182	Hämmchen	155
Fische	129, 133	Hammelfleisch	159
		Haschee siehe Fleischmus und Hack-	
		fleisch	
		Hase	166
		Hautgout (siehe Wild)	
		Hecht	179