

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [ca. 1928]

Sterilisierlehrbücher Weck "Koche auf Vorrat".

urn:nbn:de:bsz:31-63724

zwei Kochbüchern und der „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“ Rechnung getragen. Diese Druckwerke erfreuen sich in den Kreisen der Hausfrauen, die sich mit dem Frischhalten der Nahrungsmittel befassen, großer Beliebtheit. Sie sind unentbehrliche Hilfsmittel geworden.

Diese Zeitschrift bietet viel Anregung und bringt nützliche Winke zur Verbesserung der Ernährung, zur Vereinfachung des Küchenbetriebes und über zeitgemäße und sparsame Führung des Haushaltes; sie erhält die Frischhalterinnen in allen Fragen über die Verwertung des Ertrages aus Feld und Garten stets auf dem laufenden. Zahlreiche erprobte Anweisungen machen sie zu einem wertvollen Nachschlagewerk.

Da es des uns zur Verfügung stehenden beschränkten Raumes wegen nicht möglich ist, in der Gebrauchsanweisung den Frischhalterinnen noch zahlreiche Belehrungen und zahlreichere und vielseitigere Anweisungen zu bieten, weisen wir auf unsere nachstehend genannten Druckwerke hin. Sie sind in jedem Geschäft, das unsere Frischhaltungseinrichtungen verkauft, und in jeder Buchhandlung erhältlich.

Sterilisierlehrbücher WECK „Koche auf Vorrat“

1. Band I: Obst, Mus (Marmelade), Säfte, Sulz (Gelee), Süßspeisen, Gemüse, Pilze usw.
2. Band II: Fleisch, Fleischspeisen usw.
3. „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“. Der Jahrgang beginnt mit dem Aprilheft und endet mit dem Märzheft.

Inhalt

Wesen der Frischhaltung	1
Frischhaltungsgeräte und ihre Behandlung	4
Vorbereitung der Nahrungsmittel	15
Frischhaltungsvorgang	16
Behandlung und Verwendung der frischgehaltenen Nahrungsmittel	21
Frischhalten von Obst	24
Frischhalten von Mus	30
Frischhalten von Sulz	31
Frischhalten von Gemüse	31
Frischhalten von Fleisch und Fleischspeisen	39
Wiederverschließen angebrochener oder aufgegangener Gläser	45
Empfehlenswerte Schriften über Frischhalten der Nahrungsmittel	45
Sterilisierlehrbücher Weck „Koche auf Vorrat“	46

Alle Rechte, auch das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Dieses Lehrbuch wird nur jeder Frischhaltungseinrichtung unentgeltlich beigelegt.

J. Weck & Co., Öflingen - Baden