



Koche auf Vorrat!

S ist ein Naturgesetz, daß alle dem Menschen zur Nahrung dienenden Gegenstände, die Nahrungsmittel, mehr oder weniger schnell der Zersetzung und dem Verderben anheimfallen. Was ist natürlicher, daß der Mensch schon seit der Urväter Zeiten auf Mittel und Wege sann, diesen Zersetzungsprozeß aufzuhalten, um sich so alles das, was er zu des Leibes Nahrung bedurfte, aufzuspeichern, um auch dann, wenn widrige Verhältnisse eintraten, vor Entbehrungen geschützt zu sein. Der Mensch wandte die verschiedensten Mittel an, um dieses Ziel zu erreichen: er setzte Stoffe wie Salz, Zucker, Essig, Alkohol, Salicyl, Bor säure und ähnliches zu, er wandte Kälte und Wärme an, er entzog den Nahrungsmitteln Wasser, er versuchte es mit dem Eustabschluß. Als das s i c h e r s t e Mittel bewährte sich der Eustabschluß. Wir verdanken es dem genialen und praktischen Kopfe des Kochs und späteren Gutsbesizers Appert, eines Franzosen, dies Verfahren der Allgemeinheit nutzbar gemacht zu haben.

Das Appert'sche Verfahren, zum ersten Male um das Jahr 1804 praktisch erprobt, beruht darauf, die Speisen in verlöteten Blechbüchsen, in deren Deckel ein Loch von der Größe eines Stecknadelpfropfes sich befindet, zu kochen. Wenn der Kochprozeß vorbei ist, werden die Büchsen dem Wasserbade entnommen und mit einem Tropfen Lot sofort verschlossen. Hierdurch wird erreicht, daß keine Außenluft mehr in die Büchsen eintreten kann, nachdem vorher beim Kochen durch das nunmehr verschlossene Loch die Luft entwichen war. Die Benutzung von metallischen Gefäßen hat aber gesundheitliche Nachteile, wie wissenschaftlich feststeht. Dies führte dazu, sich nach einem Ersatzmaterial umzusehen, welches diese Nachteile nicht hatte. Man fand ein solches Material im Glas, welches widerstandsfähig gegen chemische Einwirkungen ist. Die Schwierigkeiten, Glasbehälter luftdicht zu verschließen, sind im Laufe der Zeit behoben worden und da sind es nachgewiesenermaßen die sogenannten Weck'schen Frischhaltungseinrichtungen, auf die wir noch zu sprechen kommen werden, welche bis jetzt die besten Erfolge möglich und das Appert'sche Verfahren dem Haushalte dienstbar machten.

Die Vorteile, welche durch die richtige Anwendung des Appert'schen Verfahrens in den Weck'schen Frischhaltungseinrichtungen dem Haushalte erwachsen, liegen in der Hauptsache darin begründet, daß man die Speisen in gebrauchsfertigem Zustande vorrätig halten kann, sodas es nur des Umrichtens bedarf, um sie auf den Tisch bringen zu können. Die Vorteile, die sich hieraus ergeben, liegen auf der Hand

und nicht ausgeschlossen ist es, daß sich eine Umwälzung auf dem Gebiete der Küche vollzieht, welche man noch nicht zu übersehen vermag. Die Bestrebungen gehen dahin, der Hausfrau zuzurufen und sie anzuleiten:

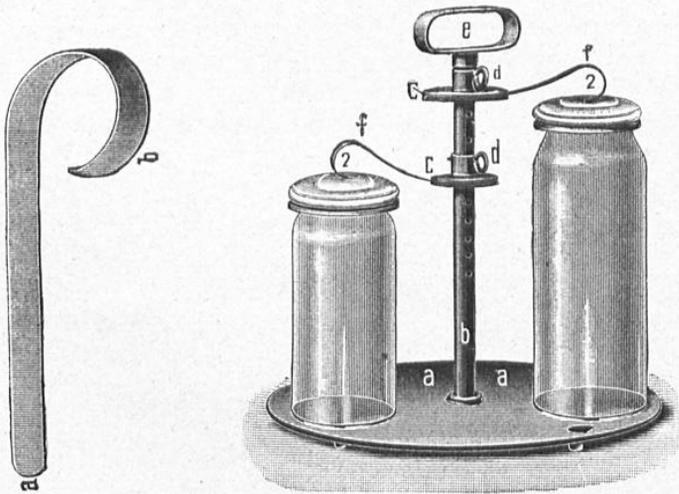
Koche auf Vorrat!

Es ist dies ein neuer Gedanke, der Zeit gebraucht um durchzudringen und begriffen zu werden.

Vorteile liegen gewiß darin, diesen Gedanken durchzuführen. Jetzt steht die deutsche Hausfrau tagaus, tagein stundenlang schaltend und waltend in der Küche, um die Mahlzeiten der Familie herzurichten; jetzt kann sie nicht über diese Stunden verfügen, wie sie will, sollen sie nun der Müße oder anderen Arbeiten gewidmet sein; jetzt ist sie bei Besuchen den Gefahren überhasteten Arbeitens ausgesetzt; jetzt weiß sie so oft nicht, was sie unerwarteten Gästen, die ihr der Gatte, nicht vertraut mit den kleinen Sorgen und schweren Pflichten der Hausfrau, zuführt, vorsehen soll; jetzt kann sie es sich nicht zu Nutze machen, durch den Einkauf größerer Quantitäten bei guter Gelegenheit sich billige Vorräte zuzulegen. Wie anders ist aber das Bild, wenn sie gleich einem Waschtage sich einen Kochtag einrichten kann, wie anders, wenn sie Zeit und Gelegenheit zum Einkauf ihrer Vorräte abzupassen vermag, wie anders, wenn sie unter Benutzung der Weck'schen Frischhaltungseinrichtungen ihre Hausordnung zweckentsprechend, die Arbeits- und Mußestunden wohl geteilt, einzurichten in der Lage ist.

Die einfache Handhabung der Weck'schen Frischhaltungseinrichtungen ermöglicht es nun jeder Hausfrau, sie in ihrem Haushalte anzuwenden, da sie ferner solide sind und die einzelnen Ersatzteile stets wieder für sich beschafft werden können, so kommt ihre Benutzung nicht teurer wie die Benutzung anderer Kochgefäße, wohl aber wird der Küchenbetrieb als solcher billiger und angenehmer wie seither.

Der Hauptbestandteil der Weck'schen Frischhaltungseinrichtungen ist ein einfacher Apparat (s. Abbildung), um den sich alles andere gruppiert.



Der Apparat dient dazu, den luftdichten Verschluss der Gläser herzustellen. Die Gläser sind mit einem glattgeschliffenen Rande versehen, auf welchen ein Gummiring

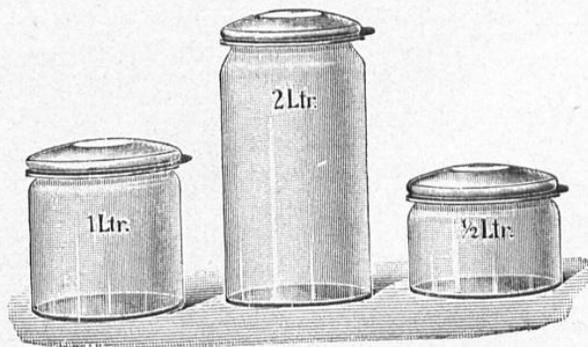
gelegt wird, der wieder von einem Glasdeckel mit geschliffenem Rande überdeckt wird. Die gefüllten Gläser werden derart in den Apparat gestellt, daß die Federn einen genügend starken Druck auf den Glasdeckel auszuüben vermögen. Zu diesem Zwecke befinden sich an dem Mittelstück des Apparates e h auf- und abgehende Stellsteller o d, welche vermittelt einfacher Stellstifte in jeder gewünschten Lage festgestellt werden können. Die Stellsteller sind mit Schlitz versehen, in welche die Federn mit dem Ende a eingeschoben werden. Der richtige Druck der Federn auf dem Glasdeckel ist dann erreicht, wenn ungefähr der Schlitz des Stellstellers in gleicher Höhe mit dem Rande des Glases (nicht des Deckels) sich befindet. Ist dies der Fall, werden die Gläser mit der rechten Hand unter die eingeschobene Feder gestellt, sodas der Punkt h der Feder auf der Mitte des Deckels ruht. Während dieser Hantierung kann man, um ein Verrücken des Apparates zu verhindern, in praktischer Weise die Finger der linken Hand auf den Handgriff des Apparates bei e stützen.

Die Handhabung des Apparates ist bei allen Gläsern die gleiche, mögen diese eine Form haben, welche sie wollen. Die Form der Gläser ist natürlich eine sehr verschiedene, da es sich doch um eine Einrichtung handelt, welche sich allen Zwecken und Verhältnissen der Küche anpassen soll.

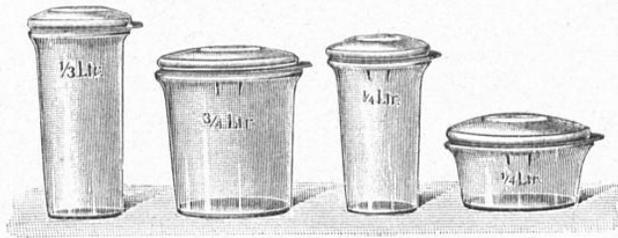
für Obst und Gemüse dienen die Gläser nachstehender Form:



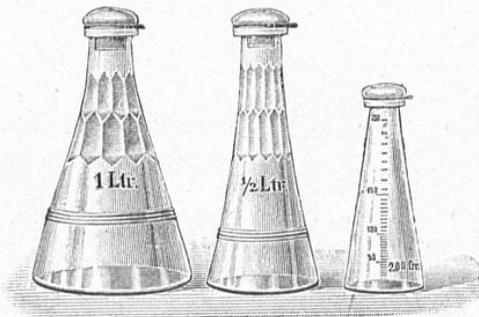
für Fleisch hauptsächlich solche:



Wieder andere haben eine konische Form, wodurch sie natürlich in erster Linie für Puddings, Sülzen, Pasteten und dergleichen geeignet sind.



Wieder andere haben Flaschenform, die sie besonders für Milch (Säuglingsmilch), Obstsäfte, Obstmost und Suppen geeignet macht.



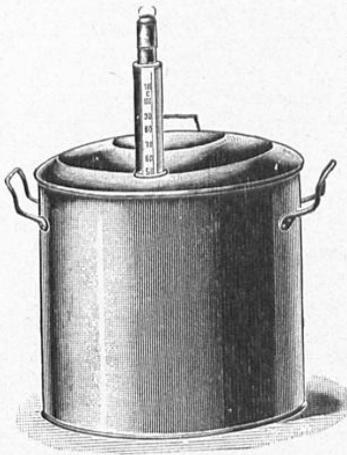
Natürlich können die Gläser auch durcheinander gebraucht werden, wie z. B. Flüssigkeiten ganz gut in Gemüsegläsern untergebracht werden können, oder Obst in Fleischgläsern. Das ergibt sich beim Gebrauch von selbst.

Ist nun der Apparat mit derartigen Gläsern bestellt und sind sie in gehöriger Weise unter Federdruck gebracht, so wird der Apparat in den dazu passenden Kochtopf gestellt. In den Kochtopf hat man vorher Wasser gefüllt, welches nach Einstellen des Apparates mit den Gläsern ruhig über diese hinwegreichen kann, da dieses dem Gelingen des nun folgenden Kochprozesses nur förderlich, dem zu erstrebenden luftdichten Verschluss nicht hinderlich ist.

Der luftdichte Verschluss beruht auf der Ausnutzung des äußeren Luftdrucks. Stehen die Gläser unter Federdruck, so wirkt beim Erhitzen die in den Gläsern befindliche Luft expansiv, da sie das Bestreben hat, sich auszudehnen, aber erst dann aus dem Glase entweichen kann, wenn sie den entgegenstehenden Federdruck aufgehoben hat. In diesem Moment entweicht zwischen Deckel und Gummiring ein Teil der Luft und selbsttätig verhindert die sofort wirkende Feder den Eintritt von Außenwasser sowie später von Außenluft in das Glas. Es entsteht also nach Erkalten des Glases in diesem ein wenn auch nicht luftleerer, so doch stark luftverdünnter Raum, der durch den äußeren Luftdruck erhalten bleibt, da ein Ausgleich durch die Abdichtung des Gummiringes ausgeschlossen ist.

Der Luftabschluss allein genügt nun nicht als solcher, um Nahrungsmittel vor dem Verderben zu schützen. Hand in Hand damit muß die Erhitzung gehen, da durch diese die den Nahrungsmitteln anhaftenden Pilzsporen und Bakterien, die als Erreger von Gährung oder Zersetzung die Speisen ungenießbar machen, abgetötet oder doch

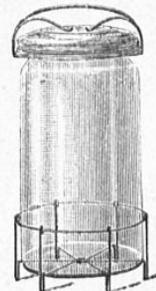
in der Entwicklung so gehemmt werden, daß sie ihre Tätigkeit einstellen müssen. Die Lebensfähigkeit der Sporen und Bakterien ist nun bei den verschiedenen Gegenständen je nach ihrer zersetzenden Wirkung und Art eine verschiedene. Es brauchen daher nicht immer Siedetemperaturen zu ihrer Abtötung angewandt werden. Das ist von der Natur sehr weise eingerichtet, da wir dadurch z. B. bei allen Früchten und Produkten aus diesen ohne Siedetemperaturen, bei deren Benutzung eine nicht unwesentliche und vor allen Dingen auch unangenehme Geschmacksverwerfung eintreten würde, auskommen können. Daher ist der bei den Weck'schen Frischhaltungseinrichtungen benutzte Kochtopf aus guten Gründen mit einer Thermometereinrichtung versehen, wobei das Thermometer in geeigneter Weise durch eine Blechhülse geschützt ist. (S. Abbildung.)



Die Skala des Thermometers trägt nur an der einen Seite die Gradbezeichnung, während auf der anderen Seite die Gegenstände genannt sind, für die die entsprechenden gegenüberstehenden Gradbezeichnungen, um ein Gelingen des Frischhaltungsprozesses zu erzielen, erreicht werden müssen. Das Erhalten dieser Temperaturen für die nötige Zeit erfordert bei Spiritus-, Petroleum-, Gas- oder elektrischen Herden lediglich eine entsprechende Regulierung, bei Kohlen- oder Holzfeuerung ein Verschieben des Kochtopfes auf der Herdplatte.

Neben diesen Hauptgeräten gibt es nun auch Hilfsgeräte, welche bei den Weck'schen Einrichtungen namentlich

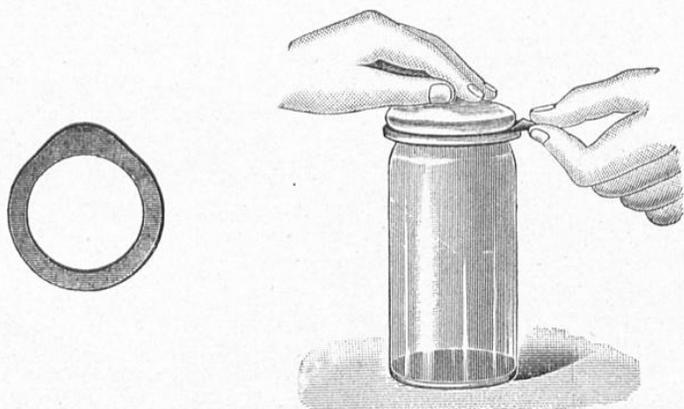
dann in Frage kommen, wenn es sich um das Frischhalten kleinerer Partien von Speisen und dergleichen handelt. Diese Hilfsgeräte kommen also namentlich auch in der sogenannten Resterküche zur praktischen Verwendung. Es sind dies die Einzelverschlüsse (Bügel), welche, wie aus der Abbildung ersichtlich, durch einen Druck der Hand derartig auf die



Gläser gepreßt werden, bis die hakenförmig gebogenen Enden unter den Glasrand greifen. Da die Gläser, wenn auf den Boden des Kochtopfes aufgesetzt, springen würden, sind besondere Drahtgestelle vorhanden, in welche die Gläser zu ihrem Schutz gestellt werden. Die Bügel wirken in ähnlicher Weise wie die Federn des Apparates und erreichen dadurch dasselbe Ziel.

Sind die Gläser im Apparat oder bei Benutzung des Einzelverschlusses genügend lange bei der richtigen Temperatur erhitzt worden, so nimmt man den Apparat mit den Gläsern beim Handgriff oder die Einzelgläser beim oberen Teil des Bügels aus dem Wasserbade und läßt sie an einer nicht zugigen Stelle in der Küche erkalten. Nach dem Erkalten nimmt man die Gläser unterm Apparat fort oder nimmt die Bügel ab und der Verschuß ist erreicht, wovon man sich durch einen leichten Druck am Deckel überzeugen kann. Die so gefüllten Gläser werden nun in die Vorratskammer, die frostfrei sein soll, gebracht und in der ersten Zeit etwa jeden dritten Tag kontrolliert, da es, wenn auch in den seltensten Fällen, vorkommen kann, daß sich ein Verschuß lockert. Den Inhalt solcher Gläser prüft man am besten sofort und verwendet ihn entweder gleich oder sterilisiert von neuem. Es kann eben vorkommen, daß einzelne Sporen oder Bakterien nicht abgetötet waren und diese dann den Inhalt der Gläser zur Gährung brachten, oder daß sich im Fleisch, namentlich in den Knochen, noch Luft befand, welche das Öffnen der Gläser verursachte.

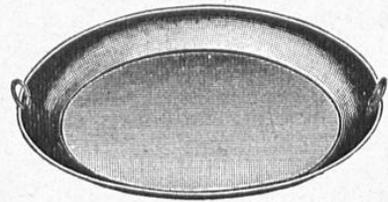
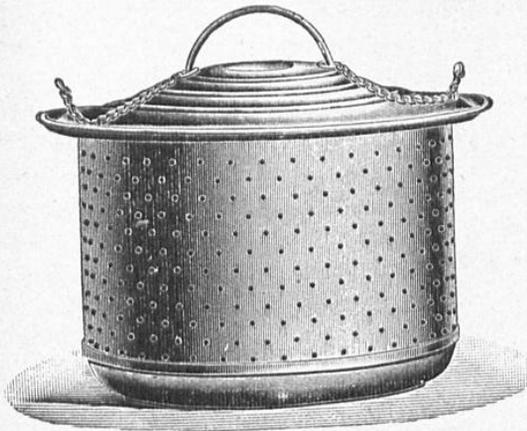
Das Öffnen der Gläser geschieht in der in der Abbildung gezeigten Form.



Man zieht an der Ausbuchtung des Gummiringes, bis unter leichtem Zischen Luft in das Glas dringt und dadurch der äußere Luftdruck ausgeglichen wird. Jetzt ist das Glas geöffnet und der Deckel läßt sich leicht abheben.

Mit diesen Gegenständen ausgerüstet, kann eine Hausfrau in der Küche getrost auf Vorrat kochen und wenn sie dies nicht will, weil ihr konservativer Sinn in diesem Falle das Beibehalten der Großmutter- und Mutter-Art rät, so kann sie doch wenigstens mit diesen Einrichtungen sich ihre Wintervorräte an Obst und Gemüse in einer Weise einlegen, wie dies bislang unmöglich war, zumal dann, wenn sie bei einigen Sachen wie in erster Linie bei Kraut, Knollen und Wurzelgemüsen einen Weck'schen Gemüsedämpfer benutzt.

Die Tatsache, daß gedämpfte Gemüse, d. h. Gemüse, die in ihrem eigenen Saft gar wurden, einen höheren Nährwert besitzen, wie abgebrühte, ist wissenschaftlich längst erwiesen und namentlich in neuerer Zeit durch die Werke eines Professor Lahmann zum Bewußtsein der weitesten Kreise gekommen. Das Dämpfen erfolgt im Weck'schen Gemüsedämpfer derart, daß er (siehe Abbildung) einfach mit den Stellstiften am Deckel geschlossen und dann in den Kochtopf gehängt wird. In dem Kochtopf hat man vorher etwa 5 cm hoch eingefülltes Wasser zum Kochen gebracht, welches in mehr oder weniger Zeit dem Gemüse je nach Art die richtige Gare gibt. Nebenher



kann man den Dämpfer auch als Sieb benutzen. In solchen Fällen, wo das Gemüse direkt zur Verwendung gelangt, wird der tellerartige Einsatz (s. Abbildung) benutzt, damit keine Nährstoffe abfließen können. Beim Sterilisieren hat sich nun gezeigt, daß verschiedene Gemüsearten, insbesondere die schon genannten, geschmacklich ungünstig beeinflusst werden, sei es durch falsche Düngung, spätes Ernten oder langes Lagern, — Umstände, die in vielen Fällen schwer zu erforschen sind —. Es befinden sich dann Bitterstoffe in den Gemüsen, welche sich nicht sofort bemerkbar machen, sondern erst nach mehreren Wochen den Geschmack der Speisen in den Gläsern ungünstig beeinflussen. Der Gemüsedämpfer wirkt diesen dadurch entgegen, daß er dann ohne den tellerartigen Einsatz benutzt wird. In diesem Falle können durch den siebartig durchlocherten Boden die Bitterstoffe abfließen und man erreicht in den allermeisten Fällen ein Produkt, welches in den Gläsern sterilisiert, zart und wohlgeschmeckend ist.

Wir müssen es uns versagen, besondere Rezepte anzuführen, da dies über den Rahmen des uns zur Verfügung stehenden Raumes hinaus gehen würde. Wohl aber wollen wir in bunter Folge, wenn auch nicht erschöpfend, einiges nennen, was mit den Weck'schen Einrichtungen nach einfacher Anleitung hergestellt werden kann und wird.

O b s t : Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren und Trauben; — Aprikosen, Kirschen, Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Quitten, Reineclauden, Zwetschen, — Birnen, Apfel, — Ananas, Orangen, Zitronen, von allem Obst die nötigen Mäse, Marmeladen, Gelees und Säfte.

G e m ü s e : Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Rosenkohl, Wirsing, Kohlrabi, Weißkraut, Spinat, Mangold, Rhabarber, Karotten, Spargel, Schwarzwurzeln, Sellerie, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mired Pickles, Bohnensalat, Spargelsalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Tomatensalat, rote Rüben, Pilze und Schwämme.

F l e i s c h : Rehbraten, Hasenbraten, Puter, Tauben, Hühner, Enten, Gänse, Feldhühner, Fasanen, Forellen, Hechte in ihrem Sud und in Aspik, Schweinefleisch, Ochsenfleisch, Kalbfleisch gekocht oder gebraten.

V e r s c h i e d e n e s : Leberwurstfüllung, Gänseleberpastete, Ochsenmaulsalat, Kalbsmilch in Aspik, Sülzen, Gänse- und Entenfett, Heringsalat, Kindermilch, Einbrenne, weiß, gelb und braun, Suppen, Verbandstoffe usw.

Diese kurze Zusammenstellung zeigt wohl zur Genüge, daß es möglich ist, auf Vorrat zu kochen.

Sache der deutschen Hausfrau ist es, sich diese Erfindung und diese Gedanken zu Nutzen zu machen.

Wie es stets und ständig der deutschen Hausfrau größter Stolz war, in ihrem Hause die größte Sauberkeit und die peinlichste Ordnung zu haben, so wird sie gewiß sich die Weck'schen Einrichtungen, die Arbeitsteiler und Arbeitssparer im besten Sinne des Wortes sind, zu Freunden machen, sie wird gewiß in erster Reihe marschieren wollen, wenn es gilt, einer deutschen Einrichtung deutschen Gedanken zum Siege zu verhelfen. Es wird ihr eine hohe Befriedigung gewähren, bei derartigen Reformbestrebungen auf dem Gebiete der Küche und des Kochens mit in der ersten Reihe gestanden zu haben. Niemand wird ihr die Anerkennung versagen können, daß sie vor allen mit vollem Verständnis es erfaßte, was diese Bestrebungen bedeuten, daß sie mit schnellem Entschluß, mit rührigem Schaffen sich diese Gedanken und Vorteile zu eigen machte.

Darum, du eifrige Schalterin und sinnige Walterin im deutschen Hause:

Koche auf Vorrat!

Luiſe Holle.

