

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Öflingen, Baden, 1913

Weck's Frischhaltung Gebrauchsanweisung

[urn:nbn:de:bsz:31-56124](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56124)

Weck's Frischhaltung.

Kurze Gebrauchsanweisung.

Die große wirtschaftliche Bedeutung der Weck'schen Einrichtungen besteht darin, daß man mit ihnen alle Nahrungsmittel, insbesondere Obst, Gemüse, Fische und Fleisch monate- und jahrelang frisch und zum sofortigen Gebrauch vorrätig halten kann. Das Weck'sche Verfahren beruht auf dem von Appert, dem berühmten Koch Napoleons I., aufgestellten Grundsatz, daß „Nahrungsmittel nach gehöriger Erhitzung, unter Luftabschluß aufbewahrt, dauernd haltbar bleiben“. Bei der Konstruktion der einzelnen Geräte sind wir von dem Gedanken geleitet worden, etwas für den Haushalt stets Verwendbares zu schaffen und zugleich diese Einrichtungen einfach, solide, praktisch und billig zu gestalten.



Für Pains und Pasteten

M
 Glas Nr 0 . . . 0,20
 Ring Nr 15 . . . 0,12
 Deckel Nr 11A . . . 0,14
 komplett 0,46



Für Obst und Gemüse

M
 Glas Nr 1 0,26
 Ring Nr 15 0,12
 Deckel Nr 11A . . . 0,14
 komplett 0,52



Für Obst und Gemüse

M
 Glas Nr 2 0,32
 Ring Nr 15 0,12
 Deckel Nr 11A . . . 0,14
 komplett 0,58



NEU!

Für Spargel

M
 Glas Nr 2A 0,34
 Ring Nr 15 0,12
 Deckel Nr 11A . . . 0,14
 komplett 0,60



Für Obst und Gemüse

M
 Glas Nr 3 0,38
 Ring Nr 15 0,12
 Deckel Nr 11A . . . 0,14
 komplett 0,64



Bei Anwendung der Weck'schen Einrichtungen werden als Hauptgeräte gebraucht:

1. Der Apparat (Frischhalter) nebst Federn und Stelltellern.
2. Der Sterilisiertopf mit Thermometer-Einrichtung.
3. Gläser mit Deckeln und Gummiringen.
4. Der Gemüsedämpfer (groß oder klein).

(Praktische Zusammenstellungen in verschiedenen Preislagen siehe Seite 16.)

Der Apparat Nr. 18 oder 18A (Seite 8) besteht aus der Bodenplatte a und der Röhre oder Säule b, die mit verschiedenen Längsschlitz c versehen ist, in die man die Feder d oder auch den Stellteller g einklemmen kann. Man steckt die Feder oben quer in den Schlitz (siehe Abbildung Seite 8), dreht das rundgebogene Ende nach unten, läßt sie auf den Deckel des Glases gleiten und drückt sie an. Der Stellteller Nr. 22 oder 22A (Seite 10) wird auf die gleiche Art festgeklemmt. Er dient zum Uebereinanderstellen von Gläsern.

Der Sterilisiertopf Nr. 30, 31, 31A oder 32 (Seite 8) mit der Thermometer-Einrichtung Nr. 35B (Seite 12) dient zur Aufnahme des mit Gläsern



Für Obst und Gemüse

M

Glas Nr 4 . . . 0,43
 Ring Nr 15 . . . 0,12
 Deckel Nr 11A 0,14
komplett 0,69



Für Fleisch

M

Glas Nr 6 . . . 0,53
 Ring 16 od. 16 A 0,20
 Deckel Nr 13 A 0,21
komplett 0,94



Für Obst und Gemüse

M

Glas Nr 5 . . . 0,52
 Ring Nr 15 . . . 0,12
 Deckel Nr 11 A 0,14
komplett 0,78



Für Fleisch

M

Glas Nr 6A . . . 0,40
 Ring 16 od. 16 A 0,20
 Deckel Nr 13 A 0,21
komplett 0,81



Für Pasteten und Gelees

M

Glas Nr 6B . . . 0,27
 Ring 16 od. 16 A 0,20
 Deckel Nr 13 A 0,21
komplett 0,68

besetzten Apparates. Vor dem Einstellen des Apparates, der durch den Griff leicht zu handhaben ist, wird der Sterilisiertopf so hoch mit Wasser gefüllt, daß das Wasser bis über die Gläser oder doch so hoch reicht, daß die Gläser nur eben aus dem Wasserbad ragen. Man kann die Gläser aber auch nur teilweise in Wasser stellen oder sogar ganz vom Dampf umströmen lassen.

Das Thermometer Nr. 35B (Seite 12) dient dazu, die fortschreitende Erhitzung zu kontrollieren und später festzustellen, ob die zum Frischhalten nötige Hitze erreicht ist und beibehalten wird. Das Thermometer befindet sich in einer Blechhülse, durch die es gegen Stoß usw. geschützt ist.

Für die verschiedenen Bedürfnisse der Küche sind verschiedene Gläsergrößen und Glasformen im Gebrauch. Selbstverständlich läßt sich jedes Glas für die Sterilisation der verschiedensten Nahrungsmittel be-

(Fortsetzung Seite 7.)



Für Fleisch
(zum Stürzen)

^M
Glas Nr 6 C . 0,48
Ring 16 od. 16 A 0,20
Deckel Nr 13 A 0,21
komplett 0,89



Für Fleisch
(zum Stürzen)

^M
Glas Nr 6 F . 0,40
Ring 16 od. 16 A 0,20
Deckel Nr 13 A 0,21
komplett 0.81



Für Gelee
(Rhein. Geleeglas)

^M
Glas Nr 6 D . 0,24
Ring Nr 15 . . 0,12
Deckel Nr 11 A 0,14
komplett 0,50



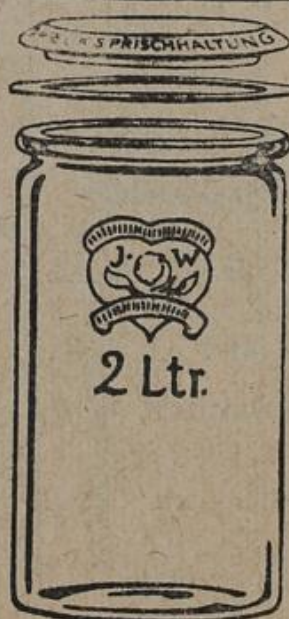
Für Fleisch
Obst, Gemüse

^M
Glas Nr 6 H . 0,54
Ring 16 od. 16 A 0,20
Deckel Nr 13 A 0,21
komplett 0,95



Für Fleisch,
Obst, Gemüse
und insbesondere
Spargel

^M
Glas Nr 6 E . 0,64
Ring 16 od. 16 A 0,20
Deckel Nr 13 A 0,21
komplett 1.05



Für
alle Zwecke
geeignet

^M
Glas Nr 7 . . 0,73
Ring 16 od. 16A 0,20
Deckel Nr 13 A 0,21
komplett 1,14



**Für Fleisch
und andere Zwecke**

Schüsselglas Nr 7 A	M 0,64
Ring Nr 16 oder 16 A	„ 0,20
Deckel Nr 13 A	„ 0,21
komplett M 1,05	



Schüsselglas

mit sehr weiter Oeffnung für
große Fleisch- und Fischstücke,
sowie ganzes Geflügel

Schüsselglas Nr 7 B neu	M 1,25
Ring Nr 16 B	„ 0,25
Deckel Nr 13 B	„ 0,50
komplett M 2,00	

Soweit Vorrat reicht, liefern wir auch noch das bisherige
Schüsselglas 7 B mit mittelweiter Oeffnung wie folgt:

Schüsselglas Nr 7 B alt	M 0,78
Ring Nr 16 oder 16 A	„ 0,20
Deckel Nr 13 A	„ 0,21
komplett M 1,19	



Großes Fleischglas

mit sehr weiter Oeffnung

Glas Nr 7 C	M 1,75
Ring Nr 16 B	„ 0,25
Deckel Nr 13 B	„ 0,50
komplett M 2,50	

Bügel hierzu siehe 25 D
Kleine Topfeinlage siehe 33 A

Für Kindermilch und Säfte



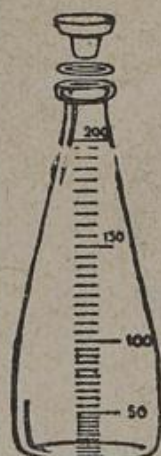
M

Flasche Nr 8 (200 g) 0,20
 Ring Nr 17 0,05
 Glasstöpsel Nr 14 . . . 0,08
 komplett 0,33

Flasche Nr 8A (250 g) 0,22
 Ring Nr 17 0,05
 Glasstöpsel Nr 14 . . . 0,08
 komplett 0,35

Neue Kindermilchflasche

(auch für Säfte)

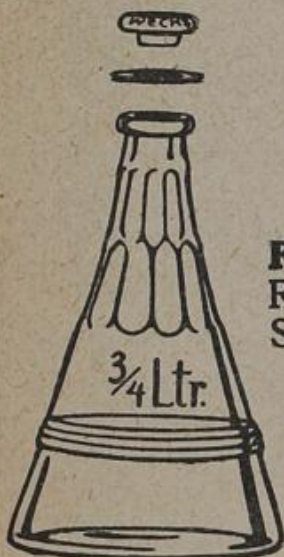


M

Flasche Nr 8B (200 g) 0,20
 Ring Nr 17 B 0,03
 Glasstöpsel Nr 14 B . . . 0,07
 komplett 0,30

Flasche Nr 8F (250 g) 0,22
 Ring Nr 17 B 0,03
 Glasstöpsel Nr 14 B . . . 0,07
 komplett 0,32

Für Säfte



M

Flasche Nr 8 C 0,42
 Ring Nr 17 A . . . 0,08
 Stöpsel Nr 14 A . . . 0,10
 komplett 0,60

Für die Kindermilchflaschen **8B** und **8F** liefern wir einen flachen Ring, mit dem man einen sehr guten Verschluss erzielt.

Für die Säuglingspflege

können wir die Weck'schen Kindermilchflaschen, die von fachmännischer Seite als die brauchbarsten und besten anerkannt sind, den Hausfrauen angelegentlichst empfehlen.

(Siehe auch Seite 14 „Drahtverschluß“ u. die Beschreibung hierüber Seite 14)

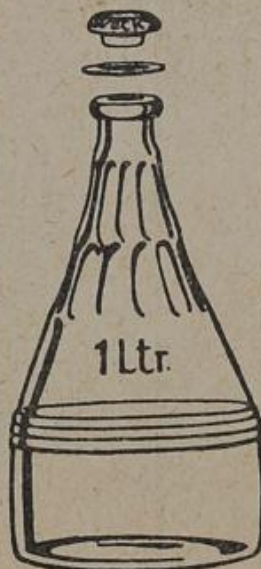
Für Säfte



M

Flasche Nr 8 D . 0,36
 Ring Nr 17 A . . . 0,08
 Stöpsel Nr 14 A . . . 0,10
 komplett 0,54

Für Säfte



M

Flasche Nr 8 E . 0,46
 Ring Nr 17 A . . . 0,08
 Stöpsel Nr 14 A . . . 0,10
 komplett 0,64

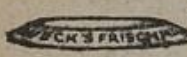

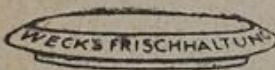
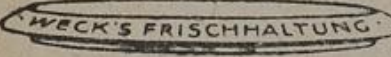

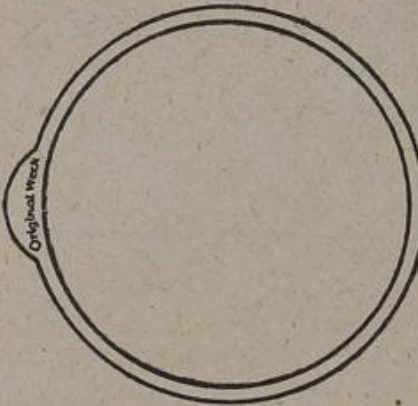
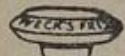




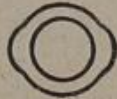

nutzen. Die Bemerkungen bei jedem Glas in der Preisliste geben nur an, für welche Nahrungsmittel das betreffende Glas erfahrungsgemäß vorzüglich geeignet ist und in erster Linie gebraucht wird. Die Art des Verschlusses ist bei allen Gläsern gleich. Der Glasdeckel hat einen Ansatz, der das Abrutschen vom Glase verhindert. Die erstklassige Qualität des Gummis gewährleistet eine Benutzung der Ringe durch viele Jahre.

Gläser, Glasdeckel und Gummiringe werden vor dem Gebrauch am besten in einer warmen Sodalösung gereinigt. Sind die Gläser gefüllt, wird der Glasrand abgetrocknet, auf diesen der Gummiring und auf ihn der Glasdeckel gelegt.

Die Gläser stellt man, wie Seite 3 näher dargelegt, auf dem Apparat unter Federdruck und zwar so, daß die Feder auf die Mitte des Glasdeckels einen ziemlich starken Druck ausübt, jedoch nicht überangestrengt wird.

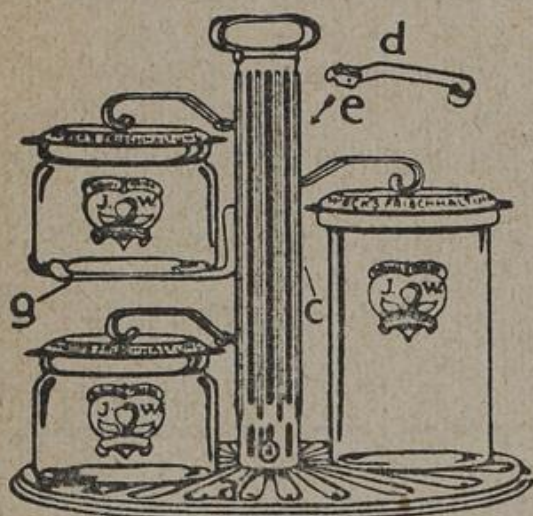
(Fortsetzung S. 10.)

Deckel und Ringe

 <p>Für Glas Nr 0, 1, 2, 2A 3, 4, 5, 6D Nr. 11A M 0,14</p>	 <p>Für Glas Nr 6, 6A, 6B, 6C, 6E, 6F, 6H, 7, 7A 7B alt Nr 16 M 0,20 dito für öl- u. fett- haltige Konserven Nr 16A . . . M 0,20</p>
 <p>Für Glas Nr 6, 6A, 6B, 6C, 6E, 6F, 6H, 7, 7A, 7B alt Nr 13A M 0,21</p>	
 <p>Für Nr 7B neu und 7C Nr 13B M 0,50</p>	
 <p>Für Flasche Nr 8 u. 8A Nr 14 M 0,08</p>	 <p>Für Nr 7B neu und 7C Nr 16B M 0,25</p>
 <p>Für Flasche Nr 8C, 8D u. 8E Nr 14A M 0,10</p>	
 <p>Für Flasche Nr 8B u. 8F Nr 14B M 0,07</p>	
 <p>Für Flasche Nr 8B u. 8F bei Verwendung des Draht- verschlusses (s. Nr 66/67 S. 14) Porzellanstöpsel Nr 67 . . . M 0,09</p>	 <p>Für Flaschen 8 u. 8A Nr 17 M 0,05</p>
 <p>Für Glas Nr 0, 1, 2, 2A, 3, 4, 5, 6D Nr 15 M 0,12 Fettbeständige Ringe Nr 15 werden auf besonderen Wunsch zu gleichem Preise geliefert.</p>	 <p>Für Flaschen 8C, 8D u. 8E Nr 17A M 0,08</p>  <p>Für Flaschen 8B u. 8F Nr 17B per 25 Stck. M 0,60 (Einzelnes Stück 3 Pf)</p>

Weck'sche Apparate und Töpfe

zeichnen sich vor anderen Fabrikaten aus durch
die Schwere des Materials und die exakte Verarbeitung.



Der große Frischhalter
mit 6 Federn ohne Stellteller

- Nr 18 verzinkt M 4,20
Nr 18A verzinkt „ 5,50

Für größere Haushaltungen und Betriebe liefern wir

große Sterilisiertöpfe

mit 50 cm Durchmesser

23 mit Bügeln verschlossene Litergläser fassend

- Nr 30A verzinkt . Stück M 8,40



Der kleine Frischhalter
mit 2 Federn
und 1 Stellteller

Für einzelne sowie für mehrere niedrige oder schmale Gläser

- Nr 19 verzinkt M 1,80
Nr 19A verzinkt „ 2,30

Der große Sterilisiertopf

(Durchmesser 33 cm, Höhe 32 cm)

bei Benutzung des Frischhalters Nr 18 und 18A zu gebrauchen



- Nr 30 verzinkt M 4,00
Nr 31 innen grau, außen braun emailliert „ 7,50
Nr 31A aus Aluminium, geschliffen „ 18,00
Nr 32 verzinkt „ 5,70
Preis des notwendigen Thermometers siehe Seite 12.

Kleiner Sterilisiertopf

für den kleinen Frischhalter oder für einzelne Gläser mit Bügel zu benutzen



- Nr 28 verzinkt M 3,30
Nr 29 verzinkt M 2,40
Nr 29A innen grau und außen braun emailliert M 4,20

Preis des notwendigen Thermometers siehe Seite 12.

Jedem Apparat wird ein kleines Kochbuch mit Gebrauchsanweisung und zahlreichen erprobten Rezepten gratis beigegeben.



NEUHEIT Weck's Fruchtsaftseiher

zur Gewinnung von aromatischen alkoholfreien Fruchtsäften durch Dämpfen der Früchte. M

Seiher aus feinst. Porzellan Nr. 48A einf.	5,75
Drahtgestell und Krone	2,50
Schüsselglas 7B neu	1,25
Filtriertuch 42 × 42 cm und Filtrierscheibe	0,50

Fruchtsaftseiher Nr 48A kompl. 10,00

In das Drahtgestell d setzt man das Schüsselglas 7B neu, legt auf dessen Rand die Filtrierscheibe c, stülpt über das Glas die Krone b und setzt darauf den Porzellanseiher a. In diesen legt man das Filtriertuch und füllt die Früchte lose hinein. Das Beerenobst füllt man ganz ein, das Steinobst entsteint und größeres evtl. halbiert, und das Kernobst in Viertel oder Sechstel zerteilt.

Die ganze Einrichtung stellt man in den Weck'schen Sterilisiertopf, in den man etwa 4 Liter Wasser gegossen hat. Den Topf schließt man mit dem Deckel, durch den man das Thermometer einsteckt, und setzt ihn auf lebhaftes Feuer.

Sobald das Thermometer 98—100° zeigt, beginnt die Dämpfzeit, die für weichfleischige Früchte etwa $\frac{3}{4}$ —1½ Stunden, für festfleischige Früchte etwa 1—2 Stunden beträgt, je nachdem man den Rückstand noch zu Marmelade verwenden oder aus den Früchten den Saft vollständig ausziehen will. Man Sorge dafür, daß das Wasser im Topf ständig stark kocht.

Ueber den gesundheitlichen Wert und die praktische Verwendbarkeit der Fruchtsäfte ist näheres in unserem Kochbuch Nr. 51, „Alkoholfreie Obst- und Fruchtsäfte“, enthalten.

Besondere Vorzüge des Weck'schen Fruchtsaftseiher's:

1. Die Früchte und Säfte kommen mit Metall nicht in Berührung; ein Verfärben der Säfte ist also ausgeschlossen.
2. Bei der Verwendung können unsere Sterilisiertöpfe benutzt werden; es ist also kein besonderer Topf und keine andere komplizierte Einrichtung notwendig.
3. Der Weck'sche Fruchtsaftseiher kann auch zu anderen Zwecken im Haushalt verwendet werden, z. B. zum Waschen und Servieren von Früchten, zum Dämpfen von Gemüse und Obst, als Salatschwinge etc.

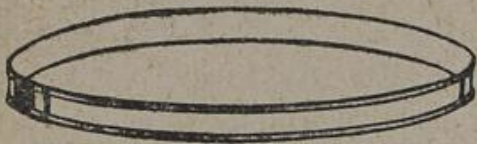
Die Gewinnung von Fruchtsäften durch Dämpfen im
Weck'schen Fruchtsaftseiher
ist einfach.

Der in dieser Weise beschickte Apparat wird in den Sterilisiertopf gestellt. Diesen setzt man aufs Feuer und erhitzt nach den in den Rezepten gegebenen Vorschriften. Nach Verlauf der Sterilisierzeit nimmt man den Topf vom Feuer, läßt den Apparat noch einige Minuten im Wasser stehen, nimmt ihn darnach heraus und stellt ihn zur weiteren Abkühlung der Gläser an einen zugfreien Ort. Die Gläser werden, nachdem sie erkaltet sind, vom Apparat abgenommen und in den Aufbewahrungsraum gebracht.

Der Gemüsedämpfer Nr. 32A oder 32B (siehe S. 11) dient zum Vordämpfen der Gemüse. Durch das Vordämpfen werden nicht nur die Gemüse weich, sondern es werden auch die ihnen anhaftenden Bakterien, die ihr Verderben verursachen können, getötet. Das Dämpfen ist deshalb dem früher üblichen Kochen im Wasser vorzuziehen, weil beim Dämpfen wertvolle Nährstoffe, die beim Kochen im Wasser verloren gehen, erhalten bleiben. Der Gemüsedämpfer kann mit offenem Boden und mit Einsatz benutzt werden. Mit offenem Boden benutzt man ihn, wenn man die übel-schmeckenden Bitterstoffe, die in verschiedenen Gemüsen, namentlich den Kohlarten enthalten sind, ausziehen will. Will man aber

Schutzring

gegen das Abgleiten der Gläser für Frischhalter Nr 18 und 18A



Nr 21B M 0,40



Stellteller

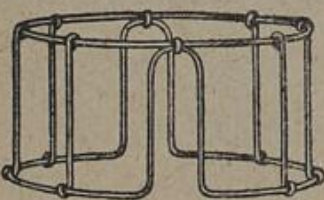
zum Uebereinanderstellen der Gläser für die neuen Apparate 18, 18A, 19 und 19A

Nr 22 verzinkt M 0,20

Nr 22A verzinnt „ 0,25

Sterilisierkrone

zum Uebereinanderstellen der Schüsselgläser 7A, 7B alt



Nr 27A M 0,30

Bügel für Einzelverschluß der Gläser und Flaschen

für Nr 0, 1, 2, 2A, 3, 4, 5, 6D



Nr 23 M 0,35

Desgleichen für Nr 6, 6A, 6B, 6C, 6E, 6F, 6H, 7

Nr 25 M 0,45

Für Flaschen Nr 8, 8A, 8B, 8F



Nr 25A M 0,25

Desgleichen für Flaschen 8C, 8D, 8E

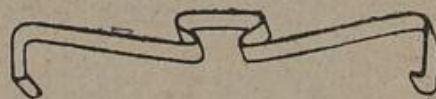
Nr 25B M 0,30

Für 7A, 7B alt



Nr 25C M 0,25

Für 7Bneu, 7C



Nr 25D M 0,30

die beim Dämpfen austretenden, bisweilen wertvollen Nährstoffe festhalten, so benützt man den Einsatz, in dessen Teller sich die austretenden Säfte sammeln.

Die Benutzung des Gemüsedämpfers ist äußerst einfach. Man gießt in den Sterilisiertopf etwa 8 cm hoch Wasser und bringt es zum Kochen. Währenddessen füllt man das geputzte Gemüse um die Tülle herum in den Dämpfer und hängt diesen, mit dem Deckel verschlossen, in den Sterilisiertopf. Der strömende Wasserdampf, der durch die Sieblöcher und durch die Tülle in das Gemüse dringt, macht es in kurzer Zeit weich.

Auf die weitere Verwendbarkeit des Dämpfers als Sieb oder Salatschwinge sei noch hingewiesen.

Zur leichteren Handhabung und Ergänzung oben beschriebener Hauptgeräte dienen noch verschiedene Hilfsgeräte, die hier nur kurz erwähnt werden sollen.

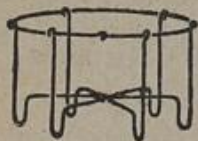
Für die Sterilisation kleinerer Mengen von Nahrungsmitteln in einzelnen Gläsern benutzt man praktisch den kleinen Apparat Nr. 19 oder 19A mit dem kleinen Sterilisiertopf Nr. 28, 29 oder 29A. Die Handhabung ist die gleiche wie die des großen Apparates. Man kann auf den kleinen Apparat zwei enge Gläser nebeneinander und mittels der Stellteller zwei niedrige Gläser übereinander stellen.

Die Bürste Nr. 42 wird zum Reinigen der Gläser, die Bürste Nr. 43 und 43A zum Reinigen der Flaschen gebraucht. Alle Bürsten sind aus guten Borsten gefertigt.

Mit dem Holzstößel Nr. 40 drückt man das einzulegende Obst oder Gemüse ein, um die Gläser gut auszunutzen.

Schutzkorbchen

zur Benutzung bei Einzel-Verschuß
für Gläser und Flaschen



Nr 0, 1, 2, 2A, 3, 4, 6D,
6C, 6F, 8, 8A, 8B, 8D, 8F

Nr 26 M 0,15

Desgleichen für Gläser und Flaschen Nr 5,
6, 6A, 6B, 6E, 6H, 7, 8C, 8E

Nr 27 M 0,20

Topfeinlage

zu Sterilisiertopf Nr 30, 31 und 32

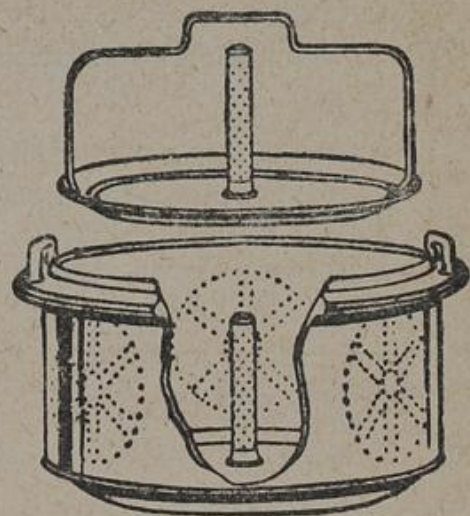


Nr 33 M 0,50

sowie für kleinen Sterilisiertopf
Nr 28, 29, 29A

Nr 33A M 0,30

Gemüsedämpfer



mit Einsatz für den großen
Sterilisiertopf; auch ohne
Einsatz verwendbar

Nr 32A mit Tülle M 6,00

Desgleichen
für kleinen Sterilisiertopf
Nr 32B M 3,00

Der Wärmebecher Nr. 45 mit Einlage, gut funktionierender Spirituslampe und Untersatz dient zur Erwärmung der Kindermilch in Weck-schen Flaschen.

Der Sauger Nr. 44 hat im Innern ein Gewinde, durch welches soviel Luft zutreten kann, daß ein Platssaugen des Saugers vermieden wird. Milch kann nicht ausfließen.

Der Schutzring Nr. 21B verhindert das Abgleiten der Gläser vom Apparate bei unvorsichtiger Handhabung.

Den Bügel Nr. 23 oder 25 benutzt man nur dann, wenn man ohne Apparat einzelne Gläser schließen will. Man setzt ihn auf die Mitte des Glasdeckels auf und drückt ihn nieder, bis die umgebogenen Endhaken unter den Glasrand greifen. Der Bügel 25C ist für das Schüsselglas 7A und 7B alt und der Bügel 25D für das Glas 7B neu und 7C.

Der Flaschenbügel Nr. 25A oder 25B wird seitlich auf die Flasche geschoben, so daß die Endhaken unter den Rand des Flaschenhalses greifen.

Die mit Bügel versehenen Gläser werden unter Benutzung von Schutzkörbchen im kleinen Sterilisiertopf oder bei Benutzung von mehreren Bügeln im großen Sterilisiertopf mit der Topfeinlage Nr. 33 der



Thermometer

für Sterilisiertopf Nr 28, 29, 29A, 30, 30A, 31, 32

Nr 35B

mit Schutzhülse

M 1,80

Nr 35A

ohne Schutzhülse
als Ersatz bei Bruch

M 1,45

Postsendungen sind nie zu empfehlen, da Thermometer durch Erschütterung not-leiden und Ersatz abgelehnt wird

Ersatzfeder

zum alten Frischhalter Nr 21

Nr 39



1 Stück M 0,15

6 " " 0,70

12 " " 1,20

Ersatzfeder

zu Frischhalter Nr 18, 18A, 19 u. 19A

Nr 39A

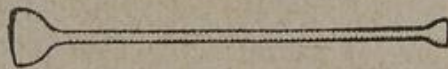


1 Stück M 0,18

12 Stück und mehr per Stück „ 0,15

Holzstößer

zum Eindrücken der Früchte und Gemüse



Nr 40

M 0,20

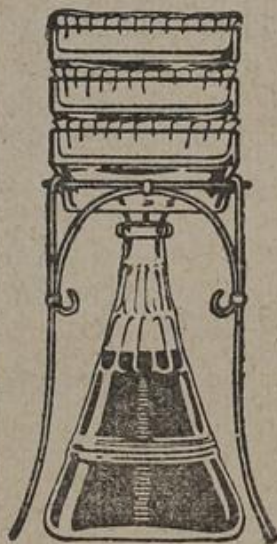
Weck-Filter

für Säfte, Gelees u. andere Flüssigkeiten

Nr 41

komplett mit Ständer,
3 Filtergläsern, Papier-
und Leineneinlagen

M 3,60



In jeder Schachtel ist
eine ausführliche Ge-
brauchs-Anweisung und
ein Couvert mit Papier-
und Leineneinlagen

Ersatzglas M 1,00

Couvert mit Ersatz-
einlagen (15 u. 5 Stück)
zu 40 Pfg.

Großer Weck-Filter

Bedeutend leistungsfähiger!

Nr 41A

komplett mit Ständer, 3 großen Filter-
gläsern, Papier- und Leineneinlagen, in
Schachteln verpackt

M 7,80

Ersatzfiltergläser . . per Stück M 2,00

Couverts mit Ersatzeinlage . . „ 1,00

Erhitzung ausgesetzt. Nachdem die Gläser erkaltet sind, werden die Bügel abgenommen.

Die Sterilisierkrone Nr. 27A dient zum Uebereinanderstellen der Schüsselgläser, von denen zwei Gläser 7A übereinander in den kleinen Topf und vier Gläser 7A oder zwei Gläser 7B in den großen Topf passen. Die Krone stülpt man so über das Glas, daß der Bügel in den Ausschnitten sitzt. Auf die Krone stellt man das zweite mit Bügel verschlossene Glas. Man benutzt die Topfeinlage Nr. 33 oder 33A.

Zur Kennzeichnung des Glasinhaltes liefern wir eine gesetzlich geschützte Etikette Nr. 46.

Der Trichter Nr. 48, der einen besonderen Auflagerand hat, damit der Glasrand sauber und trocken bleibt, dient zum Einfüllen von kleineren Früchten, Beeren und Flüssigkeiten in die Gläser.

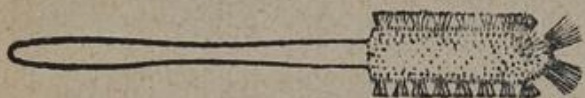
Der Löffel Nr. 47 ist zum Einlegen der Früchte bestimmt. Er hat einen langen Stiel und eine schmale Laffe, so daß man die Früchte bequem in die Gläser legen kann.

Das auf vielfachen Wunsch eingeführte und solide gearbeitete Bronze-Obstmesser Nr. 47A und das Bronze-Buntschälmesser Nr. 47B dienen zum Zerteilen und Schälen von Obst usw.

Der Filter dient zum Reinigen und Klären von Fruchtsäften, Gelees usw. Er ist leicht zu handhaben und liefert ein klares Produkt. Der Filter wird in zwei Größen Nr. 41 und 41A verkauft.

Bürste

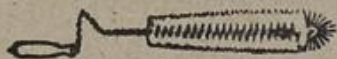
zum Reinigen der Gläser Nr 0-7C



Nr 42 M 0,75

Bürste

für Flaschen Nr 8, 8A, 8B, 8F



Nr 43 M 0,60

Bürste

für Flaschen Nr 8C, 8D, 8E



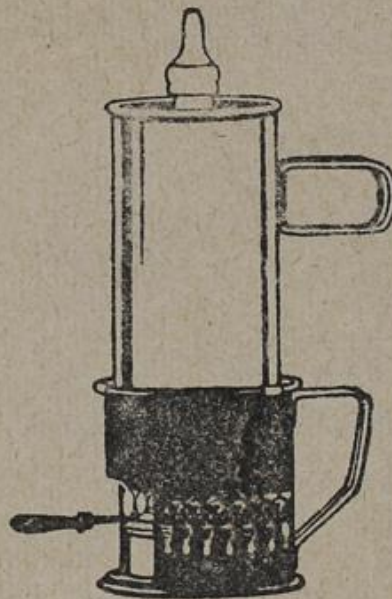
Nr 43A M 0,70

Sauger

für Kindermilchflaschen
Nr 8, 8A, 8B, 8F
rot oder schwarz



Nr 44 M 0,35



**Wärme-
becher**
mit Einlage
und
vorzüglicher
Spirituslampe
für die
Flaschen
Nr 8, 8A,
8B, 8F

Nr 45 M 1,60

Etiketten

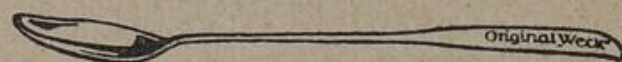
zur Inhaltsangabe für alle Gläser und
Flaschen, gummiert, pro 1000 Stück



Nr 46 . M 2,00

Löffel

zum Einlegen der Früchte in die
Gläser, kräftig und ca. 33 cm lang



Nr 47 M 0,60

Um zu verhindern, daß beim Verpacken und Versand der kleinen Flaschen 8B und 8F durch unvorsichtiges Handhaben, durch Anstoßen oder ähnliches der Stöpsel gelöst wird, ist es ratsam, die für den Versand bestimmten Flaschen nicht mit dem Glasstöpsel, sondern mit dem Porzellanstöpsel Nr. 67 zu schließen. Man kann dann beim Versand zur Sicherung des Verschlusses den aus vernickeltem Bronzedraht hergestellten Drahtbügel Nr. 66 über den Verschuß legen. Die Handhabung ist aus der Abbildung auf dieser Seite ersichtlich.

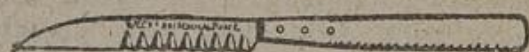
Wenn wir hiermit die kurze Beschreibung der einzelnen Gegenstände schließen, so tun wir es in der Annahme, daß das Gesagte genügt, um die Einfachheit, leichte Handlichkeit und Zuverlässigkeit der Weck'schen Einrichtungen darzulegen. Für die Güte des Materials, wie auch für die vielseitige Brauchbarkeit bürgt wohl die Tatsache, daß die Ein-

Bronze-Obstmesser



zum Schälen u. Zerteilen von Obst etc.
Nr 47 A M 0,30

Bronze-Buntschälmesser



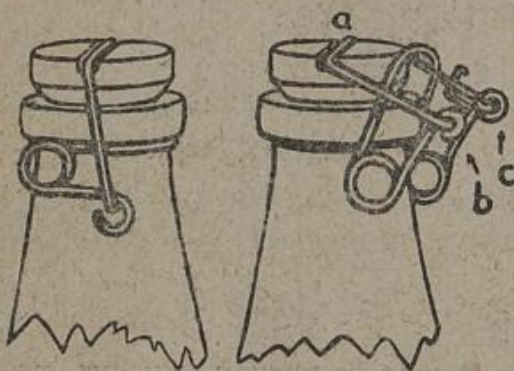
zum Schälen von Obst etc.
Nr 47 B M 0,60

Trichter mit Auflagerand



zum Füllen
der Gläser
Nr 48
M 0,50

Für Milch- u. Saftflaschen 8B und 8F



Drahtverschluß Nr 66 aus vernickeltem Bronzedraht . . M 0,09
Porzellanstöpsel Nr 67 " 0,09
Drahtverschluß komplett . . M 0,18

Zur Sicherung des Verschlusses von Milchflaschen für den Versand besonders zu empfehlen.

Sterilisier-Apparat



für die lieben Kleinen!

Apparat Nr 65	M 2,20
Sterilisiertopf Nr 65 A 2,40
Thermometer Nr 65 B 1,20
3 Gläser Nr 65 C (1/10 Ltr.) 0,84
2 Gläser Nr 65 D (1/5 Ltr.) 0,66
Nr 65 komplett	M 7,30
Ersatzglas Nr 65 C	M 0,13
Ersatzglas Nr 65 D 0,18
Ersatzdeckel Nr 65 E 0,09
Ersatzring Nr 65 F 0,06
Ersatzfeder Nr 65 G 0,10

**Bellebtes willkommenes
Festgeschenk für Kinder**

richtungen seit Jahren in vielen tausenden Familien, wie auch Hotels, Krankenhäusern usw. auf dem ganzen Erdkreis mit den besten Erfolgen angewandt werden und zahlreiche höchste Auszeichnungen erhalten haben (siehe letzte Umschlagseite).

Jedem Apparat wird ein kleines Kochbuch mit ausführlicher Gebrauchsanweisung und einer großen Anzahl Rezepte gratis beigegeben.

EINIGE REZEPTE.

Erdbeeren, ganz frische, werden sauber gereinigt, indem man sie vorsichtig in ein Sieb schüttet und in klarem Wasser auf und nieder taucht. Dann werden die Erdbeeren in die Gläser gefüllt, die nötige Zuckerlösung (siehe weiter unten) darübergegossen und 15 Minuten bei 75° sterilisiert.

Kirschen werden sauber abgeputzt und von den Stielen befreit. Hierauf werden sie in die Gläser gefüllt, mit Zuckerlösung übergossen und 20 Minuten bei 90° sterilisiert.

Pflaumen werden gesäubert, vom Stiele befreit, entweder halbiert oder ganz in Gläser gefüllt und 20 Minuten bei 80° sterilisiert.

Birnen werden mit einem Bronzemesser fein geschält und in etwas durchsäuertes Wasser gelegt, damit sie nicht braun werden. Hierauf füllt man sie in die Gläser und sterilisiert 30 Minuten bei 90°.

Die **Zuckerlösung** wird nach Geschmack genommen. In der Regel rechnet man 400 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser. Von dieser Lösung braucht man soviel, als zum Füllen der Gläser nötig ist.

Spargel, möglichst frischer, wird sorgfältig geschält und abgeschnitten, eine zeitlang gewässert, vorsichtig in die Gläser gefüllt, mit einer Salzlösung (siehe unten) übergossen und 110 Minuten bei 100° sterilisiert.

Erbsen sollen unbedingt frisch sein. Sie werden sauber gewaschen, 5 Minuten vorgebrüht, in die Gläser gefüllt und etwa 100 Minuten bei 100° sterilisiert.

Bohnen werden sorgfältig von den Fäden befreit, geschnitzelt oder gebrochen, im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, in die Gläser gefüllt, mit Salzlösung übergossen und 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Die bei Gemüse vorgeschriebene **Salzlösung** wird hergestellt, indem man auf 1 Liter Wasser ca. 10 Gramm Salz nimmt und hiermit das Gemüse in den Gläsern bedeckt.

Fleisch, sowie fertige Gerichte usw. können ebenfalls sterilisiert werden. Näheres findet man in der Gebrauchsanweisung, welche ausführliche Rezepte enthält, und die jedem Apparat kostenlos beigegeben wird, besonders aber in den Weck'schen Kochbüchern, die bei jedem Wiederverkäufer erhältlich sind.



Praktische Zusammenstellungen,

besonders für erste Anschaffungen
und Geschenkw Zwecke.

Für mittlere Haushaltungen: (Obst und Gemüse)

	M
1 Apparat Nr 18	4,20
1 Sterilisiertopf Nr 30	4,00
1 Thermometer No. 35 B	1,80
3 Gläser $\frac{3}{4}$ Ltr. Nr 3	1,92
3 " 1 " " 4	2,07

Einrichtung mit 6 Gläsern 13,99

Dasselbe mit **verzinnem** M
Apparat und Topf . . . **16,99**

Für größere Haushaltungen: (Obst, Gemüse und Säfte)

	M
1 Apparat Nr 18	4,20
1 Sterilisiertopf Nr 30	4,00
1 Thermometer Nr 35 B	1,80
1 Gemüsedämpfer Nr 32 A	6,00
3 Gläser $\frac{1}{3}$ Ltr. Nr 1	1,56
6 " $\frac{1}{2}$ " " 2	3,48
3 " $\frac{3}{4}$ " " 3	1,92
3 " 1 " " 4	2,07
3 " $1\frac{1}{2}$ " " 5	2,34
3 " $\frac{1}{4}$ " " 6 D	1,50
3 " $1\frac{1}{2}$ " " 6 E	3,15
3 Flaschen $\frac{1}{2}$ Ltr. Nr 8 D	1,62
3 " $\frac{1}{4}$ " " 8 A	1,05
1 Kochbuch Band I	1,75

**Einrichtung mit 30 Gläsern,
Gemüsedämpfer und
Kochbuch** M
. **36,44**

Dasselbe mit **verzinnem** M
Apparat und Topf . . . **39,44**

Für mittlere Haushaltungen: (Obst, Gemüse, Säfte, Fleisch)

	M
1 Apparat Nr 18	4,20
1 Sterilisiertopf Nr 30	4,00
1 Thermometer Nr 35 B	1,80
3 Gläser $\frac{1}{2}$ Ltr. Nr 2	1,74
3 " $\frac{3}{4}$ " " 3	1,92
3 " 1 " " 4	2,07
3 " $\frac{3}{4}$ " " 6 C	2,67
2 Flaschen $\frac{1}{2}$ Ltr. Nr 8 D	1,08

Einrichtung mit 14 Gläsern 19,48

Dasselbe mit **verzinnem** M
Apparat und Topf . . . **22,48**

Für größere Haushaltungen: (Obst, Gemüse, Säfte, Fleisch)

	M
1 Apparat Nr 18	4,20
1 Sterilisiertopf Nr 30	4,00
1 Thermometer Nr 35 B	1,80
1 Gemüsedämpfer Nr 32 A	6,00
3 Gläser $\frac{1}{3}$ Ltr. Nr 1	1,56
6 " $\frac{1}{2}$ " " 2	3,48
6 " $\frac{3}{4}$ " " 3	3,84
6 " 1 " " 4	4,14
3 " $1\frac{1}{2}$ " " 5	2,34
3 " $\frac{1}{4}$ " " 6 D	1,50
3 " $1\frac{1}{2}$ " " 6 E	3,15
3 " $\frac{1}{10}$ " " 0	1,38
3 " $\frac{3}{4}$ " " 6 C	2,67
3 " 1 " " 6 H	2,85
3 Flaschen $\frac{1}{2}$ Ltr. Nr 8 D	1,62
3 " $\frac{1}{4}$ " " 8 A	1,05
je 1 Kochbuch Band I und II	3,50

**Einrichtung mit 45 Gläsern,
Gemüsedämpfer und
zwei Kochbüchern** M
. **49,08**

Dasselbe mit **verzinnem** M
Apparat und Topf . . . **52,08**