

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Öflingen, Amt Säckingen (Baden), 1915**

Weck-Frischhaltung Gebrauchsanweisung

[urn:nbn:de:bsz:31-56142](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56142)

# Weck-Frischhaltung.

## Gebrauchsanweisung.

Die Weck-Einrichtungen dienen dazu, nach dem zuerst von dem französischen Koch Appert um 1800 angewandten Verfahren Nahrungsmittel aller Art durch Erhitzen keimfrei zu machen und zu gleicher Zeit von der Luft abzuschließen, um sie vor dem Verderben zu schützen und dauernd frisch und genußfähig zu erhalten.

Die Einrichtungen sind einfach, praktisch, solide und preiswert.

Obst, Gemüse, Fleisch usw. bereitet man nach den besonderen Vorschriften der jeder Einrichtung unberechnet beigegebenen ausführlichen Gebrauchsanweisung vor und füllt sie in die mit warmem Sodawasser gereinigten und mit klarem Wasser nachgespülten **Gläser**. Obst übergießt man mit einer leichten Zuckerlösung, Gemüse mit klarem abgekochtem Wasser oder einer schwachen Salzlösung, Fleisch mit Fleischbrühe, Tunke oder Fett. Nachdem man die geschliffenen Glasränder sauber abgewischt und leicht abgetupft hat, legt man auf sie die in warmer Sodalösung gewaschenen, mit kaltem Wasser abgespülten **Gummiringe** und auf diese die in gleicher Weise gereinigten und abgespülten **Deckel**. Dann steckt man die **Federn** in die Schlüze des **Gläserhalters**, stellt die Gläser darunter und drückt die Federn in den Schlüzen soweit nieder, daß sie einen mäßig starken Druck auf die Mitte der Deckel ausüben. (Siehe Figur 18 auf Seite 12.)

Den mit gefüllten Gläsern besetzten Gläserhalter stellt man in den **Sterilisiertopf**, in den man soviel Wasser gießt, daß es ungefähr bis zu den Rändern der Gläser reicht. Man kann auch, um den Kochprozeß zu beschleunigen, weniger Wasser einfüllen, sodaß es die Gläser nur bis zu einer geringeren Höhe umspült. Jedenfalls fülle man soviel Wasser in den Topf, daß das **Thermo-**

meter in das Wasser hinabreicht, weil man nur so die Gewähr dafür besitzt, daß es die Wärmegrade richtig anzeigt. Bei der Sterilisation von Fleisch, namentlich von Wurst empfiehlt es sich unbedingt, das Wasser bis zu den Glasrändern einzufüllen. Beim Einstellen des Gläserhalters muß die Temperatur des Wassers im Sterilisiertopf der Temperatur des Glasinhalts möglichst gleich sein.

Durch das Loch des Deckels steckt man das **Thermometer**, welches, entgegen den Behauptungen vieler, **unbedingt notwendig** ist, damit man den Beginn der Sterilisierzeit erkennen und die Höhe der Erhitzung während der Sterilisdauer nachprüfen kann.

Den Sterilisiertopf stellt man aufs Feuer und erhitzt den Inhalt bis zu der in den Kochvorschriften angegebenen Gradhöhe. **Sobald diese erreicht ist, beginnt die Sterilisierzeit**, über deren Dauer in den Kochvorschriften die nötigen Angaben gemacht sind. Es ist zu beachten, daß die Sterilisierzeiten in den Kochbüchern und in der Gebrauchsanweisung für das Sterilisieren in kleineren engen Gläsern berechnet sind. Für das Sterilisieren in **größeren und weiten Gläsern** sind die Kochzeiten um etwa 15 Minuten zu verlängern.

Nachdem man die vorgeschriebene Zeit bei der vorgeschriebenen Gradhöhe sterilisiert hat, nimmt man den Topf vom Feuer. Das Thermometer hängt man vorsichtig auf. Nach einigen Minuten hebt man den Gläserhalter aus dem Topf und stellt ihn mit den Gläsern an einen zugfreien Ort, damit der Inhalt abkühlen kann. Wenn die Gläser nahezu erkaltet sind, nimmt man sie vom Gläserhalter, reibt sie ab, versieht sie mit Etiketten und stellt sie in den Vorratsraum. Dieser soll luftig, trocken und dunkel sein. Gemüse- und Fleischkonserven müssen nach 2 oder 3 Tagen nochmals sterilisiert werden. Während der ersten 8 Tage prüfe man den Verschuß der Gläser täglich. Die Konserven bleiben jahrelang frisch und genußfähig.

Aus dem Gesagten geht hervor, mit wie wenig Hilfsmitteln und mit wie geringer Mühe man Vorräte

von Speisen aller Art sammeln kann. Es seien noch einzelne Geräte erwähnt, welche die Arbeit wesentlich erleichtern.

Die **Gemüsedämpfer** Nr 32 A oder 32 B (siehe Seite 13) dienen zum Abbrühen der Gemüse durch Dampf. Der Dampf macht nicht nur die Gemüse weich, sondern tötet auch die ihnen anhaftenden Bakterien, die ihr Verderben verursachen. Das Dämpfen ist dem früher üblichen Kochen im Wasser deshalb vorzuziehen, weil beim Dämpfen wertvolle Nährstoffe, die beim Kochen im Wasser verloren gehen, erhalten bleiben. Der Gemüsedämpfer kann mit Tellereinsatz und ohne diesen benutzt werden. Ohne Tellereinsatz benutzt man ihn, wenn man die übel-schmeckenden Bitterstoffe, die in verschiedenen Gemüsen, namentlich in den Kohlarten enthalten sind, ausziehen will. Will man aber die beim Dämpfen austretenden, bisweilen wertvollen Nährstoffe festhalten, dann benutzt man den Tellereinsatz, in den sich die austretenden Säfte sammeln.

Der **Gemüsedämpfer** ist einfach zu handhaben. Man gießt in den Sterilisiertopf etwa 8 cm hoch Wasser und bringt es zum Kochen. Während dessen füllt man das gepuzte Gemüse um die Tülle herum in den Dämpfer und hängt diesen, mit dem Deckel verschlossen, in den Sterilisiertopf. Der Wasserdampf, der durch die Sieblöcher und durch die Tülle in das Gemüse dringt, macht es in kurzer Zeit weich.

Der Dämpfer ist auch als Sieb oder Salatschwinge verwendbar.

Die **Weck-Fruchtsaftgewinner** Nr 48A und 48B eignen sich aufs Beste zur Gewinnung aromatischer, alkoholfreier Säfte durch Dämpfen der Früchte. Insbesondere der Fruchtsaftgewinner Nr 48 B gewährleistet die vollständige Ausnutzung des sich entwickelnden Dampfes. Er arbeitet sehr schnell und liefert einen vorzüglichen Saft. Jedem Fruchtsaftgewinner (48A und 48B) liegt eine besondere Gebrauchsanweisung mit Dämpfervorschriften bei.

Der **Weckfilter** dient zum Klären von Säften.

Der kleine Gläserhalter und Sterilisiertopf dienen zur Sterilisation in einzelnen Gläsern. Man kann auf den Gläserhalter zwei enge Gläser nebeneinander und drei niedrige übereinander stellen.

Der früher geführte Stellsteller ist durch eine zweckmäßigere neue **Zwischenlage mit Feder** (Nr 22 und 22A) ersetzt worden. Diese wird mit der Klaue in einen Schlitz des Gläserhalters eingeführt und mit der Feder auf das darunterstehende Glas gelegt. Auf die Zwischenlage wird dann ein zweites Glas gesetzt. Ueber dieses kann auf die gleiche Weise noch ein drittes Glas gesetzt werden. Auf das **oberste** Glas wird die Feder Nr 39A geklemmt. (Siehe Nr 18 Seite 12.)

Die mit **Bügeln** versehenen Gläser und Flaschen werden unter Benutzung von Schutzkörbchen oder Topfeinlage im kleinen oder großen Sterilisiertopf der Erhitzung ausgesetzt. Nachdem die Gläser erkaltet sind, werden die Bügel abgenommen.

Um zu verhindern, daß der Inhalt der Kindermilchflaschen 8B und 8F auf Reisen und beim Versand durch unvorsichtiges Handhaben, durch Anstoßen oder ähnliches Schaden nimmt, verschließt man die Flaschen nicht mit dem Glasstöpsel, sondern mit dem Porzellanstöpsel Nr 67. Man kann dann später zur Sicherung des Verschlusses den aus vernickeltem Bronzedraht hergestellten Drahtbügel Nr 66 über den Verschuß legen. Die Art des Anlegens ist aus der Abbildung auf Seite 15 ersichtlich.

Die Bestimmung und Handhabung der übrigen Teile geht aus ihrer Bezeichnung hervor.

Wie schon viele tausend tüchtige Hausfrauen, zahlreiche Gasthof- und Krankenhausverwaltungen auf dem ganzen Erdenrund, so wird sich bald jede Anfängerin von der Güte der Weck-Einrichtungen und von ihrer hervorragenden Eignung zum Gebrauch im Haushalte überzeugen.

Auf die zweckmäßig zusammengestellten **Original-Weck-Ausrüstungen** für Schenkungen und erste Anschaffungen (Seite 16) und auf das Verzeichnis der Literatur sei noch besonders hingewiesen.

Für Obst, Gemüse, Gelee,  
Pain, Spargel usw.



1/10 Ltr.



1/4 Ltr.



1/4 Ltr.



1/3 Ltr.

Glas . . . . .	Nr 0	20 Pf	Nr 1A	24 Pf	Nr 6D	24 Pf	Nr 1	26 Pf
Deckel . . . . .	„ 11A	14 „						
Ring . . . . .	„ 15	„ 15	„ 15	„ 15	„ 15	„ 15	„ 15	„ 15

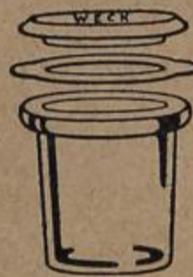
Für Pain, Fleisch, Pudding usw.



1/4 Ltr.



1/2 Ltr.



1/2 Ltr.



1 Ltr.

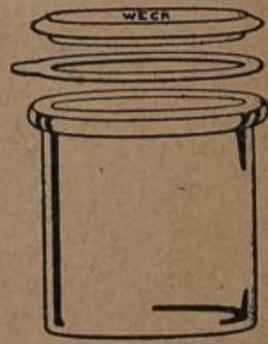
Glas Nr 6B	27 Pf	Nr 6A	40 Pf	Nr 6F	40 Pf	Nr 6	53 Pf
Deckel „ 13A	21 „	„ 13A	21 „	„ 13A	21 „	„ 13A	21 „
Ring „ 16/16A	„	„ 16/16A	„	„ 16/16A	„	„ 16/16A	„

Für Fleisch  
und Obst



1 1/2 Ltr.

Für größere  
Fleisch- und  
Fischstücke



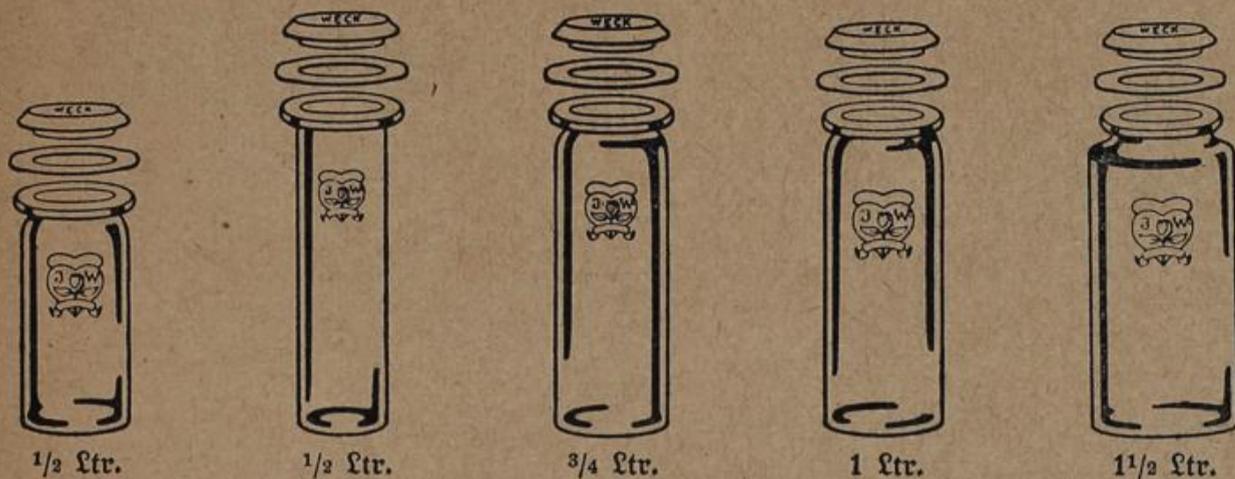
2 Ltr.

Glas . . . . .	Nr 7A	64 Pf
Deckel . . . . .	„ 13A	21 „
Ring . . . . .	„ 16 oder 16A	„

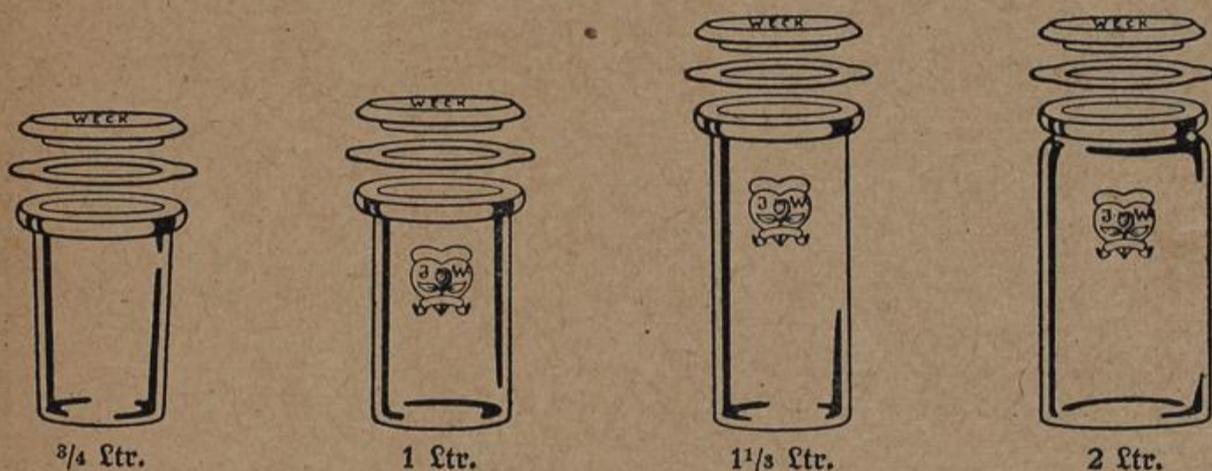
Glas . . . . .	Nr 7D	125 Pf
Deckel . . . . .	„ 13B	50 „
Ring . . . . .	„ 16B	„

Die Preise der Gummiringe richten sich  
jeweiligen Stande des Gummimarktes in

ebenen Inhalt sehr reichlich!

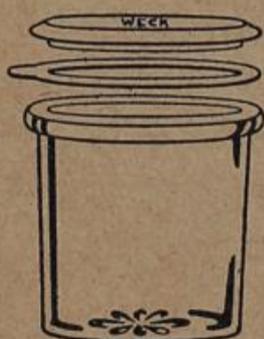


Nr 2	32 Pf	Nr 2A	34 Pf	Nr 3	38 Pf	Nr 4	43 Pf	Nr 5	52 Pf
„ 11A	14 „								
„ 15		„ 15		„ 15		„ 15		„ 15	



Nr 6C	48 Pf	Nr 6H	54 Pf	Nr 6E	64 Pf	Nr 7	73 Pf
„ 13A	21 „						
„ 16/16A		„ 16/16A		„ 16/16A		„ 16/16A	

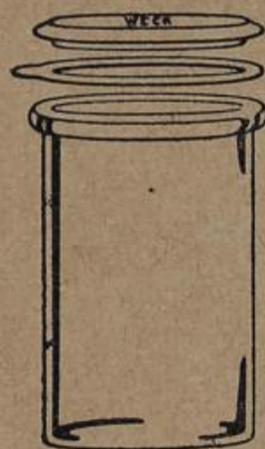
Für Sülzen,  
Gallerten und  
Puddings



2 Ltr.

Glas . . . . .	Nr 7E	150 Pf
Deckel . . . . .	„ 13B	50 „
Ring . . . . .	„ 16B	

Für größere  
Fleisch- und  
Fischstücke



3 1/2 Ltr.

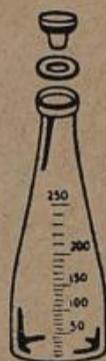
Glas . . . . .	Nr 7C	175 Pf
Deckel . . . . .	„ 13B	50 „
Ring . . . . .	„ 16B	

infolge der Kriegswirren nach dem  
und werden gesondert bekanntgegeben.

## Für Milch



1/5 Ltr.



1/4 Ltr.

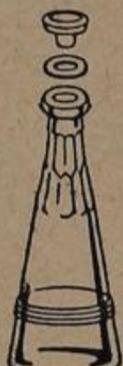
Nach dem  
Urteil des Leiters  
einer Kinderklinik  
hat die

Weck-Kindermilchflasche  
eine genaue, gut lesbare  
Maßeinteilung und ist leicht  
zu reinigen, da im Innern  
keine Vertiefungen vorhan-  
den sind u. Boden u. Seiten-  
wand nicht eckig, sondern ab-  
gerundet aneinanderstoßen.

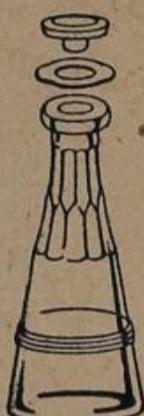
Flasche . . . . .	Nr 8B	20 Pf	Nr 8F	22 Pf
Porzellanstöpsel „	67	9 „	67	9 „
Drahtverschluß „	66	9 „	66	9 „
Ring . . . . .	17B		17B	

Siehe Nr 66/67 Seite 15  
Nr 44/45 Seite 14  
und Absatz 4 Seite 7.

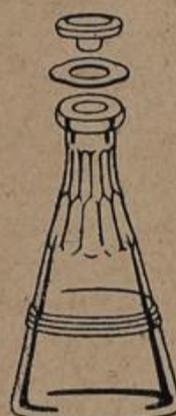
## Für Säfte



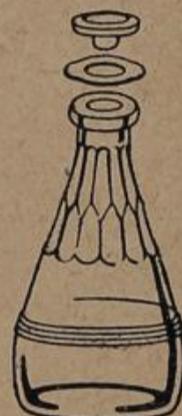
3/10 Ltr.



1/2 Ltr.



3/4 Ltr.

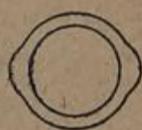


1 Ltr.

Flasche . . . . .	Nr 8G	27 Pf	8D	36 Pf	8C	42 Pf	8E	46 Pf
Glasstöpsel „	14	8 „	14A	10 „	14A	10 „	14A	10 „
Ring . . . . .	17		17A		17A		17A	

## Ringe

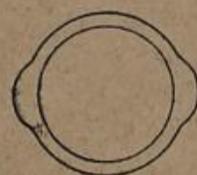
Siehe Notiz über Preise am Fuße der Seiten 8 und 9



Nr 15

Für Gläser Nr 0, 1, 1A,  
2, 2A, 3, 4, 5, 6D

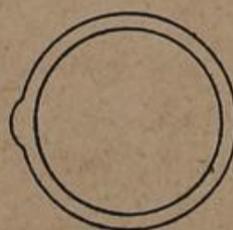
**Fettbeständige Ringe Nr 15A**  
werden auf besonderen Wunsch  
geliefert.



Nr 16

Für Gläser Nr 6, 6A,  
6B, 6C, 6E, 6F, 6H,  
7, 7A

Desgleichen Nr 16A  
für öl- und fetthaltige Konserven



Nr 16B

Für Gläser Nr 7C,  
7D, 7E



Nr 17

Für Flasche Nr 8G



Nr 17A

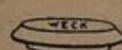
Für Flaschen Nr 8C, 8D, 8E

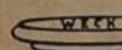


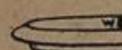
Nr 17B

Für Flaschen Nr 8B und 8F

### Deckel

 Nr 11A . . . . . 14 Pf  
für Gläser Nr 0, 1, 1A, 2, 2A, 3,  
4, 5, 6D

 Nr 13A . . . . . 21 Pf  
für Gläser Nr 6, 6A, 6B, 6C, 6E,  
6F, 6H, 7, 7A

 Nr 13B . . . . . 50 Pf  
für Gläser Nr 7C, 7D, 7E

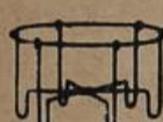
 Nr 14 . . . . . 8 Pf  
für Flasche Nr 8G

 Nr 14A . . . . . 10 Pf  
für Flaschen Nr 8C, 8D, 8E

 Nr 14B . . . . . 7 Pf  
für Flaschen Nr 8B und 8F

 Nr 67 . . . . . 9 Pf  
Porzellanstöpsel mit Einschnitt  
für Flaschen Nr 8B und 8F  
bei Verwendung des Drahtverschlusses  
Nr 66 Seite 15

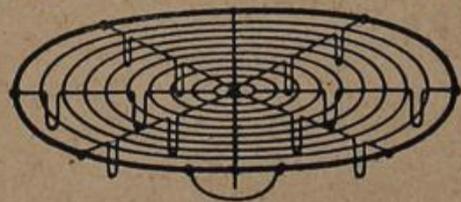
### Schutzkorbchen

 zur Benutzung bei  
Einzelverschluß  
Nr 26 . . . . . 15 Pf  
für Gläser Nr 0, 1, 1A, 2, 2A, 3,  
4, 6D, 6C, 6F, 8B, 8F, 8D, 8G

Desgleichen Nr 27 . . . . . 20 Pf  
für Gläser Nr 5, 6, 6A, 6B, 6E,  
6H, 7, 8C, 8E

### Topfeinlage

Nr 33 . . . . . 50 Pf



für Sterilisiertöpfe Nr 30, 31,  
31A und 32

Desgleichen Nr 33A . . . . . 30 Pf  
für Sterilisiertöpfe Nr 28, 29,  
und 29A

### Bügel

 für den Einzelverschluß  
der Gläser und Flaschen  
Nr 23 . . . . . 35 Pf

für Gläser Nr 0, 1, 1A, 2, 2A,  
3, 4, 5, 6D

Nr 25 . . . . . 45 Pf  
für Gläser Nr 6, 6A, 6B, 6C, 6E,  
6F, 6H, 7, 7A

 Nr 25B . . . . . 30 Pf  
für Flaschen Nr 8C, 8D, 8E

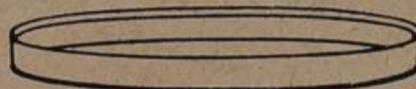
Nr 25A . . . . . 25 Pf  
für Flaschen Nr 8B, 8F, 8G

 Nr 25C . . . . . 25 Pf  
für Glas Nr 7A

 Nr 25D . . . . . 30 Pf  
für Gläser Nr 7C, 7D, 7E

### Schutzring

Nr 21B . . . . . 40 Pf



Gegen das Abgleiten der Gläser  
für die Gläserhalter Nr 18 u. 18A

### Zwischenlage mit Feder

 zum Übereinanderstellen  
der Gläser in den  
Gläserhaltern

Nr 22 verzinkt . . . . . 20 Pf

Nr 22A verzinkt . . . . . 25 Pf

Man führt sie in den Schlitz des Gläser-  
halters, legt sie mit der Feder auf das  
untere Glas, stellt auf sie ein zweites Glas  
und klemmt auf das oberste die Feder  
Nr 39A. (Siehe Seite 12 Nr 18 und Seite 7  
Absatz 2.)

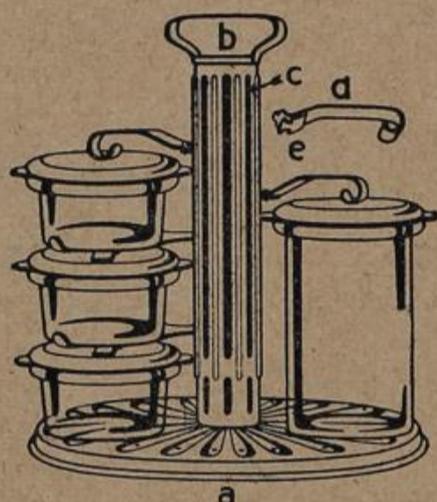
### Sterilisierkrone

 Nr 27A . . . . . 30 Pf

Zum Übereinanderstellen der  
Schüsselgläser Nr 7A

# Weck-Apparate

ausgezeichnet durch die Schwere des Materials  
und die saubere Verarbeitung.



## Großer Gläserhalter

mit 7 Federn  
ohne Zwischenlage

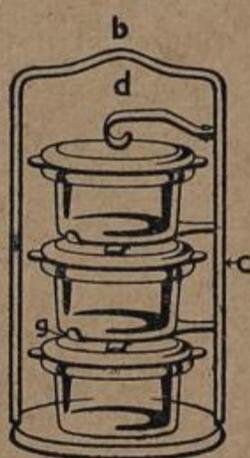
- Nr 18 verzinkt . . M 4.20  
„ 18 A verzinkt . . „ 5.50



## Großer Sterilisiertopf

Durchm. 33 cm, Höhe 32 cm

- Nr 30 verzinkt . . . M 4.00  
„ 31 innen grau, außen  
braun emailliert „ 7.50  
„ 31 A aus Aluminium,  
geschliffen . . . „ 18.00  
„ 32 verzinkt . . . „ 5.70



## Kleiner Gläserhalter

mit 2 Federn und 1 Zwischenlage

Für einzelne und für mehrere  
niedrige oder schmale Gläser

- Nr 19 verzinkt . . M 1.80  
„ 19 A verzinkt . . „ 2.30

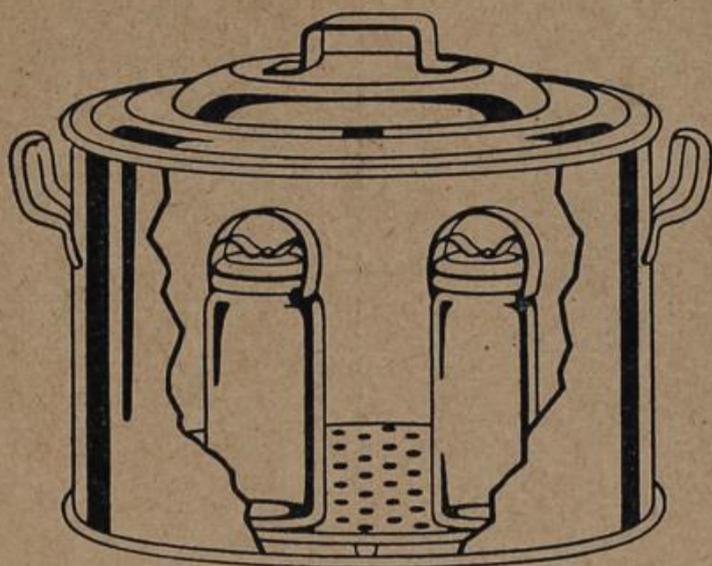


## Kleiner Sterilisiertopf

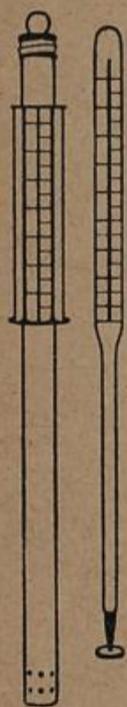
- Nr 28 verzinkt . . M 3.30  
„ 29 verzinkt . . „ 2.40  
„ 29 A innen grau und  
außen braun emailliert „ 4.20

# Sehr großer Sterilisiertopf

Nr 30 A verzinkt M 8.40



Mit herausnehmbarer, durchlochter Einlage.  
Für größere Haushaltungen und Betriebe sehr geeignet.  
23 mit Bügeln verschlossene Litergläser fassend.  
50 cm Durchmesser.

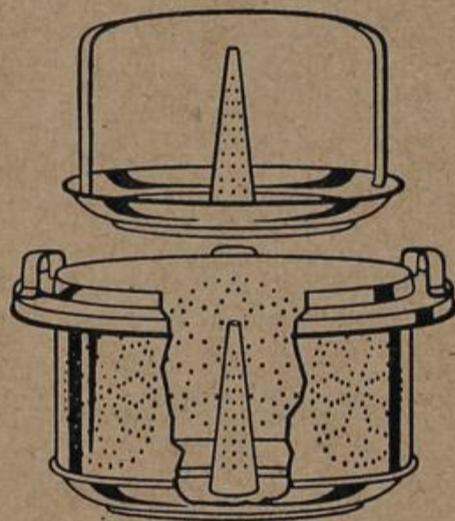


## Thermometer

mit Schutzhülse  
Nr 35 B M 1.80

ohne Schutzhülse  
Nr 35 A M 1.45

Postsendungen sind nicht zu empfehlen, da die Thermometer durch Erschütterung leiden. Ersatz für Bruch bei Postsendungen muß abgelehnt werden.

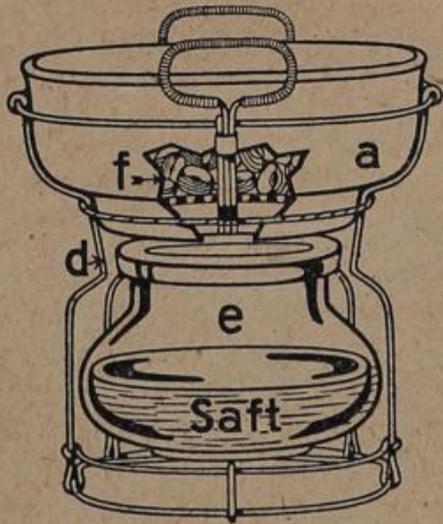


## Gemüsedämpfer

Nr 32 A M 6.00  
mit Tellereinsatz  
für große Sterilisiertöpfe

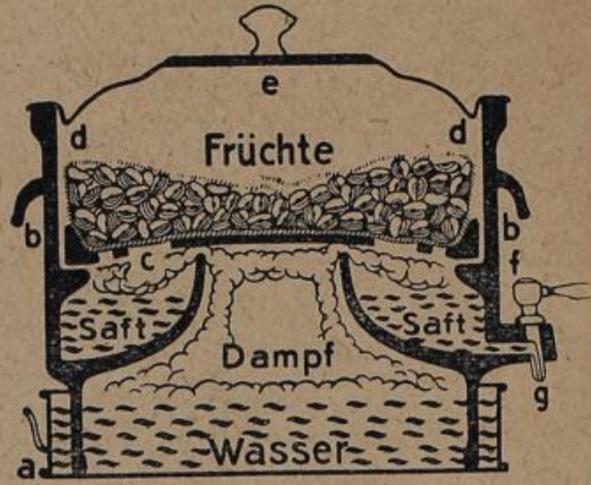
## Gemüsedämpfer

Nr 32 B M 3.00  
mit Tellereinsatz  
für kleine Sterilisiertöpfe



### Fruchtsaftgewinner

Nr 48A komplett . . M 10.00  
 Seiher aus feinstem Porzellan Nr 48 A einfach M 5.75  
 Drahtgestell . . . . . „ 2.50  
 Schüsselglas Nr 7B . . . . . „ 1.25  
 Filtriertuch 42×42 cm . . . . . „ 0.50



### Fruchtsaftgewinner

Nr 48 B komplett . . M 17.50  
 Ersatz-Kork . . . . . 6 Pf  
 Dieser Fruchtsaftgewinner nutzt den entwickelten Dampf vollständig aus. Er arbeitet infolgedessen schneller als alle anderen Apparate.



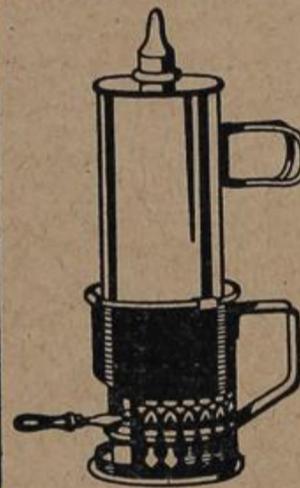
### Ersatzfeder Nr 39

für d. früheren Gläserhalter Nr 21  
 1 Stück 15 Pf, 6 Stück 70 Pf  
 12 Stück M 1.20



### Ersatzfeder Nr 39A

für die Gläserhalter Nr 18, 18A, 19 und 19A  
 einzeln 18 Pf, 12 Stück und mehr das Stück 15 Pf

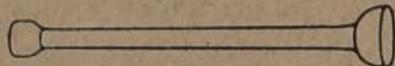


### Wärmebecher

Nr 45 . M 1.60  
 Mit Einlage und vorzüglicher Spirituslampe zum Anwärmen der Säuglingsmilch, vornehmlich während der Nacht.

### Holzstößer

Nr 40 . . . . . 20 Pf

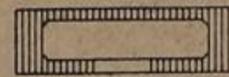


Zum Eindrücken von Früchten und Gemüse



### Sauger Nr 44 . . 35 Pf

Mit Schraubengewinde, welches das Plattsaugen verhindert; rot od. schwarz



Etikette Nr 46  
 100 Stück 20 Pf

### Bronzeobstmesser

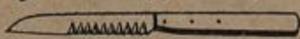


Nr 47A . . . . . 30 Pf



Löffel Nr 47 . . . . . 60 Pf

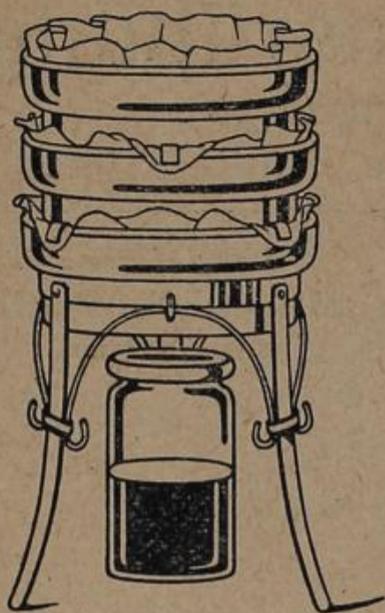
### Buntschälmesser (Bronze)



Nr 47B . . . . . 60 Pf



Kirschentsteiner „Hejo“  
 Nr 70 . . . . . 50 Pf



### Weck-Filter

Nr 41A . . . . . M 6.50  
in verbesserter Ausführung

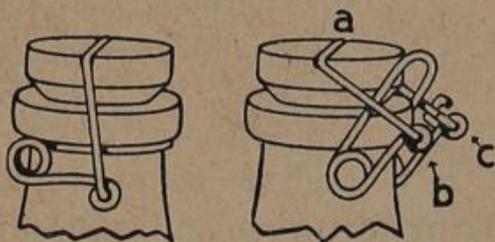
Komplett mit Ständer, 3 großen Filterschalen, 6 Aluminiumhaken zum Aufstellen der Schalen, 15 Papier- und 5 Leineneinlagen in Schachtel verpackt

Ersatzschalen das Stück . M 1.50  
Ersatzeinlagen (15 Papier- und 5 Leineneinlagen) „ 1.00

Der Filter arbeitet bedeutend schneller, wenn man die obere Schale dadurch von der unteren trennt, daß man sie auf drei Haken stellt, welche man auf den Rand der unteren Schale gehängt hat. Zu jedem Filter werden sechs Haken aus Aluminium geliefert.

### Drahtverschluß

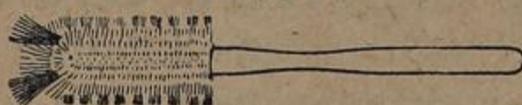
Nr 66/67 . . . . . 18 Pf



Drahtverschluß Nr 66 aus vernickeltem Bronzedraht 9 Pf  
Porzellanstöpsel Nr 67 . . . 9 „  
Drahtverschluß komplett . 18 Pf

Zur Sicherung des Verschlusses der Milchflaschen Nr 8B und 8F für die Reise besonders zu empfehlen.

### Bürsten



Nr 42 . . . . . 75 Pf  
für Gläser Nr 0—7E



Nr 43 . . . . . 60 Pf  
für Flaschen Nr 8B, 8F, 8G



Nr 43A . . . . . 70 Pf  
für Flaschen Nr 8C, 8D, 8E

### Trichter



Nr 48 . . . 50 Pf  
Mit Auflagerand



### Sterilisier-Apparat für die lieben Kleinen

Apparat Nr 65 . . . . . M 2.20  
Sterilisiertopf Nr 65A . . . . . „ 2.40  
Thermometer Nr 65B . . . . . „ 1.20  
3 Gläser Nr 65C (1/10 Liter) komplett „ 0.84  
2 Gläser Nr 65D (1/5 Liter) komplett „ 0.66

Nr 65 komplett . . . . . M 7.30

Ersatzglas Nr 65C einfach . . . M 0.13  
Ersatzglas Nr 65D einfach . . . „ 0.18  
Ersatzdeckel Nr 65E . . . . . „ 0.09  
Ersatzring Nr 65F . . . . . „ 0.06  
Ersatzfeder Nr 65G . . . . . „ 0.10  
Bürste Nr 65H . . . . . „ 0.45  
Saftfläschchen Nr 65J . . . . . „ 0.15

hierzu wird der Ring Nr 17B und der Stöpsel Nr 14B verwendet.

Beliebtes willkommenes Geschenk für Kinder.

# Original-Weck-Ausrüstungen

zweckmäßig zusammengestellt  
für Schenkungen und erste Anschaffungen.

## Ausrüstung A

Für mittlere Haushaltungen  
(Obst und Gemüse)

- 1 Gläserhalter Nr 18
- 1 Sterilisiertopf Nr 30
- 1 Thermometer Nr 35 B
- 3 Gläser  $\frac{3}{4}$  Ltr Nr 3
- 3 " 1 " " 4

Einrichtung mit 6 Gläsern

## Ausrüstung B

Dasselbe mit verzinnem  
Gläserhalter und Topf

## Ausrüstung C

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

- 1 Gläserhalter Nr 18
- 1 Sterilisiertopf Nr 30
- 1 Thermometer Nr 35 B
- 3 Gläser  $\frac{1}{2}$  Ltr Nr 2
- 3 "  $\frac{3}{4}$  " " 3
- 3 " 1 " " 4
- 3 "  $\frac{3}{4}$  " " 6 C
- 2 Flaschen  $\frac{1}{2}$  Ltr Nr 8 D

Einrichtung mit 14 Gläsern

## Ausrüstung D

Dasselbe mit verzinnem  
Gläserhalter und Topf

## Ausrüstung E

Für größere Haushaltungen  
(Obst und Gemüse)

- 1 Gläserhalter Nr 18
- 1 Sterilisiertopf Nr 30
- 1 Thermometer Nr 35 B
- 1 Gemüsedämpfer Nr 32 A
- 3 Gläser  $\frac{1}{3}$  Ltr Nr 1
- 6 "  $\frac{1}{2}$  " " 2
- 3 "  $\frac{3}{4}$  " " 3
- 3 " 1 " " 4
- 3 "  $1\frac{1}{2}$  " " 5
- 3 "  $\frac{1}{4}$  " " 6 D
- 3 "  $1\frac{1}{3}$  " " 6 E
- 3 Flaschen  $\frac{1}{2}$  " " 8 D
- 3 "  $\frac{1}{4}$  " " 8 F
- 1 Kochbuch Band I

Einrichtung mit 30 Gläsern,  
Gemüsedämpfer und Kochbuch

## Ausrüstung F

Dasselbe mit verzinnem  
Gläserhalter und Topf

## Ausrüstung G

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

- 1 Gläserhalter Nr 18
- 1 Sterilisiertopf Nr 30
- 1 Thermometer Nr 35 B
- 1 Gemüsedämpfer Nr 32 A
- 3 Gläser  $\frac{1}{3}$  Ltr Nr 1
- 6 "  $\frac{1}{2}$  " " 2
- 6 "  $\frac{3}{4}$  " " 3
- 6 " 1 " " 4
- 3 "  $1\frac{1}{2}$  " " 5
- 3 "  $\frac{1}{4}$  " " 6 D
- 3 "  $1\frac{1}{3}$  " " 6 E
- 3 "  $\frac{1}{10}$  " " 0
- 3 "  $\frac{3}{4}$  " " 6 C
- 3 " 1 " " 6 H
- 3 Flaschen  $\frac{1}{2}$  " " 8 D
- 3 "  $\frac{1}{4}$  " " 8 F
- je 1 Kochbuch Band I und II

Einrichtung mit 45 Gläsern,  
Gemüsedämpfer und  
2 Kochbüchern

## Ausrüstung H

Dasselbe mit verzinnem  
Gläserhalter und Topf

Die Preise für die vollständigen Ausrüstungen mußten wegen der Unbeständigkeit  
des Gummi-marktes wegfallen.