

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Glück im Glas

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [1936?]

Es ist soweit!

urn:nbn:de:bsz:31-55656

Es ist soweit!



Das Thermometer.

Die unterschiedlichen Hitzegrade zum EinWECKen von Obst, Gemüse und Fleisch können nur durch ein Thermometer zuverlässig festgestellt werden. Das Thermometer erlaubt die Beobachtung der sich im WECKtopf entwickelnden Hitze auch bei geschlossenem Deckel.

Vor Einsetzen das Thermometer prüfen! Die Quecksilbersäule darf nicht auseinanderfallen. Also in gut heißes Wasser tauchen und abwarten, ob die Quecksilbersäule (die rote Säule) gleichmäßig steigt, wenn das Wasser zu kochen beginnt.

Die Dauer der vorgeschriebenen Hitzegrade rechnet von dem Augenblick an, wo das Thermometer diesen Hitzegrad anzeigt.

Bitte beachten!

Ob die Gläser in warmes oder kaltes Wasser gestellt werden, richtet sich nach dem Wärme-grad des Glasinhaltes. Wenige Grad Unterschied gleichen sich von selbst aus. WECKgläser sind bekannt dafür, verhältnismäßig große Unterschiede auszuhalten.

Das Wasser im WECKtopf soll das höchste eingestellte Glas bis zu drei Viertel seiner Höhe umspülen. Bei Einstellen von ungleichmäßig hohen Gläsern die kleinen am Gläserhalter festklemmen, sie kippen um, wenn der Inhalt leicht ist.

Kalk- oder eisenhaltiges Wasser durch etwas Soda weichmachen, um den Niederschlag der Mineralien an den Gläsern zu vermeiden.

Wasserbad ist zuverlässiger als Dampfbad, heißes Wasser gibt die Hitze gleichmäßiger ab.

Das Wasser im WECKtopf soll nicht sprudeln oder wallen, sondern nur ziehen.

