

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.
Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, [1905]

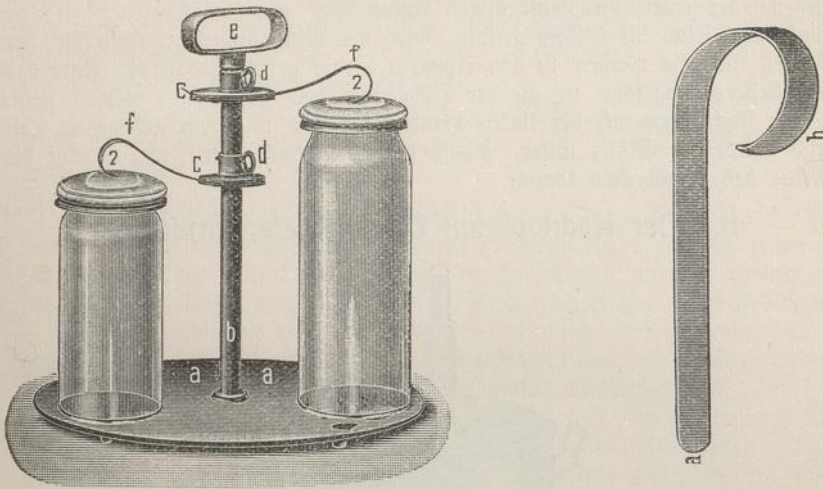
A. Hauptgeräte

urn:nbn:de:bsz:31-56700

A. Hauptgeräte.

I. Der Apparat und die Gläser im Allgemeinen.

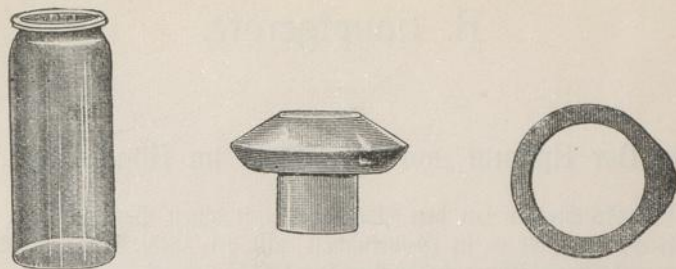
Der Friischhalter hat den Zweck, den luftdichten Verschluss der Gläser zu bewirken, und soll er in Gemeinschaft mit den Gläsern kurz nach Konstruktion und Handhabung beschrieben werden.



Der Apparat besteht aus einer Bodenplatte a-a, auf welche eine gußeiserne Röhre b mit Handhabe e aufgeschraubt ist. Über der Röhre befinden sich auf- und abschiebbar Tellerchen, welche durch Stifte an der mit Löchern versehenen Röhre in beliebiger Höhe festgehalten werden können. Die Tellerchen selbst bestehen aus zwei aufeinander genieteten Platten, die so weit von einander entfernt sind, daß an der Stelle c rund herum gebogene Federn (Bild 2) eingesteckt werden können. Die Federn sind aus Stahlband gefertigt und elastisch. Sie werden mit dem Ende a in die Nute der Stellstellerchen eingeschoben. Ist dies geschehen, so ist der Apparat zum Einstellen der Gläser gebrauchsfertig.

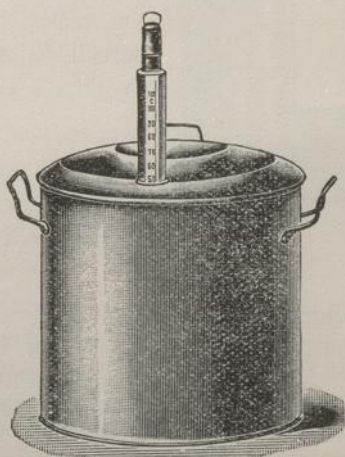
Durch die Verschiebbarkeit der Stellstellerchen ist es ermöglicht, alle Gläser der verschiedensten Größen einzustellen, und ist es nur erforderlich, daß diese Einstellung richtig erfolgt. (Siehe weiter unten.)

Zur Beschickung des Apparates sind Gläser mit Deckeln und Gummiringen erforderlich.



Die Gläser, einerlei welcher Art, haben einen glatt geschliffenen Rand, auf den der Gummiring aufgelegt wird. Auf diesen kommt der Deckel zu liegen, der einen pfropfenförmigen Ansatz hat, um das Abgleiten zu verhindern. Sind die Gläser gefüllt, wird der Ring aufgelegt, weiterhin der Deckel, und sie werden in den Apparat derart gestellt, daß die Rute des Stellstellers ungefähr in gleicher Höhe mit dem Rand des Glases steht. Dann klappt man mit der linken Hand die Feder an ihrem gebogenen Teil und schiebt die Gläser unter, sodaß der Druckpunkt der Feder *b* auf die Mitte des Glasdeckels kommt.

II. Der Kochtopf mit Thermometereinrichtung.



Der Kochtopf mit Thermometereinrichtung dient zur Aufnahme des mit Gläsern besetzten Apparates. Vor dem Einstellen des Apparates, der durch den Griff leicht zu handhaben ist, wird der Kochtopf so hoch mit Wasser gefüllt, daß das Wasser bis über die Gläser oder doch so hoch reicht, daß die Gläser nur eben aus dem Wasserbade ragen — es geschieht dies, um eine möglichst gleichmäßige Erhitzung des Glasinhaltes zu erzielen — falls man nicht vorzieht, das Wasser erst nach Einstellen des Apparates nachzugießen.

Die Thermometereinrichtung dient dazu, die fortschreitende Erhitzung zu kontrollieren, sowie um später festzustellen, ob die zum Frischhalten nötige Hitze erreicht ist und beibehalten wird. Das Thermometer befindet sich in einer

Blechhülse, so daß es gegen Stoß usw. geschützt ist. Die Skala des Thermometers ist einseitig mit Gradzahlen versehen; auf der andern Seite befindet sich eine Zusammenstellung der wohl am häufigsten zu sterilisierenden Nahrungsmittel mit Angabe der Gradzahl, die für den gewollten Zweck erforderlich ist. Die Thermometereinrichtung befindet sich am äußeren Rande des Topfdeckels, sodaß dadurch ein unbehindertes Freihängen des Thermometers ermöglicht ist, wenn der mit Gläsern besetzte Apparat in dem Kochtopf sich befindet. Die Handhabung des Kochtopfs ist genau die gleiche wie bei jeder anderen, nur muß man dabei bedenken, daß sich im Innern Glasgefäße befinden und er deshalb nicht gestoßen werden darf. Ist der Sterilisierprozeß zu Ende, so nimmt man zuerst die Thermometereinrichtung weg und legt die Hülse mit dem Thermometer bei Seite, hebt dann den Topfdeckel ab, entnimmt den Apparat, am Handgriffe haltend, dem Wasserbade und stellt ihn an einen zugfreien Ort, am besten auf einen Tisch in der Ecke der Küche, da dort am wenigsten Zug zu befürchten ist. Auch soll man den mit Gläsern besetzten Apparat nicht auf den Boden stellen, da gewöhnlich hier am ehesten Zug herrscht. Ist der Boden mit Steinfliesen gedeckt, so ist die Abkühlung außerdem eine zu jähe. Die Gefahr des Springens wird vergrößert.

Eingeschaltet sei hier die Beschreibung der Wirkung des Verschlusses. Wenn der mit Gläsern bestellte Apparat im Wasserbade auf die Feuerung gebracht wird, so beruht die Wirkung des Verschlusses auf der Ausnutzung des äußeren atmosphärischen Luftdrucks. Stehen die Gläser unter Federdruck, so wirkt bei Erhitzung 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. Ist diese Spannung erreicht, dann wird zwischen Deckel und Gummiring ein Teil der Luft entweichen und selbsttätig die sofort wirkende Feder einen Eintritt von Außenwasser, sowie später nach dem Herausnehmen aus dem Wasserbade von Außenluft, in die Gläser verhindern. Beim Erkalten zieht sich nun der Glasinhalt nach dem bekannten Naturgesetz wieder zusammen, und es entsteht dadurch ein, wenn auch nicht luftleerer, so doch stark luftverdünnter, annähernd luftleerer Raum, der durch den Druck der Außenluft auf alle Teile des Glases, mithin auch auf den Deckel, erhalten bleibt, da der zwischen Deckel und Glasrand liegende Gummiring einen Eintritt der Außenluft verhindert. Mit andern Worten: nach dem Erkalten tritt der Druck der Außenluft an die Stelle des Federdrucks und hält das Glas geschlossen.

III. Die Gläser.

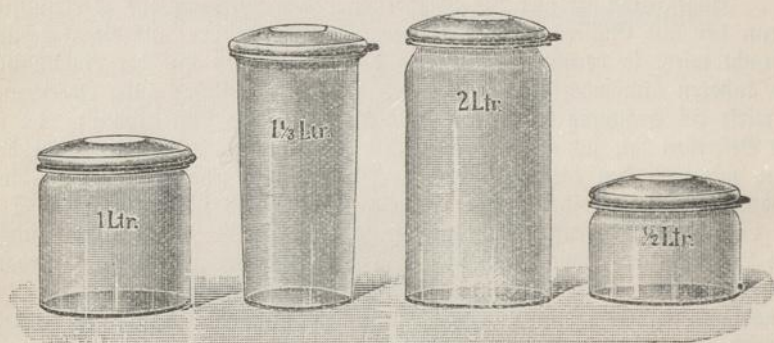
Im allgemeinen sind schon bei der Besprechung des Apparates die Gläser beschrieben worden, doch ist es unerlässlich, auf die verschiedenen Formen und die dadurch bedingte Verwendungsart der Gläser hinzuweisen. Durch die allgemeine Anwendbarkeit der Beck'schen Einrichtungen bedingt, sind besondere Formen — für Fleisch, Gemüse und Obst, Pasteten, Sülze, Gelees, Flüssigkeiten — geschaffen worden, wobei natürlich eine sinnmäßige Benutzung der einzelnen Glasformen untereinander selbstverständlich nicht

ausgeschlossen ist. Hierüber wird jeder Benutzer der Beck'schen Einrichtungen sich im eigenen Betrieb selbst am besten ein Urteil bilden können.

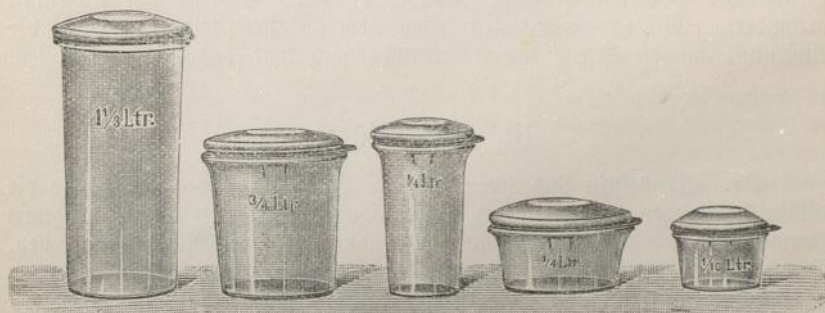
Die Glasformen sind folgende:



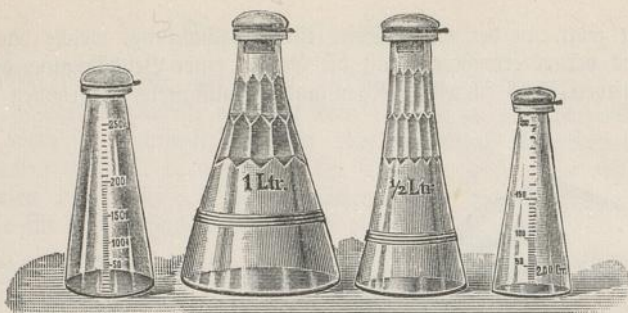
Gläser für Früchte und Gemüse mit enger und weiter Oeffnung.



Gläser mit weiter Oeffnung, namentlich für Fleisch, natürlich auch für Obst, Gemüse und Suppen verwendbar.



Gläser konischer Form (der Inhalt läßt sich stürzen) daher geeignet für Säuzen Pasteten usw., natürlich auch für andere Zwecke, namentl. Gelee.



Flaschen für Milch, Most und Säfte, namentlich auch für Kindermilch.

Bei der Beschreibung des Apparates wurde schon erwähnt, daß die Deckel der Gläser einen pfropfenförmigen Ansatz haben, neben einem glattgeschliffenen und polierten Rande, der auf dem Gummiring zu liegen kommt. (Siehe Abbildung).



Dieser Deckelansatz hat einen dreifachen Zweck.

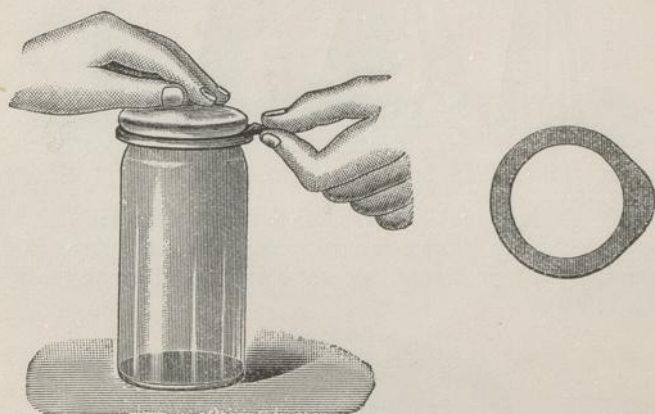
Zum ersten wird eine Verschiebung des Deckels beim Einstellen in den Apparat verhindert, zum andern wird eine Verschiebung auch im Apparat selbst und beim Herausnehmen verhindert, endlich wird die Aufbewahrung eines geöffneten Glases erleichtert. Es kann in erster Linie im letztgenannten Falle sehr leicht vorkommen, daß das Glas, wenn es im Küchenschrank geöffnet steht, gestoßen wird, wobei der Deckel sehr leicht abfallen könnte und neben seiner eigenen Beschädigung beim Herunterfallen auch noch andere Sachen in Mitleidenschaft ziehen könnte. Dies wird durch den Ansatz unmöglich. Es ist klar, daß weiter durch die Benutzung dieser Deckel auch ein staubdichter Verschuß der geöffneten Gläser erleichtert wird.

In dem einen Falle bei den Flaschenform-Gläsern ist der Ansatz kompakt, bei den übrigen Gläserformen ist der Ansatz hohl.

IV. Die Gummiringe.

Die Gummiringe sind entsprechend den verschiedenen Glasweiten verschieden groß. Ihre Form ist, mit Ausnahme der kleinsten für die Flaschen, welche insbesondere für Kindermilch dienen, die gleiche. Sie haben, wie die

Abbildung zeigt, an der einen Seite eine Ausbuchtung, welche das Öffnen des Glases derart erleichtert, daß die Gefahr einer Beschädigung durch Dazwischenschieben eines scharfen Gegenstandes vollständig aufgehoben ist.



Das Öffnen der Gläser erfolgt in der Weise, daß man mit der einen Hand das Glas hält und mit der andern an dem hervortretenden Teile des Gummiringes zieht, wodurch dieser unter dem Glasdeckel hervorgezogen wird, bis der Glasdeckel nicht mehr auf dem Gummiring ganz aufliegt, sodaß dann die Außenluft unbehindert eintreten kann. Man vernimmt dann ein leises Zischen, und der Deckel läßt sich sofort leicht abheben. Bei den Flaschen für Kindermilch (zu 200 und 250 gr.) ist die Ausbuchtung nicht angebracht, da diese, weil der Hals der Flaschen eng, mithin der äußere Luftdruck gering ist, leicht durch eine drehende Bewegung des Deckels geöffnet werden können.

Das Material der Ringe ist erstklassiger Qualität, wodurch eine vielfache Benutzung der Ringe möglich wird, umsomehr, als sie beim Öffnen nicht beschädigt werden können.

Für die Gläser mit weitem Hals für Fleisch sind nun neben den Ringen durchaus elastischer Qualität noch Ringe anderer Mischung vorhanden, weil Gummi durch Fett, Del und dergleichen besonders angegriffen wird. Diese Gummiringe, welche nach ausgedehnten Versuchen sich am meisten als fettbeständig erwiesen haben, sind für die anderen Gläser nicht eingeführt, weil in diesen Fleischspeisen nur in den seltensten Fällen frischgehalten werden.

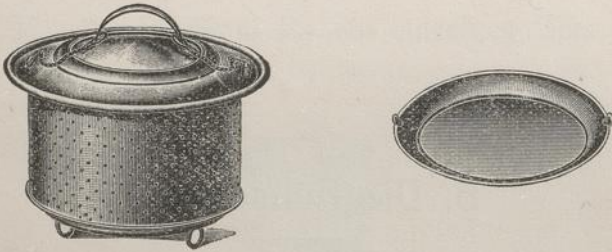
Es sei an dieser Stelle auf diese Ringe besonders hingewiesen, da noch vielfach die anderen elastischeren Gummiringe für Fleischgläser benutzt werden. Da bei Benutzung derartiger Ringe unnötige Geldausgaben entstehen, muß darauf geachtet werden, daß man fettbeständige Ringe nimmt.

V. Der Gemüsedämpfer.

Der Gemüsedämpfer hat einen verschiedenen Zweck, wie denn auch seine Verwendungsmöglichkeit, wie aus dem Namen zu schließen wäre, sich nicht auf Gemüse beschränkt, sondern eine wesentlich ausgedehntere ist. Seinen Namen verdankt er allerdings der Tatsache, daß er in erster Linie zum Dämpfen der Gemüse in der täglichen Küche und zum Vordämpfen der Gemüse für den Frischhaltungsprozeß benutzt wird.

Es ist eine Erfahrungstatsache, daß einzelne Gemüse, wie z. B. Kohlarten, Rüben, beim einfachen Kochen im Wasserbade einen rohen, zu derben Geschmack haben. Weiterhin ist es durchweg bei Gemüsen ein Nachteil, daß ihnen beim Kochen im Wasserbade sehr viele Nährstoffe, insbesondere die sogenannten Nährsalze, entzogen werden. Endlich weiß man, daß Gemüse, wenn man sie, um das Entziehen der Nahrungstoffe zu verhindern, roh in die Gläser füllt, stark zusammenfallen und die Gläser hierdurch nicht schön aussehen und nicht rationell ausgenutzt werden.

Diesen Uebelständen soll der Gemüsedämpfer abhelfen, und er hilft ihnen ab.



Der Gemüsedämpfer (siehe Abbildung) ist an den Seiten siebartig durchlocht; gleichfalls am Boden. Er besitzt einen Einsatz (siehe Abbildung), der genau in den Gemüsedämpfer paßt und dazu benutzt werden kann, den Boden abzudichten. Hierdurch wird es erreicht, den Gemüsedämpfer mit offenem und mit geschlossenem Boden zu benutzen.

Benutze ich den Gemüsedämpfer mit offenem Boden und lege z. B. Gemüse mit scharfem, bitterem Geschmack hinein, so werden die Bitterstoffe bei der Erhitzung, weil der Boden siebartig durchlocht ist, abfließen können, mithin wird der Geschmack bedeutend verbessert werden. Handelt es sich um Gemüse, die nicht bitter schmecken, bei denen man aber die Nahrungstoffe nach Möglichkeit erhalten will, so benutzt man den Gemüsedämpfer mit geschlossenem Boden. Die Nahrungstoffe fließen dann in den tellerartigen Einsatz und können in der täglichen Küche sofort mit verwandt, in der Frischhaltungsküche mit sterilisiert werden, — in beiden Fällen bleiben sie aber erhalten. — Um auch den dritten als Vorteil des Gemüsedämpfers erwähnten Zweck hervorzuheben so ist es ohne weiteres klar, daß vorgedämpftes Gemüse zusammenfällt, also beim Einfüllen in die Gläser diese in nutzbringender Weise besser ausfüllt.

Ein weiterer Vorteil des Gemüsedämpfers ist der, daß die in ihm behandelten Gemüse selbst bei offenem Boden nicht so viel Nährsalze und Aroma verlieren, als wenn man sie im Wasserbade dämpft, da die Wirkung des Wassers ungleich stärker und laugender ist, wie die des Dampfes.

Nebenbei sei noch bemerkt, daß man an dem Gemüsedämpfer auch ein Sieb hat und man ihn, vermöge der am Boden desselben angebrachten Ansätze oder Füßchen, auch als SalatSchwinge benutzen kann.

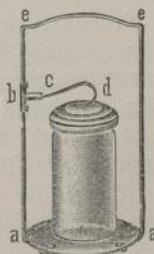
Ueber die Handhabung des Gemüsedämpfers erwähnten wir bereits, daß er nach Art des Inhaltes mit geschlossenem oder offenem Boden benutzt werden kann. Das Gemüse wird einfach in den Dämpfer eingelegt; der Dämpfer wird mit dem Deckel, der an zwei Stellen zur Aufnahme zweier röhrenartigen Ansätze des Randes durchlocht ist, verschlossen, die zwei an Kettchen hängenden Schloßstifte werden eingeschoben, und der Dämpfer ist zum Einhängen in den Kochtopf vorbereitet. Der Dämpfer paßt in den Kochtopf zum großen Apparat und wird einfach eingehängt, nachdem man in den Kochtopf vorher etwa eine Hand hoch Wasser zum Kochen gebracht hat.

Durch Abheben und Öffnen des Gemüsedämpfers wird festgestellt, ob das Gemüse die nötige Gare erreicht hat.

B. Die Hülfsgeräte.

I. Der Einzelapparat.

Bei der rationellen Benutzung der Beck'schen Frischhaltungseinrichtungen kommt es oft vor, daß man nicht mehrere Gläser zugleich, sondern hie und da ein einzelnes Glas zu sterilisieren hat, mag da nun das vorhandene geringe Material oder ein übrig gebliebener Rest die Ursache sein.



Diesem Zweck dient der verstellbare Einzelapparat. (Siehe Abbildung.) An der Bodenplatte a-a befindet sich ein angelenkter Bügel a-e-e-a aus