

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]

B. Die Hilfsgeräte

urn:nbn:de:bsz:31-56700

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.

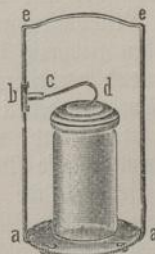
Ueber die Handhabung des Gemüsedämpfers erwähnten wir bereits, daß er nach Art des Inhaltes mit geschlossenem oder offenem Boden benutzt werden kann. Das Gemüse wird einfach in den Dämpfer eingelegt; der Dämpfer wird mit dem Deckel, der an zwei Stellen zur Aufnahme zweier röhrenartigen Ansätze des Randes 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

Stabeisen, welcher an der einen Seite eine auf- und abchiebbare Haltevorrichtung b besitzt, welche an der Stelle c gleich den Stelltellern beim großen Apparat eine Nute besitzt zum Einstecken der Feder.

Diese Haltevorrichtung wird derart benutzt, daß man die Feder einsteckt, das Glas unterstellt, so daß gleich wie beim großen Apparat der Druckpunkt der Feder die Mitte des Glasdeckels trifft. Hat man das Glas in dieser Form eingestellt, so schiebt man die Haltevorrichtung b nach unten, bis die Nute c in Höhe des Glasrandes sich befindet. Durch die eigenartige Konstruktion der Haltevorrichtung wird es bewirkt, daß sie ohne Stellstift oder Stellvorrichtung durch den konträr wirkenden Druck der Feder in dieser Lage verharret.

Die Konstruktion des verstellbaren Einzelapparats wurde bedingt durch die verschiedene Höhe der einzelnen Gläser und hierdurch erreicht, daß auch beim Sterilisieren eines einzelnen Glases die verschiedene Höhe der Gläser keine Rolle mehr spielt.

II. Der Kochtopf für ein einzelnes Glas.

(Siehe Abbildung).



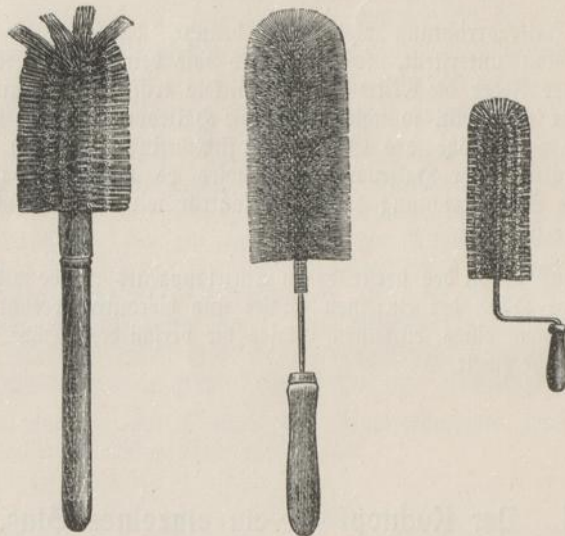
Die Handhabung des Kochtopfs für ein einzelnes Glas in Verbindung mit dem Einzelapparat ist mit den entsprechenden Modifikationen genau die gleiche wie beim großen Apparat.

Bei Herausnahme des Apparates ist darauf Bedacht zu nehmen, daß man bei höheren Gläsern den Apparat am Bügel erfaßt und nicht etwa unachtsamerweise mit dem Finger unter den gebogenen Teil der Feder über den Druckpunkt eingreift, da hierdurch eine Aufhebung des Federdrucks herbeigeführt würde, der Federdruck aber bis zum Erkalten der Gläser nicht aufgehoben werden darf, weil sonst natürlich die Erreichung eines sicheren Verschlusses gefährdet würde.

Der Kochtopf für ein einzelnes Glas ist gleichfalls durch ein Loch im Deckel für die Thermometereinrichtung geeignet.

III. Die Gläserbürsten.

(Siehe Abbildung).



Die Gläserbürsten werden in drei verschiedenen Formen geliefert, und zwar dienen die großen mit Holzgriff für die Gläser 1—7, die langen in Draht befestigten für die Flaschen 8d, 8e und die kleinsten für die Flaschen 8.

Eine weitere Beschreibung ist wohl hierin nicht von Nöten, da ihre Handhabung sich ja von selbst versteht. Eingeführt wurden sie, weil eben die in den Küchen sonst meistens gebräuchlichen Bürsten zum Spülen der Weck'schen Gläser sich in vielen Fällen nicht eignen, mit diesen Bürsten aber jede Ecke der Gläser bequem zu reinigen ist.

IV. Der Holzstößer.

(Siehe Abbildung.)



Der Holzstößer hat den Zweck, die in die Gläser gebrachten Nahrungsmittel in geeigneter Weise einzudrücken, damit der Raum der Gläser gut ausgenutzt wird. Es ist ohne weiteres klar, daß der Holzstößer je nach Inhalt der Gläser mit mehr oder weniger Vorsicht zu benutzen ist, damit z. B. bei Früchten eine Beschädigung nicht eintritt und diese durch den Druck beschädigt d. h. unansehnlich werden.

V. Der Wärmebecher.

(Siehe Abbildung.)



Bei der Verwendung der Kindermilchflaschen ist es erforderlich, deren Inhalt, auch dann, wenn man gerade kein Feuer zur Hand hat, z. B. nachts, in geeigneter Weise erwärmen zu können. Man füllt dann etwas Wasser in den Blecheinfaß des Wärmebeckers, den dieser über der Heizlampe trägt, entzündet die Flamme und erwärmt den Flascheninhalt bis zur geeigneten Temperatur. In dem Wärmegefäß befindet sich ein kleiner Blecheinfaß, der verhindert, daß die Flasche mit dem Boden des Gefäßes in Berührung kommt, wodurch ein Springen verhindert wird.

VI. Der Sauger.

(Siehe Abbildung.)

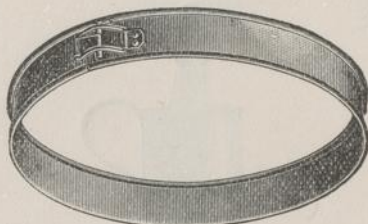


Zur Verwendung der Flaschen No. 8 als Kindermilchflaschen ist es erforderlich, daß Sauger anzubringen sind.

Die Sauger lassen sich leicht überstülpen und werden dadurch, daß der obere Teil der Flasche in geeigneter Weise abgerundet ist, längere Zeit verwendbar, da sie sich im andern Falle an den scharfen Kändern abnutzen würden. Die Sauger sind der Mundform der Kinder angepaßt und möglichst der Natur nachgebildet.

VII. Der Schutzring für den Apparat.

(Siehe Abbildung.)



Bei unvorsichtiger Handhabung des mit Gläsern besetzten Apparates kann es vorkommen, daß einmal ein Glas herunterfällt. Um dieses zu verhindern ist der Schutzring da, welcher mit dem unteren ausgebogenen Teile um die Bodenplatte des Apparates gelegt wird, dann durch Einschieben des Drahtes in die ausgebogene Stelle des Ringes und Umlegen der Klammer geschlossen wird. In den meisten Fällen ist er allerdings nicht erforderlich, doch wenn man vorsichtig sein will, und insbesondere in den Fällen, wo man das Sterilisieren nicht selbst überwacht, soll man ihn verwenden.

Weitere Hilfsgeräte.

Neben den genannten Hilfsgeräten bestehen noch andere, welche dazu dienen sollen, die Beck'schen Einrichtungen ohne die Apparate zu verwenden.

Es sind dies:

1. Bügel,
2. Schutzkörbchen,
3. Topfeinlagen.