

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]

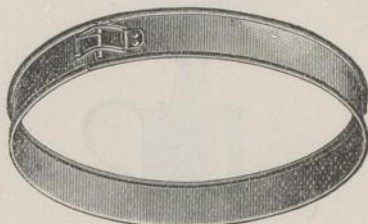
C. Weitere Geräte

urn:nbn:de:bsz:31-56700

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.

I. Die Bügel.

Siehe Abbildung.



Die Bügel bestehen aus galvanisch verzinktem Stahlband, welches hogenförmig geformt, an den Ecken hakenförmig gekrümmt ist und an der Innenseite zwei angenietete geschwungene Bänder aus Federstahl hat.

Die Anwendung zeigt die Abbildung.



Mit der einen Hand wird das Glas, welches in gleicher Weise wie zur Aufnahme in den Apparat vorbereitet ist, festgehalten und mit der andern Hand wird der Bügel auf der Mitte aufgesetzt, dann nach unten gedrückt, bis die Klammern unter den Rand des Glases eingreifen.

Die vorgenannten Bügel eignen sich für die Gläser für Früchte, Gemüse und Fleisch, für die Flaschenform-Gläser sind andere Bügel im Gebrauch.

(Siehe Abbildung).

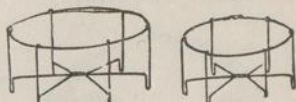


Sie werden in der Art auf die Flaschen gebracht, daß man den einen an der Platte angenieteten, am Ende hakenförmig gebogenen Schenkel an einer Seite unter den Flaschenhals bringt, dann den anderen Schenkel andrückt, bis er auch unter den Flaschenhals greift. Dann schiebt man den Bügel so über den Flaschenhals, bis die Mitte des Bügeltellers auf der Mitte des Glasdeckels ruht.

Alle Bügel sind aus galvanisch verzinktem Stahlblech gefertigt, wodurch ein Rosten möglichst vermieden wird.

II. Die Schutzkörbchen.

(Siehe Abbildung).



Die Schutzkörbchen haben den Zweck, zu verhindern, daß bei Benutzung der Bügel die Gläser auf den Boden der Geschirre zu stehen kommen, weil sie sonst plagen würden.

Sie sind aus einfachem verzinntem Draht gefertigt.

Ueber ihre Anwendung bedarf es keiner erläuternder Worte.

III. Die Topfeinlage aus Draht.

(Siehe Abbildung).



Um es zu ermöglichen, den Beck'schen Kochtopf auch für Bügel einzurichten, ist die verzinnte Topfeinlage eingeführt.

Sie kommt einfach auf den Boden des Topfes zu liegen und werden dann die Gläser mit Bügeln verschlossen eingestellt.

Ihr Zweck ist der Gleiche wie bei den Schutzkörbchen, das Aufstehen der Gläser auf dem überhitzten Boden zu verhindern.

Die Behandlung der Bügel in Verbindung mit Schutzkörbchen oder Topfeinlage ist ähnlich wie die des Apparates.

Liegt die Topfeinlage im Kochtopf, bezw. stehen die Schutzkörbchen darin, so werden die mit Bügeln versehenen Gläser auf diese, bezw. in diese gestellt und sterilisiert. Nach dem Sterilisieren werden die Gläser dem Wasserbade an den Bügeln entnommen und auf einen schlechten Wärmeleiter an einem zugfreien Ort gestellt. Nach dem Erkalten werden die Bügel in der Art abgenommen, daß man wie beim Aufsetzen auf die Bügel drückt und sie durch eine entsprechende Drehung von den Gläsern entfernt. Der Verschuß ist dann erreicht.

Bei der Benutzung der Bügel ist sehr wohl darauf zu achten, daß die Gläser vorsichtig behandelt werden, da sie ohne die schützende warme Platte des Apparates direkt mit kalten Gegenständen in Berührung kommen. Gute Wärmeleiter, wie z. B. Eisen, Stein und dergl. dürfen mit ihnen nicht in Berührung kommen. Auch soll man vermeiden, die Gläser auf Wachsstuch zu stellen, da dieses durch die Erhitzung rissig wird und die Wachs-schicht sehr gern an den Gläsern haften bleibt. Abgesehen von dem zeitraubenden Reinigen der Gläser hat man auch noch die Beschädigung des Wachsstuches als Extrazugabe.