

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]

Winke und Ratschläge bei Benutzung der Geräte

urn:nbn:de:bsz:31-56700

Das Frischhalten der Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

A. Winke und Ratschläge bei Benutzung der Geräte.

In der Beschreibung der Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen ist das Wesentliche über ihre Handhabung bereits gesagt, doch ist es durchaus erforderlich, das eine oder andere, was für das Gelingen des Frischhaltungsprozesses zu wissen nötig ist, ausdrücklich hervorzuheben. Es betrifft im Wesentlichen die Untersuchung der Geräte vor und ihre Behandlung nach dem Gebrauch.

In der Beschreibung wurde davon ansgegangen, daß die beschriebenen Geräte durchaus tadellos waren, es ist weiter nicht darauf Rücksicht genommen, daß sich bei längerem Gebrauch der eine oder andere Umstand geltend macht, der auf das Gelingen des Frischhaltungsprozesses einen hindernden Einfluß ausübt.

Sind die Geräte neu, so findet man schwerlich jemals irgend einen Fehler der Fabrikation, doch kann es vorkommen, daß beim Transport oder auf andere Art ein Fehler an den Gläsern sich zeigt, wenn auch nur sehr selten.

Sind z. B. auf den matten Flächen der Ränder Glassplitter ausgesprungen an den Stellen, wo der Rand des Deckels aufzuliegen kommt, so sind diese Gläser für den Frischhaltungsprozeß nicht geeignet. Diese Gläser soll man daher zurückweisen.

Selbstverständlich kommen nun bei Gebrauch im Laufe der Jahre unvermeidlich Umstände vor, die trotz der wirklich hervorragenden Solidität der Einrichtungen sich nicht vermeiden lassen, auf die hingewiesen werden muß, da sie hemmend auf das Gelingen des Frischhaltungsprozesses einwirken können. Wir wollen gleich hinzufügen, daß dies kein besonderer Nachteil der Weck'schen Einrichtungen ist, daß sich dieser Uebelstand sehr leicht beheben läßt und selbst dann, wenn Neuanschaffung nötig wird, fast gar keine Kosten macht.

Wir erwähnten schon, daß Ausplitterungen am matten Rande der Gläser den Verschuß hindern. Bei vorsichtiger Behandlung läßt sich dies aber vermeiden, insbesondere wenn man die Gläser vor Stoß bewahrt. Wesentlicher aber scheint es für uns zu sein, die Gläser vor einer andern Art der Beschädigung zu schützen, und das ist die Beschädigung, welche ihnen vielfach noch beim Öffnen zugeführt wird.

Das Öffnen der Gläser durch das Ziehen an der vorspringenden Zunge des Gummirings ist doch so einfach, und doch ist es nicht von der Hand zu weisen, daß immer wieder wie bei anderen Einmachgefäßen versucht werden wird, die Gläser durch das Dazwischenschieben eines Messers oder einer Nadel zu öffnen. Hartes Metall und hartes Glas vertragen sich

nun einmal nicht, und bei einem derartigen Gebohre und Gestecke ist eine Zersplitterung des Glases sehr leicht möglich. Splittert der Rand des Glases nicht ab, so splittert vielleicht an der geschliffenen Stelle des Deckels etwas ab, und auch dann ist ein Frischhalten von Speisen in den Gläsern ausgeschlossen, da in beiden Fällen an den Splitterstellen die Außenluft eindringen kann und hierdurch Gärung und Verderben eintritt. Beim Ziehen der Ringe an dem hervorstehenden Teil ist es gut, die Zunge möglichst breit zu fassen. Man hat dann eine größere Gewalt und ein Abreißen ist ausgeschlossen. Die Gefahr des Stoßens der Gläser und Deckel und des dadurch hervorgerufenen Splitters der Ränder ist am größten bei der Vorbereitung (also beim Spülen) für den Frischhaltungsprozeß, ferner beim Spülen der geleerten und beim Fortstellen der geleerten Gläser. Es besteht die Gefahr, daß gerade bei diesen Handtirungen unvorsichtig vorgegangen wird, weniger dann, wenn die Gläser gefüllt sind, da eben der Inhalt es mit sich bringt, daß ihnen eine liebevollere Behandlung zu teil wird. Also Obacht geben auf sich und namentlich auf das Personal. Acht geben muß man auch auf die Gummiringe bei wiederholtem Gebrauch. Vor dem ersten Gebrauch — sei hier einschaltend bemerkt — wäscht man sie in einer warmen Sodabljung noch einmal gehörig, damit etwa anhaftende Schmutzteilchen entfernt werden. Bei wiederholtem Gebrauch muß man sie untersuchen, ob sie noch ganz sind, besonders dann, wenn man sie, um ihre Ohren zu schonen, nicht bei diesen gepackt hat. Man hat dann oft Gelegenheit, sich selbst bei den Ohren zu packen, wenn man sieht, daß man mit Messer, Gabel oder Nadel ein Loch in den Ring gestoßen hat. Derartige verletzte Ringe sind natürlich nicht mehr zu verwenden, da sie an diesen Stellen nicht mehr abdichten können. Den Gummiringen geht es aber gerade so wie den Gläsern; auch sie verlangen liebevolle Behandlung. Vor allen Dingen müssen sie nach dem Gebrauch — also nach der Entfernung vom Glas — gewaschen werden. Beachtet man dieses nicht, so bleiben Schmutzteilchen, Teilchen der Nahrungsmittel, hängen. Diese verkrusten oder gehen in Verwesung über, greifen den Gummiring an und verderben ihn natürlich. Wesentlich ist auch die Aufbewahrung der Gummiringe. Gummiringe, an feuchten, dumpfen Plätzen aufbewahrt, müssen verderben. Gummiringe in gequetschtem, gepreßtem Zustande können ihre Form verlieren. Aufbewahrt werden die Gummiringe am besten aufeinander liegend in einem nicht allzuhellen, etwas kühlen Raume, wobei beachtet werden soll, daß die Ringe nicht direktem Luftzuge ausgesetzt sind, da dieser den Gummi austrocknet und seiner Elastizität und Geschmeidigkeit gefährlich wird.

Die Güte der Ringe bedingt allerdings ein zu ängstliches Umgehen mit diesen nicht. Hat man daher einen solchen Raum nicht, so genügt auch die Aufbewahrung in der Küche an einem luftigen, nicht zugigen Platze bei flacher Lagerung der Ringe. Man kann sich ja eine, dem inneren Durchmesser der Ringe entsprechende Papprolle machen und die Ringe darüberziehen.

Wesentlich bei Benutzung der Ringe ist natürlich auch, daß diese die nötige Elastizität und Geschmeidigkeit besitzen. Man stellt dies durch

einfaches Ziehen der Gummiringe fest. Beim Untersuchen der Gummiringe auf ihre Unversehrtheit zieht man praktischerweise die Ringe nicht der Länge, sondern der Breite nach. Würde man den Ring der Länge nach auseinander ziehen, so würde man leicht die beschädigte Stelle übersehen können.

Auch über die Federn und Bügel kurz noch einige Worte.

Naturgemäß übt das heiße Wasser bei oftmaligem Gebrauch der Federn und Bügel auf ihre Spannkraft einen ungünstigen Einfluß aus, so daß sie mit der Zeit lahm werden. Im Anfang kann man sich da helfen, indem man die Federn nach unten oder die Bügel an den Außenden nach innen biegt, und hierdurch wieder eine größere Spannkraft erzielt; doch nimmt die Spannkraft dann schneller ab. Man muß zur Neuananschaffung schreiten, was bei Benutzung der Apparate für die Federn nicht viel ausmacht. Bei den Bügeln ist es allerdings eine etwas kostspielige Sache, doch kommen diese bei den Wed'schen Einrichtungen ja auch nicht besonders in Betracht. Zur Erhaltung der Spannkraft empfiehlt es sich auch, die Federn und Bügel nach dem Gebrauch mit einem Tuch trocken zu reiben und mit etwas Vaselinöl eben einzufetten.

Das Trockenreiben und Einfetten ist übrigens bei allen benutzten Metallteilen angebracht, da diese dadurch vor Rost geschützt bleiben und ihr gutes Aussehen bewahren. Hat sich einmal ein Rostfleck angelegt, so bestreicht man diese Stelle mit einem in Petroleum getauchten Lappchen, wodurch der Rostfleck verschwindet.

Ein Hinweis hierauf mag ja etwas hausbacken erscheinen, doch dürfte die Wiederholung nicht unangebracht sein.

Vor allem sei noch besonders hervorgehoben, daß Reinlichkeit in wesentlicher Weise das Gelingen der Arbeit unterstützt, daß die Ueberwachung des weniger zuverlässigen Personals nicht unterlassen werden darf. Das Letztere schon deshalb nicht, weil durch die Erfahrung immer wieder bestätigt wird, daß letzteres aus Mangel an Interesse und Fleiß, aus Bequemlichkeit und Indolenz oftmals guten Neuerungen ablehnend gegenübersteht und ihrer Einführung den Weg nicht ebnet.

In jeder Küche aber können die Wed'schen Einrichtungen, da ihre Handhabung einfach, ihre Konstruktion solide ist, ruhig angewandt werden.

B. Die Nahrungsmittel und ihre Behandlung im Allgemeinen.

In der Einleitung wurde bereits gesagt, daß beim Appert'schen Verfahren das Prinzip kurz dahin charakterisiert werden könne: Nahrungsmittel, nach nötigem und gehörigem Erhitzen unter Luftabluß aufbewahrt, halten sich.

Diese Tatsache ist in der Praxis lange bestätigt worden, da es gelang, sie wissenschaftlich zu begründen.