

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

[Werbung]

urn:nbn:de:bsz:31-57041



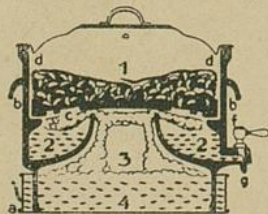
Sparsam

wirtschaftet, wer zum Frischhalten der Nahrungsmittel die bekannten und glänzend bewährten Konservengläser und Sterilisierapparate

der Firma **WECK** Oeflingen

verwendet. Durch die Erhitzung werden die Verderbenerreger unschädlich gemacht und gleichzeitig ein luftdichter Verschluss erzielt.

Obst, Gemüse, Fleisch lassen sich in denkbar kurzer Zeit nach den Vorschriften und Anweisungen in den Sterilisierlehrbüchern der Firma WECK Oeflingen unbegrenzt lange frischhalten.



Der Saftgewinner WECK

(1. Früchte. 2. Saft. 3. Dampf. 4. Wasser.)

ermöglicht, in kurzer Zeit, Beeren, Stein- und Kernobst durch dämpfen zu entsaften. Der Saft läuft vollständig klar durch den Hahn ab. Er wird in die gefälligen Saftflaschen von WECK gefüllt und sterilisiert.



Der Name WECK bietet Ihnen nicht nur Gewähr für gute Gläser und Apparate, sondern auch für gutes Gelingen Ihrer Arbeit.