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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, 1911

C. Weitere Hilfsgeräte.

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

C) Weitere Hilfsgeräte.

Neben den soeben beschriebenen Hilfsgeräten bestehen noch andere, welche die Benutzung der Weck'schen Einrichtungen erleichtern. Es sind dies:

1. Bügel, Schutzkörbchen und Topfeinlage.
2. Löffel.
3. Trichter.
4. Sterilisierkrone.
5. Bronze-Obstmesser.
6. Etiketten.

1. Bügel, Schutzkörbchen, Topf-Einlage.

(Siehe Abbildung.)

Die Bügel bestehen aus galvanisch verzinktem Stahlband, welches bogenförmig 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 anderen Hand wird der Bügel auf die Mitte aufgesetzt, dann nach unten gedrückt, bis die Klammern unter den Rand des Glases eingreifen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

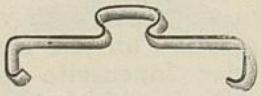
Das Abnehmen des Bügels erfolgt in der Art, daß man auf ihn, ähnlich wie beim Aufsetzen, drückt, und dann durch eine drehende Bewegung vom Glas entfernt.

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 über den Flaschenhals, bis die Mitte des Bügeltellers auf der Mitte des Glasdeckels ruht.

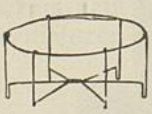
Diese neuen Bügel sind für die neuen Schüsselgläser 7A und 7B. Sie werden benutzt, wenn man mehrere Gläser übereinander sterilisieren will.

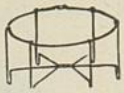


Bügel 25D dient zum Verschluß des großen Fleischglases 7C.

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

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 platzen würden.





Sie sind aus einfachem, verzinntem Draht gefertigt. Ueber ihre Anwendung bedarf es keiner erläuternden Worte.

Um es zu ermöglichen, den Weck'schen Sterilisiertopf auch für Bügel einzurichten, ist die verzinnte Topfeinlage No. 33 für den großen Sterilisiertopf und No. 33A für den kleinen eingeführt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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

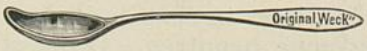
Ihr Zweck ist der gleiche wie bei den Schutzkörbchen, das Aufstehen der Gläser auf dem überhitzten Boden zu verhindern.

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

Liegt die Topfeinlage im Sterilisiertopf, 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 einem schlechten Wärmeleiter an einen 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 Verschluß 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 Wachstuch zu stellen, da dieses durch die Erhitzung rissig wird und die Wachsschicht sehr gern an den Gläsern haften bleibt. Abgesehen von dem zeitraubenden Reinigen der Gläser, hat man auch noch die Beschädigung des Wachstuches als Extrazugabe. Die Benutzung der Bügel ist auch deshalb nicht so praktisch wie die des Apparates, weil man zu viel Bügel von verschiedenen Weiten haben muß, um sie praktisch auszunutzen, ferner weil immer Zubehörteile, Schutzkörbchen oder Topfeinlagen dazu nötig sind. Namentlich werden sie dadurch teuer, daß man bei Neuanschaffung immer gleich Bügel nehmen muß, während man bei den Apparaten nur die Druckfedern als Ersatz zu kaufen hat. Weiterhin ist das Arbeiten mit den Bügeln umständlicher.

2. Der Löffel.



Ein weiteres Hilfsmittel ist der Einlegelöffel. Er eignet sich ganz vorzüglich zum Einlegen der Früchte und Beeren in die Gläser und zum Herausnehmen derselben. Seine eigenartig

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

geformte Laffe und der lange Stiel machen die Handhabung äußerst bequem. Man braucht ihn daher nicht nur zum Einlegen in schmale Gläser, sondern auch in weite. Schon aus ästhetischen und hygienischen Gründen sollte man die Nahrungsmittel stets mit dem Löffel in die Gläser legen.

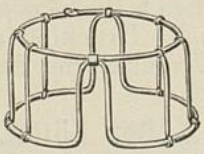
3. Der Trichter.

Der Einfülltrichter dient einem ähnlichen Zweck, wie der Löffel. Zum Einfüllen von Flüssigkeiten und kleinen Beeren in die Gläser erweist er sich als ganz besonders praktisch. Der Trichter ist genügend breit, so daß das Eingießen der Flüssigkeit mit Sicherheit erfolgen kann. Ein Umschlagen des aufgesetzten Trichters verhindert der breite Auflegerand bestimmt. Zur besseren Handhabung ist der Trichter noch mit einem Handgriff versehen. Der Trichter sowohl als auch der Einlegelöffel entsprechen einem dringenden Bedürfnis.

4. Sterilisierkronen.

(Siehe Abbildung.)

Die Sterilisierkronen dienen zum Uebereinanderstellen der Schüsselgläser. Die Schüsselgläser passen wegen ihrer Breite nicht in die Apparate, nur das kleine Schüsselglas 7A paßt in den neuen kleinen Apparat, hierbei können auch zwei Gläser übereinander gestellt werden. In allen anderen Fällen müssen die Schüsselgläser ohne Apparat auf Einlage No. 33 gestellt werden. Das größere Glas 7B nimmt ungefähr die ganze Weite des Sterilisiertopfes ein, wogegen von den kleineren Schüsselgläsern 7A zwei Stück nebeneinander gestellt werden können.



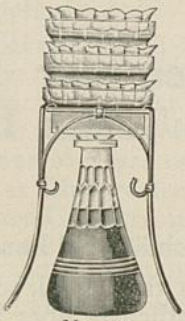
Will man aber mehr Gläser in den Sterilisiertopf stellen, so muß man die Sterilisierkrone benutzen. Diese stülpt man auf das Glas, so daß der Bügel sich in den Ausschnitt schiebt. Dann stellt man das andere Glas auf die Krone, es steht nun vollständig frei und für sich unter Federdruck.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

5. Bronze-Obstmesser.

Die Bronze-Obstmesser dienen zum Schälen und Zerteilen von Obst etc. Die Messer sind ebenfalls auf Wunsch der Frischhalterinnen eingeführt und wir haben für solide Ausführung gesorgt.

6. Der Filter.



No. 41

Der Filter No. 41 dient zum Reinigen von Fruchtsäften, Gelee, Wein etc. Die Flüssigkeiten kommen mit Metall nicht in Berührung. Er arbeitet schnell und sicher und liefert ein durchaus klares Produkt. Eine ausführliche Beschreibung und Gebrauchsanweisung wird jedem Filter besonders beigelegt.

7. Die Etiketten.

(Siehe Abbildung.)

Weniger um den Inhalt der Gläser, denn dieser ist sichtbar, als um Jahr und Tag des Einlegens zu bezeichnen und um ein hübsches Arrangement zu erzielen, sind die Aufklebezettel, Etiketten, eingeführt worden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg