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

Winke und Ratschläge bei Benutzung der Geräte

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

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 Wesentlichste 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 Gebrauche.

In der Beschreibung wurde davon ausgegangen, daß die beschriebenen Geräte durchaus tadellos waren, es ist weiter nicht darauf Rücksicht genommen, daß sich bei längerem Gebrauche 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 die Gläser, wenn auch nur sehr selten, fehlerhaft werden.

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 beim Gebrauche im Laufe der Jahre unvermeidliche Umstände vor, die trotz der wirklich hervorragenden Solidität der Einrichtungen geeignet sind, diese zu beschädigen. Auf diese muß hingewiesen werden, da sie hemmend auf das Gelingen des Frischhaltungsprozesses einwirken können. Wir wollen gleich hinzufügen, daß dies kein

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

besonderer Nachteil der Weck'schen Einrichtungen ist, daß sich dieser Uebelstand sehr leicht beheben läßt, daß dies endlich selbst dann, wenn Neuanschaffung nötig wird, fast gar keine Kosten macht.

Wir erwähnten schon, daß Aussplitterungen am matten Rande der Gläser den Verschluß 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 anderen Art Beschädigung zu schützen, und das ist die Beschädigung, welche ihnen vielfach noch beim Oeffnen zugefügt wird.

Das Oeffnen der Gläser durch das Ziehen an den vorspringenden Zungen des Gummiringes (siehe Abbildung auf Seite 21) ist doch so einfach, und d o c h wird noch immer wieder versucht, wie bei anderen Einmachgefäßen, 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 Gesteche 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 den hervorstehenden Teilen 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 Splitterns der Ränder ist am größten bei der Vorbereitung (also beim Spülen) für den Frischhaltungsprozeß, ferner beim Spülen und beim Fortstellen der geleerten Gläser. Es besteht die Gefahr, daß gerade bei diesen Hantierungen unvorsichtig vorgegangen wird, weniger dann, wenn die Gläser gefüllt sind, da ihnen eben des Inhaltes wegen dann eine liebevollere Behandlung zuteil wird. Also Obacht geben auf sich und namentlich auf das Personal. Acht geben muß man auch auf die Gummiringe bei wiederholtem Gebrauche. Vor dem ersten Gebrauche wäscht man sie in einer warmen Sodalösung noch einmal gehörig, damit etwa anhaftende Schmutzteilchen entfernt werden. Bei wiederholtem Gebrauche muß man untersuchen, ob sie noch ganz sind, besonders dann, wenn man sie, um die Ohren zu schonen, nicht an diesen gefaßt hat. Man hat dann oft Gelegenheit, sich selbst an den Ohren zu fassen, wenn man sieht, daß man mit Messer, Gabel oder Nadel ein Loch in den Ring gestoßen hat. Derartig verletzte Ringe sind natürlich nicht mehr zu verwenden, da sie an diesen Stellen nicht mehr abdichten können. Den Gummiringen geht es gerade so wie den Gläsern; auch sie verlangen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

liebevolle Behandlung. Vor allen Dingen müssen sie nach dem Gebrauche — 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 allzu hellen, 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 Federn und Bügel kurz noch einige Worte.

Naturgemäß übt das heiße Wasser bei oftmaligem Gebrauche 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 Außenenden nach innen biegt, und hierdurch wieder eine größere Spannkraft erzielt. Doch nimmt die Spannkraft dann schneller ab. Man muß zur Neuanschaffung schreiten, was bei Benutzung der Apparate, da nur die Federn in Betracht kommen, nicht viel ausmacht. Die Federn bei dem neuen Apparat kann man aufeinander klemmen, wenn die Spannkraft verloren ist. Bei den Bügeln ist es allerdings eine etwas kostspieligere Sache, doch kommen die Bügel bei den Weck'schen Einrichtungen auch nur nebenbei in Betracht. Zur Erhaltung der Spannkraft empfiehlt es sich, die Federn und Bügel nach dem Gebrauche mit einem Tuche trocken zu reiben und mit etwas Vaselinöl leicht einzufetten.

Das Trockenreiben und Einfetten ist übrigens bei allen benutzten Metallteilen angebracht, da diese dadurch vor Rost geschützt bleiben und ihr gutes Aussehen bewahren. Namentlich

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

soll man das Einfetten nicht unterlassen, wenn die Geräte längere Zeit hindurch nicht benutzt werden sollen. Hat sich einmal ein Rostflecken angesetzt, so bestreicht man diese Stelle mit einem in Petroleum getauchten Läppchen, wodurch der Rostflecken verschwindet.

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

Vor allem sei noch besonders hervorgehoben, daß Reinlichkeit wesentlich das Gelingen der Arbeit fördert, 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 das Personal 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 Weck'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 Appertschen Verfahren das Prinzip kurz dahin charakterisiert werden könne: Nahrungsmittel, nach nötigem und gehörigem Erhitzen unter Luftabschluß aufbewahrt, halten sich.

Diese Tatsache war in der Praxis lange bekannt, ehe es gelang, sie wissenschaftlich zu begründen, da die Hilfsmittel fehlten, das Leben und Treiben der Verderbenerreger zu erforschen. Diese selbst konnten erst nach Vervollkommnung des Mikroskopes entdeckt werden.

Um den Frischhaltungsprozeß zu kennen, und um einen gewissen Ueberblick zu gewinnen, welche Feinde es zu bekämpfen gilt, müssen wir kurz das Wesentlichste erwähnen.

Die Nahrungsmittel im allgemeinen werden zersetzt auf zweierlei Art, durch Verwesung und durch Fäulnis.

Die Verwesung entsteht dann, wenn die Nahrungsmittel an der offenen Luft liegen und so dem Sauerstoff der Luft Gelegenheit gegeben wird, sich mit dem Kohlenstoff und Wasserstoff der Nahrungsmittel zu verbinden. Es ist dies genau der gleiche Vorgang wie bei der Verbrennung, nur daß er langsamer vor sich geht.

Bei der Fäulnis ist es anders. Hier spielt die Außenluft nicht die Rolle wie bei der Verwesung. Nehme ich z. B. Fleisch und lege es in Wasser oder bringe es in einen luftleeren Raum,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg