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

Frischhaltungs-Gebote

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

Frischhaltungs-Gebote.

I.

Wenn Du Frischhalterin werden willst, schaffe nur Original-Weck-Apparate und -Gläser an, denn sie sind von bester und solidester Beschaffenheit, durch jahrelange Erfahrungen vervollkommnet und stets sorgfältig geprüft. Nie schaffe billige Nachahmungen an, denn dadurch verlierst Du nicht allein Zeit und Geld, sondern es erwächst Dir auch noch Aerger obendrein.

II.

Halte Deine Apparate und Gläser immer rein, blank und gebrauchsfertig. Beschädigte Gläser, Deckel und Ringe, sowie Federn, welche die Spannkraft verloren haben, brauche niemals. Brauchst Du den Apparat eine Zeit lang nicht, so fette alle Metallteile ein.

III.

Ein Thermometer, welches nicht gleichmäßig steigt und fällt, ist untauglich.

IV.

Gummiringe, die gewellt, gerissen oder hart sind, darfst Du nicht verwenden. Vergiß auch nicht, dieselben vor Gebrauch in lauwarmem Sodawasser abzuwaschen. Das Aufbewahren der Gummiringe geschieht, indem Du sie auf eine Säule von Holz aufziehst und dann an einem kühlen, zugfreien Orte aufbewahrst.

V.

Was Du auch sterilisieren magst, sei es Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Wild, nimm es nur von bester und ganz frischer Qualität und verarbeite alles möglichst sofort ohne Aufschub. Nahrungsmittel, die den Keim der Verwesung schon an sich tragen, taugen zum Sterilisieren nicht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

VI.

Reinige die Nahrungsmittel vor dem Gebrauche sorgfältig und beachte streng die bei den Rezepten gegebenen Vorschriften, namentlich in bezug auf Temperatur und Kochzeit. Kürze die Kochzeit nie ab, sie fängt erst an, wenn die bestimmten Grade erreicht sind. Bei 2 Liter-Gläsern sterilisiere eher etwas länger. Trockne den Deckel und Glasrand, sowie auch den Ring gehörig ab, bevor Du diesen auflegst.

VII.

Fange beim Sterlisieren nicht mit dem Schwierigsten an, gehe von den einfachen zu den komplizierten Rezepten über. Die Rezepte in den Gebrauchsanweisungen und Kochbüchern sind allgemein als Richtschnur zu betrachten. Aus bestimmten Gründen kann manchmal eine kleine Abweichung möglich oder auch geboten sein. Hat die Frischhalterin einmal genügende Erfahrung, so weiß sie, wo sie solche Abweichungen vornehmen kann.

VIII.

Fülle die Gläser nicht zu voll, damit der Inhalt beim Sterilisieren nicht auskochen kann.

IX.

Fülle nie kalte Gläser mit heißem Inhalt, oder umgekehrt. Stelle nie kalte Gläser in heißes Wasser, stelle auch nicht heiße Gläser in kaltes Wasser, oder in Zugluft, oder auf Steinfliesen. Nimm die Gläser nicht aus dem Apparat, bevor sie richtig abgekühlt sind.

X.

Wenn die Gläser in den Frischhalter eingestellt sind, so prüfe, ob Ring und Deckel richtig aufgelegt und ob jedes Glas mäßig unter Federdruck steht, indem Du die Federn hebst.

XI.

Lasse das Wasser **niemals beim Sterilisieren aufwallen;** die nötige Temperatur kann auch erreicht werden, wenn das Wasser nur „zieht".

XII.

Tags nach dem Sterilisieren oder am dritten Tage prüfe die Gläser: 1. ob sie geschlossen sind und 2. ob der Inhalt sich hält. Deshalb ist es ratsam, die Gläser durch Ueberfassen zu kontrollieren, ob dieselben noch geschlossen sind. Stelle die Gläser niemals aufeinander, denn dann ist es unmöglich, diese Kontrolle auszuüben, außerdem läufst Du dabei Gefahr, die Gläser zu zerbrechen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XIII.

Wenn ein Glas nicht geschlossen ist, so untersuche besonders den geschliffenen Rand des Glases und des Deckels, ob diese beschädigt sind. Auch prüfe den Gummiring auf seine Verwendbarkeit. Schlecht geschliffene Gläser oder solche mit Fabrikationsfehlern werden ersetzt.

XIV.

An einem luftigen, kühlen, trockenen und nicht hellen Orte bewahre Deine Konserven auf.

XV.

Vor dem Gebrauche prüfe die Konserven nach dem Aussehen, nach dem Geruch und nach dem Geschmack. Eine Konserve, über deren Güte Du im Zweifel bist, brauche nie.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg