

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

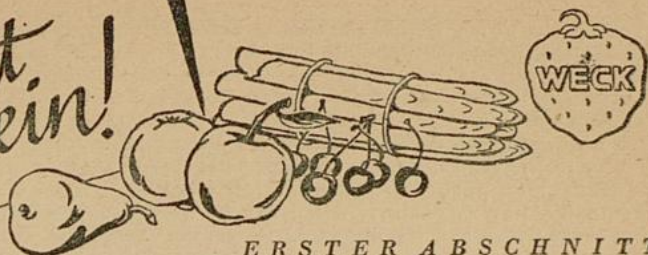
Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

Erster Abschnitt: Geschichte und Wesen des Frischhaltens

urn:nbn:de:bsz:31-57595



Geschichtliches über Das Frischhalten

Die Tatsache, daß Nahrungsmittel verderben, d. h. in Gärung und Fäulnis übergehen und dadurch für die Ernährung unbrauchbar werden, ist allgemein bekannt. Fäulnis und Gärung werden durch kleinste Lebewesen herbeigeführt, die man Pilze, Bakterien oder Bazillen, d. h. Stäbchen, nennt.

Von den vielen Verfahren, die zur Erhaltung der Nahrungsmittel vor dem Verderben empfohlen werden, wie Aufbewahren im Eisschrank, Räuchern, Dörren oder Zugabe von Chemikalien usw., kann keines den dringenden Wunsch, beliebig lange und mit Sicherheit Nahrungsmittel zu erhalten, erfüllen.

Den Weg zu diesem Ziele haben der Physiker Joseph Louis Gay-Lussac und der Koch François Appert gewiesen. Das Wesen seines Verfahrens hat Appert durch den Satz gekennzeichnet: „Erhitzte Nahrungsmittel unter Luftabschluß aufbewahrt, halten sich.“ Die Erfindung wurde durch die Konservenfabriken dem Leben dienstbar gemacht. Die fabrikmäßige Herstellung der Dauerspeisen bedeutete einen großen Fortschritt. Aber das Ziel, dem zugestrebt werden mußte, war noch nicht erreicht. Die Arbeit des Haltbarmachens mußte in den Haushalt verlegt werden. Die notwendigen Hilfsmittel mußten billigst beschafft werden, so daß jedem Haushalt deren Anschaffung möglich war.

Der Weg zu diesem Ziel war lang und beschwerlich. Den ersten Schritt tat der Chemiker Dr. Rempel, indem er eine Vorrichtung herstellte, mittels deren mit leichter Mühe gleichzeitig der Inhalt der Gefäße erhitzt und ein luftdichter Verschuß der zur Aufbewahrung dienenden Gefäße erzielt werden konnte. Dr. Rempel und in großzügiger, jahrzehntelanger Arbeit die Firma J. WECK & CO. in Öflingen (Baden) haben die Erfindung als Höhepunkt einer jahrhundertelangen Entwicklung auf dem Gebiete des Haltbarmachens der Nahrungsmittel ausgebaut und auf einen hohen Stand technischer Vollkommenheit gebracht. Durch unermüdliche Aufklärungsarbeit, durch Vorträge, Aufklärungsschriften, Lehrbücher, Filme und durch die seit dem Jahre 1901 erscheinende Monatschrift „Frischhaltung“ hat die Firma J. WECK & CO. mit ihren anerkannten Erfolgen auf dem Gebiete des Einkochens allen Kreisen die Frischhaltung zugänglich gemacht.

Es sei noch besonders darauf hingewiesen, daß bei Beachtung der Vorschriften dieses Buches die wertvollen Nährstoffe und Vitamine nach wissenschaftlichem Urteil erhalten bleiben, was für die Ernährung, zumal im Winter oder in obst- und gemüsearmen Zeiten, sehr wichtig und wertvoll ist.

Das Wesen Des Frischhaltens in Gläsern Marke WECK

Das durch die Firma WECK eingeführte Frischhaltungsverfahren läßt sich kurz wie folgt kennzeichnen: Nahrungsmittel werden in Gläser gefüllt, auf deren Rand werden Gummiringe und auf diese Deckel gelegt. Diese werden durch Federn oder Bügel festgehalten. Die Gläser werden in das Wasser im Einkochtopf WECK gestellt, und dieses wird dann auf die im Einkochbuch WECK vorgeschriebenen Hitzegrade gebracht. Dadurch wird der Inhalt der Gläser, der aus Nahrungsmitteln und Luft besteht, erhitzt. Durch die Erhitzung werden einmal die den Nahrungsmitteln anhaftenden Bakterien getötet, und zugleich wird nach dem Naturgesetze, daß Wärme Körper ausdehnt, die Luft in den Gläsern ausgedehnt. Sie übt daher einen Druck auf Wandung und Deckel des Glases aus. Der Deckel gibt nach, sobald und solange der Druck aus dem Innern stärker ist als der von der Feder oder dem Bügel ausgeübte Gegendruck. Infolgedessen tritt ein Teil der Luft aus dem Glase aus. Der Zutritt neuer Luft wird durch den Druck der Feder oder des Bügels verhindert. Wenn später die Gläser und deren Inhalt erkalten, ziehen sich dieser und die noch vorhandene wenige Luft zusammen. Es entsteht so ein luftverdünnter Raum. Der auf dem Deckel lastende atmosphärische Druck überwiegt den, der aus dem Innern des Glases entgegenwirkt, wodurch der Deckel luftdicht festgehalten wird.

Läßt man die Luft in das Glas einströmen, indem man an einem vorstehenden Ansatz den zwischen Glas und Deckel gelegten Gummiring möglichst breit mit Daumen und Zeigefinger faßt und herauszieht, so wird das Glas geöffnet, und der Deckel läßt sich vom Glas nehmen.

„Konservieren?“ „Sterilisieren?“ „Einkochen?“
„Frischhalten?“ „Einwecken?“

Dem geschilderten Vorgang gibt man verschiedene Namen. Man spricht von „Konservieren“ oder nach dem Vorgehen der Firma WECK mit einem guten deutschen Worte von „Frischhalten“ der Nahrungsmittel, wenn man das Hauptgewicht auf den erstrebten und erzielten Erfolg legt; von „Erhitzen“ oder „Einkochen“, wenn man kurz den am meisten in Erscheinung tretenden Teil des Vorganges bezeichnen will, von „Sterilisieren“, d. h. Keimfreimachen, wenn man betonen will, daß die den Nahrungsmitteln anhaftenden Bakterien getötet werden.

Warum wohl sagen wir „EINWECKEN“?

So kurz wie der Name „WECK“, so kurz war die Zeitspanne, in der er für uns Hausfrauen zum Begriff wurde.

WECK war der Pionier fürs richtige Einkochen, für die sichere Frischhaltung.

Seit wir WECK-Gläser und -Geräte kennen, kochen wir ohne Verlust und ohne Einbuße an Geschmack und Nährwert auf Vorrat, haben wir Obst und Gemüse mitten im Winter, stehen in unserer Kammer Fleisch, Wild, Geflügel, Fische, Sülze, Suppen, Tunken, Fett und Milch stets appetitlich frisch bereit.

Was lag deshalb näher, als die vielen Bezeichnungen – wie Einkochen, Frischhalten, Konservieren, Sterilisieren u. ä. – zusammenzufassen.

„EINWECKEN“! Mit einem Wort ist alles gesagt. Zugleich ist dieses Wort ein Dank, eine Anerkennung, ja ein Denkmal für eine große Pionierleistung.

Darum werden wir auch nie vergessen:

„EINWECKEN“ wurde abgeleitet vom Markennamen „WECK“

„EINWECKEN“ kann man also nur in Gläsern und Geräten Marke



Kampf dem Verderb

durch



Die Vorteile

des Einkochens in Gläsern Marke WECK

Wenn der oberste Grundsatz der Sparsamkeit heißt: Sammeln in Zeiten des Überflusses und erforderlichenfalls Einkaufen in Zeiten, da die Waren wohlfeil sind, um sie aufzuheben für die Zeit des Mangels und der Teuerung, — dann spart man, indem man im Haushalt frischhält, sicherlich am rechten Ort und in der rechten Weise mit glänzendem Erfolge. Zudem ist es ein Gebot jeder Zeit, durch Frischhalten der Nahrungsmittel deren Verderben zu verhindern.

Wer also frischhält, steht in vorderster Linie in

Kampf gegen Verderb!

Die Erfahrung beweist, daß die übrigens nicht einmal großen Kosten der Anschaffung von Hilfsmitteln für die Dauerspeisenbereitung im Haushalt sich bald reichlich bezahlt machen. Ohne Dauerspeisen ist nun einmal nicht auszukommen. Die Hausfrau, die sie selber bereitet, braucht sie nicht um teures Geld zu kaufen. Hinzu kommt, daß sie Dauerspeisen ganz nach ihrem Geschmack hat, wegen deren Beschaffenheit sie völlig unbesorgt sein darf, weil sie die frischen Nahrungsmittel gesehen und sich überzeugt hat, daß sie fehlerfrei waren, woraus folgt, daß sie fehlerfrei bleiben, wenn beim Frischhalten alle Vorschriften beachtet worden sind.

Die Hausfrau, die selber frischhält, hat jederzeit vorrätig, was sie braucht: Obst, Gemüse, Fleisch, Wild, Säfte, Milch (fertig zum Genuß für Säuglinge), Süßspeisen, Backwerk, Pudding. Sie kommt nicht in Verlegenheit, wenn unerwartet Besuch kommt, wenn Familienglieder erkranken; sie hat Obst vorrätig für Zuckerkrankte (Diabetiker), kühlende Fruchtsäfte für Fieberkranke; sie erkennt dankbar und voll Freude, wie außerordentlich wertvolle Dienste gerade in Krankheitsfällen alle Arten frischgehaltener Nahrungsmittel leisten.

Sie spart Zeit, indem sie auf Vorrat kocht für Tage, an denen sie abwesend sein muß oder mehr als sonst in Anspruch genommen ist; sie bereitet Speisen auf Vorrat, um sie auf Ausflügen oder in den Wochenendaufenthalt mitzugeben oder mitzunehmen, denn auch fertigzubereitete Speisen lassen sich frischhalten; sie hebt Bratenreste auf, um sie zu gegebener Zeit wieder vorzusetzen. Sie empfindet Freude und Genugtuung, wenn sie ihre herrlichen Vorräte überblickt, und hört sich von den Gästen, denen sie die Schätze zeigt, mit berechtigtem Stolz als tüchtige Hausfrau preisen. Und alle diese Vorteile sichert sie sich mit leichter Mühe. Sie empfindet die Arbeit, die notwendig ist, kaum als Anstrengung. So einfach, so bequem ist alles eingerichtet. Das werden die nachfolgenden Ausführungen zeigen.



Der Vitaminreichtum der Haushaltskonserven

Die Ergebnisse der neuesten wissenschaftlichen Forschungen über den Vitamin- und Nährstoffgehalt der eingekochten Nahrungsmittel erhöhen die Bedeutung des Einkochens in Gläsern Marke WECK. Namhafte Forscher, wie die Professoren Scheunert, Ragnar-Berg usw., sowie ausgedehnte wissenschaftliche Untersuchungen der verschiedensten eingekochten Nahrungsmittel aus der Versuchsküche der Firma WECK weisen nach, daß das Einkochen nach den Anleitungen der Einkochbücher WECK die Nahrungsmittel einwandfrei und vollwertig frischhält.

„Einkochen“ oder nur „Luft entziehen“?

„Einkochen“ heißt: Nahrungsmittel durch Erhitzen in luftdicht verschließbaren Gläsern keimfrei machen und gleichzeitig von der Luft abschließen. Die Einkocheinrichtung, wie sie die Firma WECK Öflingen liefert, ist geeignet, Konserven so herzustellen, daß sie dauernd haltbar bleiben. Das Arbeiten mit den Einrichtungen Marke WECK nennt man „EINWECKEN“. Mit anderen Einrichtungen kann man nicht „EINWECKEN“!

Lediglich das Auspumpen von Luft aus dem Glas oder die durch Verbrennen von Weingeist an einer Vorrichtung am Deckel oder in besonderen schwimmenden Schälchen erzielte Luftverdünnung oder das Einblasen heißen Wasserdampfes genügen nicht, um Konserven dauernd haltbar zu machen.

Das ist unmöglich und verursacht Geldverlust! Deshalb weg mit den „Luftpump-“ oder ähnlichen sogenannten „Schnellverschlußverfahren“!

Verlangen Sie die ausführlichen Urteile von Fachleuten unentgeltlich!



Die Versuchsstelle für Hauswirtschaft
des Deutschen Frauenwerkes in Leipzig schreibt
unter anderem:

„Allein durch Schaffung eines luftverdünnten Raumes über dem Einmachgut werden die nach der Zubereitung noch vorhandenen bzw. die beim Einfüllen hinzugekommenen Keime (Reinfektion) weder entfernt noch vollständig abgetötet. Es gibt nämlich Keime (Sporen), die gegen Hitze äußerst widerstandsfähig sind. Sie können nur dadurch vernichtet werden, daß nach ihrem Auskeimen eine zweite oder sogar dritte Sterilisation erfolgt. Der luftverdünnte Raum wirkt durchaus nicht hemmend auf die Lebenstätigkeit aller Keime ein, denn es gibt solche (Anaerobier), für deren Entwicklung der Ausschluß von Luft besonders günstig ist.

Dank einer rührigen Reklame haben die „Frischhaltungsapparate“ dennoch in vielen Haushaltungen Eingang gefunden. Dazu mag auch der Hinweis beigetragen haben, daß dieses Schnellkonservierungsverfahren im Gegensatz zu der alten Sterilisiermethode die Vitamine weitgehend erhalten soll. Nach neueren Forschungen ist es aber nicht zutreffend, daß in den nach bewährten Vorschriften richtig sterilisierten Lebensmitteln die Vitamine gänzlich zerstört werden. Sie erleiden höchstens eine Quantitätseinbuße.

Die sich bei der Versuchsstelle und dem Städtischen Chemischen Untersuchungsamt in Leipzig immer mehr häufenden Klagen über die schlechten Erfahrungen mit „Frischhaltungsapparaten“ gaben, wiewohl die rein theoretischen Betrachtungen allein schon eine allgemeine Empfehlung der Apparate nicht zuließen, Veranlassung, eine umfassende praktische Prüfung der Frage vorzunehmen. Die Versuche wurden an Fleisch, Gemüse aller Art (grüne Bohnen, grüne Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Spargel, Pilze, Tomaten) und Obst (Stachelbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Pfirsiche, Pflaumen, Preiselbeeren, Apfelsinen) vorgenommen.

Das Ergebnis der Versuche entsprach den theoretischen Betrachtungen. Sie erbrachten den Beweis, daß die mit Luftverdünnung arbeitenden Apparate zur Haltbarmachung von Lebensmitteln im Haushalt nicht empfohlen werden können.

Auch die mit Heißdampf arbeitenden Apparate, deren Wirkung auf dem Prinzip der Luftverdünnung beruht, wurden eingehend geprüft. Die Ergebnisse dieser Versuche stimmten mit den obengeschilderten überein. Die Versuchsstelle muß daher auch diese Apparate ablehnen.“