

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

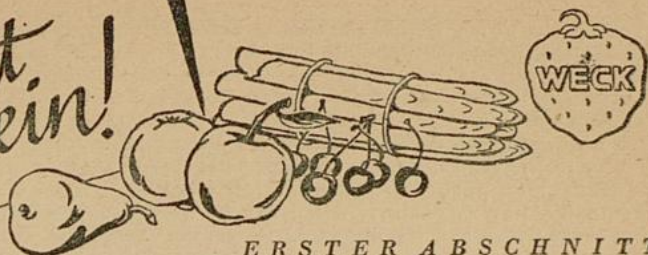
Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

Erster Teil

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, Apfelsmus) 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.“



Die Qualitätsmarke
für
KONSERVEN-
GLÄSER



ZWEITER ABSCHNITT

Die Hilfsmittel beim Frischhalten und ihre Behandlung

A. Gläser und Deckel

Bei der Verarbeitung der wertvollen Nahrungsmittel zu Dauerspeisen genügt nicht nur ein unbedingt sicheres Verfahren, sondern man braucht auch durchaus zuverlässige, guten Erfolg verbürgende Hilfsmittel. Den hohen Anforderungen, die an solche Hilfsmittel gestellt werden müssen, genügen die Konservengläser, Einkecheinrichtungen und Saftgewinner Marke WECK in vollkommener Weise. Der äußerst sorgfältig durchgeführte Herstellungsvorgang schließt jede Fehlerquelle aus.

Jedes Glas Marke WECK ist auf Sprung- und Verschlussicherheit geprüft!

Gerade auf den vollständig eben und glatt geschliffenen Rand des Glases und des Deckels wird bei der Herstellung wie auch bei der Nachprüfung besondere Sorgfalt gelegt, denn der ebene Schliff ist die Voraussetzung für einen festen und luftdichten Verschluss. Eine breitere Auflagefläche für den Ring, wie sie durch sogenannte Rillen im ungeschliffenen Glasrand herbeigeführt werden soll, ist nicht nur nicht notwendig und damit überflüssig, sondern sie erschwert auch das Öffnen der Gläser. WECK will der Hausfrau nur ein unbedingt zuverlässiges, fest schließendes Glas in die Hand geben, und deshalb verzichtet WECK nicht auf das Ebenschleifen der Glas- und Deckelränder. Es ist daher verständlich, wenn die Gläser Marke WECK wenige Pfennige mehr kosten als andere Konservengläser. Die Gläser Marke WECK sind aber dennoch sehr billig im Gebrauch. Ihre Zuverlässigkeit ist sprichwörtlich geworden.

Außerdem haben die Gläser Marke WECK den Vorzug, daß sie leicht gründlich gereinigt werden können. Es gibt keine scharfwinkligen Ecken und Falze, in denen Reste der Flüssigkeit oder des Inhalts sitzenbleiben können, die dann einen später eingefüllten Inhalt unbedingt verderben müssen. Gläser Marke WECK können auch ohne weiteres für jeden beliebigen Inhalt verwendet werden und brauchen im Innern keinen besonderen lackartigen Überzug, der sie gegen die Einflüsse der in den Nahrungsmitteln enthaltenen Säuren und Salze schützen müßte. Gläser Marke WECK können selbst in feuchten Kellern nicht anlaufen.

Ein weiterer Vorteil der Gläser ist die Durchsichtigkeit. Man kann jederzeit sehen, was im Glas ist. Es gibt keine unliebsame Verwechslung, die Kontrolle und die Nachprüfung sind ohne weiteres möglich, und man kann, wenn einmal etwas übersehen worden ist, rechtzeitig den Fehler erkennen und meist den Inhalt retten. Dazu bringt der Anblick der stattlichen Reihe von selbstbereiteten Dauerspeisen in den Gläsern Marke WECK der Hausfrau große Freude, und mit Stolz zeigt sie Freundinnen und Bekannten ihre Vorräte.

Wenn man gelegentlich dem Einwand begegnet, daß infolge der Durchsichtigkeit des Glases das Licht einen verfärbenden Einfluß auf den Inhalt ausübe, so ist dem entgegenzuhalten, daß man ein Verfärben, soweit es nicht auf die Sorteneigentümlichkeit der Nahrungsmittel zurückzuführen ist, dadurch vermeiden kann, daß man die Gläser dunkel stellt oder durch einen dunklen Vorhang gegen das Licht schützt. Ferner sind auch die Gläser sozusagen keiner Abnutzung unterworfen.

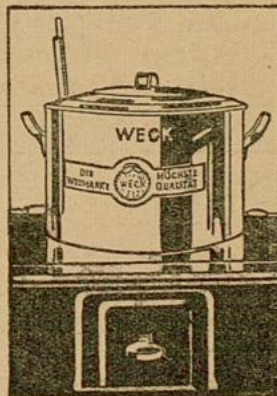
Schließlich sei auch hier gleich der Einwand widerlegt, als ob man mit Gläsern nicht schnell genug arbeiten könne. Wo es sich um einen großen Haushalt handelt oder wo große Mengen Obst, Gemüse oder gar Fleisch anfallen, kann man mit Hilfe des „Großküchen-Einkochtopfes“ Marke WECK an einem Tag über 100 Gläser sorgfältig und regelrecht einkochen, so daß ein schnelles und vor allem unbedingt zuverlässiges Einkochen gewährleistet ist. (Siehe die Beschreibung dieses Großküchentopfes!)

Die Gläser werden in zweckmäßiger Form und Größe geliefert. Sie können jederzeit für jeden beliebigen Inhalt verwendet werden. Die Gläser Marke WECK sind, wenn man sie mit der entsprechenden Vorsicht behandelt, von unbegrenzter Lebensdauer. Für ihre hochwertige Beschaffenheit bürgt das bekannte Gütezeichen „Die Erdbeere mit dem Wort WECK“, auf das man stets achten wolle, damit man auch wirklich die in der ganzen Welt millionenfach bewährten Gläser Marke WECK erhält und nicht etwa durch Mißbrauch des Markenwortes WECK oder der Ausdrücke „WECK-Gläser“, „Einwecken“ oder ähnliches getäuscht und zum Kauf geringwertiger Nachahmungen verleitet wird.

Die geleerten Gläser säubere man gleich in einer heißen iMi-Lösung und lasse sie auslaufen. Man stelle sie mit der Öffnung nach oben fort, damit sie keinen dumpfigen und muffigen Geruch annehmen. Die ebenso gereinigten Deckel lege man in ein Kästchen, in das man von vorn ein schrägstehendes Brettchen eingesetzt und zwei von vorn nach hinten steigende Lättchen angebracht hat. So schräg hintereinanderliegend, lassen sich die Deckel am besten vor Stoß und Absplitterungen schützen.



Das Kennzeichen für Gläser Marke WECK: die Erdbeerschutzmarke mit dem Wort WECK. Nur die so gekennzeichneten Gläser sind die weltbekanntesten und begehrtesten Konservengläser der Weltfirma J. WECK & CO., Öflingen (Baden).



Gläser und Flaschen Weltmarke WECK



brauchbar für alle Nahrungsmittel, wie
Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Sülze, Fische, Saft und Süßmost



WECK eng, 90 mm DIN

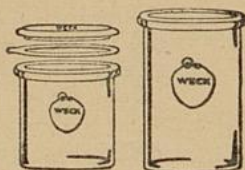


1/2 Ltr.
Nr. 2

1 Ltr.
Nr. 4

Dazu passend: Ring Nr. 15, Deckel
Nr. 11 B, Bügel Nr. 23 oder 23 A

Sehr weit, 155 mm DIN



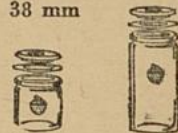
2 Ltr.
Nr. 7 D

3 1/2 Ltr.
Nr. 7 C

Ring Nr. 16 B, Deckel Nr. 13 B
Bügel Nr. 25 D

Miniaturgläser

sehr eng
38 mm



1/10 Ltr.
Nr. 65 C

1/5 Ltr.
Nr. 65 D

Ring 65 F, Deckel 65 E
Bügel Nr. 25 C

WECK weit, 120 mm DIN



3/4 Ltr.
Nr. 6 B

1 Ltr.
Nr. 6

1 1/2 Ltr.
Nr. 6 J

2 Ltr.
Nr. 7

Dazu passend: Ring Nr. 16, Deckel Nr. 13 A, Bügel Nr. 25 oder 25 E

Sturzgläser



1/2 Ltr.
Nr. 6 F

1 Ltr.
Nr. 6 H

WECK Saftflaschen



3/10 Ltr.
Nr. 8 C

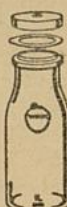
1/2 Ltr.
Nr. 8 D

3/4 Ltr.
Nr. 8 C

Dazu passend:
Ring Nr. 17
Stöpsel „ 14
Bügel „ 25 A

DIN

Haushalt-Konservenflasche.
Besonders für Süßmost u. Saft



Ring Nr. 10 B
Stöpsel „ 10 A
Bügel „ 10 C

Die Größen und Formen
der Gläser Weltmarke



entsprechen den Maßen
des Normenausschusses.

WECK ist berechtigt zur
Führung des Sonnenstem-
pels des Deutschen
Frauenwerks



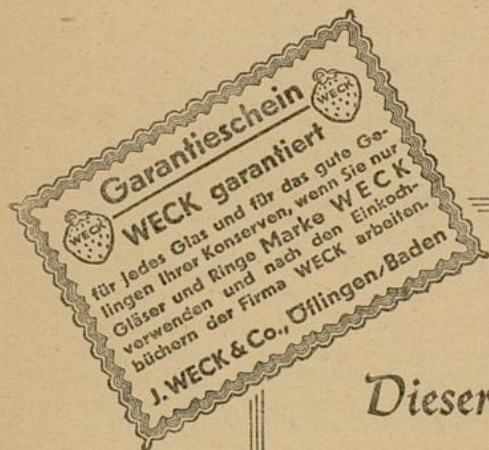
Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!

B. Gummiringe

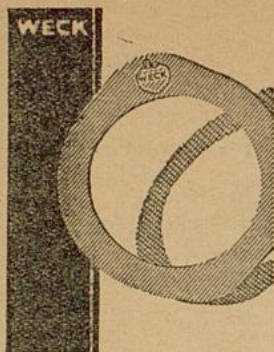
Die Gummiringe, die zwischen Glas- und Deckelrand gelegt werden, dienen dazu, den vollständig luftdichten Abschluß herbeizuführen und zugleich ein bequemes Öffnen des Glases zu ermöglichen.

Von der Beschaffenheit des Gummiringes hängt viel für das Gelingen des Frischhaltens ab. Er darf nicht hart sein und nicht die geringste Beschädigung haben, weil diese der Luft den Zutritt gestatten würde. Er muß elastisch sein, weil er andernfalls beim Ziehen an den Ansätzen zerreißen würde. Von den Gummiringen gilt deshalb ganz besonders, daß nur die besten gut genug sind. Man nehme deshalb nur die aus den besten Rohstoffen mit peinlichster Sorgfalt hergestellten Gummiringe Marke WECK, die durch den Stempel „WECK“ in der Erdbeere auf einem der Ansätze gekennzeichnet sind. Nur, wenn zu den Gläsern Weltmarke WECK, sowohl neuen wie alten, auch die Geräte und Zubehörteile und vor allem die Ringe Marke WECK verwendet werden, garantiert WECK für jedes Glas. Billige Nachahmungen, die vielleicht gar unter Mißbrauch der Markenwörter „WECK“ oder „Einweck“ als gleich gut, als „passend für WECK“, als „WECKform“, als „We-Form“, als „zum Einwecken“ oder ähnlich angeboten werden, weise man zurück. Man wolle uns etwaigen Mißbrauch anzeigen.

Stets achte man auf die Erdbeermarken WECK! Nur wer ausschließlich die Marke WECK verwendet, darf sich des Ausdrucks „einwecken“ bedienen.



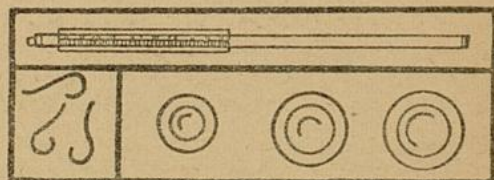
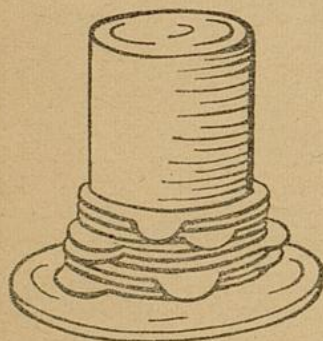
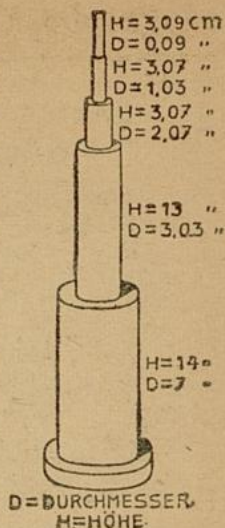
Dieser Garantieschein
liegt jedem Glas
Marke WECK bei



Das Kennzeichen für die Gummiringe Marke WECK: die Erdbeerschutzmarke mit dem Wort WECK. Nur so gekennzeichnete Ringe sind WECK-Ringe. Sie gewährleisten sicheren Verschluss und mehrmaligen Gebrauch.

Bei der Frischhaltung von Fleisch und fetthaltigen Speisen wirken die aufsteigenden Dämpfe und Flüssigkeiten leicht nachteilig auf den Gummi, so daß dieser wellig wird. Dem Mißstand begegnet man, wie später zu zeigen sein wird, dadurch, daß man die Gläser nicht zu hoch füllt und daß man langsam erhitzt.

Von größter Wichtigkeit ist auch die richtige Behandlung der Ringe vor und nach dem Gebrauch. Für die Behandlung bringen die Ausführungen auf der folgenden Seite besondere Winke und Anleitungen. Wer diese befolgt, wird an seinen Ringen Marke WECK Freude haben und sie oftmals benutzen können.



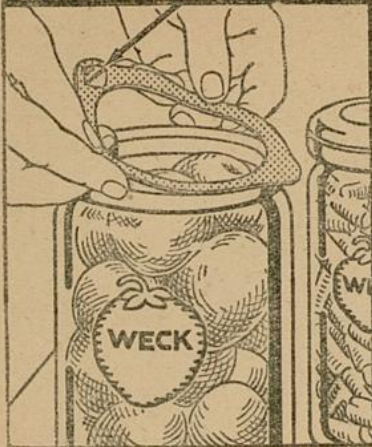
Wer es ganz bequem und schön haben will, nehme ein Kistchen, in dem man drei oder mehr Holzrollen für die verschiedenen Ringweiten befestigt. Man kann zugleich auch noch eine Ecke für Federn und Bügel und einen Raum für das Thermometer einbauen.

Sagen Sie Ihren Bekannten



daß nur der von „einwecken“ sprechen darf, der ausschließlich die Gläser und Geräte Weltmarke WECK, der Firma WECK Oflingen benutzt!

**Konservenglasringe Marke WECK
erkennen Sie an diesem Stempel!**



Ihre Konserven gelingen,

wenn Sie zu den Gläsern Marke WECK auch Ringe Marke WECK, beide mit der Erdbeerschutzmarke gekennzeichnet, verwenden. Ringe Marke WECK halten länger, wenn sie richtig behandelt werden.

Folgende Winke mögen Ihnen helfen:

Reinigen. Vor dem Gebrauch wie auch nach dem Leeren der Gläser wasche man die Ringe Marke WECK in gut warmer iMi-Lösung, spüle sie mit frischem Wasser gründlich ab, lege sie zum Trocknen auf ein nicht faserndes Tuch und decke ein gleiches Tuch darüber. Beim Abreiben der Ringe könnten leicht Fasern an ihnen

haften bleiben, die einen luftdichten Verschuß der Gläser unmöglich machen.

Aufbewahren. Die Ringe Marke WECK sollen an einem kühlen, dunklen, trockenen, luftigen aber nicht zugigen Ort liegend, niemals hangend aufbewahrt werden. Am besten legt man sie in eine Pappschachtel, deren Stirnseiten durchlöchert sind, damit Luft Zutritt hat. Auch die fertigen Konserven soll man an einem so beschaffenen Ort aufbewahren. Andernfalls trocknen die Ringe aus und werden hart und brüchig und damit für später unbrauchbar.

Ringe Marke WECK nie am Herd oder in der Sonne aufbewahren und nie an den Fensterrahmengriff oder an einen Nagel an der Wand aufhängen.

Fett und Säuren von den Ringen fernhalten! Diese greifen die besten Gummiringe an und weichen sie auf. Die Ringe weiten sich und sind später unbrauchbar.

Fetthaltige Nahrungsmittel nicht zu hoch einfüllen! Solche Inhalte höchstens bis 2 Finger breit unter dem Rand einfüllen. Stark steigende Wurst- und Pastetenmassen nur bis zu $\frac{2}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ der Gläserhöhe füllen!

Nie zu stark kochen lassen! Es kann leicht etwas vom Inhalt auskochen und den Ring angreifen. Außerdem besteht die Gefahr, daß das Glas nicht luftdicht schließt.

Ringe vor trockener Hitze schützen! Am besten ist die Erhitzung im Wasserbad. Wer aber in den Brat- oder Backröhren von elektrischen oder Gasherden oder in Grudeherden einkochen muß, stelle ein Gefäß mit Wasser ein, damit der Dampf die Ringe feucht hält. Vor allem dafür sorgen, daß die Ringe nicht zu nahe an der Heizquelle sind!

Deshalb nicht zu hohe Gläser verwenden!

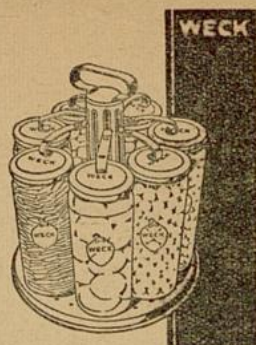
C. Einkochgeräte und weitere Hilfsmittel Marke WECK

Der einfache, aber sinnreich gearbeitete Gläserhalter (Apparat) Nr. 18 dient dazu, die Gläser während des Erhitzens und bis zum Erkalten mittels Federn festzuhalten. Der Gläserhalter besteht aus einer starken durchlocherten Bodenplatte, auf der in der Mitte eine mit Schlitzfenstern für die Federn versehene Röhre senkrecht befestigt ist. Er ist im Vollbade verzinkt und hat eine lange



Einkochtopf Marke WECK. Seine solide, starke und praktische Ausführung hat ihn bei allen Hausfrauen beliebt gemacht. Er dient zugleich als Topf zum Saftgewinner WECK Nr. 48 C.

Lebensdauer. Passend zu diesem Gläserhalter wird der Einkochtopf Marke WECK geliefert, der unter Nr. 30 verzinkt und unter Nr. 31 braun-emailliert hergestellt wird. Hat man nur ein oder zwei Gläser einzukochen, ist es zweckmäßig, den kleinen Gläserhalter (Nr. 19) und den kleinen Einkochtopf (Nr. 29) zu benutzen, um Heizstoff zu sparen.



Gläserhalter Marke WECK haben sich in ihrer zweckmäßigen, starken Ausführung außerordentlich bewährt. Während andere Gläserhalter nur 6 Gläser zu fassen vermögen, gehen auf den Gläserhalter Marke WECK sieben 1 Liter-Gläser.

Der Großküchen-Einkochtopf WECK

Die Firma WECK liefert aber auch für Großküchen einen besonders großen Einkochtopf mit 50 cm Durchmesser, der 23 hohe Gläser mit 1 Liter Inhalt, 12 mit 2 Liter oder 5 mit 3 1/2 Liter faßt. Dieser sehr große Topf bewährt sich ganz besonders bei der Hausschlachtung, weil er durch sein großes Fassungsvermögen das Einkochen großer Mengen Konserven ganz bedeutend beschleunigt. Wenn die Anschaffung dieses sehr großen Topfes für einen einzelnen Haushalt zu teuer erscheinen sollte, empfiehlt sich die Anschaffung gemeinsam mit befreundeten Haushaltungen oder die leihweise Benutzung gegen eine Leihgebühr, die man der anerkannten WECK-Verkaufsstelle zahlt.

Gegebenenfalls kann man auch einen etwa vorhandenen Wasch- oder Futterkessel benutzen. Man läßt sich dann einen durchlocherten Blecheinsatz oder einen Holzrost, gegebenenfalls auch zwei solche machen. Auf diese Roste werden die Gläser gestellt. Der zweite Rost wird auf die Bügel der auf dem ersten Rost stehenden Gläser gelegt. Alsdann setzt man die zweite Reihe Gläser darauf. Den Zwischenrost kann man auch entbehren, wenn man die untere Lage Gläser so stellt, daß man die zweite Lage jeweils zwischen die Bügel der unteren Gläser stellen kann. Den Deckel müßte man allerdings mit einem Loch für das Thermometer versehen lassen, und

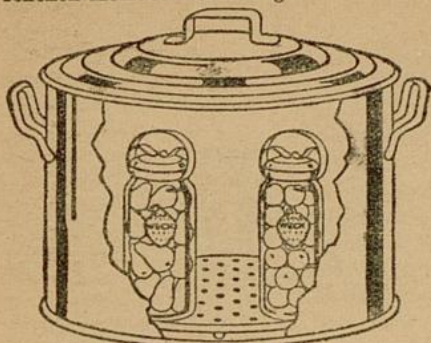


Klein. Gläserhalter WECK (Nr. 19)

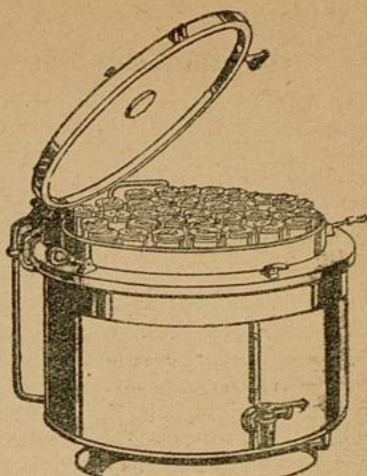


Kleiner Einkochtopf WECK (Nr. 29)

zwar so, daß das Thermometer noch in das Wasser hineinragt. Gegebenenfalls läßt man sich einen mit dem Thermometerloch versehenen Holzdeckel anfertigen.



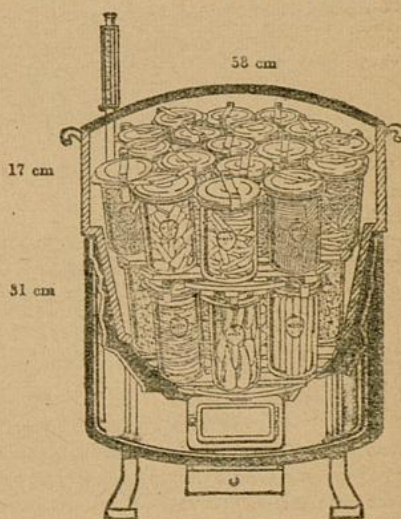
Großküchen-Einkochtopf WECK (Nr. 30 A)



Anstaltskessel

Man füllt das Wasser erst ein, nachdem die Gläser auf den Rost gestellt sind. Das Wasser kann über den untersten Gläsern stehen, denn der Bügeldruck verhindert, daß Wasser in das Glas eindringt. Nach Ablauf der Einkochzeit läßt man zunächst vom unteren Hahn oder mittels eines Saugschlauches das Wasser ab, um dann die Gläser herauszunehmen. Man nehme immer zuerst die außenstehenden Gläser heraus, damit der Rost nicht umkippen kann. Bei dem großen Durchmesser solcher Kessel kann man eine sehr große Anzahl Gläser auf einmal erhitzen. Der abgebildete Kessel faßt z. B. im unteren Teil 21 Gläser Marke WECK Nr. 4 zu 1 Liter. Der obere Teil faßt 18 Gläser Marke WECK Nr. 6H zu 1 Liter. Ein anderer Kessel mit 65 cm Durchmesser oben, 53 cm Durchmesser unten und 36 cm Höhe würde etwa 25 Gläser Marke WECK Nr. 4 fassen. In diesem Waschkessel lassen sich also insgesamt 32 bis 48 Gläser mit zusammen 36—48 Liter Inhalt auf einmal unterbringen.

In Betrieben, zumal in Anstalten, Sanatorien, Krankenhäusern u. ä. benutzt man zum Einkochen größerer Mengen Konserven mit gutem Erfolg die vorhandenen großen Koch- bzw. Dampfkessel. Zum Einstellen der Gläser läßt man sich geeignete Körbe herstellen, mittels deren man die Gläser in die Kessel stellt. Es können bis zu 100 oder gar 150 Gläser auf einmal eingestellt werden. Die Erhitzung erfolgt im Wasser- oder Dampfbad. Viele Anstalten stellen auf diese Weise viele Tausende Konserven jährlich in den Gläsern Marke WECK her. Sie sind mit diesem Verfahren außerordentlich zufrieden.



Boden des Kessels 46 cm

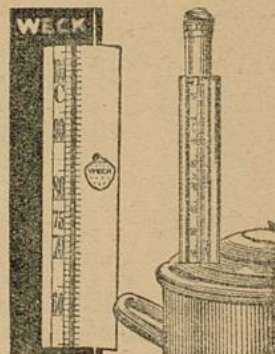
Das Thermometer Marke WECK

Zu Gläserhalter, Topf, Federn und Bügeln tritt als ein weiteres, sehr wichtiges Hilfsmittel der Frischhaltung das Thermometer (Nr. 35 B). Um die Hitze genau feststellen zu können, ist unbedingt ein Thermometer erforderlich. Auch hier scheint der Hinweis unerlässlich, daß die von der Firma WECK gelieferten Thermometer sich in jahrzehntelangem Gebrauch aufs beste bewährt haben und deshalb empfohlen werden dürfen; und es ist nicht überflüssig, vor minderwertigen, vielleicht auf den ersten Blick etwas billiger erscheinenden Nachahmungen dringend zu warnen.

Um Mißerfolge zu vermeiden, ist von Zeit zu Zeit das Thermometer nachzuprüfen. Bei Unregelmäßigkeiten, wie ruckweisem Steigen oder unterbrochener Quecksilbersäule, ist eine Probe auf Zuverlässigkeit vorzunehmen. Gelingt es nicht, etwaige Zwischenräume dadurch zu beseitigen, daß man das Thermometer in der Mitte faßt und die Quecksilberkugel nach unten kräftig schlägt, so wie man es mit Fieberthermometern tut, dann ist schon hierdurch die Unbrauchbarkeit erwiesen. Gelingt dies dagegen, so stellt man einen weiteren Versuch an. Zunächst wärmt man das Thermometer mit der Schutzhülse in warmem Wasser vor, hält es dann in ein Gefäß mit kochendem Wasser und sieht zu, ob die Quecksilbersäule gleichmäßig steigt. Nur wenn das der Fall ist, ist das Thermometer unverletzt. Dagegen ist es beschädigt und durch ein neues zu ersetzen, wenn das Quecksilber unregelmäßig und ruckweise steigt und, nachdem es aus dem Wasser genommen worden ist, stoßweise wieder fällt.

Hierbei ist aber ein Umstand nicht außer acht zu lassen. Wir sind zu sagen gewohnt, daß das Wasser bei einer Hitze von 100 Grad Celsius kocht. Das ist nur bedingt richtig. Genau und vollständig müßte man sagen, daß die Siedetemperatur des Wassers bei einem Barometerstande von 760 Millimetern 100 Grad Celsius beträgt. Der Barometerstand von 760 Millimetern entspricht dem mittleren Luftdrucke in Höhe des Meerespiegels. Hiermit ist schon gesagt, daß sich der Luftdruck mit der Höhenlage des Ortes über dem Meeresspiegel verändert, und zwar sinkt der Barometerstand annähernd für je 11 Meter größere Höhe über dem Meeresspiegel um 1 Millimeter. Wie allgemein bekannt ist, schwankt der Barometerstand auch an ein und demselben Orte oft innerhalb kurzer Zeit beträchtlich.

Bei einem höheren oder tieferen Barometerstande als 760 Millimeter wird der Siedepunkt des Wassers später oder früher erreicht als bei 100 Grad Celsius. Es ergibt sich also nach dem vorher Gesagten, daß das Wasser infolge des wechselnden Luftdruckes an demselben Orte zu verschiedenen Zeiten verschieden schnell kocht, daß ferner das Wasser auf den Bergen eher kocht als zu derselben Zeit im Tale. Man kann für je 300 Meter größere Orthöhe eine um ziemlich genau 1 Grad niedrigere Siedetemperatur des Wassers annehmen; in München z. B., 520 Meter über dem Meeresspiegel, kocht das Wasser demnach (bei mittlerem Barometerstande!) bei etwas über 98 Grad Celsius.



Thermometer Marke WECK sind geprüft und zuverlässig im Gebrauch. Sie gewährleisten sicheres Anzeigen der vorgeschriebenen Hitzegrade. Sie erkennen das Thermometer ebenfalls an der Erdbeer-Schutzmarke WECK auf der Skala.

Aus diesen Ausführungen erhellt, daß ein Thermometer nicht stets deshalb als unrichtig bezeichnet werden darf, weil es, in kochendes Wasser gestellt, wenige Grade über oder unter 100 zeigt. Überhaupt ist vor übergroßer Besorgnis und Ängstlichkeit zu warnen.

Ein gutes Thermometer kann, wenn es vorsichtig und richtig behandelt wird, jahrzehntelang gebraucht werden. Selbstverständlich ist, da es sich um leicht zerbrechliches Glas handelt, daß man es nie hart aufstoßen, auch nicht auf den heißen Herd legen darf; in letztem Falle müßte die das Quecksilber enthaltende Röhre zerspringen, da sie nur auf eine Erhitzung bis zu etwa 110 Grad eingerichtet ist, die Herdplatte aber viel heißer sein kann. Das Thermometer soll stets hangend, nie liegend oder stehend aufbewahrt werden.

Das Thermometer wird zum Schutze gegen Beschädigungen in einer Blechhülse Nr. 35 C geliefert, die zugleich das richtige Anbringen im Topf während des Erhitzens wesentlich erleichtert. Muß einmal das Thermometer ersetzt werden, so genügt es, ein Ersatzthermometer ohne Schutzhülse zu erstehen. Dieses setzt man in folgender Weise in die Hülse ein: man steckt den beigegebenen, in der Mitte mit einem kleinen Loch versehenen Kork an die Spitze des Quecksilberbehälters, führt hierauf das Thermometer mit dem Kork vorsichtig in die Blechhülse hinein und füllt deren freibleibenden oberen Raum mit der beigegebenen Watte aus, so daß das Thermometer festsetzt, aber sich dennoch bewegen kann. Es ist wichtig, daß die Spitze des Quecksilberbehälters genau in der Mitte des Korkes steht, damit das Glas nicht mit der Wand der Blechhülse in Berührung kommt.



Die neue Thermometer-Hülse, Marke WECK, aus Holz Nr. 35 D (DRGM. angem.), erfreut sich besonderer Beliebtheit. Diese Hülse erfüllt ihren Zweck vollkommen und hat dabei folgende Vorzüge:

1. Sie trägt das Thermometer, ohne es zu klemmen.
2. Sie schützt die dünne Fußröhre des Thermometers vor Stoß und Verletzung.
3. Sie läßt sich leicht und bequem in das Thermometerloch des Topfdeckels stecken und dichtet dieses infolge der konischen Ausführung des Kopfes gut ab.
4. Sie bewirkt durch die Löcher im Fuß, daß das allmählich heißer werdende Wasser die Quecksilberkugel gut umspült.
5. Sie ermöglicht eine leichte Ablesbarkeit der Thermometer-Skala, weil diese frei steht.

Da das Thermometer am besten hangend aufbewahrt wird, bindet man um den konischen Kopf der Hülse einen Bindfaden mit Schleife zum Aufhängen. Oder man nagelt zwei gebogene Pappstreifen, oder ähnliches – den oberen Bogen etwas weiter als den unteren – so an eine Wand, daß man die Hülse mit dem Thermometer einstecken kann.

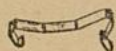


Bügel, Federn, Schutzkörbchen, Topfeinlagen

Zum Verschließen der Gläser bedient man sich der Bügel oder Federn. Sie werden entsprechend den verschiedenen Größen und Formen der Gläser und Flaschen in verschiedener Ausführung geliefert.



Nr. 23 (eng)
Nr. 25 (weit)



Nr. 23 A (eng)
Nr. 25 E (weit)



Nr. 25 A
Nr. 25 B



Nr. 25 D
(sehr weit)



Nr. 25 C
(sehr eng)



Nr. 10 C

Bei den Bügeln ist ebenso wie bei den Federn zu beachten, daß sie einen genügend starken Druck auf die Deckel ausüben müssen. Der Druck muß so stark sein, daß sich die Deckel gerade noch heben lassen.



Nr. 27

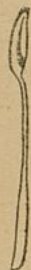
Werden die Gläser mit Bügeln verschlossen, dann dürfen sie nicht unmittelbar auf den Boden des Topfes gestellt, sondern müssen von diesem durch eine Unterlage getrennt werden, da sie sonst unter der zu starken Einwirkung des Feuers zerspringen. Diesem Zweck dienen die Schutzkörbchen (Nr. 27) und



Nr. 33 und 33 A

die Topfeinlagen (Nr. 33 und 33 A). Mit Bügeln verschlossene Gläser sollen im Topf möglichst dicht aneinandergestellt werden, damit sie nicht umfallen.

Weitere Hilfsmittel, die zwar nicht unbedingt notwendig sind, aber die Arbeit beim Einkochen erleichtern, sind nachstehend abgebildet.



Nr. 47



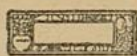
Nr. 40



Nr. 43



Nr. 70



Schildchen
Nr. 46



Nr. 42

Es sind die nebenstehenden Hilfsgeräte, die einer näheren Beschreibung nicht bedürfen: Der Löffel Nr. 47 und der Holzstößer Nr. 40 zum Einlegen der Früchte in die Gläser; der Kirschenentsteiner „Hejo“ Nr. 70; der Trichter aus Glas Nr. 43, der das Einfüllen in die Gläser erleichtert und zugleich die Ränder der Gläser vor Beschmutzen mit Flüssigkeit schützt; die Bürsten Nr. 42 zum Reinigen der Gläser; die Schildchen Nr. 46 zum Aufkleben auf die Gläser, bestimmt zur Aufnahme der Angaben über den Inhalt der Gläser, über den Tag, an dem erhitzt worden ist, usw.

Nach Gebrauch der Geräte aus Metall sind diese gut auszutrocknen, und wenn sie für längere Zeit nicht gebraucht werden, hauchartig mit Fett einzureiben.

D. Saftgewinner Marke WECK

Die Beschreibung der Saftgewinner Marke WECK und die Gebrauchsanweisung für diese finden Sie auf den Seiten 25 bis 40.

Die erste Einkochküche der Welt 1804

Die Grundlage für die ältesten und
führenden Konservengläser

M A R K E
WECK

Die nachfolgenden Abbildungen zeigen die
Einrichtungen und Räume einer Nachbil-
dung der Einkochküche des französischen
Kochs François Appert aus dem Jahre 1804,
welche dieser in seinem Buch

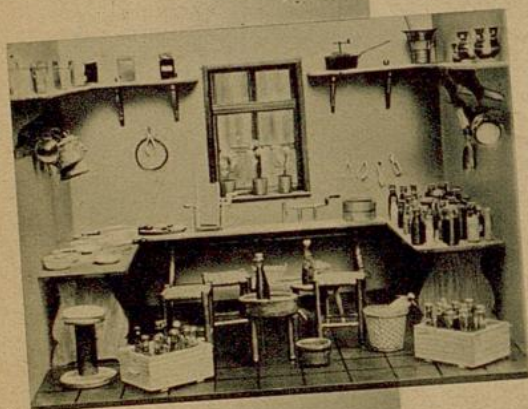
»LE CONSERVATEUR«
von dem die Firma WECK, Öflingen, ein
letztes Stück in ihrem Archiv hat, aus-
führlich beschrieben und abgebildet hat.





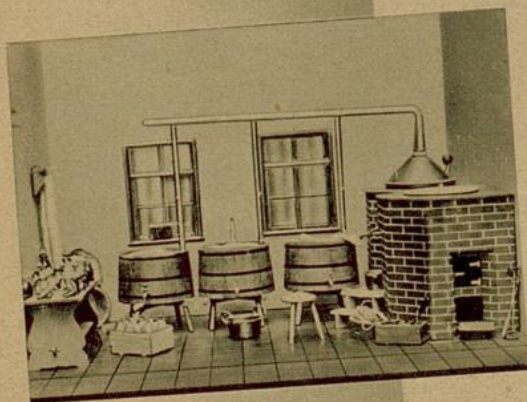
1. Raum

Die Küche mit dem Küchengeräth, den Herden und den Geräten, die für die Vorbereitung der zum Einkochen bestimmten Nahrungsmittel notwendig waren.



2. Raum

Hier waren die Hilfsgeräte untergebracht, die für die Vorbereitungsarbeiten, für das Verschließen und das Verpacken der Gläser und der Flaschen erforderlich waren.



3. Raum

In diesem Raum befanden sich zwei Herde mit eingemauerten Kupferkesseln u. drei Bottiche. In diesen wurden mittels einströmenden Wasserdampfes die in Gläsern und Flaschen gefüllten Nahrungsmittel eingekocht.



4. Raum

Dieser Raum war für das Putzen und die Vorbereitung von Obst, Gemüse und Fleisch bestimmt.



5. Raum

Auch dieser Raum diente der Vorbereitung. Vor allem wurde hier mittels einer Kelter Saft gewonnen, der später eingekocht oder zu Gelee verarbeitet wurde.



6. und 7. Raum

Diese beiden Räume dienen zum Spülen und Reinigen der Gläser und der Flaschen wie auch zum Lagern der fertig eingekochten Nahrungsmittel sowie auch zum Verpacken und Versenden derselben.

So großartig die Erfindung für die damalige Zeit war, so wenig war sie für die Hausfrau unmittelbar verwertbar, denn es fehlte noch an geeigneten, leicht zu handhabenden Gläsern und Geräten, die den Verschuß ermöglichen sollten.

Deshalb haben unsere Großmütter und Urgroßmütter immer nach den alten, unzulänglichen Verfahren gearbeitet. Sie kochten einige Nahrungsmittel, besonders Obst, mit reichlichen Zuckermengen ein, um sie dann in Gläsern, Flaschen, Krügen oder Steintöpfen mit Pergamentpapier aufzuheben. Sie legten gewisse Gemüse mit reichlicher Salzzugabe in Steintöpfe oder Fässer, um sie so vergären zu lassen. Sie salzten und räuchereten Fleisch, um es so für längere Zeit haltbar zu machen, oder sie setzten chemische Erhaltungsmittel zu, um so das Ziel zu erreichen.

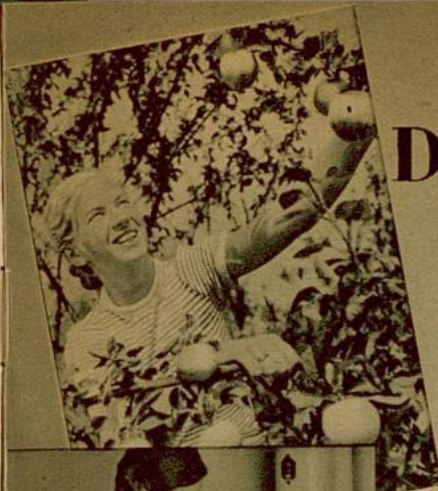
Alle diese Verfahren waren aber nicht nur umständlich, sondern zumeist auch gesundheitsschädlich, weil sie die wertvollsten Bestandteile der Nahrungsmittel, besonders die Vitamine, völlig zerstörten.

Erst in den 90er Jahren wurden praktische und zweckmäßige Gläserverschlüsse und Geräte erfunden, die der Hausfrau ermöglichten, sich die Vorteile des Einkochens voll zunutze zu machen. Durch die umfassende eindringliche Aufklärungsarbeit der Firma J. Weck & Co., Öflingen, wurden diese Einrichtungen in verhältnismäßig kurzer Zeit allgemein bekannt. Die tüchtigsten Hausfrauen erfaßten sofort, welche große Vorteile das Einkochen in Gläsern Marke WECK ihnen bringen könnte. Sie erkannten auch die große volkswirtschaftliche Bedeutung des Einkochens, denn sie konnten jetzt die reichlichen Mengen Nahrungsmittel, die bei uns nur zu gewissen Zeiten heranreifen und, wenn sie nicht sofort verwertet werden konnten, verderben mußten, vor dem Verderben retten und sie so für die Volksernährung sicherstellen.

Kein Wunder daher, daß die Einkochgläser und -geräte Marke WECK in kurzer Zeit einen Siegeszug nicht nur durch die engere Heimat, sondern über die ganze Welt machten. Die Marke WECK ist heute in allen Erdteilen und in allen Zonen im Gebrauch und erfreut sich stets zunehmender Beliebtheit. Das ist auch zu natürlich, denn die Hausfrau legt den größten Wert auf peinlichste Sauberkeit und Hygiene. Ein Glas Marke WECK kann sie leicht und ohne viel Mühe gründlich säubern; jedes Fleckchen, das zurückbleiben würde, würde sie sehen. Scharfe Ecken und Winkel gibt es beim Glas Marke WECK nicht. Es kann also nichts darin hängen bleiben, was einen später eingefüllten Inhalt verderben würde. Ein Glas Marke WECK wird auch nicht von Säuren oder Salzen, die in den Nahrungsmitteln mehr oder weniger enthalten sind, angegriffen, und es kann kein über oder unangenehmer Geschmack auf den Inhalt übertragen werden. Das Glas Marke WECK läßt auch den Inhalt stets erkennen und beobachten; unangenehme Verwechslungen gibt es nicht. Das Glas Marke WECK kann selbst in feuchten Kellern nicht angefressen und für später unbrauchbar werden. Es behält auch stets sein volles Inhaltsmaß bei und kann immer und immer wieder für beliebigen und verschiedenen Inhalt verwendet werden. Es ist von langer Lebensdauer, ja man kann sagen, wenn es nicht durch Unachtsamkeit oder unsachgemäße Behandlung zertrümmert wird, würde es ewig halten.

Die große Verbreitung und das unbedingte Vertrauen der Hausfrauen aller Welt verpflichtet aber nicht zuletzt die Fa. J. Weck & Co., Öflingen/Baden, nur Einrichtungen und Gläser in stets gleichbleibender bester Beschaffenheit und höchster Vollendung zu liefern.

Vertrauen deshalb auch Sie der Marke WECK! Sie werden stets zufrieden sein! Und wenn Sie einmal auf Schwierigkeiten stoßen, dann wenden Sie sich vertrauensvoll an die Beratungsstelle und Versuchsküche der Fa. Weck, Öflingen! Sie erhalten dort kostenlos über alle Einkochfragen zuverlässige Auskunft.



DER Einkoch- Vorgang in Bildern



A. Reinigen der Gläser, Deckel und Gummiringe

Während oder bevor man die Nahrungsmittel vorbereitet, reinigt man mit einer Bürste die Gläser in heißer iMi-Lösung, spült sie mit kaltem Wasser nach und läßt sie auslaufen. Besonders sorgfältig müssen die Glasränder und Deckel gereinigt werden. Die Gläser mit einem Tuch auszutrocknen ist nicht erforderlich, und die Ränder mit einem trockenen Tuch abzuwischen durchaus verwerflich. Etwa an den Rändern zurückgebliebene Fasern des Tuches könnten, so klein sie sind, den Verschluß gefährden. Die Gummiringe werden nach der angegebenen Anleitung ebenfalls in iMi-Lösung gewaschen. Sie sollen trocken aufgelegt werden.

B. Einfüllen in die Gläser

Die Gläser schön zu füllen ist eine Kunst, die einige Übung erfordert. Der Inhalt darf nicht gepreßt werden, muß aber, damit der Raum des Glases ausgenutzt wird, ziemlich fest aufeinanderliegen. Dies erreicht man dadurch, daß man das Glas jedesmal, wenn man eine Lage eingefüllt hat, auf ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch aufstößt und zugleich mit dem Stößer Nr. 40 den Inhalt festhält. Man hält das Glas hierbei schräg, so daß der Stoß auf den starken Bodenrand trifft, und wendet es im Kreis, damit der Inhalt sich an jeder Stelle des Glases fest auflegt. Beim Einfüllen leisten auch der Löffel Nr. 47 und der Trichter aus Glas Nr. 48 gute Dienste. Dieser schützt vor allem die Glasränder vor dem Beschmutzen mit Flüssigkeiten. Obst und Gemüse füllt man bis zum Rand des Glases, Fleisch und Fleischspeisen bis etwa drei Viertel, Puddings und Kuchen bis etwa zur Hälfte der Glashöhe ein. Obst und Gemüse dürfen deshalb bis zum Rand des Glases reichen, weil sie unter der Einwirkung der Hitze zusammenfallen und dann einen geringeren Raum einnehmen. Hat man sie nicht hoch genug eingefüllt, dann bleibt ein unverhältnismäßig großer Teil des Glasraumes unausgenutzt.





Das Obst, das bekanntlich nicht vorgekocht wird, kommt kalt in die Gläser. Dagegen füllt man das gekochte oder mit Fett fertig gedünstete Gemüse und das gekochte, geschmorte oder gebratene Fleisch durchweg heiß ein. Auch Sulz und Mus füllt man heiß ein, läßt dann aber die Gläser, entgegen dem Verfahren bei anderen Nahrungsmitteln, kurze Zeit offenstehen, bis sich der Inhalt ein wenig abgekühlt hat und fest geworden ist. Andernfalls würde er leicht flüssig bleiben.

C. Einfüllen der Flüssigkeit

Die Nahrungsmittel werden meist mit einer Flüssigkeit übergossen. Welche Flüssigkeiten im einzelnen Falle gewählt werden und wie sie beschaffen sein sollen, ist in den Anweisungen angegeben. Hier ist nur noch einmal zu betonen, daß der Zusatz der Flüssigkeit überhaupt lediglich der Verbesserung des Aussehens, der Zusatz bestimmter Flüssigkeiten der Verbesserung des Geschmacks dient, die Wahl deshalb auch vom Geschmack des einzelnen bestimmt wird.

Damit man die Flüssigkeit, zumal bei der Bereitung der Zuckerlösungen, richtig abmessen kann, sei bemerkt, daß die Auffüllflüssigkeit etwa ein Drittel des Glasinhalts ausmacht.

Bei Obst soll die Flüssigkeit kalt oder warm über die Früchte gegossen werden. Das gilt in erster Linie für helle Früchte. Bei Gemüse kann die Flüssigkeit kochend-heiß oder kalt verwendet werden. Nicht einwandfreies Wasser sollte man nur abgekocht verwenden. Wenn man heiße Flüssigkeit aufgießt, stellt man das Glas zum Schutze gegen ein Zerspringen auf ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch.

Die Flüssigkeit muß beim Obst und beim Gemüse etwa 2 cm unter dem Rand des Glases bleiben; bei Fleisch und Fleischspeisen darf sie nur bis zur halben Höhe des Glases stehen; der Braten braucht überhaupt nicht mit Brühe bedeckt zu sein. Man gibt beim Fleisch in der Regel nur die Flüssigkeit zu, die sich bei der Bereitung ergeben hat. Füllt man die Flüssigkeit höher als angegeben ein, dann läuft man Gefahr, daß sie an den Gummiring gelangt, weil sie beim Erhitzen steigt oder beim Einstellen der Gläser in den Halter geschüttelt wird. Einige Flüssigkeiten, wie die klebrige Zuckerlösung oder fetthaltige gallertartige Brühen, halten dann den Ring am Glase fest. Dieser scheinbare Verschuß löst sich aber bald. Ein dauernder Verschuß wird überhaupt nicht erzielt, denn die Klebmasse zwischen Ring und Glas wirkt ebenso wie eine Unebenheit der Ränder: die Außenluft hat Zutritt zu dem Glasinhalt und hebt den scheinbar hergestellten Verschuß bald auf. Um zu verhüten, daß beim Einfüllen Tropfen auf den Rand fallen oder Sprünge am Glasrand durch heiße Tropfen entstehen, benutze man den Trichter Nr. 48 aus Glas. Dieser hat eine weite Ausflußöffnung und schützt die Ränder infolge seiner zweckmäßigen Form. Nach dem Füllen wischt man die Ränder mit einem feuchten, nicht fasernden Tuche sorgfältig ab, reibt sie aber nicht trocken.

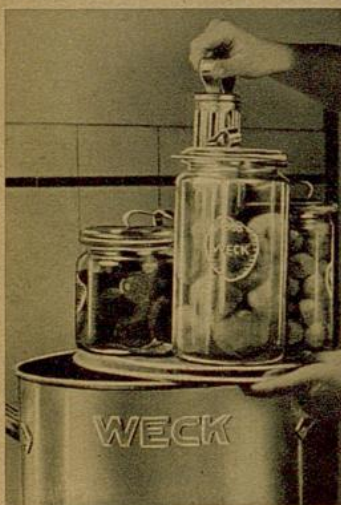
D. Befestigen der Gläser auf dem Gläserhalter

Die vorschriftsmäßig gefüllten Gläser werden mit Ring und Deckel verschlossen. Zweckmäßig ist es, zumal für Anfängerinnen, die Ringe nicht tropfnaß, sondern fast trocken auf die Glasränder zu legen. Wenn Glasrand und Ring naß sind, gleitet der Deckel allzu leicht hin und her, wenn das Glas unter Federdruck gesetzt wird. Der Deckelrand könnte dann zu weit von der Mitte der Ringfläche gleiten, was einen Verschluss unmöglich macht. (S. auch „Zweiter Abschnitt B“.) Die fertigen Gläser werden im Gläserhalter befestigt. Man führt die Klauen der Federn in die Schlitzte ein, indem man die Federn quer hält, und dreht diese darauf so, daß ihr rund gebogenes Ende nach unten kommt; dann schiebt man die Gläser unter die Federn, sodaß deren Ende jedesmal ungefähr auf der Mitte eines Glasdeckels ruht. Das erreicht man dadurch, daß man das Glas erforderlichenfalls näher an die Säule des Gläserhalters stellt oder von dieser abrückt. Wenn ein Glas nicht genau einem Schlitz gegenübersteht, dann dreht man die Feder um das Niet unmittelbar an der Klaue.

Die Feder drückt man auf den Deckel nieder, indem man sie in unmittelbarer Nähe der Säule an der Klaue anfaßt. Der Federdruck muß mäßig stark auf dem Glasdeckel lasten. Er muß verhindern, daß etwa innerhalb des Topfes über dem Deckel stehendes Wasser in das Glasinnere eindringt, und auch andererseits gestatten, daß durch den beim Erhitzen in den Gläsern entstehenden Druck der Deckel ein wenig gehoben werden und die Luft entweichen kann. Es ist besonders vor einem zu starken Anspannen der Federn zu warnen.

Sie verlieren dadurch vorzeitig ihre Spannkraft. Zudem entsteht bei überstarkem Federdruck während des Kochens in dem Glase eine große Spannung; da infolgedessen nicht genug Luft entweichen kann, wird ein ungenügender Verschluss erzielt. Auch können die Gläser durch zu starke Spannung im Innern zerspringen. Schon lange Zeit benutzte und im Gebrauch erschlaffte Federn müssen stärker angedrückt werden, sodaß der gerade Teil gegen die Säule hin abfällt. Zu schwach gewordene Federn müssen unbedingt vom Gebrauch ausgeschlossen werden. Wenn man ein Glas anstatt im Gläserhalter mit dem Bügel verschließt, legt man die Bügel zunächst so auf die Seite des Deckels, daß beide Enden unter den Glasrand greifen. Dabei hält man mit dem Daumen der einen Hand den Deckel in der Mitte oder auf der Seite fest, damit er sich nicht verschieben kann, und streift mit den Fingern den Bügel unter dem Glasrand auf die Mitte des Deckels. Zu schwach gewordene Bügel sucht man dadurch zu straffen, daß man sie zusammenbiegt. Gelingt dies nicht, dann müssen sie durch neue ersetzt werden. Bei Benutzung der Bügel darf man nie aus dem Auge verlieren, daß die Gläser nicht unmittelbar auf den Boden des Topfes gestellt werden dürfen, sondern durch eine Unterlage, das Schutzkörbchen oder die Topfeinlage, gegen die unmittelbare und darum zu starke Einwirkung des Feuers geschützt werden müssen. Die Bodenplatte des Gläserhalters vertritt die Topfeinlage.





E. Einstellen des Gläserhalters in den Topf

Während man die Gläser für die Frischhaltung vorbereitet, wärmt man im Einkochtopf bereits Wasser vor. Nun stellt man den Gläserhalter mit den Gläsern in den Topf und führt durch die Öffnung des Deckels das Thermometer ein. Es ist zu beachten, daß das Wasser im Topf ungefähr die gleiche Wärme haben muß wie die Gläser und deren Inhalt. Sonst besteht die Gefahr, daß die Gläser zerspringen. Kleinere Wärmeunterschiede schaden natürlich nicht. Falsch ist es, um Zeit zu sparen, kalte Gläser in heißes Wasser zu stellen, denn die Wärme des Wassers im Topf überträgt sich auf den Gläserinhalt erst nach längerer Einwirkung. Diese ergibt sich ohne weiteres, wenn das Wasser im Topf erst dann auf die vorgeschriebene Höhe gebracht wird, wenn es bereits die Gläser umgibt und deren Inhalt schon durchwärmt hat.

Wenn nur sehr kalk- oder eisenhaltiges Wasser zur Verfügung steht, empfiehlt es sich, dieses durch etwas Soda weich zu machen, um so den Niederschlag der Mineralbestandteile an den Gläsern zu verhindern.

Das Wasserbad ist sicherer und zuverlässiger als das Dampfbad, weil das heiße Wasser die Hitze gleichmäßiger an die Gläser abgibt. Vielfach hat man auch gute Erfahrungen gemacht, wenn man nur so viel Wasser in den Topf gegossen hat, daß das Thermometer wenigstens auch am Schluß der Einkochzeit noch in das Wasser reicht. Im übrigen soll das Wasser im Topf so hoch stehen, wie der Inhalt der Gläser reicht.

Der Topf soll während der Erhitzung nicht unmittelbar auf dem offenen Feuer, sondern auf der Herdplatte stehen. Das Wasser soll nicht brodeln und wallen, sondern nur ziehen. Andernfalls könnten größere Hitzeunterschiede in den tieferen und höheren Lagen des Wassers entstehen und die Gläser zum Zerspringen bringen. Auch wird der Inhalt zu schnell erhitzt. Das hat viele Nachteile im Gefolge. Die Flüssigkeit in den Gläsern gerät in Wallung, kocht aus und geht verloren; sie gelangt an die Gummiringe, wodurch diese unsauber und wellig werden können; der Verschluß der Gläser ist also in Frage gestellt. Durch zu schnelles Erhitzen platzen leicht die Früchte, sie werden unansehnlich, verlieren Saft und damit Wohlgeschmack und Nährkraft. Endlich verhindert ein zu schnelles Erhitzen, daß der ganze Gläserinhalt gründlich durchhitzt wird; dann können Bakterien am Leben bleiben. Beim Erhitzen auf einem Gasherd findet das Gesagte keine Anwendung. Die große Flamme ist, wenn sie kleinstellt werden kann, auch bei Verwendung des kleinen Einkochtopfes nicht zu stark, selbst dann nicht, wenn in den Anweisungen ein „langsam Erhitzen“ vorgeschrieben ist.

Die Höhe des Hitzegrades im Wasser des Topfes wird durch das Thermometer nachgewiesen. Ist die in der Anweisung vorgeschriebene Hitze erreicht, dann beginnt die Erhitzungsdauer. Es ist durchaus unrichtig anzunehmen, daß diese schon beginne, wenn man die Gläser in den Topf gestellt hat. Die Vorschrift zum Beispiel, daß



*Zimmlöffeln
Koffmuller Rot gibt*

WECK

ÖFLINGEN (BADEN)

20 Minuten bei 80 Grad zu erhitzen sei, bedeutet also: man erhitzt das Wasser im Topf auf 80 Grad und hält es 20 Minuten auf dieser Höhe. Die Anweisungen besagen auch jedesmal ausdrücklich, daß soundso lange bei dem und dem Grade zu erhitzen sei. Sobald die erforderliche Hitze erreicht ist, kommt es darauf an, sie zu erhalten. Übersteigt sie später die vorgeschriebene Höhe, dann verliert der Inhalt der Gläser an Aussehen und Geschmack; sinkt sie erheblich, dann werden die Bakterien nicht getötet, und es wird kein Verschluß erzielt. Es ist nicht schwer, die erreichte Hitze festzuhalten. Der Topf ist während des Erhitzens sorgfältig verschlossen zu halten; sonst ist es nicht möglich, die erreichte Hitze beizubehalten.

Erhitzungsdauer und Gradhöhe sind für die einzelnen Nahrungsmittel sehr verschieden. Die in den Anweisungen gegebenen Vorschriften, die auf sehr sorgfältigen, oft nachgeprüften Versuchen beruhen, sind genau zu beachten. Die Einkochzeiten können zuverlässig eingehalten werden, wenn Sie eine Junghans-Küchenuhr benutzen. Noch zweckmäßiger ist aber eine Eindünstuhr mit automatischem Glockensignal, das je nach der Dauer der Einkochzeit einstellbar ist. Diese Eindünstuhr wird auch von Junghans hergestellt und ist durch Uhrenfachgeschäfte zu beziehen.

Daraus, daß die Erhitzungsvorschriften streng innegehalten werden müssen, aber für die einzelnen Nahrungsmittel und bei Benutzung verschieden großer Gläser verschieden sind, folgt, daß man nicht verschiedene Nahrungsmittel oder dieselben Nahrungsmittel in wesentlich verschieden großen Gläsern gleichzeitig erhitzen kann.

Neuerdings kocht man auch ein ohne Wasserbad in den Backröhren von Grude-, Gas- und elektrischen Herden und bei den beiden letzten auch auf der Kochplatte. Die Gläser Marke WECK halten diese stärkere Erhitzung sehr gut aus. Bestimmte allgemeingültige Vorschriften über Gradhöhe und Erhitzungszeit lassen sich allerdings nicht geben, weil die Heizwirkungen und Einstellvorrichtungen bei den verschiedenen Herden verschieden sind. Deshalb richte man sich nach den Vorschriften, die mit den Herden geliefert werden. Zum Schutze der Ringe sollte man aber wenigstens eine Schale mit Wasser in den Heizraum stellen.

Das meist geübte Verfahren ist wohl das Einkochen in der Bratröhre. Hierbei kommen die halbhohen Gläser Marke WECK Nr. 2, 6, 6 B, 6 F, 6 H in Frage. Die hohen Gläser passen nicht in die Röhre. Die Gläser werden wie üblich mit den vorbereiteten Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten gefüllt, wobei natürlich die allgemeinen Regeln des Einkochbuches „WECK, Koche auf Vorrat“ Bd. I/II über Obst, Säfte, Mus, Gelee, Gemüse, Fleisch peinlich beachtet werden müssen. Nachdem Ringe und Deckel aufgelegt und die besonders für das Einkochen in der Röhre hergestellten flachen Bügel Marke WECK Nr. 23 A und 25 E übergespannt sind, stellt man die Gläser ent-



In allem richte man sich nach den
Vorschriften der Einkochbücher

WECK
Koche auf Vorrat!



Wunderwuzzi

für Ihren alten Gläserbestand aus-
drücklich Ringe Weltmarke WECK
mit dem Erdbeerschutzeichen!

weder in die mit Wasser gefüllte Pfanne oder auf den Rost, den man am besten unten auf den Boden legt. Zu beachten ist, daß breiiger Inhalt nicht auf den Rost gestellt werden darf, da er dann leicht anbrennt. Dazu stellt man dann noch ein Gefäß mit Wasser auf den Rost. Denn es ist für die Gummiringe besser, wenn etwas feuchte Luft in der Röhre vorhanden ist, damit sie nicht zu stark austrocknen und dadurch brüchig werden. Man will allerdings auch beobachtet haben, daß die Ringe nicht leiden, wenn man die Gläser ohne Wasser einstellt.

Alsdann stellt man die höchste Stufe der Unterhitze ein. Bei niedrigen Gläsern schalte man die 1. Stufe der Oberhitze dazu. Bei der Schaltung Oberhitze 3 würden die Ringe hart werden. Wer eine Bratröhre hat, deren Oberhitze nicht besonders geschaltet werden kann, decke die Röhren mit einem Backblech oder einer Asbestplatte ab.

Der Wrasenschieber an den Bratröhrentüren ist stets geschlossen zu halten, damit der Dampf in der Röhre bleibt.

Die Temperatur in der Röhre soll etwa 120 bis 140 Grad erreichen. Wer kein Thermometer verwenden will, warte, bis Bläschen in der Flüssigkeit kräftig aufsteigen. Wenn diese Hitze bei Obst erreicht ist, was bei 1200- bis 1500-Watt-Röhren etwa 60 bis 70, bei 1600- bis 1800-Watt-Röhren etwa 50 bis 60 Minuten dauert, wird abgeschaltet. Diese Zeiten gelten für 4 Gläser in der Röhre, bei 6 Gläsern verlängere man die Zeit um etwa 10 Minuten. Die Gläser bleiben dann noch einige Zeit stehen, und zwar Erdbeeren und Himbeeren 15 bis 20 Minuten, Johannisbeeren und Heidelbeeren 20 Minuten, Süß- und Sauerkirschen und Äpfel 25 Minuten, Pflaumen, Mirabellen, Ringlotten (Reineclauden), Zwetschen 30 Minuten.

Für Gemüse gelten folgende Zeiten: Bei 1200 bis 1600 Watt höchste Stufe 60 bis 70 Minuten, dann Mittelstufe 40 bis 60 Minuten, darauf 30 Minuten stehenlassen; bei 1800 Watt höchste Stufe 55 bis 65 Minuten, dann erste Stufe 40 bis 60 Minuten, darauf 30 bis 40 Minuten stehenlassen.

Für Fleisch wende man folgende Schaltungen an: Bei 1200 bis 1600 Watt höchste Stufe 60 bis 65 Minuten, dann Mittelstufe 30 bis 40 Minuten, darauf Nachhitze 30 Minuten; bei 1800 Watt höchste Stufe 55 bis 65 Minuten, dann erste Stufe 30 bis 40 Minuten, Nachhitze 30 Minuten.

Für Wurst richte man sich nach folgenden Angaben: Bei 1200 bis 1600 Watt höchste Stufe 60 bis 70 Minuten, dann Mittelstufe 100 Minuten, darauf Nachhitze 40 Minuten; bei 1800 Watt höchste Stufe 55 bis 65 Minuten, dann erste Stufe 100 Minuten, darauf Nachhitze 40 Minuten. Bei 6 Gläsern höchste Stufe 10 Minuten mehr eingeschaltet lassen.

Man kann aber auch wie üblich mit dem Einkochtopf WECK im Wasserbad erhitzen. Durch Einsetzen der sog. Strahlungskochplatten ist es ohne weiteres möglich.

jeden beliebigen Topf, also auch den Einkochtopf WECK, auf den Elektroherden zu verwenden. Das ist ein großer Vorteil, da die besonderen Töpfe mit etwa 10 mm starkem ebengeschliffenem Boden sehr teuer sind.

Der Grobküchentopf Nr. 30 A, der einen flachen Boden hat, läßt sich ebenfalls verwenden. Man müßte aber eine Kochplatte von 30 bis 40 cm haben.

Wenn man Konserven in Einkochgläsern Marke WECK unmittelbar auf der Heizplatte (800 Watt) erhitzt, ist es nicht notwendig, eine Asbestplatte unter die Gläser zu legen, wenn man nicht die sog. Expreßplatte verwendet. Auf der 1800 Watt-Platte kann man mehrere (3) Gläser auf einmal einkochen. Dazu wird auf Stufe 1 geschaltet, bis die Flüssigkeit perlt. Diese Schaltung ist nur für die 800 Watt-Platte zu empfehlen. Hierbei muß man aber die Gläser vor Zugluft unbedingt schützen.

Man schaltet dann für Gläser von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ l Inhalt die Stufe 1 40 bis 50 Minuten, für Gläser mit 1 bis 2 l Inhalt die Stufe 2 30 bis 80 Minuten ein. In beiden Fällen läßt man die Gläser noch etwa 15 bis 30 Minuten ohne Strom auf der Platte stehen, nimmt sie dann sofort ab und stellt sie zum Abkühlen auf ein Tuch. Im übrigen richte man sich nach den Anleitungen, welche die Hersteller der verschiedenen Elektroherde mit diesen liefern. Man findet darin stets einen besonderen Abschnitt über das Einkochen auf dem Elektroherd.

Sobald die Erhitzungszeit vorbei ist, hebt man den Gläserhalter mit den Gläsern aus dem Topf. Man stellt ihn an einen zugfreien Ort und nicht unmittelbar auf einen kalten, etwa mit Steinfliesen bedeckten Boden. Unter der Einwirkung der Zugluft sowohl wie derjenigen der Kälte des Bodens würden die Gläser ungleichmäßig erkalten und könnten leicht zerspringen. Es ist falsch, die Gläser im Wasser des Topfes erkalten zu lassen, denn dadurch würden die Nahrungsmittel unansehnlich werden, die Früchte platzen und Saft und Farbe verlieren. Die Gläser bleiben unter Feder- oder Bügeldruck stehen, bis sie erkaltet sind. Erst dann ist der Verschuß hergestellt. Von den erkalteten Gläsern nimmt man vorsichtig Federn und Bügel ab und ebenso vorsichtig die Gläser, ohne sie hin und her zu schwenken, aus dem Gläserhalter. Wenn man Federn oder Bügel abgenommen hat, prüfe man, ob der Deckel fest anliegt, indem man ihn mit den Fingern zur Seite zu schieben versucht. Gelingt das, dann ist entweder beim Frischhalten ein Fehler begangen worden oder aber Glas, Gummi oder Deckel haben einen Mangel gehabt. Findet man, daß eines der Geräte fehlerhaft ist, dann ersetzt man es durch ein neues und wiederholt die Erhitzung.

Das Nacherhitzen (Nachsterilisieren, fraktioniertes Sterilisieren), wie es vielfach empfohlen wird, ist nicht nur zwecklos, sondern in den meisten Fällen sogar schädlich. Das einmalige regelrechte Erhitzen genügt vollständig.



Saft und Süßmost durch Saftgewinner

WECK



aus Ton mit Abzapfhahn

leicht und bequem
zu handhaben



aus Aluminium

zugleich als Gemüse- und
Kartoffeldämpfer wie als
Salatschwinge verwendbar

Gebrauchsanweisung für den Saftgewinner WECK

Die Saftgewinner Marke WECK stellen in kürzester Zeit, ohne mühseliges Pressen, ohne ermüdendes Rühren, ohne langwieriges Filtern, lediglich durch Dämpfen, also fast mühelos kristallklare, duft- und vitaminreiche, naturreine, vollmundige Säfte her. Beim Saftgewinner Marke WECK Nr. 48 B aus Ton können diese bequem am Hahn abgezapft werden. Früher erforderte die Saftgewinnung viel Zeit und Arbeit. Man brauchte auch sehr viel Zucker, damit der Saft sich hielt. Bei Verwendung eines Saftgewinners Marke WECK braucht man nur so viel Zucker, wie zur Geschmacksverbesserung notwendig ist.

Zwischen Obstsaft und Süßmost, die zwar beide alkoholfrei und deshalb vollwertig sind, besteht freilich ein Unterschied. Säfte sind durch Dämpfen oder Ausziehen der Früchte, in erster Linie von Beeren und Steinobst bereitete Erzeugnisse. Süßmost dagegen wird besser nicht durch Dämpfen, sondern durch Auspressen der rohen Früchte, vor allem von Äpfeln und Birnen in einer Kelter oder Trotte (Mostmühle) hergestellt. Der roh abgepreßte Süßmost, den man eingekocht hat, ist erfrischend und hat, da er keinen Zuckerzusatz braucht, den natürlich-süßen Geschmack. Herren werden ihn den Säften vorziehen. Durch Beimischung von Selterswasser oder Sprudel wird der feine Geschmack sowohl von Saft wie von Süßmost noch verbessert.



Die Bereitung der Säfte ist sehr einfach!

1. Der Saftgewinner WECK aus Ton

Der Saftgewinner besteht aus einem Untersatz aus emailliertem Eisenblech, einem Steingutgefäß mit herausnehmbarer Steingut-Siebeinlage, einem emaillierten Deckel, einem Filtertuch und einem Abfluhahn, der in die Abfluhöffnung gesteckt und mittels eines Korkes gegen diese abgedichtet wird. Vor dem Gebrauch des Saftgewinners sehe man nach, ob der Hahn sauber ist, und reinige ihn gegebenenfalls. Beim Einstecken des Korkes achte man darauf, daß das seitliche runde Loch der Ausfluhöffnung des Tongefäßes genau gegenübersteht. Während man dann den Hahn einsteckt, halte man den Kork unten fest, damit er nicht durchgedrückt wird. Ist der Kork ausgetrocknet und undicht, dann schließe man den Hahn und fülle in den Saftbehälter warmes Wasser, das man, wenn das Tropfen aufhört, ablaufen läßt. Ein Kork, der Risse hat, ist nicht mehr verwendbar und muß durch einen neuen ersetzt werden.

Ist alles in Ordnung, dann setze man den Untersatz mit etwa $3\frac{1}{2}$ l zweckmäßig schon kochendem Wasser aufs Feuer, stelle das Steingutgefäß hinein und lege das Steingutsieb mit der Wölbung nach oben auf die im Innern des Gefäßes angebrachten Nocken. Den auf diese Weise im oberen Teil des Gefäßes gebildeten Fruchtbehälter lege man mit dem vor dem Gebrauch abgebrühten Filtertuch aus.

In das Seichtuch lege man die gewaschenen Früchte, mit Zucker durchstreut, die Gemüse oder die Heilkräuter, und zwar so, daß sie möglichst fest an der Wandung des Steingutgefäßes anliegen, damit kein Dampf seitlich ungenutzt entweichen kann. Dann schlage man die Zipfel des Tuches zusammen und verschließe das Gefäß mit dem Deckel. Man Sorge dafür, daß das Wasser im Untersatz ständig kocht. Gegen Ende der Dampfzeit stelle man fest, ob noch genügend Wasser im Untersatz enthalten ist, und gieße erforderlichenfalls kochendes Wasser durch die Schnabelöffnung nach.

Früchte. Zur Saftbereitung eignen sich auch die weniger ansehnlichen oder gesprungenen Früchte noch vorzüglich. Man wasche sie aber, lasse sie gründlich abtropfen und behandle sie nach den näheren Angaben in der nachfolgenden Übersichtstafel. Bei Johannisbeeren und Kirschen muß man die Stiele und bei den Erdbeeren Kelchblätter und Stiel vor dem Einfüllen entfernen. Beerenobst fülle man im allgemeinen ganz, große Erdbeeren zerteilt, das Steinobst entsteint, größeres halbiert, Kernobst in Viertel, Achtel oder in Scheiben geschnitten ein.

Zuckerzugabe. Je nach dem Säuregehalt und dem Reifegrad der Früchte sowie nach dem persönlichen Geschmack setze man mehr oder weniger Zucker zu. Am besten wählt man Griebzucker. Man streut ihn schichtweise zwischen die Früchte, während man sie in den mit Filtertuch ausgelegten Fruchtbehälter füllt. Die letzte Lage soll aus Zucker bestehen. Damit der Dämpfvorgang nicht verlangsamt wird, gebe man nicht mehr Zucker bei, als in der Übersichtstafel angegeben ist. Wenn es erforderlich ist, süße man den Saft mit einer geläuterten Zuckerlösung nach.

Wenn der Saft für Zuckerkrankte (Diabetiker) bestimmt ist, dämpfe man die Früchte ohne Zucker und süße vor dem Einkochen oder später bei der Verwendung des Saftes mit Süßstoff. Die Versuche haben gezeigt, daß man Süßstoff dem abgelassenen Saft auch schon vor dem Einkochen beifügen kann, ohne daß der Geschmack beeinträchtigt wird. Ist der Saft zum Herstellen von Sulz (Gelee) bestimmt, dann unterlasse man ebenfalls die Zuckerbeigabe und füge die erforderliche Zuckermenge



Das Sieb wird eingelegt



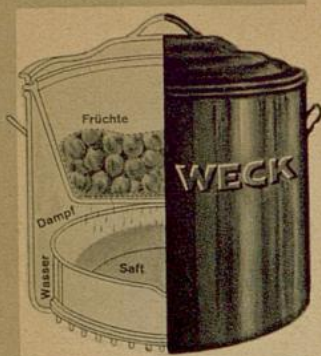
Die Früchte werden eingefüllt



Der Zucker wird eingestreut



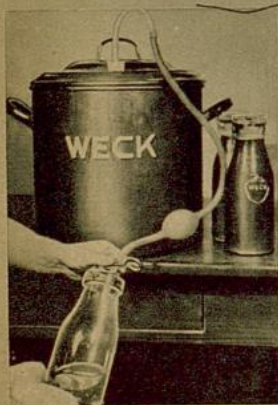
Der Saft wird abgezapt



Der Saftgewinner WECK aus Aluminium



Das Sieb wird eingehängt



Mittels Saughebers wird der Saft in Flaschen gefüllt

dem Saft bei der Sulzbereitung bei. In diesem Falle muß man dem Rückstand, wenn man ihn zu Mus verwerten will, mehr Zucker begeben.

Saft. Unter der Einwirkung des Dampfes zerplatzen die Früchte und geben den Saft ab; gleichzeitig schmilzt auch der Zucker, den man beigegeben hat. Der Saft fließt durch das Filtertuch in den Saftbehälter und kann beim Saftgewinner Nr. 48 B aus Ton durch den Hahn bequem abgefüllt werden, während man ihn beim Saftgewinner Nr. 48 C aus Aluminium erst nach beendetem Dämpfen aus dem Saftbehälter ausgießen kann. Der Saft ist klar und zeichnet sich durch vorzüglichen Duft (Aroma) aus. Man schlage beim Abzapfen um den Fuß der Flaschen ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch, so daß es wenigstens über die Hälfte der Flaschen reicht; dann kann man den heißen Saft unbesorgt in die Flaschen füllen, ohne ein Springen befürchten zu müssen.

Rückstand. Nach Beendigung des Dämpfens prüfe man den Rückstand auf seinen Geschmack. Ergibt die Probe, daß die Früchte noch nicht vollständig ausgelaugt sind, dann setze man das Dämpfen noch einige Zeit fort. Es empfiehlt sich, die Früchte, besonders das Beerenobst, nachdem man den Deckel abgenommen hat, im Saftgewinner noch einige Zeit zum Abtropfen stehen zu lassen.

Aus dem Rückstand kann noch Mus (Marmelade) bereitet werden. Vor der weiteren Verwendung koste man den Rückstand. Entspricht der Duft und der Süßigkeitsgehalt nicht ganz dem Geschmack, dann füge man etwas von dem gewonnenen Saft und erforderlichenfalls auch Zucker hinzu. Wer Beerenobst mit Kernen liebt, nehme den Rückstand wie er ist, andernfalls treibe man ihn durch ein Haarsieb.

Reinigung. Nach dem Gebrauch wasche man die Steingutteile mit kochendem Sodawasser sauber aus, spüle sie mit warmem Wasser nach, trockne sie ab, stelle sie kurze Zeit auf eine mäßig warme Herdplatte und bewahre das Gefäß ohne Deckel und Untersatz an einem trockenen Orte auf. Den Holzhahn und den Kork nehme man heraus und hebe sie, nachdem man sie auseinandergenommen und gründlich gereinigt hat, an einem kühlen Ort auf. Der Kork könnte andernfalls leicht rissig und der Hahn undicht werden.

2. Saftgewinner WECK aus Aluminium

Dem gleichen Zweck dient der Saftgewinner WECK aus Aluminium Nr. 48 C, der in Verbindung mit dem Einkochtopf Marke WECK Nr. 30 oder 31 br. verwendet wird. Er besteht aus dem Saftbehälter, der auf die Drahtunterlage in den Einkochtopf gestellt wird, dem Sieb, das oben auf den Rand des Einkochtopfes gehängt wird, und dem Sehtuch, mit dem das Sieb ausgelegt wird und das zur Aufnahme der Früchte bestimmt ist. Die Handhabung ist sinngemäß die gleiche wie die des Saftgewinners Nr. 48 B aus Ton. In das Thermometerloch des Deckels steckt man einen Kork. Beide Saftgewinner können auch als Gemüse-dämpfer benutzt werden.

Das Frischhalten ist sehr einfach!

1. Säfte. Wenn die Flaschen, Ringe und Deckel bis zum Einfüllen des Saftes in heißem Wasser gelegen haben, braucht man nur die Ringe und Deckel auf die Glasränder zu legen, Bügel überzuspannen und die Flaschen zum Erkalten fortzustellen. Beim Erkalten bildet sich von selbst ein luftdichter Verschuß. Am besten läßt man die Bügel übergespannt. Wenn aber die Flaschen, Ringe und Deckel vorher nicht keimfrei gemacht worden sind, muß man den Saft noch 25 Minuten bei 75 Grad im Wasserbad erhitzen.

2. Süßmost. Den durch die Trotte abgepreßten Saft läßt man durch ein Filtertuch laufen, füllt ihn bis auf 2 Finger breit unter dem Rand in die sauber gereinigten WECK-Saftflaschen, legt Ring und Deckel auf, setzt die Feder vom Einsatz oder den Bügel an und erhitzt 25 Minuten bei 75 Grad C. Wer größere Mengen Süßmost frischhalten will, erhitzt den mit der Presse oder der Kelter ausgepreßten und durch ein Filtertuch gelaufenen Saft im emaillierten Einkochtopf WECK 25 Minuten auf 75 Grad Celsius, füllt ihn alsdann mittels eines Saughebers (in den Fachgeschäften erhältlich) in die WECK-Saftgläser und behandelt den Süßmost wie oben beschrieben.

Die Gewinnung und das Frischhalten der Gemüse- und Heilkräutersäfte

Von Gemüse aller Art, auch von den beim Putzen sich ergebenden Abfällen kann man mit dem Saftgewinner Säfte herstellen und diese in den kleinen Flaschen von WECK einkochen. Die Dämpfzeit beträgt 60 Minuten. Die Erhitzungsdauer 30 Minuten bei 80 Grad Celsius. Man kann auch die Gemüse mit der Hackmaschine zerkleinern, lose in Gläser Marke WECK füllen und 20 Minuten auf 80 Grad erhitzen. Der gehaltreiche Saft steht unten im Glas und kann, durch ein Filtertuch in Fläschchen von WECK gefüllt, nochmals 20 Minuten bei 80 Grad erhitzt werden.

Anweisungen für die Saftbereitung mit den Saftgewinnern Marke WECK

Bezeichnung	Zuckerzugabe in g auf 1 kg Früchte	Dämpfzeit für 2,5 kg Früchte	Bemerkungen
Apfelsaft	etwa g 100	Min. 60	Das Kernobst kann mit Schale und Kerngehäuse gedämpft werden. Will man aber den Rückstand als Kompott verwenden, entferne man Schale und Kerngehäuse, schiebe diese zuerst in den Fruchtbehälter, lege darüber ein zweites Filtertuch und darauf das geschälte Obst. Man nehme nicht zu reife Früchte. Aus den Schalen kann man auch Saft bereiten.
Birnsaft	100	60	
Bickbeersaft	siehe Heidelbeersaft	40	Nicht ganz reife Erdbeeren dämpfe man etwas länger. Johannisbeeren und Kirschen muß man entstielen, da sonst der Saft bitter schmeckt. Wenn der Rückstand nicht zu Mus verwendet werden soll, brauchen die Kirschen nicht entsteint werden. Die Rhabarberstangen schäle man nicht, man wasche sie tüchtig, trockne sie gut ab und schneide sie der Länge nach in Streifen und diese in etwa 4 cm lange Stückchen. Der Rückstand ist als Rhabarbermus verwendbar. Sind die Schalen zu zäh, muß man den Rückstand durchtreiben.
Blaubeersaft			
Brombeersaft	100	25	
Erdbeersaft	80	35	
Heidelbeersaft	100	35	
Himbeersaft	100	60	
Holunderbeersaft	100	45	
Johannisbeersaft	130	60	
Kirschensaft	100	40	
Maulbeersaft	100	60	
Pflaumensaft	100	60	
Preiselbeersaft	200	60	
Quittensaft	100	60	
Rhabarbersaft	130	70	
Spargelextrakt	—	45	
Stachelbeersaft	120	45	
Waldbeersaft	siehe Heidelbeersaft	45	
Weintraubensaft	60		
Zwetschensaft	siehe Pflaumensaft		

Werden mehr Früchte eingefüllt, verlängere man die Dämpfzeit entsprechend um etwa 15–20 Minuten. Die angegebene Dämpfzeit beginnt, sobald das Wasser anfängt zu kochen.

Der Saftgewinner WECK aus Aluminium

lobend erwähnt

bei der Vergleichsprüfung

auf der Reichsnährstands-

ausstellung 1936

WECK garantiert für jedes Glas
wenn Sie zu alten wie neuen Gläsern Marke WECK auch die vortrefflichen Gummiringe und Zubehörtteile Marke WECK verwenden! Deshalb stets ausdrücklich nur die Marke WECK verlangen!



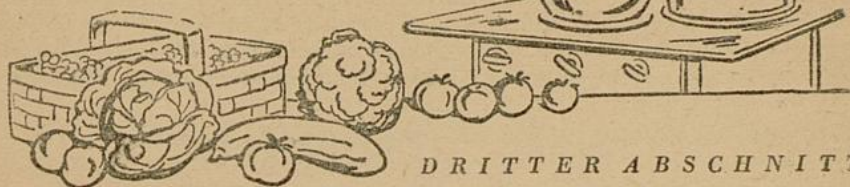


Glasschütten, Vorratsgläser und das Maßgefäß Marke PONCET sind in der modernen Küche unentbehrlich. Bitte, lassen Sie sich die schönen PONCET-Geräte aus Glas einmal zeigen. Sonderpreisliste PONCET kostenlos bei Firma WECK, Öflingen (Baden)

Der Reibekasten aus Glas und der Honigspender Marke PONCET, das sind zwei ganz besonders praktische Dinge.



*Nur einwandfreie
Nahrungsmittel verwenden!*



DRITTER ABSCHNITT

Vorbereitung der Nahrungsmittel

Alle Nahrungsmittel, also Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch usw., können in gleich einfacher Weise und mit gleich gutem Erfolg frischgehalten werden.

Voraussetzung ist, daß nicht nur die verwendeten Geräte von bester Beschaffenheit, sondern daß auch die Nahrungsmittel durchaus einwandfrei und erstklassig sind. Wer die Nahrungsmittel kaufen muß, lasse sich die Gewähr geben, daß sie tadellos frisch und gut gewachsen sind und daß keine allzu starke Düngung erfolgt ist. Gehackter, lockerer Boden ist der Kernpunkt ertragreicher Bodenwirtschaft. Stets lockerer Boden mit Original-Wolf-Geräten während der ganzen Wachstumszeit und sachgemäße Unkrautbekämpfung fördern das Wachstum und steigern die Zartheit der Gewebe und vor allem die Schmackhaftigkeit von Gemüse und Obst. Man zieht die Wolf-Geräte mühelos durch den Boden, ohne jegliche Anstrengung und leistet dafür fünfmal soviel. Infolgedessen kann man den Boden öfters hacken, was sich dann im Ertrag auswirkt. Die Monatsschrift „Der Wolf“ sagt Wichtiges über die richtige Bodenbearbeitung, Unkrautbekämpfung und Pflanzenpflege. Probenummer kostenlos durch die Wolf-Geräte-Fabrik G. m. b. H., Betzdorf-Sieg.

Obst soll reif, aber nicht überreif oder gar angefault sein. Unansehnliches oder gesprungenes, aber im übrigen einwandfreies Obst eignet sich nur noch zur Saftgewinnung. Das Obst wird roh in die Gläser gefüllt. Man lasse Obst nie zu lange und in dichtem Haufen stehen, ehe man es verarbeitet.

Gemüse soll ohne starke Düngung flott gewachsen und durchaus gesund und frisch sein. Fäkalien oder Jauche, in der letzten Zeit des Wachstums gegeben, machen das Gemüse unbrauchbar. Auch zu einseitige und zu reichliche Gaben künstlicher Düngemittel sind zu verwerfen. Das Gemüse wird nach den Angaben bei den einzelnen Anweisungen vorbereitet und in die Gläser gefüllt. Man koche niemals unnötigerweise Gemüse in reichlichem Wasser, weil dann die wertvollsten Nährstoffe im weggegangenen Wasser verlorengehen.

Wer aber die Gemüse dämpfen will, der möge darauf achten, daß alle, auch die in der Mitte der Gemüsemengen liegenden Teile genügend gar werden. Man richte sich nicht nach gewissen Zeitvorschriften, sondern prüfe mit den Fingern die in der Mitte liegenden Teile, ob sie gar genug sind. Sie müssen gar, aber noch nicht tischfertig weich sein. Zum Dämpfen sehr geeignet ist der Saftgewinner WECK Nr. 48 C.

Gemüse darf nie lange in großen Mengen und dichten Haufen oder gar in Säcken oder Körben stehen, zumal nicht während heißer oder gewitterschwüler Zeit. Man breite es in kühlen Räumen luftig aus und verarbeite es möglichst bald und schnell.

Fleisch soll ebenfalls frisch sein und von gesunden Tieren stammen. Es muß genügend abgehangen haben. Bei Notschlachtungen zeigen sich die Vorteile des Einkochens in Gläsern Marke WECK ganz besonders. Solches Fleisch soll aber je nach der Ursache der Notschlachtung und der Beschaffenheit des Fleisches wie auch nach der Jahreszeit nicht zu lange in Gläsern aufbewahrt werden. Wild darf keinen starken Wildgeruch oder -geschmack haben.

Milch muß von gesunden Tieren stammen und durchaus frisch sein.

Was die Hausfrau nicht soll!

1. Gläser oder Deckel mit gesprungenen oder ausgesplitterten Rändern oder mit Spuren alter Ringe soll man nicht verwenden. Sie ergeben keinen festen Verschuß. Anhaftende Gummireste muß man in iMi-Lösung einweichen und mit einer Bürste entfernen; geht das nicht, dann muß man sie mit feinem Bimsstein vorsichtig abreiben.
2. Die Gläser Marke WECK soll man nicht mit scharfen Gegenständen öffnen. Meist werden außer dem Gummiring Deckel und Glasrand verletzt und alles unbrauchbar. Die Ansätze an den Ringen gestatten ein bequemes Öffnen der Gläser. Man faßt sie recht breit mit Daumen und Zeigefinger und zieht sie seitwärts zwischen Deckel- und Glasrand heraus, wobei man mit der einen Hand über den Deckel faßt, damit dieser nicht abrutscht.
3. Die Gummiringe Marke WECK soll man nicht mit Gelatine oder Eiweiß bestreichen! Beide kleben den Deckel auf (Scheinverschuß). Feuchtigkeit löst den Verschuß. Die Klebmassen sind meist nicht an allen Stellen gleichmäßig aufgetragen. Es dringt Luft ins Glas ein, und der Inhalt verdirbt.
4. Die Gummiringe Marke WECK soll man nicht an zugigen oder warmen Orten (am Herd, an der Sonne) oder hangend (etwa am Fensterrahmengriff) aufbewahren! Sie werden trocken, rissig und brüchig und dadurch unbrauchbar.
5. Flüssigkeiten soll man nicht zu hoch, höchstens bis fingerbreit unter dem Glasrand, Wurstmassen nur bis zu der in den Anweisungen vorgeschriebenen Höhe einfüllen! Der Inhalt kann auskochen, und das würde die unter 3. beschriebenen Folgen herbeiführen.

6. Die Feder soll nicht zu straff oder zu schwach gespannt sein! Der Deckel darf nur sehr wenig nachgeben, wenn man ihn zu heben versucht, nachdem das Glas regelrecht eingespannt ist. Ist der Federdruck zu schwach, so dringt beim Erkalten Luft ins Glas Marke WECK, und der Verschuß kommt nicht zustande; ist er zu stark, dann kann die Luft nicht aus dem Glase entweichen, ja, das Glas kann sogar beim Erhitzen platzen. Federn und Bügel, die nicht mehr genügend Spannkraft haben, müssen ersetzt werden.
7. Ein schlechtes Thermometer soll man nicht verwenden! Das Thermometer muß von Zeit zu Zeit geprüft werden, die Quecksilbersäule muß regelmäßig und stetig, nicht ruckweise steigen. Näheres hierüber siehe bei der Beschreibung der Geräte! Man bewahre das Thermometer niemals liegend, sondern stets hangend auf! Wenn das Thermometer nicht in Ordnung ist, schließen die Gläser nicht, und der Inhalt verdirbt. Kaufen Sie nur Thermometer Marke WECK!
8. Man soll nicht zu stark oder zu plötzlich erhitzen! Das Wasser im Topf darf nicht wallen und brodeln, sondern soll nur ziehen, andernfalls kocht leicht etwas von der Flüssigkeit im Glas Marke WECK aus. Diese reißt manchmal kleine Teile vom Inhalt mit, die sich zwischen Deckel und Gummiring festsetzen und den Verschuß unmöglich machen.
Das Auskochen von Fett ist besonders nachteilig, weil das Fett die Ringe aufweicht und diese sich infolgedessen weiten und wellig werden. Es ist deshalb auch gefährlich, weil das Glas durch die Fettschicht nur zugeklebt sein kann, also nur ein Scheinverschuß vorliegen kann.
9. Man soll die Einkochzeiten nicht abkürzen und die Hitzegrade genau einhalten! Der Inhalt würde andernfalls nicht genügend durchhitzt und deshalb nicht haltbar. Wenn die Hitzegrade zu hoch sind, kann leicht vom Inhalt etwas auskochen. (Folgen siehe unter 8.)
10. Die Konserven sollen nicht im Wasserbad erkalten! Abgesehen davon, daß dies höchst unwirtschaftlich ist, weil man den Topf nicht frei bekommt, also nicht einen zweiten Gläserhalter hineinstellen und weiter einkochen kann, ist es auch sehr nachteilig, ja es gefährdet die Haltbarkeit der Dauerspeisen. Es ist häufig die Ursache dafür, daß der Inhalt zu weich wird, daß die Früchte platzen und steigen oder sich übermäßig stark verfärben und daß Gemüse und Fleisch sauer werden.

Die Versuchsküche WECK Öflingen
gibt unentgeltlich Auskunft in allen Einkochfragen!



VIERTER ABSCHNITT

Der Frischhaltungsvorgang

Ist in den reichbebilderten Seiten 25-40 ausführlich beschrieben.

Behandlung und Verwendung

Der frischgehaltenen Nahrungsmittel

Die fertigen Gläser versieht man mit einer Aufschrift, die den Inhalt, zweckmäßig auch den Tag angibt, an dem erhitzt worden ist, und was weiter im einzelnen Falle wichtig erscheint, etwa woher der Inhalt bezogen wurde usw. Die Gläser werden in einem kühlen, luftigen, trockenen, möglichst nicht zu hellen Raum aufbewahrt. Nicht zu hell soll der Raum sein, damit das Licht nicht das Aussehen des Inhaltes beeinträchtigt. Gegebenenfalls schließe man das Gestell mit einem dunklen Vorhang ab. Die Gläser dürfen nicht sehr großer Kälte ausgesetzt sein. Es empfiehlt sich, in dem Vorratsraum an der kältesten Wand ein Thermometer anzubringen, damit man jederzeit über die Höhe der Hitze oder Kälte unterrichtet ist und erforderlichenfalls Vorkehrungen gegen diese treffen kann. Die Hitze soll nicht über 15 Grad C, die Kälte nicht unter 0 Grad C betragen. Man stelle die Gläser nicht aufeinander, denn dadurch erschwert man sich die Nachprüfung. Eine solche von Zeit zu Zeit vorzunehmen, ist aber sehr zweckmäßig. Man stellt zunächst, indem man den Deckel zur Seite zu schieben versucht, fest, ob der Verschluss unversehrt ist. Findet man, was sehr selten und, wenn man alle Vorschriften genau beobachtet hat, überhaupt nicht vorkommen wird, ein offenes Glas, dann stellt man am Aussehen und Geruch fest, ob der Inhalt unverdorben ist. Ist er verdorben, dann zögere man nicht, ihn wegzuschütten; ist er unverdorben, dann entnehme man ihn zum sofortigen Gebrauch.

Die Dauerspeisen bleiben viele Jahre, man kann sagen, unbeschränkte Zeit genießbar. Wir haben Dauerspeisen in Gläsern gesehen, die vor mehr als 40 Jahren zubereitet worden sind, die große Reise über den Ozean und durch die Äquatorialgegend gemacht

und dennoch nur wenig im Aussehen, an Geschmack nicht im geringsten verloren hatten. Viele Nahrungsmittel, insbesondere Obst und Säfte, verbessern nach dem Frischhalten meist ihren Geschmack. Nach etwa 2 bis 3 Monaten erhalten diese Dauerspeisen ihren vollen Wohlgeschmack. Sie zeichnen sich durch feinen, würzigen Duft und große Nahrhaftigkeit aus.

Ehe man Dauerspeisen genießt, prüfe man stets, ob sie durchaus tadellos sind. Das erkennt man meistens schon am Aussehen. Verdorbene Dauerspeisen sind trüb und unklar und haben ihre natürliche ursprüngliche Farbe verloren. Man darf allerdings nicht die Farbe für die natürliche halten, welche die Nahrungsmittel in rohem Zustand aufweisen. Diese geht bei der Erhitzung genau so gut verloren wie beim Kochen. Es wäre durchaus verkehrt, zu erwarten, daß etwa Erbsen nach dem Erhitzen grasgrün sein müßten; vielmehr ist die natürliche Farbe der frischgehaltenen Erbsen graugrün. Daran muß man sich gewöhnen. Man hüte sich vor dem Versuch, durch Zusetzen von Farbstoffen den Dauerspeisen die Farbe der rohen Nahrungsmittel zu erhalten; das dient lediglich der Selbsttäuschung und birgt Gefahren für die Gesundheit. Nicht eine Veränderung der Farbe der rohen Nahrungsmittel, sondern der Farbe, die die Dauerspeisen unmittelbar nach ihrer Herstellung haben, meinen wir also, wenn wir sagen, daß man an der Veränderung der Farbe das Verderben der Dauerspeisen feststellen könne. Verdorbene Dauerspeisen verbreiten auch, sobald man die Gläser öffnet, einen widerlichen Geruch. Dieses Kennzeichen ist untrüglich. Es ist ein vergebliches, dazu mit erheblichen Gefahren für die Gesundheit verbundenes Bemühen, verdorbene Dauerspeisen durch allerlei Zusätze wieder genußfähig machen zu wollen. Diese dürfen unter keinen Umständen genossen werden.

In der Regel wird man die Auswahl der Gläser so treffen, daß ihr Inhalt auf einmal verbraucht werden kann. Gläser und Flaschen mit Obst und Saft, deren Inhalt nicht sofort ganz entnommen werden kann, können ohne Deckel, nur durch ein Tuch gegen Staub geschützt, an einem kühlen Ort auf kurze Zeit aufbewahrt werden. Sollen sie länger aufgehoben werden, müssen sie nochmals erhitzt werden.

Sollte es einmal nicht gelingen, ein Glas in der üblichen Weise dadurch zu öffnen, daß man am Gummiring zieht, so hilft man sich, indem man es mit dem oberen Teil in warmes Wasser hält, das durch Zugießen von heißem Wasser immer mehr erhitzt wird, oder feuchtheiße Tücher darüberlegt. Dadurch wird der Inhalt des Glases erwärmt, die Luft dehnt sich aus, übt einen Druck gegen den Deckel aus und vermindert in dieser Weise den Gegendruck der Luft, so daß sich der Deckel nunmehr leichter abheben läßt, wenn man ihn zur Seite schiebt oder am Ring zieht. Dabei ist jedoch darauf zu achten, ob der Inhalt eine derartige Behandlung zuläßt. Bei Sulz, Wurst oder gallertartigen Speisen, wie überhaupt bei Gemüse und Fleisch, ist das Verfahren nicht zu empfehlen.

Die fertigen Dauerspeisen werden auf die verschiedenste Art verwertet. Man kann kurz sagen, daß die frischgehaltenen Nahrungsmittel zu denselben mannigfachen Zwecken wie die frischen verwendet werden können. Nach der Art der Verwendung richtet sich natürlich die Zubereitung. Etwaige besondere Angaben hierfür finden sich in den Anweisungen.

Man versäume nie, die Gläser sofort, nachdem man sie entleert hat, desgleichen Deckel und Ringe gründlich zu reinigen, dann wird man die Genugtuung haben, sie lange Zeit mit bestem Erfolg benutzen zu können.

Zucker sparen!

Das Einkochverfahren der Firma WECK, Öflingen, hilft den Hausfrauen Zucker sparen. Früher mußte man dem Obst, den Marmeladen, Säften usw. große Mengen Zuckers zusetzen, um sie haltbar zu machen. Der übersüße Geschmack solcher Erzeugnisse, der den reinen, feinen Fruchtgeschmack kaum erkennen ließ, mußte in Kauf genommen werden. Das wurde anders, als WECK ein Verfahren erfunden hatte, nach dem allein beim Erhitzen und Keimfreimachen schon der luftdichte Abschluß der Gläser erzielt wurde. Jetzt brauchte man den Zucker nicht mehr als Konservierungsmittel, sondern nur noch als Geschmackverbesserungsmittel beizufügen. Infolgedessen wurden wesentlich geringere Mengen Zuckers gebraucht. Man vergleiche nur einmal die Mengenangaben in den neuen ausführlichen Einkochbüchern „WECK - Koche auf Vorrat“ mit den früheren Angaben in Kochbüchern. Dann wird man gleich feststellen, daß man mit bedeutend weniger Zucker auskommen kann. Das bedeutet nicht nur eine Ersparnis an Kosten für den Haushalt, sondern auch einen volkswirtschaftlichen und gesundheitlichen Vorteil.

Und wenn zufällig einmal gar kein Zucker vorhanden ist, dann kann die Hausfrau trotzdem Obst einkochen und es so vor dem Verderben schützen. Die Haltbarkeit wird dadurch nicht beeinträchtigt. Manches sehr süße Obst kann man sogar mit ganz wenig Zuckerzugabe genießen.

Im Bedarfsfall süßt man mit einer Zuckerlösung aus Saft und Zucker etwa im Verhältnis von 125 g Zucker auf $\frac{1}{8}$ l Saft nach. Die Früchte läßt man in dieser Lösung einige Zeit durchziehen.

Gegebenenfalls kann man auch statt Zucker Süßstoff verwenden, der in Mengen laut der mitgelieferten Beschreibungen verwendet wird. Für Zuckerkrank e (Diabetiker) darf man ja ohnehin nur mit Süßstoff süßen.

Im übrigen ist die Zuckerzugabe Geschmackssache. Wer süße Früchte, Säfte usw. liebt, kann mehr Zucker zugeben. Ganz besonders augenfällig ist die Ersparnis an Zucker bei der Herstellung von alkoholfreien Säften und Süßmosten

mit den Saftgewinnern Marke **WECK**

Man braucht auf 1 kg Früchte nur etwa 100 g Zucker, bei sehr süßen Früchten kommt man mit noch weniger Zucker aus. Herbe Früchte erfordern natürlich etwas mehr.