

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weck - Koche auf Vorrat**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen, [1941]**

[Werbung]

**urn:nbn:de:bsz:31-57595**



## Wer kocht Fleisch und Wurst

in Gläsern der führenden Marke **WECK** ein?

1. **Der Landhaushalt** kann Schlachtvieh aller Art, auch bei Notschlachtungen, restlos und wirtschaftlich verwerten.
2. **Der Stadthaushalt** hat oft Gelegenheit, gutes Schlachtfleisch, Wild und Geflügel preiswert zu erhalten.
3. **Der Kleintier- u. Geflügelzüchter** kann rechtzeitig schlachtreife oder zuchtuntaugliche Tiere abstoßen, um Futterkosten zu sparen.
4. **Der Jäger** ist froh, wenn er alles Wild nicht auf einmal verwerten muß.

**Doch eines merke: Nimm Gläser Weltmarke WECK!**

Für große Mengen Konserven ist der Großküchen-Einkochtopf Nr. 30A zu empfehlen. Dieser faßt 23 Gläser WECK Nr. 4 mit 1 Liter Inhalt, 12 mit 2 Liter Inhalt oder 5 mit  $3\frac{1}{2}$  Liter Inhalt. Wenn notwendig, kann man mit 2 solchen Töpfen arbeiten, was das Einkochen sehr beschleunigt. Bei 2 Töpfen kommt man leicht auf eine Tagesleistung bis zu 200 Gläsern.