

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgsicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [ca. 1928]

urn:nbn:de:bsz:31-63724



*Kleines
Lehrbuch*

für erfolgssicheres Sterilisieren
der Nahrungsmittel mit den
Sterilisierungs-Einrichtungen

W E L T M A R K E

WECK

K



Was Sie sich merken wollen

Bild links:

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

Bild rechts:

Bügel und Federn Marke WECK sind aus Bandstahl hergestellt und in ihrer Ausführung sehr solid u. zweckmäßig. Achten Sie beim Kauf auf den Stempel bzw. Eindruck **WECK**!



Bild links:

Das Merkzeichen für die **Gummiringe Marke WECK**: die **Erdbeerschutzmarke** mit dem Wort **WECK**. Nur so gekennzeichnete Ringe gewährleisten sicheren Verschluss und mehrmaligen Gebrauch.

Bild rechts:

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.

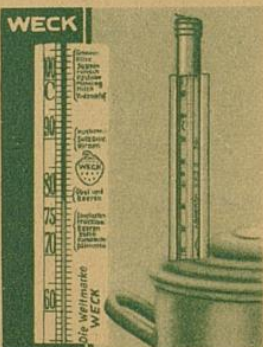


Bild links:

Thermometer Marke WECK sind geprüft u. zuverlässig im Gebrauch. Sie gewährleisten sicheres Anzeigen der vorgeschriebenen Hitzegrade. Sie erkennen das Thermometer ebenfalls an der **Erdbeerschutzmarke WECK** auf der Skala.

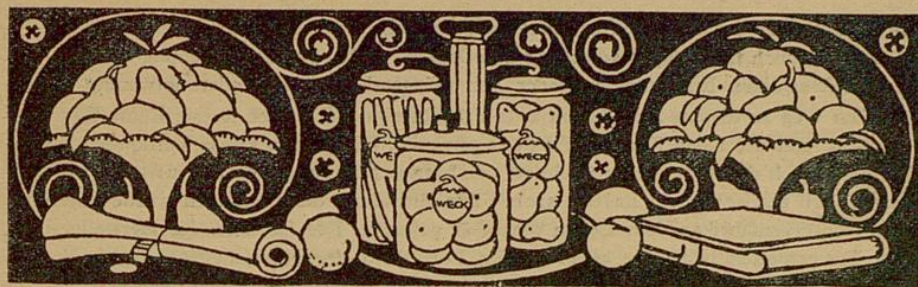
Bild rechts:

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



116 H 249





Wesen der Frischhaltung

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

Wenn man die Nahrungsmittel vor dem Verderben schützen, d. h. sie erhalten will, muß man die Bakterien, die ihnen anhaften, töten und das Hinzukommen neuer Bakterien verhindern. Dieses Ziel erstrebt man auf mannigfache Weise. Man bewahrt Fleisch im Eisschrank auf, man dörft und trocknet Obst, man räuchert Fleisch, man bewahrt Obst und Gemüse in Zucker, Essig oder Salz auf, setzt ihnen Chemikalien, etwa Salizylsäure, zu. Aber all diese Verfahren haben sehr erhebliche Mängel. Die Behandlung der Nahrungsmittel mit Chemikalien ist wegen der in diesen nicht selten enthaltenen Gifte keineswegs ungefährlich. Salz eignet sich nicht als Zusatz zu jedem Nahrungsmittel. Die zur Erreichung der Frischhaltung erforderliche Menge Zucker für Obst gibt diesem einen widerlich süßen Geschmack, der den Geschmack der frischen Frucht oft kaum noch ahnen läßt. Gedörftes Obst kommt an Wohlgeschmack nicht entfernt dem frischen Obst gleich. In den letzten Jahren ist auch vielfach empfohlen worden, die Nahrungsmittel in Gläser zu füllen und diese durch Verbrennen von Weingeist oder anderen brennbaren Stoffen im oberen Teile der Gläser, durch Auspumpen oder Aussaugen der Luft oder durch Einführen heißer Dämpfe luftdicht zu verschließen. Dabei ist man von der irrigen Voraussetzung ausgegangen, daß lediglich die Entfernung der Luft und des in ihr enthaltenen Sauerstoffes den das Verderben der Nahrungsmittel verursachenden Bakterien die Entwicklungsmöglichkeit nehme. Man hat nicht bedacht, daß es auch Verderbenerreger gibt, die ohne den Sauerstoff der Luft sich entwickeln und die Nahrungsmittel verderben und gesundheitsschädlich machen können. Auch wenn die Nahrungsmittel vor dem Einfüllen in die Gläser gekocht und dadurch keimfrei gemacht würden, würde der Inhalt sich nicht halten, weil während des Einfüllens mit der Luft neue Bakterien an die Nahrungsmittel gelangen, die, wenn sie nicht durch nochmalige Erhitzung unschädlich gemacht werden, die Nahrungsmittel verderben. Ähnliches gilt von den heute vielfach angebotenen Zubindehäuten. Mit diesen verschlossener Inhalt schimmelt und verdirbt

5. 60
 2. 40
 8. 10
 1. 80
 1. 80
 1. 95
 19/96
 35,35

alsbald. Keines der Verfahren gestattet also, die Nahrungsmittel beliebig lang oder mit Sicherheit auch nur solange genießbar zu erhalten, wie es zur Ermöglichung einer gesundheitsmäßigen Ernährung zu jeder Zeit dringend erwünscht oder notwendig ist.

Den Weg zu diesem Ziele haben zwei Franzosen, 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 des Franzosen wurde durch die Konservenfabriken dem Leben dienstbar gemacht. Die fabrikmäßige Herstellung der Dauerspeisen bedeutete einen großen Fortschritt der gesundheitsfördernden Ernährungsweise. Aber das Ziel, dem zugestrebt werden mußte, war noch nicht erreicht. Es konnte nur dadurch erreicht werden, daß man die Arbeit des Konservierens, des Haltbarmachens aus der Fabrik in den Haushalt verlegte. Weitblickende Hausfrauen haben das früh erkannt. Sie haben ihrer Erkenntnis entsprechend gehandelt, soweit die ihnen zu Gebote stehenden Hilfsmittel es gestatteten.

Durchschlagende Erfolge erzielen und größere Verbreitung gewinnen konnte das Haltbarmachen der Nahrungsmittel im Haushalt jedoch erst, nachdem alle sich jetzt so leicht bietenden Voraussetzungen erfüllt waren: die notwendigen Hilfsmittel mußten so billig hergestellt werden, daß weite Kreise die Anschaffung möglich war; sie waren so einfach und zweckmäßig zu gestalten, daß ihre Handhabung keinerlei Schwierigkeiten bot; man mußte durch sorgfältige Versuche reiche Erfahrungen über die beste Art des Haltbarmachens aller gebräuchlichen Nahrungsmittel sammeln und durch Veröffentlichung allen zugänglich machen. Der Weg zu diesem Ziele war lang und beschwerlich. Den ersten Schritt tat der Chemiker Dr. Rempel, indem er eine Vorrichtung herstellte, mittels der 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 ausgebaut und auf einen hohen Stand technischer Vollkommenheit gebracht. Die Firma Weck hat durch unermüdliche Aufklärungsarbeit, durch Vorträge, Aufklärungsschriften, Lehrbücher und die seit 1901 erscheinende „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“ die gesicherten Ergebnisse der Versuche und der Arbeit vieler Tausende allen Kreisen zugänglich, die Frischhaltung von Nahrungsmitteln im Haushalt zum Gemeingut der Menschheit gemacht.

Das Wesen des Frischhaltungsverfahrens läßt sich ganz kurz so kennzeichnen: **Nahrungsmittel werden in Gläser gefüllt, auf deren Rand werden Gummiringe und auf diese Deckel gelegt. Dann werden die Gläser im Wasser erhitzt, während die Deckel durch Federn oder Bügel so festgehalten werden, daß sie gerade noch ein Aufheben gestatten.** Mit den Gläsern wird naturgemäß auch deren Inhalt erhitzt. Dieser besteht aus den Nahrungsmitteln und aus Luft. Durch die Erhitzung werden einmal die den Nahrungsmitteln anhaftenden Bakterien getötet. Zugleich wird nach dem Naturgesetze, daß Wärme Körper ausdehnt, die Luft in den Gläsern ausgedehnt. Der erhitzten Luft genügt der Raum nicht mehr. 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 Luft zusammen. Es entsteht so ein luftverdünnter Raum. Auf dem Deckel lastet von außen die atmosphärische Luft; ihr Druck überwiegt den, der aus dem Innern des Glases entgegenwirkt, und durch den Überdruck wird der Deckel festgehalten. Das Glas kann nur dadurch geöffnet werden, daß man Luft einströmen läßt. Dies bewerkstelligt man sehr einfach dadurch, daß man an einem vorstehenden Ansatz den zwischen Glas und Deckel gelegten Gummiring herauszieht; so entsteht eine Öffnung, durch welche die atmosphärische Luft einströmt. Der Überdruck wird aufgehoben, und der Deckel läßt sich vom Glase nehmen.

Dem geschilderten Vorgang gibt man verschiedene Namen. Man spricht von „Sterilisieren“, d. h. Keimfreimachen, wenn man betonen will, daß die den Nahrungsmitteln anhaftenden Bakterien getötet werden; 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“, wenn man kurz den am meisten in die Erscheinung tretenden Teil des Vorganges bezeichnen will; endlich von „Einwecken“. Dieser Ausdruck kann aber nur dann gebraucht werden, wenn die Gläser und Geräte der Firma J. Weck & Co., Öflingen, verwendet werden.

Die Frischhaltung ist, einen wie erfreulichen Aufschwung sie auch genommen hat, immer noch nicht in dem Maße bekannt und verbreitet, wie sie es ihrer Vortrefflichkeit wegen verdiente. Das erklärt sich zum Teil aus dem am Hergebrachten hangenden Sinn vieler Hausfrauen, die sich nur schwer entschließen, Neuerungen einzuführen, zum anderen Teil vielleicht aus einem weitverbreiteten Vorurteil, die häusliche Dauerspeisenbereitung verursache erhebliche Kosten. Nichts ist indes irriger als diese Ansicht. **Man spart, indem man im Haushalt frischhält, mit glänzendem Erfolge sicherlich am rechten Orte und in der rechten Weise.** Die Erfahrung beweist, daß die übrigens nicht einmal großen Kosten der Anschaffung von Hilfsmitteln für die Dauerspeisenbereitung im Haushalt sich bald reichlich bezahlt machen.

Hinzukommt noch, daß auch die so lebenswichtigen Vitamine nach den neuesten Forschungen erhalten bleiben, was die Darlegungen der Prof. Scheunert, Langstein und anderer auf dem Kongreß der medizinischen Gesellschaft, Berlin, unzweideutig nachgewiesen haben und was ja auch unsere eigenen streng wissenschaftlich-praktischen Versuche gezeigt haben.

Ohne Dauerspeisen ist nun einmal nicht auszukommen. Die Hausfrau, die sie selber bereitet, braucht sie nicht um teures Geld zu kaufen. Hinzukommt, 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 geblieben sind, wenn beim Frischhalten alle Vorschriften beachtet worden sind. Die Hausfrau, die selber frischhält, hat

1. jederzeit vorrätig, was sie braucht: Obst, Gemüse, Fleisch, Wild, Säfte, Milch (fertig zum Genuß für Säuglinge), Süßspeisen, Backwerk, Pudding.

2. Sie gerät nicht in Verlegenheit, wenn unerwartet Besuch kommt oder Familienmitglieder erkranken; sie hat Obst vorrätig für Zuckerkranke (Diabetiker), kühlende Fruchtsäfte für Fieberkranke; sie erkennt dankbar und voll Freude, welch außerordentlich wertvolle Dienste gerade in Krankheitsfällen alle Arten frischgehaltener Nahrungsmittel leisten.

3. Sie ist während der obst- und gemüsearmen Zeit im Winter und besonders im Frühjahr mit wohlfeilen nährstoff- und vitaminreichen Konserven versorgt und braucht nicht teures Geld für nicht ganz einwandfreie Nahrungsmittel auszugeben, Sie spart also am rechten Fleck.

4. Sie spart Zeit, indem sie auf Vorrat kocht für Tage, an denen sie abwesend sein muß oder mehr als sonst in Anspruch genommen ist.

5. Sie bereitet Speisen auf Vorrat, um sie auf Ausflüge mitzugeben oder mitzunehmen, denn auch fertig zubereitete Speisen lassen sich frischhalten.

6. Sie hebt Bratenreste auf, um sie zu gelegener Zeit wieder vorzusetzen.

7. 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.









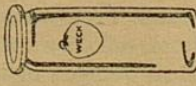
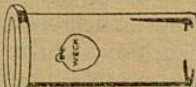




















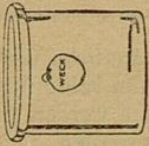


Frischhaltungsgeräte und ihre Behandlung

Für die Konservierung im Haushalt sind Gläser zweckmäßiger als Blechbüchsen:

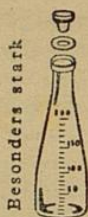
1. sie lassen sich leicht gründlich reinigen,
2. sie weisen keinen unangenehmen Blechgeschmack auf wie die Blechbüchsen,
3. sie lassen sich für alle Arten Nahrungsmittel, ob säurehaltig oder nicht, ohne weiteres verwenden, während Blechbüchsen z. B. für säurehaltiges Obst mit besonderem Lack innen überzogen sein müssen und trotzdem meist nur einmal gebraucht werden können,
4. sie unterliegen kaum einer Abnutzung und behalten ihre Größe ständig bei,
5. sie können immer wieder und für alle Nahrungsmittel verwendet werden,
6. sie ermöglichen, den Inhalt ständig zu beobachten und zu überwachen, sind also schon deshalb Steinkrügen und Blechbüchsen vorzuziehen,
7. sie sind im Gebrauch viel billiger, mindestens doppelt so billig wie Blechbüchsen.

Die folgende Übersicht über die Gläser gibt einige Anhaltspunkte für deren besonders zweckmäßige Verwendung.

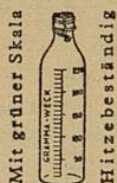
Gläser der Firma J. WECK & CO.

<p>Für Pasteten, Pains, Pürees und Wurst</p>  <p>1/10 Ltr. Nr. 65C</p>  <p>1/4 Ltr. Nr. 65D</p>	<p>Für Obst und Gemüse</p>  <p>1/4 Ltr. Nr. 1A</p>  <p>1/2 Ltr. Nr. 2</p>  <p>3/4 Ltr. Nr. 3</p>  <p>1 Ltr. Nr. 4</p>  <p>1 1/2 Ltr. Nr. 5</p>  <p>2 Ltr. Nr. 7</p>	<p>Für Spargel</p>  <p>3/4 Ltr. Nr. 3</p>  <p>1 1/2 Ltr. Nr. 6E</p>	<p>Für Sülz, Fleischbrot, Wurst, Sülze und Puddings</p>  <p>1/4 Ltr. Nr. 1</p>  <p>1/2 Ltr. Nr. 6F</p>  <p>3/4 Ltr. Nr. 6C</p>  <p>1 Ltr. Nr. 6H</p>  <p>1 1/2 Ltr. Nr. 6E</p>	<p>Für Fleisch</p>  <p>1/2 Ltr. Nr. 6A</p>  <p>3/4 Ltr. Nr. 6B</p>  <p>1 Ltr. Nr. 6</p>  <p>1 Ltr. Nr. 6H</p>  <p>1 1/2 Ltr. Nr. 6J</p>  <p>1 1/2 Ltr. Nr. 6E</p>  <p>2 Ltr. Nr. 7</p>	<p>Süßmost- u. Sterilisierflaschen WECK</p>  <p>1/2 Ltr. Nr. 80</p>  <p>1 Ltr. Nr. 81</p>  <p>1 1/2 Ltr. Nr. 82</p>  <p>2 Ltr. Nr. 83</p>	<p>Saftkaraffen WECK</p>  <p>2/10 Ltr. Nr. 8G</p>  <p>1/2 Ltr. Nr. 8D</p>  <p>3/4 Ltr. Nr. 8C</p>  <p>1 Ltr. Nr. 8E</p>	<p>Für größere Fleischstücke, Sülzen, Puddings und Großobst</p>  <p>2 Ltr. Nr. 7D</p>  <p>3 1/2 Ltr. Nr. 7C</p>	<p>Für Säfte</p>  <p>1/10 Ltr. Nr. 65J</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Saug- und Milchsterilisierflaschen „GRAMMA“



Nr. 8
200 g = $\frac{1}{4}$ Ltr.



Nr. 8An
250 g = $\frac{1}{4}$ Ltr.

Die Saug- und Milchsterilisierflasche „GRAMMA“ mit Inhaltsskala nach Gramm ermöglicht genaue Abmessung der Nahrungsmenge für Säuglinge. Die Flasche Nr. 8An hat eine grüne Skala, also den besonderen Vorzug der leichten Ablesbarkeit der Maße.

Ärztlich begutachtet und sehr empfohlen!

In vielen Anstalten und Kinderheimen eingeführt!

Hierzu Drahtverschluß Nr. 66.

Sämtliche Gläser und Deckel haben genau eben geschliffene Ränder. Diese dürfen keine Aussplitterungen enthalten, da andernfalls kein fester Verschluß erzielt werden kann. 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 außerordentlich viel für das Gelingen des Frischhaltens ab. Er darf nicht hart sein und nicht die geringste Beschädigung, nicht einmal ganz kleine, dem Auge bei flüchtigem Zusehen nicht wahrnehmbare Risse und Löcher haben, weil diese der Luft den Zutritt gestatten würden. 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 auf Grund mehrerer Jahrzehnte langer Erfahrungen 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. Billige Nachahmungen, die vielleicht gar unter Mißbrauch des Markenwortes „WECK“ oder „Einweck“ als gleich gut angeboten werden, weise man zurück.

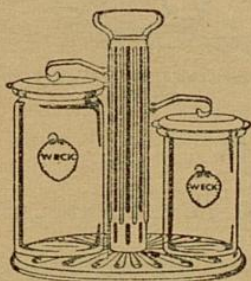
Bei der Frischhaltung von Fleisch, besonders von fetthaltigen Speisen wie Wurst wirken die aufsteigenden Dämpfe und Flüssigkeiten leicht nachteilig auf den Gummi, so daß dieser wellig wird. Dem Mißstand begegnet man, wie später zu zeigen sein wird, dadurch, daß man die Gläser nicht zu hoch füllt und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

Gute Gummiringe bleiben, richtig behandelt, jahrelang brauchbar und können sehr oft verwendet werden. Zur richtigen Behandlung gehört in erster Linie, daß man die Ringe niemals der Beschädigung durch ein Messer oder durch andere scharfe Gegenstände (Büchsenöffner) aussetzt.

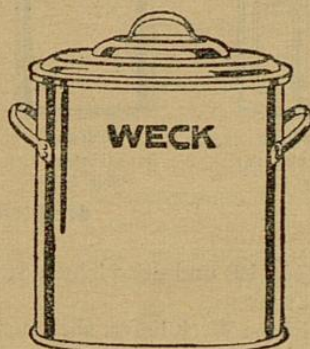
Von größter Wichtigkeit ist auch die richtige Behandlung der Ringe vor und nach dem Gebrauch. Sie müssen zunächst in einer warmen Sodalösung gründlich gereinigt und dann mit klarem kaltem Wasser tüchtig nachgespült werden. Die gereinigten Ringe legt man zum Trocknen zweckmäßig auf ein ausgebreitetes, nicht faserndes Tuch, deckt sie mit einem zweiten trockenen Tuche zu und läßt sie einige Zeit liegen oder, an Stangen hangend, an der Luft im Schatten trocknen. Es empfiehlt sich nicht, die Ringe durch Abreiben mit einem Tuche

zu trocknen, weil leicht Fasern des Tuches an ihnen hangenbleiben, die bei einem späteren Gebrauch den Verschuß gefährden könnten. Die Ringe sollen nicht hangend aufbewahrt werden. Man legt sie glatt in eine Schachtel, und zwar die kleinen in die größeren, oder zieht sie über eine Papprolle, deren Durchmesser ein wenig kleiner als der innere Durchmesser der Ringe ist. Wer es sehr bequem und schön haben will, läßt sich vom Drechsler oder Blechner einen Ständer aus Holz oder Weißblech anfertigen, dessen Abmessungen der Zahl und Größe der aufzubewahrenden Ringe entsprechen. Schachtel, Rolle oder Ständer mit den Ringen sind an einem kühlen, aber nicht feuchtdumpfigen, gegen Luftzug geschützten Orte, etwa in einem Schranke, aufzubewahren. Gegen Luftzug müssen sie besonders geschützt werden, weil dieser die Ringe austrocknet und sie brüchig und unbrauchbar macht.

Das Töten der Verderbenerreger (Bakterien) und der Verschuß werden zugleich ermöglicht durch die Verwendung des einfach, aber sinnreich eingerichteten Apparates oder Gläserhalters Nr. 18, den die Abbildungen veranschaulichen.



Großer Gläserhalter
(Nr. 18)



Großer Sterilisiertopf
(Nr. 30: verzinkt, Nr. 31: braun em.)

der Firma J. Weck & Co.

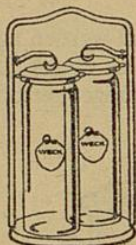
Die Federn sind ein für das Gelingen des Verschlusses sehr wichtiges Hilfsmittel. Es ist notwendig, daß sie auf den Glasdeckel einen genügend starken, aber nicht zu starken Druck ausüben. Der Druck soll so stark sein, daß man die Feder mit dem Zeigefinger der einen Hand gerade noch heben kann, wenn man mit der anderen Hand den Gläserhalter festhält. Sie sind aus so starkem Rohstoff gearbeitet, daß sie sehr oft und jahrelang benutzt werden können.

Wenn man Nahrungsmittel in mehreren niedrigen Gläsern gleichzeitig erhitzen will, kann man die Gläser mittels der Zwischenlage Nr. 22 übereinanderstellen. Der Verschuß der unteren Gläser erfolgt dann durch die Last der oberen und durch den mittelbar auch auf sie wirkenden Federdruck. Empfehlenswert ist jedoch diese Art des Verschlüssens nicht. Einmal können die oberen Gläser von den unteren abrutschen, sodann ist der Druck auf die unteren Gläser vielfach zu stark.



Nr. 22

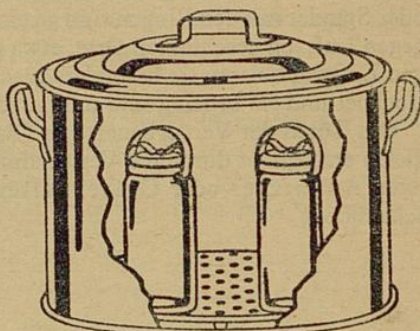
Die Erhitzung des Inhalts der Gläser erfolgt nicht einfach dadurch, daß diese unmittelbar der Einwirkung des Feuers ausgesetzt werden, denn dann müßten sie zerspringen, sondern vielmehr in der Weise, daß das sie umgebende Wasser erhitzt wird und seine Hitze den Gläsern und deren Inhalt mitteilt. Darum ist ein weiteres Hilfsmittel, der Sterilisiertopf (Nr. 30 oder 31), erforderlich, in den die Gläser mit dem Gläserhalter hineingestellt werden. Hat man nur ein oder zwei Gläser zu sterilisieren, ist es zweckmäßig, den kleinen Gläser-



Kleiner
Gläserhalter
(Nr. 19)



Kleiner
Sterilisiertopf
(Nr. 29)



Ganz großer Sterilisiertopf
(Nr. 30A)

der Firma J. Weck & Co.

halter (Nr. 19) und den kleinen Sterilisiertopf (Nr. 29) zu benutzen, um Heizstoff zu sparen.

Die Firma Weck liefert aber auch für Großküchen einen besonders großen Sterilisiertopf mit 50 cm Durchmesser, der 23 hohe Gläser mit 1 Ltr. Inhalt faßt. Ein zu ihm passender Gläserhalter wird nicht geliefert. Er wäre nicht verwendbar, weil er, ganz mit gefüllten Gläsern besetzt, zu schwer sein würde.

Zum Verschließen der Gläser im sehr großen Sterilisiertopf bedient man sich der Bügel. 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)

Bei den Bügeln ist ebenso wie bei den Federn zu beachten, daß sie einen genügend starken Druck auf die Deckel ausüben müssen. 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

würden. Diesem Zwecke dienen die Schutzkorbchen (Nr. 26 und 27) und die Topfeinlagen (Nr. 33 und 33A). Mit Bügeln verschlossene Gläser sollen im Topf möglichst dicht aneinander gestellt werden, damit sie nicht umfallen.

Zu Gläserhalter, Topf, Federn und Bügeln tritt als ein weiteres, sehr wichtiges Hilfsmittel der Frischhaltung das Thermometer. Man hat geglaubt, es entbehren zu können, und vorgeschlagen, alle Nahrungsmittel auf 100 Grad



Nr. 26
Nr. 27



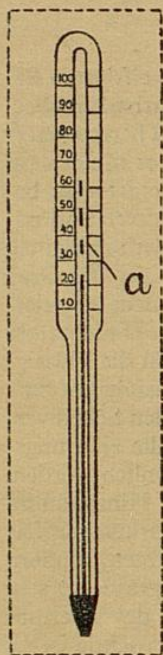
Nr. 33
Nr. 33A

zu erhitzen, was man ohne Thermometer könne. Aber selbst die eifrigsten Befürworter dieses Vorschlages scheinen sich von seiner Undurchführbarkeit überzeugt zu haben, und vom Frischhalten ohne Zuhilfenahme eines Thermometers ist es wieder still geworden. Das ist nur natürlich. Zunächst ist es mindestens sehr rätlich, auch wenn auf 100 Grad erhitzt wird, ein Thermometer zu benutzen. Sonst kommt man leicht in Gefahr, unnötig stark zu erhitzen und unnötigerweise Kosten für Brennmaterial aufzuwenden. Denn es ist unmöglich, ohne Thermometer zuverlässig festzustellen, wann die Hitze auf 100 Grad gestiegen ist, und so heizt man leicht noch weiter, wenn es nicht mehr erforderlich ist, ohne jedoch eine höhere Hitze zu erreichen, da diese im Topf nicht über 100 Grad gesteigert werden kann. Durch zu starkes Erhitzen gerät die Flüssigkeit in den Gläsern in Wallung, es können sich Teilchen des Glasinhaltes zwischen Glas und Ring festsetzen und einen nur kurze Zeit dauernden Scheinverschluß herbeiführen. Es ist auch durchaus unrichtig, daß man alle Nahrungsmittel auf 100 Grad erhitzen dürfe; viele würden ganz unansehnlich werden, Gestalt und Farbe verlieren und an Geschmack viel einbüßen. Hinzukommt noch, daß es beim Frischhalten nicht genügt, sich nach den auf Grund sorgfältiger Versuche angegebenen Vorschriften einigermaßen zu richten, sondern daß diese genau beobachtet werden müssen, wenn man des Erfolges sicher sein will. Die Hitze genau festzustellen, ist aber nur bei Benutzung des Thermometers möglich. So notwendig hiernach das Thermometer ist, so wichtig ist es, daß man sich nur eines guten, die Wärme zuverlässig anzeigenden Gerätes bedient. 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.

Weil das Thermometer so notwendig ist, muß man stets besonders darauf achten, ob es in gutem Zustande ist und die Wärme richtig anzeigt. Es ist ratsam, wenn nicht vor jedem Gebrauch, so doch von Zeit zu Zeit, mindestens aber dann das Thermometer nachzuprüfen, wenn man einen Mißerfolg beim Frischhalten sich nicht sofort erklären kann. Man hält das Thermometer mit der Schutzhülse, nachdem man es in warmem Wasser zum Schutze gegen einen allzu großen plötzlichen Wärmewechsel vorgewärmt hat, 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 meist durch ein neues zu ersetzen, wenn das Quecksilber unregelmäßig und ruckweise steigt und, nachdem es aus dem Wasser genommen worden ist, stoßweise wieder fällt.

Erscheint die Quecksilbersäule durchbrochen, so wie es die beistehende Abbildung zeigt, dann sucht man etwaige Zwischenräume dadurch zu beseitigen, daß man das Thermometer in der Mitte faßt und, die Quecksilberkugel nach unten, kräftig schlägt, so wie man es bei Fieberthermometern tut. Gelingt das nicht, dann ist die Unbrauchbarkeit des Thermometers erwiesen.



Das Thermometer wird zum Schutze gegen Beschädigungen in einer Blechhülle 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 Schutzhülle zu erstehen. Diese setzt man folgenderweise in die Hülle 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 Blechhülle 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 Blechhülle in Berührung kommt.

Ein gutes Thermometer kann, wenn es vorsichtig und richtig behandelt wird, jahrelang gebraucht werden. Selbstverständlich ist, da es sich um leichtzerbrechliches Glas handelt, daß man es nie hart aufstoßen, auch nicht auf den heißen Herd legen darf; im letzten Falle müßte die das Quecksilber enthaltende Röhre zerspringen, da sie nur auf eine Erhitzung

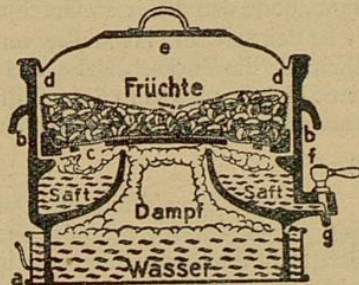
bis zu etwa 110 Grad eingerichtet ist, die Herdplatte aber viel heißer sein kann. Das Thermometer soll stets hängend, nie liegend oder stehend aufbewahrt werden.

Die bisher erwähnten Hilfsmittel, nämlich Gläser nebst Deckeln und Ringen, Gläserhalter — oder statt dessen Topfeinlage, Schutzkörbchen und Bügel — sowie Topf und Thermometer sind die einzigen, die zur Frischhaltung unbedingt erforderlich sind und ihr unmittelbar dienen. Zu ihnen treten noch einige andere, die teils dazu bestimmt sind, die Arbeit des Frischhaltens zu vereinfachen und zu erleichtern, teils dazu, Nahrungsmittel mit leichter Mühe so vorzubereiten oder in solcher Form zu gewinnen, wie sie zur Frischhaltung erforderlich sind. Dem letzten Zwecke dienen die Saftgewinner Marke Weck Nr. 48 B und 48 C. Der Saftgewinner 48 B besteht aus einem Untersatz, dem

Verdampfgefäß a aus emailliertem Eisenblech, einem Steingutgefäß b mit herausnehmbarer Siebeinlage c, einem Deckel e, einem Filtertuch d und einem Abflußhahn f, der in die Abflußöffnung 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 des Korkes der Ausflußöffnung 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, 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 Steingut-



Nr. 48 B. Saftgewinner von Weck
(für $2\frac{1}{2}$ kg Früchte)

sieb, die Wölbung nach oben, auf die im Innern des Gefäßes angebrachten Nocken. Den auf diese Weise im oberen Teile des Gefäßes gebildeten Fruchtbehälter lege man mit dem vor dem Gebrauch abgebrühten Filtertuch aus, fülle in dieses die Früchte (etwa 2—3 kg), schlage 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 Dämpfzeit stelle man fest, ob noch genügend Wasser im Untersatz enthalten ist und gieße erforderlichenfalls kochendes, niemals kaltes Wasser nach.

Früchte:

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

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 Grießzucker. Man streut ihn schichtweise zwischen die Früchte, während man sie in den mit dem Filtertuch ausgelegten Fruchtbehälter füllt. Die letzte Lage soll aus Zucker bestehen. Damit der Dämpfvorgang nicht verlangsamt

wird, gebe man nicht mehr Zucker zu, als in der Übersichtstafel angegeben ist. Wenn es erforderlich ist, süße man den Saft mit einer geläuterten Zuckerlösung ganz nach Geschmack.

Wenn der Saft für Zuckerkrankte (Diabetiker) bestimmt ist, dämpfe man die Früchte ohne Zucker und süße vor dem Sterilisieren oder später bei Verwendung des Saftes mit Saccharin oder Lävulose. Versuche haben gezeigt, daß man Saccharin dem abgelassenen Saft auch vor dem Sterilisieren beifügen kann, ohne daß dieser an Geschmack verliert.

Ist der Saft zum Herstellen von Sulz (Gelee) bestimmt, dann unterlasse man ebenfalls die Zuckerbeigabe und füge die erforderliche Zuckermenge erst bei der Sulzbereitung zum Saft. Will man den sich ergebenden Rückstand zu Mus verwerten, muß man ihn auch entsprechend süßen.

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 durch den Hahn bequem abgefüllt werden. Er ist klar und zeichnet sich durch vorzüglichen Duft (Aroma) aus. Den gewonnenen Saft fülle man in Saft- oder Süßmostflaschen und erhitze ihn 25 Minuten bei 75 Grad. Man schlage um den Fuß der Flaschen ein mehrfach zusammengeschlagenes feuchtes Tuch, so daß es wenigstens über die Hälfte der Flaschen reicht; dann kann man den heißen Saft 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 und möglichst auslaugen zu lassen.

Aus dem Rückstand kann noch Mus (Marmelade) bereitet werden. Vor der weiteren Verwendung koste man den Rückstand. Entspricht der Duft und 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, sonst 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 Kork nehme man heraus und hebe diese, nachdem man sie auseinandergenommen und gründlich gereinigt hat, an einem kühlen Orte auf. Der Kork könnte andernfalls leicht rissig und unbrauchbar werden.

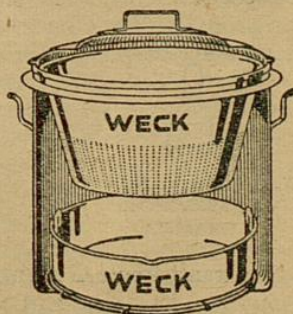
Werden diese Anweisungen befolgt, ist jeder Mißerfolg ausgeschlossen. Die Dämpfzeiten für die verschiedenen Fruchtsorten gibt die folgende Tafel an.

Bezeichnung	Zuckerzu- gabe in g auf 1 kg Früchte	Dämpf- zeit für 2,5 kg* Früchte	Bemerkungen
Apfelsaft	200—250	Min. 60	Das Kernobst kann mit Schale und Kern- gehäuse gedämpft werden. Will man aber den Rückstand als Kompott verwenden, entferne man Schale und Kerngehäuse, schichte 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—150	60	
Bickbeerensaft	siehe Heidelbeersaft	40	[Nicht ganz reife Früchte dämpfe man etwas länger.
Blaubeerensaft			
Brombeersaft	200—300	40	
Erdbeersaft	200—300	25	[Johannisbeeren und Kirschen muß man entstielen, da sonst der Saft bitter schmeckt. Wenn der Rückstand nicht zu Mus ver- wendet werden soll, brauchen die Kirschen nicht entsteint zu werden.
Himbeersaft	150—200	35	
Heidelbeersaft	200—250	35	
Holunderbeersaft	100—150	60	
Johannisbeersaft	200—300	45	
Kirschensaft	150—200	60	[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 ver- wendbar. Sind die Schalen zu zäh, muß man den Rückstand durchtreiben.
Maulbeersaft	100—150	40	
Pflaumensaft	140—200	60	
Preiselbeersaft	250—300	60	
Quittensaft	200—250	60	
Rhabarbersaft	150—200	60	
Spargelextrakt	—	70	
Stachelbeersaft	300—400	45	
Waldbeersaft	siehe Heidelbeersaft	45	Weintraubensaft bleibt glasig — milchig.
Weintraubensaft	—		
Zwetschensaft	siehe Pflaumensaft		

*Werden mehr Früchte eingefüllt, verlängere man die Dämpfzeit entsprechend um etwa 15—20 Min.
Die angegebene Dämpfzeit beginnt, sobald das Wasser im Untersatz kocht.

Der Saftgewinner 48C besteht aus einem Aluminiumsieb, einem Aluminiumsaftbehälter und einem Sehtuch. Er ist das Spargerät der Küche und kann als Saftgewinner, Gemüse- und Kartoffeldämpfer wie auch als Salatschwinge usw. verwendet werden. Der praktische und handliche Aluminiumsaftbehälter läßt sich auch sonst noch vielseitig verwenden. Die Einrichtung ist also ein volkstümliches, praktisches Universalgerät für jeden Haushalt.

Der Saftgewinner 48C wird in Verbindung mit dem großen Sterilisiertopf WECK Nr. 31 oder 30 verwendet. In den Sterilisiertopf (am besten Emailtopf) legt man die Topfeinlage Nr. 33, gießt wenigstens 3½ Liter Wasser, zweckmäßig schon kochendes, in den Topf und stellt den Aluminiumuntersatz hinein. Dieser schwimmt, bis der Inhalt schwerer



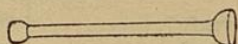
Saftgewinner 48C

ist als die verdrängte Wassermenge. Auf den Rand des Topfes hänge man dann das Aluminiumsieb, das genau darauf paßt, lege es mit dem Sehtuch aus, fülle in dieses die gesäuberten Früchte, gegebenenfalls mit Zucker durchstreut, schlage die Zipfel des Tuches darüber, lege den Topfdeckel auf das Sieb, verschließe das Thermometerloch mit einem Kork und stelle den Topf aufs Feuer. Für die Dämpfzeit wie auch für die weitere Behandlung gelten die gleichen Vorschriften wie für den Saftgewinner 48 B. (Siehe auch Sterilisierlehrbuch „WECK, Koche auf Vorrat“, Band I.)

Es seien noch einige der Vereinfachung der Arbeit dienende Hilfsgeräte, die einer näheren Beschreibung nicht bedürfen, kurz aufgezählt. Es sind:

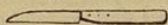


Nr. 47

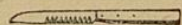


Nr. 40

der Löffel und der Holzstößer zum Einlegen der Früchte in die Gläser; das

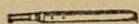


Nr. 47 A



Nr. 47 B

Obstmesser und das Bundschälmesser (beide aus Bronze) zum Schälen

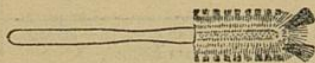


Nr. 70



Nr. 48

der Früchte; der Kirschenentsteiner „Hejo“; der Trichter, der das Ein-



Nr. 42



Nr. 43

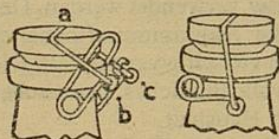


Nr. 43 A

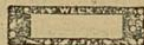
füllen in die Gläser erleichtert; die Bürsten zum Reinigen der Gläser und Flaschen;



Gummissauger Nr. 44A
für Milchflaschen
GRAMMA



Drahtverschluß Nr. 66
für Milchflaschen
GRAMMA



Schildchen
Nr. 46

der transparente Gummissauger 44A;
der Drahtverschluß Nr. 66 zur Sicherung des Verschlusses der Milch-
flaschen auf der Reise und beim Versand;

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.;

die Frischhaltungseinrichtung für Kinder Nr. 65, ein wertvolles Spielzeug, das zugleich der Unterhaltung und der Belehrung dient.

Will man die Gläschen zum Frischhalten ganz kleiner Mengen verwenden, dann schließe man sie mit den Flaschenbügeln Nr. 25 B und stelle sie, wenn eine größere Anzahl sterilisiert werden soll, in den großen Gläserhalter Nr. 18.

Zum Schlusse sei noch besonders betont, daß alle Geräte aus Metall, also Gläserhalter, Federn, Bügel, Zwischenlage, Topfeinlage, die Metallteile der Saftgewinner, insbesondere aber die Töpfe und unter diesen wiederum in erster Linie die verzinnnten Töpfe jeweils nach Gebrauch sofort zu trocknen sind. Man reibt sie mit Tüchern ab. Die Töpfe stellt man, nachdem sie ausgetrocknet sind, einige Minuten, die Öffnung nach oben, auf die warme Herdplatte. Alle Metallteile müssen an einem trockenen Orte aufbewahrt werden und sollen, wenn sie längere Zeit nicht mehr gebraucht werden, mit Fett eingerieben werden.



Nr. 65 A



Nr. 65

Vorbereitung der Nahrungsmittel

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

Die Voraussetzung ist, daß nicht nur die verwendeten Geräte von bester Beschaffenheit sind, 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.

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 dichten 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. Das Gemüse wird, nach den Angaben bei den einzelnen Rezepten vorbereitet, in die Gläser gefüllt. Man koche niemals unnötigerweise Gemüse in reichlich Wasser, weil dann die wertvollsten Nährstoffe im weggegossenen Wasser verlorengehen. Das Koch- oder Brühwasser der meisten Gemüse wird, nachdem es sich im Stehen etwas geklärt hat, über das Gemüse in die Gläser gegossen. Nur bei stark riechendem, bitterliche Stoffe enthaltendem Gemüse, wie bei einzelnen Kohlarten, verwende man abgekochtes

Wasser, oder man dämpfe diese Gemüse gleich tischfertig in Fett, jedoch ohne Bindemittel (wie Mehl), und fülle sie so in die Gläser.

In neuerer Zeit füllt man auch Gemüse, vor allem Erbsen und Bohnen roh in die Gläser. Man muß dann aber die Erhitzung auf 2—3 Stunden ausdehnen.

Wer aber die Gemüse dämpfen will, der möge darauf achten, daß alle, auch die in der Mitte der Gemüsemenge 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 weich, aber noch nicht tischfertig weich sein. Zum Dämpfen sehr geeignet ist der Saftgewinner von WECK Nr. 48C.

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 durchaus frisch sein und von gesunden Tieren stammen. Es muß genügend abgehangen haben. Bei Notschlachtungen zeigen sich die Vorteile des Sterilisierens 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 Hautgout haben. Milch muß von gesunden Tieren stammen und durchaus frisch sein. Näheres über diese Fragen wolle man in den Sterilisierbüchern „WECK, Koche auf Vorrat“ Bd. I u. II und beim Abschnitt über Fleisch am Schlusse dieses Büchleins nachlesen.

Alle Nahrungsmittel müssen gründlich gereinigt werden. Wo eine besondere Behandlung erforderlich ist, ist das in den später folgenden Anweisungen für die einzelnen Nahrungsmittel betont.

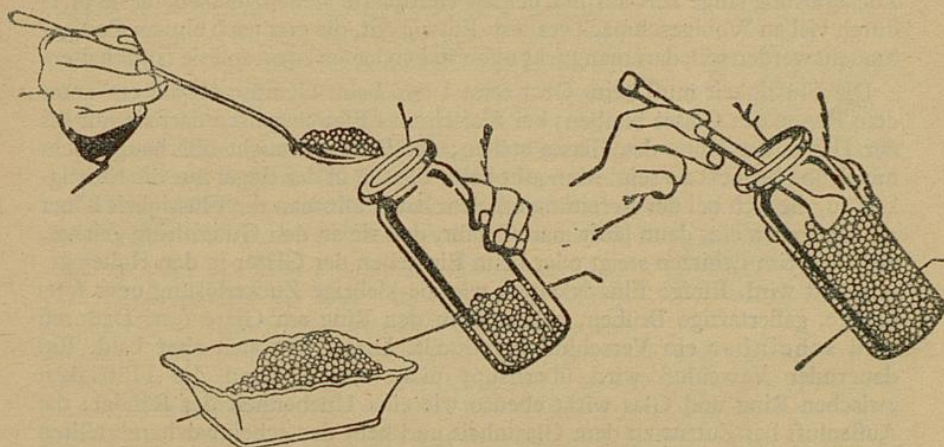
Frischhaltungsvorgang

Während oder bevor man die Nahrungsmittel vorbereitet, reinigt man mit einer Bürste die Gläser in heißer Sodalösung, 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 Verschuß gefährden.

Die Gummiringe werden nach der Anleitung Seite 6 gewaschen. Sie sollen trocken aufgelegt werden.

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 Stößel 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 Nr. 48 gute Dienste.



Obst und Gemüse füllt man bis zum Rande des Glases, Fleisch und Fleischspeisen bis zu etwa drei Vierteln, 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 geringen 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 fertiggedünstete Gemüse und das gekochte, geschmorte oder gebratene Fleisch durchweg heiß hinein. Auch Sulz und Mus füllt man heiß ein, läßt dann aber die Gläser, entgegen dem Verfahren bei anderen Nahrungsmitteln, kurze Zeit offen stehen, bis sich der Inhalt ein wenig abgekühlt hat und fest geworden ist. Andernfalls würde er leicht flüssig bleiben.

Die Nahrungsmittel werden meist mit einer Flüssigkeit übergossen: Fleisch mit der Brühe (aber ohne Mehl), die sich beim Braten ergibt, Gemüse mit Wasser oder mit Salzlösung oder dem Kochwasser, Obst mit Zuckerlösung. 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 Geschmackes dient, die Wahl deshalb auch vom Geschmack des einzelnen bestimmt wird. Beispielsweise wird man Obst durchweg in einer Zuckerlösung frischhalten, die nach allgemeinem Urteil den Geschmack verbessert; dagegen wird man dem Obst, das zum Genusse für Zuckerkrankte bestimmt ist, keinen Zucker zusetzen.

Die Flüssigkeit soll heiß über den Inhalt in die Gläser gegossen werden, wobei das Glas zum Schutze gegen ein Zerspringen unbedingt auf ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch gestellt werden muß. Man hüte sich aber, die Zuckerlösung lange Zeit auf der heißen Herdplatte stehenzulassen, da sie hierdurch viel an Wohlgeschmack verliert. Flüssigkeit, die erst nach einiger Zeit gebraucht werden soll, darf man nicht offen stehen lassen; man soll sie frischhalten.

Die Flüssigkeit muß beim Obst etwa 1 cm, beim Gemüse etwa 2 cm unter dem Rande des Glases bleiben; bei Fleisch und Fleischspeisen darf sie nur bis zur Hälfte der 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 fett-haltige, gallertartige Brühen, halten dann den Ring am Glase fest. Dadurch wird scheinbar ein Verschuß hergestellt. Dieser löst sich aber bald. Ein dauernder Verschuß wird überhaupt nicht erzielt, denn die Flüssigkeit 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. Aus diesem Grunde hat man beim Einfüllen der Flüssigkeit auch sorgfältig darauf zu achten, daß nicht Tropfen auf den Glasrand fallen. Man verhindert dies durch Benutzung des Trichters Nr. 48 und hat dabei zugleich den Vorteil, daß nicht ein auffallender heißer Tropfen einen Sprung im Glasrande verursachen kann, der den Verschuß gefährden würde. Nachdem die Gläser mit der Flüssigkeit gefüllt worden sind, wischt man die Ränder mit einem feuchten, nicht fasernden Tuche sorgfältig ab, reibt sie aber nicht trocken.

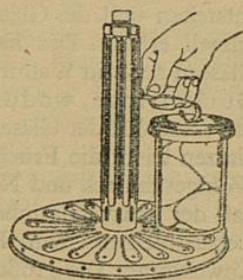
Die vorschriftsmäßig gefüllten, mit Ring und Deckel versehenen Gläser werden im Gläserhalter befestigt. Man führt die Klauen der Federn in die Schlitzte ein, indem man die Federn quer hält, dreht diese darauf so, daß ihr rund gebogenes Ende nach unten kommt; dann schiebt man die Gläser unter die Federn, so daß 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 anfäßt. 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, so daß der gerade Teil gegen die Säule hin abfällt. Zu schwach gewordene Federn müssen unbedingt vom Gebrauch ausgeschlossen werden. Hat man brauchbare nicht zur Hand, so kann man sich im äußersten Notfalle dadurch helfen, daß man zwei Federn aufeinandersetzt.

Wenn man ein Glas anstatt im Gläserhalter mit dem Bügel verschließt, setzt man diesen mit einem Ende an irgendeiner Stelle unter dem Glasrand an und drückt auf die Mitte, bis das andere Ende dem ersten gegenüber unter dem Rand einspringt. 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.



Während man die Gläser für die Frischhaltung vorbereitete, hat man im Sterilisiertopf bereits Wasser vorgewärmt. 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 Topfe 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. Bei dieser Gelegenheit sei vor einem Irrtum ausdrücklich gewarnt. Man glaubt vielfach, Zeit zu sparen, wenn man die Gläser in stark vorgewärmtes, sogar sehr heißes Wasser stellt. Ganz abgesehen davon, daß die Gläser dadurch der Gefahr des Zerspringens ausgesetzt sind, ist es nicht einmal richtig, daß man auf die geschilderte Weise viel Zeit gewinnt. Denn die Wärme des Wassers im Topfe teilt sich nicht in einem einzigen Augenblicke dem Glaseinhalt mit. Es bedarf dazu einer längeren 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.

Am besten gelingt die Sterilisation, wenn man so viel Wasser in den Sterilisiertopf gießt, daß es bis an den Rand der Gläser reicht. Das heiße Wasser gibt die Hitze gleichmäßiger an den Inhalt der Gläser ab als der Wasserdampf. Deshalb ist das Wasserbad sicherer und zuverlässiger als das Dampfbad, das hin und wieder empfohlen wird, weil man dabei angeblich Heizstoffe sparen soll. Das würde nur auf Kosten des richtigen Gelingens der Arbeit geschehen.

Der Topf soll während der Erhitzung auf Kohlenherdfeuer nicht unmittelbar über 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 Glasinhalt gründlich erhitzt wird; dann können Bakterien am Leben bleiben. Beim Erhitzen auf einem Gasherd findet das Gesagte keine Anwendung. Die große Flamme eines gewöhnlichen Gasherdes ist, wenn sie klein gestellt werden kann, auch bei Verwendung des kleinen Sterilisiertopfes nicht zu stark, selbst dann nicht, wenn in den Anweisungen ein „langames 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 z. B., daß 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 abgetötet, und es wird kein Verschluß erzielt. Es ist nicht schwer, die erreichte Hitze festzuhalten. Am leichtesten gelingt es bei Benutzung eines Gasherdes, der genau eingestellt werden kann. Beim Kohlenherd regelt man die Hitze, indem man weniger stark heizt oder den Sterilisiertopf auf eine dem Feuer weniger ausgesetzte Stelle des Herdes rückt. Geringe Schwankungen der Hitze schaden nicht. Es ist z. B. unerheblich, wenn das Thermometer im Verlauf des Frischhaltungsvorganges 100 Grad zeigt, während in der Anweisung eine Hitze von 98 Grad vorgeschrieben ist. 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. Sie besagen nicht etwa, daß die Grade und Zeiten erreicht und eingehalten werden dürfen, sondern daß sie erreicht und eingehalten werden müssen. Es ist weiterhin nochmals daran zu erinnern, daß die Anweisungen Zeit und

Hitze für Wasserbad angeben, sodann daß die Erhitzungsdauer bei Benutzung von engen, hohen Gläsern in der Größe der Gläser mit etwa $\frac{1}{2}$ bis 1 Liter gilt und daß bei Benutzung weiter Gläser, je nach deren Größe, 15 bis 20 Minuten länger erhitzt werden muß, endlich daß sie für gute und tadellos frische Nahrungsmittel gilt.

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.

Sobald der Frischhaltungsvorgang beendet, d. h. der Inhalt der Gläser die vorgeschriebene Zeit bei dem vorgeschriebenen Grad erhitzt worden ist, hebt man den Gläserhalter mit den Gläsern aus dem Topfe. Man stellt ihn an einen zugfreien Ort und nicht unmittelbar auf einen kalten, etwa mit Steinfließen 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 da dieses seine Hitze noch längere Zeit beibehält, würden die Nahrungsmittel zu lange erhitzt und unansehnlich werden, die Früchte platzen und Saft und Farbe verlieren. Die Gläser bleiben im Halter unter Federdruck oder, wenn unter Benutzung der Bügel erhitzt worden ist, unter deren Druck stehen, bis sie erkaltet sind. Erst dann ist der Verschuß hergestellt, denn erst dann sind der Inhalt und die geringe Menge der im Glase zurückgebliebenen Luft erkaltet, haben sich infolgedessen zusammengezogen, und erst dann übt die äußere Luft einen genügend großen Überdruck aus, um den Deckel niederhalten zu können. Von den erkalteten Gläsern nimmt man vorsichtig Federn oder Bügel ab und ebenso vorsichtig die Gläser, ohne sie hin und her zu schwenken, aus dem Gläserhalter. Wenn man Federn oder Bügel abgenommen hat, prüft 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.

Behandlung und Verwendung der frischgehaltenen Nahrungsmittel

Die fertigen Gläser versieht man mit einer Aufschrift, die den Inhalt, zweckmäßig auch den Tag angibt, an dem jener erhitzt worden ist, und was weiter im einzelnen Falle wichtig erscheint, etwa woher der Inhalt bezogen wurde usw. Die Gläser werden in einem kühlen, aber frostfreien, luftigen, trockenen, gegen Fett geschützten Raum aufbewahrt. Wenn die Platzverhältnisse es irgendwie gestatten, stelle man die Gläser nicht aufeinander. Man erschwert dadurch

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 Verschuß unversehrt ist. Findet man, was sehr selten und, wenn man alle Vorschriften genau beachtet 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 30 Jahren zubereitet worden waren, die große Reisen über den Ozean und durch die Äquatorialgegend gemacht und dennoch im Aussehen nur wenig, an Geschmack nicht im geringsten verloren hatten. Viele Nahrungsmittel, insbesondere Obst und Säfte, gewinnen während der Zeit, in der sie frischgehalten werden, meist an Geschmack.

Ehe man Dauerspeisen genießt, prüfe man stets, ob sie durchaus tadellos sind. Das erkennt man am meisten schon am Aussehen. Verdorbene Dauerspeisen sind trüb und unklar und haben die ihnen natürliche ursprüngliche Farbe verloren. Man darf allerdings nicht die Farbe für die natürliche halten, welche die Nahrungsmittel im rohen Zustande 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 Versuche, durch Zusetzen von Farbstoffen den Dauerspeisen die Farbe der rohen Nahrungsmittel zu erhalten; das dient lediglich der Selbsttäuschung und bringt 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. Sie 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 Orte 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 darüber legt. 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 atmosphärischen Luft, so daß sich der Deckel nunmehr leicht 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. Die näheren 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.

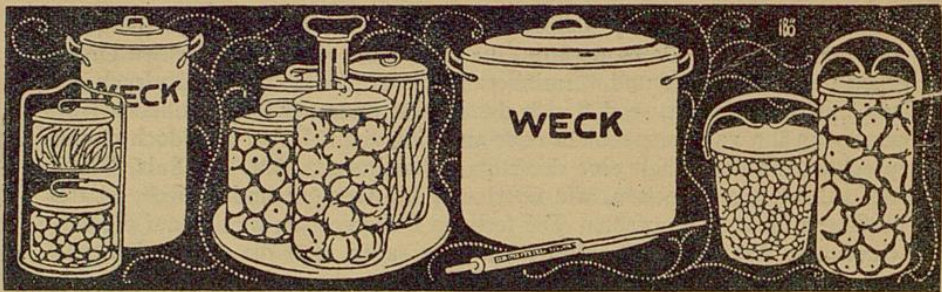
Schutz vor Täuschung und Irreführung!

Immer wieder versuchen unlautere Wettbewerber, mit dem guten und klingenden Namen WECK, der Weltruf und vollstes Vertrauen der Verbraucher genießt und zum Begriff für höchste Qualität und Zuverlässigkeit geworden ist, unsaubere Geschäfte zu machen. Sie sprechen von „Einwecken“ und „Weckgläsern“ und versuchen so, minderwertige Nachahmungen „an die

WECK ist die Sparkasse
der modernen Küche!

Die vielen Nachahmungen der Konservengläser Weltmarke WECK bedeuten nichts anderes als restlose Wertanerkennung derselben, ohne sie indessen an Wert zu erreichen!

Frau“ zu bringen. Sie sind gewissenlos genug, hierfür noch Preise zu verlangen, die diese niemals wert sind. Also Hände weg von solchen gänzlich unzulänglichen Erzeugnissen! Wer sich vor Schaden bewahren will, verlange beim Kauf ausdrücklich die altbewährten und meistbegehrten Gläser und Geräte Marke WECK von der seit Jahrzehnten führenden Weltfirma **J. WECK & CO., Öflingen (Baden)**.



Frischhalten von Obst

Erdbeeren

Erdbeeren gehören zu den empfindlichsten Früchten; sie müssen besonders vorsichtig behandelt werden. Wenn man die folgenden Winke beachtet, wird man ein gutes Ergebnis mit dem Frischhalten der Erdbeeren erzielen.

Erdbeeren, die frischgehalten werden sollen, müssen unbedingt reif, dürfen jedoch nicht überreif sein. Erdbeeren, die stark gedüngt worden sind, erscheinen zwar groß und schön, das Fleisch ist aber locker, fast schwammig und wird niemals tadellos bleiben. Mit Peru-Guano gedüngte Erdbeeren fangen sehr leicht an zu gären. Sie entwickeln selbst im verschlossenen Glase einen unangenehmen Geruch und sind fast ungenießbar. Wer im eigenen Garten Erdbeeren hat, pflücke sie möglichst in den Morgenstunden, wenn sie noch nicht von der Sonne durchwärmt sind, da sie sonst ihren herrlichen Duft verlieren und weich werden. Wer die Früchte kaufen muß, gehe ebenfalls in den Morgenstunden zum Markte oder zum Händler, da Erdbeeren, die bis 9 oder gar 11 Uhr der Sonnenhitze und dem Staub ausgesetzt sind, weich und infolge der Saftabgabe naß werden und nicht mehr als einwandfreie Ware gelten können. Früchte, die zu weich oder zu schwammig sind, steigen im Glase sehr stark und werden unansehnlich. Den Erdbeeren die Naturfarbe zu erhalten ist fast nicht möglich, jedoch kann man ein Verfärben durch Einhalten der Erhitzungszeiten und -grade sehr stark beschränken. Die weiß- oder hellfleischigen Früchte enthalten den Farbstoff nur in der Haut und geben diesen an den Saft ab. Rotfleischige Sorten, z. B. die Bluterdbeeren „Wunder von Cöthen“, behalten die Farbe besser.

Man stelle eine große Schüssel mit kaltem Wasser bereit, nehme Beere für Beere, entferne behutsam das Kelchblatt und den Stiel, indem man das Kelchblatt zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt und es über die Beere wegzieht oder abkneift. Dabei kann man den Stiel leicht mitentfernen. Sitzt dieser jedoch zu fest, empfiehlt es sich, ihn abzuschneiden. Auf keinen Fall ziehe man den Stiel aus der Frucht heraus, weil man dann auch den Fruchtboden, den Kern der Frucht, herausziehen würde, was zur Folge hätte, daß die Früchte

zuviel Saft abgeben und beim Erhitzen stark zusammenfielen. Man lege so viel Früchte in die Schüssel mit kaltem Wasser, daß die Oberfläche ganz mit Beeren bedeckt ist, tauche diese behutsam mit der flachen Hand unter Wasser, nehme sie dann mit einem Seihlöfel heraus und lege sie auf einen Durchschlag. Ist das Wasser schmutzig und hat sich viel Sand am Boden festgesetzt, ersetze man es durch frisches und gebe die Beeren nochmals ins Wasser. Wenn die Erdbeeren trocken und frisch gepflückt worden sind, wird das Wasser ihnen keinen Saft entziehen.

Zuckerzugabe: 250 g Grieszucker auf 1 kg Früchte

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 15 Minuten, in weiten 20 Minuten bei 75 Grad C

Die Erdbeeren zuckere man, nachdem man die Stiele und Kelche vorsichtig abgedreht (nicht ausgezogen) und die Beeren tüchtig gewaschen hat, in einer möglichst flachen, breiten Schüssel ein und stelle sie über Nacht in einem Vorratsraum oder Keller, der natürlich gut gelüftet sein muß, kühl. Am andern Morgen setze man die Schüssel mit den Beeren auf eine warme, jedoch nicht heiße Herdplatte und lasse die Beeren langsam durchwärmen, damit sie zusammenfallen. Ein öfteres Rütteln an der Schüssel ist zu empfehlen. Man lasse die Beeren aber nicht heiß werden. Dann lege man sie zum Abfließen flach auf ein breites Sieb (Haarsieb) und fülle sie mit dem Einlegelöffel in die Gläser, die man mehrmals auf der Hand aufstößt, damit die Beeren sich möglichst fest aneinander schmiegen. Einen Teil des Saftes, den die Früchte beim Stehen und Erwärmen abgegeben haben, koche man etwas ein, damit er dunkler gefärbt bleibe, und gieße ihn heiß über die Beeren, die man dann langsam erhitzt. Es ist ratsam, das Wasser im Topf bis unter die Ränder der Gläser reichen zu lassen.

So hergestellte Erdbeerdauerspeisen halten die Farbe ziemlich gut, und die Gläser erscheinen gut gefüllt. Ein klein wenig steigen die Früchte wohl noch, was daher kommt, daß sie beim Erhitzen noch weiter zusammenfallen. Das Steigen ganz zu vermeiden, ist unmöglich, man kann es nur auf ein möglichst geringes Maß beschränken.

Unreife Stachelbeeren

Zuckerlösung: 800 g Zucker auf 1 l Wasser

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 75 Grad C

Geeignet sind nur ganz harte, unreife Stachelbeeren. Wenn diese in halb-reifem Zustande gepflückt werden oder wenn sie schon längere Zeit gepflückt sind oder herumgestanden haben, schmecken sie nicht, platzen trotz des Durchstechens leicht und werden gern mehlig.

Die unreifen Stachelbeeren befreie man von Kelch und Stiel, wasche sie in reichlich kaltem Wasser, schütte sie zum Abfließen auf einen Seiher und durchsteche sie dann mehrmals mit einem Hölzchen. Dann bereite man eine schwache Zuckerlösung und überbrühe mit ihr die Stachelbeeren in einer Schüssel. Nach einigen Minuten, wenn die Beeren gelblich erscheinen und beim Drück-

ken etwas nachgeben, schütte man sie auf einen Durchschlag und lasse sie abtropfen. Dann fülle man sie dicht, aber ohne sie zu pressen, in die Gläser, gieße die Zuckerlösung heiß darüber und erhitze sie. Wenn man den Geschmack verfeinern will, gebe man vor dem Schließen eine Prise Vanillezucker in jedes Glas.

Kirschen

Sowohl die süßen wie die sauren Kirschen eignen sich zum Frischhalten in ganzen Früchten, wenn sie möglichst festes Fleisch, guten Duft und vorteilhafte Größe haben. Diese Eigenschaften besitzen unter den Süßkirschen die meisten Knorpelkirschensorten, unter den Sauerkirschen die Amarellen und Weichseln. Die dunkeln Sorten behalten die Farbe besser als die hellen. Einige Sorten verlieren die Farbe vollständig. Sämtliche zum Frischhalten bestimmten Sorten müssen reif, dürfen jedoch nicht überreif sein. In manchen Jahren, besonders in trockenen, und wenn die Bäume nicht gut gepflegt worden sind, haben die Kirschen „Maden“. Solche Kirschen sind keine gute Ware zum Frischhalten.

1. Anweisung (Kirschen gesüßt)

Zuckerlösung: für Süßkirschen 300 g Zucker, für Sauerkirschen 750 g Zucker auf 1 l Wasser

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 80 Grad C

Die verlesenen und gewaschenen Früchte entstiele man, fülle sie möglichst fest in die Gläser, übergieße sie mit der heißen Zuckerlösung und erhitze sie.

2. Anweisung

Zuckerzugabe: für Sauerkirschen 750 g Zucker, für Süßkirschen 250 g Zucker, für Halbweichseln und Amarellen 500 g Zucker auf je 1 kg Früchte

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 90 Grad C

Hierzu kann man auch überreife, geplatzte oder sonst zum Frischhalten als ganze Früchte unbrauchbare Kirschen benutzen, jedoch dürfen diese nicht angefault oder sonstwie in Fäulnis oder Gärung übergegangen sein.

Man läutere den Zucker in bekannter Weise, gebe die entsteinten Früchte hinein und lasse sie 10 Minuten (vom ersten Aufkochen an gerechnet), während man rührt, gut durchkochen. Dann fülle man sie sofort heiß in die Gläser und erhitze sie langsam.

Johannisbeeren

Zuckerlösung: 1 kg Zucker auf 1 l Wasser

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 10 Minuten, in weiten 15 Minuten bei 75 Grad C

Zum Frischhalten eignen sich nur die großfrüchtigen Beeren, gleichviel ob rot, weiß, gelb oder schwarz.

Die Beeren werden mit loser Hand oder einer silbernen Gabel abgebeert, in einem Seiher in reichlich kaltes Wasser eingetaucht und rasch gewaschen. Darauf werden sie in die Gläser eingefüllt, mit heißer Zuckerlösung übergossen und sehr langsam erhitzt.

Himbeeren

Zuckerlösung: 500 g Zucker auf 1 l Wasser, säuerliche Sorten 800 g Zucker auf 1 l Wasser
Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 10 Minuten, in weiten 15 Minuten bei 75 Grad C

Sorgfältig gepflückte rote Himbeeren fülle man dicht in die Gläser, übergieße sie mit der heißen Zuckerlösung und erhitze dann recht langsam.

Brombeeren

Brombeeren behandle man wie Himbeeren, nur nehme man auf 1 kg Beeren $\frac{1}{2}$ kg Zucker.

Heidelbeeren

Zuckerzugabe: 300 g Zucker auf 1 kg Beeren
Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 80 Grad C

Die Heidelbeeren (auch Blaubeeren, Bickbeeren, Waldbeeren genannt) verlese man sauber, wasche sie in reichlich Wasser und lasse sie gut abtropfen, menge sie dann in einer Schüssel gleichmäßig mit dem gestoßenen Zucker und lasse sie über Nacht in einem kühlen Raum stehen. Danach fülle man sie mit ihrem Saft in die Gläser, während man diese mehrmals aufstößt, und erhitze sie langsam.

So behandelte Heidelbeeren füllen das Glas vollständig aus. In regenreicher Zeit gewachsene Heidelbeeren brauchen mehr Zucker, da sie saurer sind als bei günstiger Witterung gewachsene. Obige Zuckerzugabe ergibt eine mäßige Süße. Wer die Beeren sehr süß wünscht, nehme auf 1 kg Beeren bis zu 500 g Zucker.

Heidelbeeren als Kuchenbelag

Will man die Heidelbeeren später als Torten- oder Kuchenbelag verwenden, dann fülle man die gewaschenen Beeren ohne Zucker in die Gläser und erhitze sie.

Mirabellen

Zuckerlösung: 500 g Zucker auf 1 l Wasser
Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 75 Grad C

Besonders duftreiche und möglichst große Früchte eignen sich am besten. Die Schale muß unbedingt fein und zart sein. Die Mirabellen müssen goldgelb, dürfen aber unter keinen Umständen weich sein, sie müssen dem Finger beim Drücken noch Widerstand leisten, „hartgelb“ sein, wie der Fachausdruck lautet.

Man wasche die Früchte, nachdem man die Stiele entfernt hat, in klarem Wasser sorgfältig, lasse sie gut abtropfen, fülle sie dann möglichst fest in die

Gläser, übergieße sie mit kalter oder höchstens warmer Zuckerlösung, weil die Früchte, wenn sie mit heißer Zuckerlösung übergossen werden, leicht braun werden, und erhitze sie.

Zwetschen (Pflaumen)

1. Anweisung

Zuckerlösung: 600 g Zucker auf 1 l Wasser

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten, in sehr weiten und großen 30 Minuten bei 75 Grad C

Schöne, nicht zu reife Früchte lege man in ein Haarsieb, tauche mit diesem Bühler Frühzwetschen eine halbe Minute, andere Zwetschen etwa zwei Minuten in kochend heißes Wasser, bis die Haut der Früchte einschrumpft, und dann sofort in kaltes Wasser. Die Haut platzt und kann mit einem Bronzemesser leicht entfernt werden.

Die geschälten Früchte fülle man in die Gläser, übergieße sie mit der (wenn möglich heißen) Zuckerlösung und erhitze sie langsam.

2. Anweisung (Zwetschen als Kuchenbelag)

Ohne Zucker oder auf 1 kg Früchte 100 bis 200 g Zucker

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten und in sehr weiten und großen 30 Minuten bei 80 Grad C

Die Früchte wasche man, hälftle sie, befreie sie von den Steinen, fülle sie möglichst dicht in die Gläser und erhitze sie. Wer es liebt, kann die Zwetschen nach dem Entsteinen auch in Viertel schneiden.

Wer lieber mit Zucker frischhalten will, mische die gehälftelten oder geviertelten Früchte mit Streuzucker und fülle sie so in die Gläser; Wasserzusatz vermeide man.

Birnen

Für Birnen lassen sich weder allgemeine Angaben über die Zuckerzugabe noch über die Erhitzungsdauer machen. Die Sorten sind zu verschieden im Zuckergehalt und in der Festigkeit. Eine bereits saftige, süße Birne braucht nicht so viel Zucker wie eine noch harte oder gar rauhe Birne. Es hat wenig Wert, einige besonders feine Sorten zum Frischhalten zu empfehlen. Denn im allgemeinen stehen sowohl im Hausgarten als auch auf dem Markte sogenannte Ortssorten zur Verfügung, von denen sich eine große Zahl sehr gut zum Frischhalten eignet. In erster Linie ist es wichtig, Birnen im richtigen Reifegrad zu verwenden.

Vielfach wird gewünscht, daß Birnen nach dem Erhitzen vollständig weiß aussehen. Das ist für das Auge ganz bestechend. Es gibt aber Sorten, die durchaus nicht weiß bleiben, sondern eine gelbliche, graue oder rötliche Farbe annehmen, selbst wenn man sie noch so wenig der Luft aussetzt. Die Farbe wird

möglichst hell erhalten, wenn man die Früchte nach dem Schälen mit einem Bronzemesser von Weck in eine Schüssel legt, die mit einem in Salzwasser getauchten Tuch ausgelegt ist, die Zipfel des Tuches darüberdeckt, sobald man für ein Glas genügend Birnen geschält hat, sie in Hälften oder Viertel teilt, schnell durch Salzwasser wäscht, in die Gläser füllt, das überflüssige Wasser ablaufen läßt, sofort mit der Zuckerlösung übergießt und erhitzt. Sie längere Zeit in Wasser mit Essig, Zitronensaft oder Salz liegen zu lassen, ist nicht zu empfehlen. Kleine Birnen kann man ganz, wenn es gefällt auch mit der Schale frischhalten oder mit einem Bronzemesser schälen, durch Ausstechen vom Kernhaus befreien und mit Stiel oder ohne diesen — man schabt ihn ab, wenn man ihn beläßt — frischhalten. Größere Birnen teilt man am besten in Hälften oder Viertel, wobei man das Kernhaus entfernt.

Man erhitze nicht weiche und harte Birnen zusammen.

Zuckerlösung: für süße und saftige Birnen 400 g Zucker auf 1 l Wasser, für weniger süße mehr Zucker

Erhitzungsdauer: für weiche, saftige, geviertelte Birnen in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 90 Grad C; für weniger weiche Birnen in engen Gläsern 30 Minuten, in weiten 35 Minuten bei 90 Grad C; für harte, aber doch reife Birnen in engen Gläsern 45 Minuten, in weiten 50 Minuten bei 90 Grad C. Die Birnen fülle man nach obenstehenden Angaben ein und erhitze sie.

Äpfel

Wenn sich Äpfel bei guter Lagerung auch verhältnismäßig lang als frische Ware halten, so kann es doch vorkommen, daß infolge unsachgemäßer Behandlung beim Ernten, Verpacken und Versenden oder infolge ungünstiger Witterungseinflüsse die Früchte vorzeitig schlecht zu werden beginnen. Sie bekommen kleine Faulstellen, die sich rasch weiter entwickeln und, wenn sie nicht beachtet werden, schnell einen großen Teil verderben. Die Frischhalterin kann sich in diesem Falle vor größeren Verlusten schützen, indem sie die Äpfel frischhält. Frühäpfel werden, wenn sie längere Zeit lagern, mehlig und saftlos. Auch diese sollte man zur rechten Zeit, wenn sie noch in vollem Saft sind, durch Frischhalten retten. Von unschätzbarem Werte sind die Einrichtungen der Firma Weck bei der Verwertung der in manchen Jahren recht beträchtlichen Mengen Fallobstes.

Äpfel, ganz oder geteilt

Zuckerlösung: für saure Äpfel 500 bis 600 g Zucker auf 1 l Wasser, für weniger saure Äpfel 400 g Zucker auf 1 l Wasser, je nach Geschmack auch noch weniger

Erhitzungsdauer: für weiche Sorten in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 80 Grad C; für härtere Sorten in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 80 Grad C

Die Äpfel schäle man gleichmäßig, lasse kleinere ganz und bohre das Kernhaus aus, teile größere in Hälften oder Viertel, Scheiben oder Ringe und

schneide das Kernhaus aus, lege die Stücke in ein durch Salzwasser gezogenes Tuch und decke die Zipfel über die Früchte. Hat man so viel Stücke, daß man ein Glas füllen kann, lege man die Früchte fest in ein Glas, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie, wenn man genügend Gläser gefüllt hat.

Pfirsiche

Zuckerlösung: für ganze Früchte 300 bis 500 g Zucker, für halbe, entsteinte Früchte, je nach Sorte verschieden bis zu 750 g Zucker, für Blutpfirsiche 900 g je auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten, in sehr weiten und hohen 35 Minuten, bei 75 Grad C, ganze Früchte 10 Minuten länger.

Pfirsiche müssen reif sein. Frühpfirsiche eignen sich weniger gut. Sorten, die sich schlecht vom Stein lösen, lege man ganz ein. Man schäle die Pfirsiche, indem man sie kurze Zeit in kochendes und dann sofort in kaltes Wasser legt. Dann läßt sich die Haut mit dem Bronzemesser WECK abziehen. Die Pfirsiche übergieße man mit der entsprechenden Zuckerlösung und erhitze sie.

Aprikosen

behandle man sinngemäß wie Pfirsiche.

Preiselbeeren (Kronsbeeren)

Zuckerzugabe: 750 g Zucker auf 1 kg Früchte läutern

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 80 Grad C

Die gut verlesenen, gewaschenen Beeren gebe man in den kochenden geläuterten Zucker, lasse sie 10 Minuten kochen, ohne davon wegzugehen. Dann lasse man die Beeren in dem Topfe (wenn dies jedoch ein Messing- oder Kupfertopf ist, in einer Schüssel), während man beständig schwenkt, so weit erkalten, bis sie halbwarm sind. Die Beeren mischen sich dabei gut mit dem Saft und nehmen ihn zum Teil auf. Man fülle sie dann in die Gläser und erhitze sie.

Das Frischhalten von Mus

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten, in sehr weiten 35 Minuten bei 90 Grad C

Recht reife Früchte oder Beeren der verschiedensten Art reinige man, treibe sie, wenn man das Mus ohne Kerne liebt, durch ein Haarsieb und koche den Fruchtbrei mit den unten angegebenen Mengen Zucker dick ein. Dann fülle man das Mus heiß in Gläser, lasse es offen, nur mit einem Mulltuche bedeckt, erkalten und sterilisiere es dann.

Zuckerzugabe auf je 1 kg Fruchtbrei:

Apfelmus $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kg; Johannisbeermus $\frac{3}{4}$ kg; Pflaumenmus, Zwetschenmus, Gesälz, Powidel, Kraut ohne Zucker; Brombeermus $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg; Kürbismus $\frac{3}{4}$ kg; Himbeermus $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg in $\frac{1}{4}$ l Wasser geläutert; Quittenmus $\frac{3}{4}$ kg

Frischhalten von Sulz

Mit Sulz (Gelee) bezeichnet man ein aus Obstsaft gewonnenes Erzeugnis, das man dadurch herstellt, daß man den Saft mit einer gewissen Menge Zucker so stark einkocht, daß das Erzeugnis nach dem Erkalten steif ist. Die Probe, ob der Saft genügend dick eingekocht ist, kann man auf verschiedene Weise machen. Am einfachsten wird folgendermaßen verfahren: man läßt von einem flachen Schaumlöffel etwas Sulz ablaufen; fällt diese in zusammenhängenden Scheiben oder Klümpchen vom Schaumlöffel, dann ist die rechte Steifheit erreicht. Es sei darauf hingewiesen, daß nicht alle Säfte sich gleich zu der richtigen Dicke einkochen lassen. Die Hauptsache ist, daß man von vornherein schon darauf achtet, daß man nicht überreife Früchte nimmt. In diesen sind die Stoffe, die das Steifwerden verursachen, die Pektinstoffe, schon verwandelt. Diese sind am stärksten unter der Schale vertreten. Sulz von einigen Früchten, z. B. von Himbeeren, wird nicht leicht fest. Man mischt deren Saft deshalb gern mit den Säften leicht sulzender Früchte, z. B. mit dem Saft von Johannisbeeren. Mit den Saftgewinnern Weck Nr. 48 B und 48 C aus Waldhimbeeren ausgedämpfter Saft ergibt mit 750 g Zucker auf 1 kg Saft sehr feste Sulz. Wieder andere Früchte, wie Birnen, Erdbeeren und Rhabarber, ergeben nur eine honigartig steife Sulz.

Alle Sulzen können nach der folgenden Anweisung hergestellt werden, doch ist die Menge der Zuckerzugabe für die verschiedenen Säfte verschieden:

Man koche die ohne Zucker ausgedämpften oder auf andere Weise ohne Zucker gewonnenen Säfte mit der bei den einzelnen Fruchtarten erforderlichen Zuckermenge zu Sulz, fülle diese heiß in Gläser, lasse sie offen erkalten, damit sie etwas verdunstet, da sie andernfalls leicht dünnflüssig bleibt, und erhitze sie 20 Minuten bei 90 Grad C.

Im Band I des Sterilisierlehrbuches „WECK, Koche auf Vorrat“, finden die Frischhalterinnen ausführliche Anweisungen für die Bereitung von Sulz und eine Übersichtstafel, die über die bei den einzelnen Früchten erforderliche Zuckerzugabe Aufschluß gibt.

Frischhalten von Gemüse

Rhabarber

*Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 80 Grad C
Zuckerzugabe: 250 g Zucker auf 1 kg Stiele*

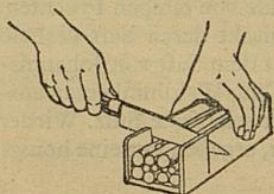
Der Rhabarber ist das erste Gemüse unseres Gartens. Er liefert eines der gesunden, wohlschmeckendsten und erfrischendsten Gerichte.

Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nicht abgeschnittenen Blattstiele wasche man, lasse zarte Stengel ungeschält, andere schäle man und schneide

sie in Würfel oder Stiftchen. Diese bestreue man mit Zucker, lasse sie zwei bis drei Stunden stehen, fülle sie mit dem Saft ein und erhitze sie.

Spargel

Der Spargel ist wohl das empfindlichste unter allen Gemüsen. Er darf nur unbedingt frisch zum Frischhalten genommen werden, sonst geht er sofort in Fäulnis über und verdirbt früher oder später in den Gläsern. Häufig erhält man Spargel, der gewässert wurde, damit er durch langes Stehen nicht welke. Man erkennt ihn am besten an der Schnittfläche. Diese ist dann nicht mehr glatt, sondern löcherig und rötlich oder gelblich angelaufen, ja zeigt manchmal sogar schon Schimmelbildungen. Während des Wachstums stark mit Jauche oder sonstigem Stickstoffdünger gedüngter oder von Rieselfeldern stammender Spargel kann kaum eine einwandfreie, haltbare Dauerspeise liefern. Derartiger Spargel wie auch der mit strengem, bitterem Geschmack ist mit größter Vorsicht zu behandeln oder am besten nicht zum Frischhalten zu verwenden. Wenn in nassen Jahren der Spargel langsam wächst, muß man ebenfalls recht vorsichtig sein. Am besten und zartesten ist der Spargel, der unter dem Ein-



fluß warmen Wetters rasch gewachsen ist. Man suche zunächst die Spargelstangen nach ihrer Stärke aus. Denn es ist nicht zu empfehlen, Stangen von verschiedener Stärke in ein und dasselbe Glas zu legen. Das Glas sieht auch hübscher aus, wenn es möglichst gleich starke Stangen enthält. Dann schäle man die vorher gründlich gewaschenen Spargelstangen, am zweckmäßigsten mit einem Spargelschälmesser, und zwar möglichst schnell und möglichst an einem kühlen Orte und so, daß gar keine holzigen Schalenteile mehr an den Stangen bleiben. Die geschälten Stangen lege man auf eine mit einem feuchten Tuch bedeckte Platte oder in eine Schüssel und decke die Zipfel des Tuches darüber. Darauf schneide man die Stangen gleichmäßig so weit ab, daß sie in den Gläsern bis ungefähr an den Rand reichen. Das Zurechtschneiden kann man sehr vereinfachen, wenn man ein Holzkästchen oder einen Holzblock, ähnlich dem in der nebenstehenden Zeichnung abgebildeten, verwendet. Dann lege man eine Stange nach der andern gerade und mit den Köpfen nach unten, damit sie beim Herausnehmen nicht abbrechen, in das schräg gehaltene Glas und behandle sie weiter nach den untenstehenden Anweisungen. Die Gläser der Firma Weck Nr. 6E mit $1\frac{1}{3}$ l und Nr. 3 mit $\frac{3}{4}$ l Inhalt eignen sich an erster Stelle für Spargel.

Kurz vor dem Anrichten des frischgehaltenen Spargels öffne man das Glas, gieße das Spargelwasser in einen flachen Topf, salze es, wenn der Spargel ohne Salz gekocht und eingefüllt worden war, erhitze es bis zum Kochen und lasse

dann die Stangen behutsam hineingleiten. Diese lasse man in dem mit dem Deckel verschlossenen Topf durch und durch heiß werden, aber nicht kochen, nehme sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie auf eine Platte und reiche sie mit zerlassener Butter. Will man den Spargel mit einer Tunke anrichten, dann erhitze man die Stangen mit frischem leichtem Salzwasser und stelle unterdessen mit dem Spargelwasser die Tunke her.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten, in 2-Liter-Gläsern 100 Minuten bei 98 Grad C

Gleichmäßig zugeschnittene, möglichst gleich starke Spargelstangen koche man in leichtem Salzwasser in einem flachen emaillierten Topfe, nicht aber in einem schwarzen eisernen Topf, bis sie dem Fingerdruck nachgeben, gebe sie dann mit einem Schaumlöffel auf ein Emailsieb, fülle sie sofort heiß in die Gläser, übergieße sie mit dem Kochwasser, das man kurze Zeit hat stehen lassen, damit sich die Trübteile zu Boden setzen, und erhitze sie.

Erbsen

Wohl kein Gemüse wird so gern und so viel frischgehalten wie Erbsen. Aber nicht alle Ware, die angeboten wird, ist zum Frischhalten geeignet. Erbsen, die schon lange mit den Schoten oder, was noch schlimmer ist, ausgepalt in großen Haufen gelegen haben, sind in Gärung übergegangen. Man kaufe, wenn man sie nicht selbst im Garten hat, Erbsen nur in den frühen Morgenstunden und lasse sich die Gewähr geben, daß die Ware frisch gepflückt ist und nicht schon lange Zeit gelagert hat oder unterwegs gewesen ist. Derartige Ware läßt sich nicht frischhalten, weil sie schon verdorben ist, ehe sie eingelegt wird. Ähnliches gilt von zu reifen Erbsen oder solchen, die infolge ungünstiger Witterung nicht flott genug haben wachsen können. Erbsen verlieren wie beim gewöhnlichen Kochen so auch beim Frischhalten ihre Farbe zum großen Teile. Wenn frischgehaltene Erbsen eine grasgrüne Farbe haben, so ist das etwas Unnatürliches. Diese Farbe kann nur erzielt werden durch Mittel, die in gesundheitlicher Beziehung nicht empfohlen werden können, z. B. durch Kochen der Erbsen in Kupferkesseln, mit Kupfersalzen oder ähnlichem.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad C

Frische, gesunde, noch nicht ganz ausgewachsene Erbsen wasche man, lasse sie abtropfen, gebe sie in kochendes leichtgesalzenes Wasser und koche sie, bis sie gar sind. Für mehrere Teilmengen verwende man dasselbe Wasser. Man nehme jeweils eine Menge mit dem Schaumlöffel aus der Kochbrühe, fülle sie heiß in Gläser, gieße, wenn mehrere Teilmengen so eingefüllt sind, das etwas abgestandene und infolgedessen geklärte Kochwasser bis etwa 4 cm unter dem Rand über die Erbsen und erhitze diese. Die so frischgehaltenen

Erbsen lassen sich sehr gut zum Verzieren von Schüsseln verwenden. Wenn sie als besonderes Gericht gereicht werden sollen, gieße man die Brühe ab, dünste die Erbsen in üblicher Weise in frischem Fett, indem man einen Teil der Flüssigkeit aus dem Glase hinzugießt. Übriggebliebene Brühe kann man zu Suppen verwenden.

Spinat

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Minuten, in weiten 110 Minuten bei 98 Grad C

Der Spinat muß frisch und möglichst kühl, also nicht in heißer oder schwüler Tageszeit gepflückt worden sein. Er darf nicht in Blüten geschossen sein. Spinat, der von schwarzen Blattläusen befallen ist, ist nicht zu verwenden. Dieser ist daran zu erkennen, daß sich die Blätter kräuseln. Man verlese die Blätter gut und wasche sie in reichlichem Wasser, das mehrmals zu erneuern ist, sehr sauber und lasse sie auf einem Seiher abtropfen. Man lege dann die Blätter in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, lasse sie in offenem Topf gar kochen, schütte sie zum Abfließen auf einen Seiher, fange aber das Kochwasser auf. Sobald der Spinat abgekühlt ist, was am schnellsten und sichersten dadurch geschehen kann, daß er mit einem Seiher rasch in kaltes Wasser getaucht wird, balle man ihn leicht, drücke ihn aber nicht fest aus und hacke ihn oder treibe ihn durch die feinste Scheibe der Fleischhackmaschine, die mit scharfem Messer versehen sein muß. Soll der Spinat ganz fein sein, streiche man ihn durch ein feines Haarsieb. Den so behandelten Spinat fülle man sofort ohne irgendeine Zutat in Gläser und erhitze ihn. Das Kochwasser verwende man zu Suppen.

Puffbohnen (dicke Bohnen, Saubohnen, Sumpfbohnen)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad C

Die Bohnen koche man in sprudelnd kochendem Salzwasser gar, schütte sie auf einen Seiher und tauche diesen rasch in kaltes Wasser. Dadurch erhält man die Farbe möglichst hell. Dann fülle man die Bohnen in die Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und erhitze sie. Schmackhafter sind sie, wenn man sie mit dem Kochwasser, das etwas gestanden hat, übergießt, jedoch bleibt dann die Farbe nicht so hell.

Mangold

1. Mangoldblätter

Diese werden wie Spinat behandelt.

2. Mangoldstiele

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad C

Die Stiele befreie man von den Blatteilen, schneide sie in etwa 6 bis 8 cm lange Stifte, koche sie in leichtem Salzwasser, bis sie dem Fingerdruck nach-

geben, fülle sie heiß mit dem Kochwasser in die Gläser und erhitze sie. Man richte sie später mit einem holländischen Beiguß oder ähnlichem an.

Kopfsalat, Endivien und Sauerampfer behandle man wie Spinat.

Kohlrabi

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad C

Zarte, nicht holzige Kohlrabi schäle man, schneide sie beliebig in Stifte oder Scheiben, gebe diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser und koche sie fast gar. Dann gieße man sie auf einen Seiher zum Abfließen. Unterdessen lasse man gutes Fett in einem geeigneten Topf heiß werden, gebe eine feingehackte Zwiebel und, wenn diese etwas angedämpft ist, die Kohlrabi hinein, schwenke sie in dem Topf um, lasse sie einige Minuten zugedeckt dünsten, gebe Salz, beliebiges Gewürz und frisch gekochte Fleischbrühe (auch Schweinefleischbrühe) darüber, lasse sie fast gar kochen, fülle sie dann mit der Brühe heiß in die Gläser und erhitze sie.

Vor der Verwendung tauche man das Glas in warmes Wasser, damit sich das Fett löst und der Inhalt besser auslaufen kann.

Schneidebohnen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Minuten, in weiten 100 Minuten, in 2-Liter-Gläsern 110 Minuten bei 98 Grad C

Zum Frischhalten als Schneidebohnen eignen sich in erster Linie die Sorten mit vielem zarten Fleisch und kleinen Samen. Sie dürfen aber nicht zu lange gehangen haben. Da Bohnen, besonders die Schnittflächen dieser, durch das Liegen an der Luft leicht braun werden, verarbeite man sie möglichst schnell.

Die Bohnen befreie man sorgfältig von den Fäden, schnipple sie (am besten mit einem Schnippelmesser) schnell, koche sie in leicht gesalzenem Wasser fast gar, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit dem Kochwasser und erhitze sie.

Brechbohnen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad C

Die vorgerichteten Bohnen gebe man in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, koche sie fast gar, gieße sie zum Abfließen auf ein Sieb, fülle sie dann heiß in die Gläser, übergieße sie mit dem zum Klären etwas stehengelassenen heißen Kochwasser und erhitze sie.

Blumenkohl

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 70 Minuten bei 98 Grad C

Der äußerlich schönste Blumenkohl ist durchweg stark gedüngt. Es empfiehlt sich deshalb, jeden Blumenkohl, in Röschen geteilt, in Wasser, das öfters

zu wechseln ist, zu wässern, und zwar etwa eine Stunde lang. Man erreicht durch das Wässern auch noch, daß verborgene Räumchen und andere kleine Lebewesen aus ihren Schlupfwinkeln hervorkommen. Nicht jeder Blumenkohl behält seine weiße Farbe. Vielfach wird er gelb oder gar rötlich. Das zu verhindern, ist fast nicht möglich. Es liegt lediglich an der Sorte und zum Teil wohl auch an der Art des verwendeten Düngers.

Den Blumenkohl zerlege man in möglichst große Röschen, die bequem in die Gläser hineingebracht werden können. Die dicken Stiele schneide man soweit wie möglich zurück und befreie sie von den Hüllblättchen und der dicken Haut. Man koche die Röschen in offenem Topfe in etwa 10 Minuten halbgar, fülle sie heiß so in die Gläser, daß ihre Außenseiten nach außen liegen, übergieße sie mit kochendem Wasser ohne Salzzugabe, aber mit etwas Zitronensaft und erhitze sie.

Tomaten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 90 Grad C

Zum Frischhalten als ganze Tomaten eignen sich in erster Linie die glatten Früchte, die gleich groß sein sollen.

Die gewaschenen, vom Kelche befreiten, ungeschälten Tomaten fülle man in die Gläser, übergieße sie mit abgekochtem Wasser und erhitze sie.

Grüne (unreife) Tomaten

Nicht in jedem Jahre reifen bei uns die Tomaten gut aus. Es bleiben häufig eine große Anzahl Früchte grün. Diese soll man unter keinen Umständen fortwerfen oder verderben lassen. Man kann sie sehr gut verwenden.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 70 Grad C

Die gewaschenen, abgebürsteten unreifen Tomaten übergieße man mit Salzwasser und lasse sie eine Nacht stehen. Dann fülle man sie schichtenweise mit Dill, Estragon, Weinranken, Lorbeerblättern und einigen grünen Schoten von spanischem Pfeffer möglichst fest in geeignete Gefäße, übergieße sie mit Salzwasser, beschwere sie und lasse sie einige Zeit an einem warmen Orte stehen, damit sie gären. Wenn sie zu schäumen aufhören und genügend durchsäuert sind, fülle man sie mit den Gewürzen in die Gläser und erhitze sie.

Rote Rüben

(Rote Beete, Rote Rane, stellenweise auch Karoten genannt.)

Die Rüben sollen möglichst durch und durch dunkelrotes Fleisch haben, das sich beim Kochen nicht verfärbt.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 80 Grad C

Durch Abdrehen, nicht durch Abschneiden entferne man die Blätter von den Rüben, wasche diese sauber und lasse sie in einem geeigneten Kochtopfe so lange kochen, bis sie weich geworden sind, was ungefähr in zwei Stunden der Fall sein wird. Dann schrecke man sie schnell in kaltem Wasser ab, ziehe die Haut ab und schneide die Knollen in nicht zu dünne Scheiben. Diese fülle man mit einigen Meerrettichstückchen, etwas Pfefferkörnern, Koriander und Lorbeerblättern in Gläser, übergieße sie mit kochendem, zur Hälfte verdünntem Weinessig und erhitzte sie.

Weißkraut oder Kohl

Möglichst feste Köpfe befreie man von den äußeren, beschädigten und gewelkten Blättern, teile sie in Hälften und schneide das Kraut, nachdem man den Strunk entfernt hat.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad C
(Bayrisch Kraut)

Man wasche das feingeschnittene Kraut und lasse es auf einem Seiher abtropfen. Dann erhitzte man reichlich bemessenes, gutes, möglichst selbstausgelassenes Schweineschmalz, lasse darin eine feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gebe das Kraut mit dem erforderlichen Salz und Pfeffer und mit 2—3 ungeschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln hinein, gieße eine große Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser daran und lasse alles, gut zugedeckt, auf nicht zu starkem Feuer langsam weich dünsten. Ist das Kraut zu dreiviertel gar gekocht, gebe man nach Belieben guten Essig daran und lasse es vollends weich kochen. Darauf fülle man das Kraut mit der Brühe sofort heiß in Gläser und erhitzte es.

Bei der Verwendung nehme man das Kraut aus dem Glase, gebe es in einen irdenen Topf (Email- oder Aluminiumtopf), lasse es heiß werden, stäube ein wenig Mehl darüber und lasse es gut durchkochen.

Rotkraut

Man behandle es wie Weißkraut, beachte aber, daß Rotkraut fein geschnitten oder gehobelt werden muß.

Rosenkohl

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Minuten, in weiten 100 Minuten bei 98 Grad C

Gut ausgebildete und möglichst feste Röschen, die von den beschädigten und angewelkten Blättern befreit und sauber gewaschen worden sind, koche man in leicht gesalzenem Wasser fast gar, fülle sie heiß in die Gläser und erhitzte sie.

Nicht mit Jauche oder Fäkalien gedüngten Rosenkohl kann man mit dem Kochwasser, nachdem es sich etwas abgesetzt hat, übergießen.

Rosenkohl kann man auch fertig, nur in Butter oder Fett gedünstet, frischhalten, jedoch werden die Röschen bei dem späteren Heißmachen leicht zu weich und unansehnlich.

Gurkensalat

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 70 Grad C

Die Gurken müssen in recht kühler Tageszeit gepflückt sein. Von der Sonne durchwärmte Gurken, die obendrein nach der Abnahme noch längere Zeit liegen und welk geworden sind, dürfen nicht verwendet werden, weil sie gären und in den Gläsern verderben.

Die Gurken schäle man, hoble sie nicht zu fein und fülle sie sofort nicht sehr fest in die Gläser, damit sie nicht Saft ziehen. Man gieße rohen, zur Hälfte mit Wasser verdünnten, möglichst farblosen Essig oder Zitronensaft darüber und erhitze sie. Bei Verwendung nicht farblosen Essigs werden die Gurken leicht bräunlich.

Beim Gebrauch nehme man die Gurken aus dem Glase, lege sie auf ein Sieb und salze sie, wenn der Essig abgelaufen ist, in einer Schüssel. Das Salz lasse man etwa $\frac{1}{4}$ Stunde etwas durchziehen, ehe man die übrigen Zutaten dazu mengt. Man verwende beim Anrichten frischen Essig und Öl und trage recht kalt auf.

Essiggurken

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 70 Grad C

Tadellose, unbeschädigte, nach der Größe ausgesuchte Gurken wasche man sauber, reibe sie ab, lege sie in einen steinernen Topf, bestreue sie mit grobem Salz, lasse sie 24 Stunden zugedeckt stehen und reibe sie dann nochmals einzeln mit einem Tuche ab. Dann fülle man sie der Größe nach mit den erforderlichen Kräutern in einen Topf, übergieße sie mit kochend heißem Weinessig, den man aber nur bis zum Kochen erhitzt hat, weil er, wenn er wallend kocht, an Duft verliert, und stelle sie 8 Tage zugedeckt fort. Dann fülle man die Gurken in Gläser, übergieße sie mit dem kalten Essig und sterilisiere.



Der Sonnenstempel des RDH

den zu führen die Erzeugnisse Marke WECK berechtigt sind, bezeugt, daß alle Sterilisierereinrichtungen und Gläser Marke WECK den Anforderungen der Versuchsstelle für Hauswirtschaft des Reichsverbandes **Deutscher Hausfrauen** entsprechen und von derselben als besonders kaufwürdig empfohlen werden.

Frischhalten von Fleisch und Fleischspeisen

Bevor wir die Anweisungen über das Frischhalten von Fleisch folgen lassen, verweisen wir auf die eingangs stehenden allgemeinen Ausführungen. Wir betonen hier nochmals, daß Fleisch, das frischgehalten werden soll, frisch und einwandfrei sein muß.

Zum Frischhalten eignen sich Fleischspeisen jeder Art, gekochtes, gedämpftes, gebratenes Fleisch, panierte Schnitzel und Rippchen sowie Wurst und Pasteten. Alle Fleischspeisen, Wurst und Pasteten ausgenommen, müssen vor dem Einfüllen in die Gläser gar gekocht oder durchgebraten werden. Man achte jedoch darauf, daß das Fleisch nicht zu weich werde, weil es sonst beim Erhitzen oder später leicht auseinanderfällt.

Man legt auch vielfach das rohe Fleisch in die Gläser und erhitzt dann $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden. Unsere Versuche haben uns aber noch nicht so befriedigt, daß wir das Roheinfüllen allgemein empfehlen könnten.

Beim Sterilisieren von Fleisch ist besonders darauf zu achten, daß das Wasser im Topf nicht wallend kochen, sondern nur ziehen darf.

Einfache klare Fleischbrühe

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Man bringe 1 l Wasser mit etwa vorhandenen Knochen zum Kochen, gebe 500 g mageres Ochsen- oder Rindfleisch, 30 g Salz und Wurzelwerk hinein und lasse es dann $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden, nicht ganz zugedeckt und ohne abzuschäumen, ziehen (nicht wallen!), bis das Fleisch gar ist, gieße die Brühe sofort durch ein Sieb bis zu 3 cm vom Rande in die Gläser und erhitze.

Legt man das Fleisch in heißes Wasser, erhält man ein schönes Suppenfleisch; legt man aber Wert auf eine kräftige Brühe, setze man es in kaltem Wasser auf und salze erst in der zweiten Hälfte der Kochzeit. Das Fleisch kann man dann noch zu Hackfleisch (Haschee), Salat, Klops (Frikadellen) usw. verwenden.

Gekochtes Ochsenfleisch

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Gut gewaschene Knochen setze man mit dem erforderlichen kalten Wasser aufs Feuer, bringe sie sehr langsam zum Kochen, salze leicht, füge gut gewaschenes, mehrfach zerschnittenes Wurzelwerk hinzu (30 g Salz mit zusammen 150 g der Länge nach durchgeschnittenem, gewaschenem Lauch, in Scheiben geschnittenen Gelbrüben, Zwiebeln, Sellerieknollen, wenn man es liebt, auch mit einer Nelke und einem Lorbeerblatt), lasse es eine Stunde mitkochen und

nehme das Wurzelwerk dann heraus. Das für die Größe der Gläser zugeschnittene Fleisch lege man in die kochende Brühe, lasse es ziehen, bis es gar, aber nicht zu weich ist, nehme es, ohne hineinzustecken, aus der Brühe und fülle es heiß in die Gläser, die auf ein nasses Tuch gestellt sind, gieße die Brühe durch ein feines Haarsieb darüber, bis das Fleisch bedeckt ist, und erhitzte es. Fleisch, das aus der Brühe ragt, wird leicht schwarz. Die Brühe darf höchstens bis 3 cm, außen gemessen, unter den Rand reichen.

Gekochtes Schweinefleisch

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Hierzu eignet sich am besten das Kammstück, auch mageres Schweinebauchfleisch ist recht empfehlenswert. Das Fleisch lege man in stark gesalzenes, kochendes Wasser und lasse es gar kochen. Damit der feine Geschmack des Schweinefleisches erhalten bleibt, gebe man außer einer Zwiebel kein weiteres Wurzelwerk hinzu. Man fülle es gar, aber nicht zu weich gekocht, in die Gläser und behandle es wie Ochsenfleisch. (Siehe obige Anweisung.)

Gepökelt (gesalzenes) Schweinefleisch

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Man gebe gesalzenes Schweinefleisch ohne Wurzelwerk und Salz in kochendes Wasser und achte darauf, daß die Brühe nur ziehe und nicht wallend koche und das Fleisch nicht zu weich werde. Das Fleisch wird in die Gläser gefüllt, mit der heißen Kochbrühe übergossen und erhitzt.

Sülze (12—16 Personen)

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

1 $\frac{1}{4}$ kg gesalzenes Schweinefleisch, ein Schweinsohr, zwei Kalbsfüße, ein Schweinsfuß, Gewürz. Man schlage die Füße klein und setze sie mit dem Fleisch aufs Feuer, nachdem man 5 $\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Salz, 15 Pfefferkörner, 2 Gewürznelken, Sellerie, Mohrrüben, Lauch und eine Zwiebel dazugegeben hat. Während des Kochens schäume man die Brühe ab. Das Rippenstück wird zuerst weich; man löse es von den Knochen und gebe diese in den Topf zurück. Dann nehme man das Schweinsohr aus der Brühe, zuletzt die Füße. Sind diese weich, so wird die Brühe genügend eingekocht. Man gieße sie durch ein Haarsieb und stelle sie bis zum andern Tage an einen kühlen Ort. Das Fleisch bewahre man ebenfalls (fest zugedeckt) kühl auf. Am andern Tage entfette man die zu Gallerte gewordene Brühe, lasse sie heiß werden, rühre den Schaum von zwei Eiweiß hindurch, koche dies einmal auf und stelle die Brühe in den heißen Backofen, bis sie völlig klar ist. Dann gieße man sie durch ein Barchentuch. Das Rippenstück schneide man in dünne Scheiben, das Schweinsohr und

das Fleisch von den Füßen in ganz kleine Streifen. Dann fülle man Fleisch und Brühe in Sturzgläser und erhitze sie.

Braten

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Fleisch, das als Braten frischgehalten werden soll, brate man vollständig durch und fülle es heiß in die Gläser. Der Tunke setze man weder Mehl noch Rahm zu, auch soll diese nicht das ganze Fleisch bedecken. Es genügt, wenn sie 2—3 cm hoch im Glase steht.

Näheres über Vorbehandlung, Erwärmen und Anrichten von Braten enthält Band II des Sterilisierlehrbuches WECK „Kochbuch auf Vorrat“.

Kalbskeule

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Man hacke die Haxe ab, koche sie mit Wurzelwerk und verwende sie zu Sülze. Die übrige Keule schneide man, je nach der Größe der Sturzgläser, in Stücke. Man reibe sie mit Salz und Pfeffer ein, spicke sie, brate sie in Butter an, gebe die erforderliche Menge Zwiebel hinzu und brate sie durch, während man nach und nach frische Kalbsbrühe (aus den kleingeschlagenen, angebratenen Keulenknöcheln) hinzugießt. Dann fülle man die gebratenen Stücke fest in Sturzgläser, übergieße sie mit der durchgeseihten Tunke und erhitze sie.

Rehkeule

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Man wasche sie, klopfe sie leicht und häute sie. Ist sie nur zum Frischhalten bestimmt, zerlege man sie zweckmäßigerweise in ihre Nüsse. Schon beim Häuten sieht man deutlich die Umrisse der runden Nuß, welche innen links am Knochen liegt. Man löse sie mit dem Zeigefinger leicht aus. Die anderen Stücke ergeben sich dann von selbst. Man erhält vier Braten. Die zwei kleineren lege man aufeinander und durchziehe sie mit Speckstreifen. Dann spicke man jede einzelne Nuß, salze sie leicht und brate sie wie üblich, während man sie fleißig begießt, gar. Man nehme sie heiß aus dem Bräter und lege sie entweder einzeln oder zusammen in Gläser, je nach der vorgesehenen Verwendung und der Größe des Haushalts. Den Rückstand im Bräter lösche man mit Wildbrühe, koche ihn auf, verteile ihn gleichmäßig über das Fleisch und erhitze alles. Auf diese Weise erhält man saftige Braten. Soll nur der Rest einer fertig gebratenen Keule frischgehalten werden, dann schneide man das Fleisch, der Glasgröße entsprechend, möglichst nach seiner Lagerung, gieße die Tunke darüber und erhitze, wie oben angegeben.

Schweinebraten

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Zum Braten eignen sich am besten Bug, Hals und Rückenstück. Das Fleisch richte man in der üblichen Weise vor und brate es durch. Das Ablöschen kann mit frischgekochter Fleischbrühe oder mit Wasser geschehen. Rückenstücke lasse man, wenn sie fertig gebraten sind, einige Minuten stehen, löse hierauf die schon in rohem Zustande des Fleisches eingehackten, aber nicht abgehauenen Knochen aus und fülle den Braten heiß in die Gläser. Ebenso fülle man die ohne Mehl und Rahmzusatz hergestellte Tunke heiß ein. Sie soll aber nicht das ganze Fleisch bedecken; es genügt, wenn sie 2—3 cm hoch im Glase steht.

Gebratene Hähne

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Junge Hähne richte man zum Braten vor und reibe sie mit Salz ein. Man brate sie in Butter an, gebe Zwiebel und das gereinigte Ausgenommen (Herz, Magen, Leber, Hals und Kopf) dazu, lösche mit Wasser oder frischgekochter Fleischbrühe ab und brate die Hähne, während man sie fortwährend begießt, gar. Die Tunke seihe man durch und gieße sie darüber.

Hühner-Würzfleisch (-Ragout)

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Man setze ein für Würzfleisch geeignetes, nicht zu altes Huhn mit warmem Wasser aufs Feuer. Dann füge man Salz und einen zerschlagenen Kalbsfuß sowie ein Stückchen Sellerie, Lauch und Zwiebel hinzu und koche das Huhn langsam weich. Darauf nehme man es aus der Brühe, ziehe die Haut von Brust und Beinen ab, zerlege es mit den Knochen, und zwar die Brust in vier und jedes Bein in zwei Teile; den Rücken lege man zurück. Dann fülle man das Fleisch fest in ein Glas, übergieße es mit der durchgeseihten Brühe und erhitze es.

Rebhühner

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C

Zum Frischhalten eignen sich nur frischgeschossene und nicht zerschossene Vögel. Die Rebhühner, die auf Eis gelagert oder, wie es in kühlerer Jahreszeit meist üblich ist, vor dem oder in dem Schaufenster hängen, sind zum Frischhalten durchaus unbrauchbar. Ist der Hinterleib oder die Schußstelle grünlich angelauten, dann beginnt die Zersetzung des Fleisches, die weder durch Braten noch durch Kochen oder Dämpfen aufzuhalten ist. Die Vögel sind für den sofortigen Genuß wohl noch zu verwenden, auf keinen Fall aber zum Frischhalten.

Zum Braten nehme man junge Tiere, die an den zarten, gelben Füßchen zu erkennen sind. Ältere Tiere haben graue und ganz alte blauschwarze Füße. Derartige Tiere werden am besten unter fleißigem Begießen nur gedämpft.

Die Rebhühner bereitet man wie jedes andere Geflügel vor; wenn nicht unbedingt nötig, wasche man sie nicht, sondern trockne sie nur innen mit einem trockenen Tuche gut aus, umwickle sie mit Speckscheiben und brate sie in reichlich Butter oder gutem Schweineschmalz saftig gar.

Zu eingesulzten Rebhühnern werden diese vorbereitet, dann mit Kalbsfüßen, Wasser, Salz, einem Stückchen rohen Schinkens, einer Zwiebel und einer Zitronenscheibe aufgestellt, weich gekocht, nach dem Erkalten ausgebeint und in schöne Stückchen geteilt. Die Brühe wird durchgeseibt, mit Salz, Zitronensaft, Madeira oder Weißwein würzig abgeschmeckt, auf ihre Festigkeit geprüft und geklärt. Das Fleisch gebe man in Gläser mit $\frac{1}{4}$ l Inhalt, übergieße es mit der Sulz und erhitze es.

Leberwurst

Erhitzungsdauer: 120 Minuten bei 90 Grad C

Zutaten: 1 kg Schweinsleber, 1 kg frischer, fetter Schweinsbauch, $\frac{1}{4}$ l Schweinsbauchbrühe, 2 mittlere, in Würfel geschnittene, in Butter gedünstete Zwiebeln, 1 gute Handvoll Salz, 1 Prise weißer Pfeffer, 3 Prisen Pastetengewürz, 1 Prise Majoran, 1 Prise Ingwer, 1 Prise Thymian, 1 Prise Nelkenpfeffer.

Man lege den Schweinsbauch in so viel stark gesalzenes, kochendes Wasser, dem man, wenn man es liebt, eine Zwiebel beifügen kann, daß das Fleisch damit bedeckt ist, und lasse ihn je nach Stärke 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden leise kochen. Gegen Ende der Kochzeit lege man die gut gewaschene Schweinsleber in die noch leise ziehende Brühe und lasse sie zehn Minuten darin ziehen. Nachdem sie etwas verköhlt ist, schneide man sie in größere Stücke und treibe sie durch die Fleischhackmaschine. Die hinter dem Messer hangenbleibenden hautartigen Teile lege man wieder in die Brühe und lasse sie weiter ausziehen. Dann nehme man den Schweinsbauch aus der Brühe und lasse ihn erkalten. Währenddessen treibe man die Leber ein zweites Mal durch die Maschine. Hierauf löse man zunächst die Schwarte vom Schweinsbauch ab, teile das Fleisch in Hälften und treibe die eine Hälfte mit der Schwarte durch die Maschine. Darauf treibe man die Leber, die in Butter gedämpften Zwiebeln und das Fleisch zusammen noch einmal durch die Maschine. Die zweite Hälfte des Fleisches teile man in gleichmäßige, kleine Würfel, mische diese unter das Durchgetriebene, rühre $\frac{1}{4}$ l der Schweinsbauchbrühe darunter, füge die verschiedenen Gewürze dazu und verarbeite die Masse tüchtig. Nachdem die Masse etwa zehn Minuten gestanden hat, prüfe man sie nach kurzem Durchrühren auf ihren Geschmack hin. Sie muß stark gewürzt schmecken. Dann rühre man sie gut durch und fülle sie mit dem Trichter der Firma Weck bis $3\frac{1}{2}$ cm unter dem Rand in konische

Gläser. Man stelle dann die Gläser auf den Gläserhalter in den Sterilisiertopf mit kaltem Wasser, das bis an den Rand der Gläser reichen soll, und erhitze langsam auf 90 Grad. Diesen Wärmegrad behalte man 2 Stunden bei. Die Temperatur darf nicht höher steigen als auf 90 Grad. Dann nehme man die Gläser heraus und lasse sie unter Federdruck an zugfreiem Orte vollständig erkalten. Über das Würzen sei bemerkt, daß die Gewürze beim Sterilisieren meist nachlassen und daß deshalb die Masse stark gewürzt sein muß, wenn die fertige Wurst nicht fade schmecken soll. Man kann natürlich nach Geschmack und Belieben von dem einen oder anderen Gewürz weniger oder mehr nehmen oder es durch andere geeignete ersetzen.

Blutwurst

Erhitzungsdauer: 120 Minuten bei 98 Grad C

Auf $\frac{3}{4}$ l frisches Schweinsblut, das man durch einen feinen Seiher hat laufen lassen, rechne man $\frac{1}{4}$ l Schweinefleischbrühe, 1 kg Kammstück oder Kehlstück, $\frac{1}{2}$ kg frischen Bauchspeck, $\frac{1}{2}$ kg Schwarten. Die Schwarten wässere man 1 bis 2 Stunden, wobei man das Wasser wechselt, und setze sie dann mit kaltem Wasser auf. Wenn die Brühe kocht, schäume man ab, salze sie, gebe das Fleisch, den Speck und eine gebräunte halbierte Zwiebel hinein und lasse langsam 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Wenn die Schwarten weich sind und sich leicht durchstechen lassen, nehme man sie heraus, lasse die Hälfte sofort heiß zweimal durch die Maschine laufen und rühre sie gleich ins Blut, damit sie sich nicht zusammenballen. Hierauf schneide man die andere Hälfte Schwarten, das inzwischen verkühlte Fleisch und den Speck in beliebige Würfel, salze das geschnittene Fleisch und mische es durcheinander, damit das Salz besser durchziehe. Nachdem es etwa eine Viertelstunde gestanden hat, rühre man es in das Blut, gebe noch reichlich Salz, verschiedenartiges Gewürz, wie weißen Pfeffer, Majoran, Nelkenpfeffer (mit diesem sei man sparsam), Pastetengewürz und zuletzt die Brühe hinzu und vermische alles gut. Man lasse die Masse vor dem Einfüllen in die Gläser noch etwas kühl stehen, fülle sie dann nur bis 4 cm unter dem Glasrand in die Gläser und erhitze sie 2 Stunden bei 98 Grad. Im ganzen braucht man an Salz und Gewürzen etwa folgendes: 50 g Salz, 2 g Majoran = 4 bis 6 Prisen, 1 bis 2 g Nelkenpfeffer = 4 bis 5 Prisen, 2 g Pfeffer = 3 bis 4 Prisen, 3 g Pastetengewürz = 3 bis 4 Prisen.

Selbstverständlich kann man auch jede Art Wellfleisch und insbesondere auch Kopffleisch verwenden, das man bei der Hausschlachtung zur Verfügung hat. Muß man aber das Fleisch beim Metzger kaufen, ist obiges Verhältnis zu empfehlen.

Frisch vom Weck-Glas, ah, wie schmeckt das!

Fische

Beim Frischhalten von Fischen sind besondere Vorschriften zu beachten. Nicht alle Fische, in erster Linie nicht alle zartfleischigen, die nur eine kurze Siedezeit erfordern, lassen sich frischhalten. Näheres über die Behandlung der Fische wolle man im Sterilisierlehrbuch WECK „Koche auf Vorrat“, Band II, nachlesen.

Das Wiederverschließen angebrochener oder aufgegangener Gläser

Die Frage, ob angebrochene oder aufgegangene Gläser wieder erhitzt und luftdicht verschlossen werden können, muß dahin beantwortet werden, daß dies ganz von der Beschaffenheit des Inhalts abhängt. Hat man ein Glas geöffnet und etwas herausgenommen, kann man den Rest wieder erhitzen, auch dann, wenn nur noch wenig im Glase ist.

Hat man gefunden, daß das Glas gleich nach dem Erhitzen, d. h. nachdem man es unter der Feder weggenommen oder den Bügel abgenommen hat, offen ist, der luftdichte Verschuß also nicht zustande gekommen ist, dann erhitze man es gleich noch einmal. Man suche aber vorher die Ursache zu ermitteln. Vielleicht saß der Deckel nicht richtig auf dem Gummiring, oder es wurden unbrauchbar gewordene Ringe verwendet, oder es ist ein Schaden am Schlicke des Glases oder Deckelrandes vorhanden. Ist an Glas oder Deckel etwas nicht in Ordnung, dann muß das betreffende Stück ausgeschieden und durch ein anderes ersetzt werden. Vielfach kommt es vor, daß zum Öffnen der Gläser Messer, Gabeln oder andere scharfe Gegenstände benutzt werden. Dadurch nehmen die Ringe und oftmals auch Glas- und Deckelrand Schaden und werden für weitere Verwendung unbrauchbar. Über das Öffnen der Gläser siehe die Ausführungen im Abschnitt „Frischhaltungsvorgang“.

Öffnet sich ein Glas erst nach einiger Zeit (nach einigen Tagen, Wochen oder gar Monaten) wieder, dann liegt der Fehler wahrscheinlich am Einkochen oder auch am Einkochgut selbst. Man muß in diesem Falle den Inhalt genau untersuchen und feststellen, ob Aussehen, Geruch und Geschmack noch einwandfrei sind. Ist dies der Fall, dann verbrauche man den Inhalt sofort. Ist aber der Inhalt verdorben, dann zögere man nicht, ihn wegzuschütten.

Empfehlenswerte Schriften über das Frischhalten der Nahrungsmittel

Mit der ungeahnt schnellen Verbreitung der Frischhaltung der Nahrungsmittel im Haushalte hat sich alsbald das Bedürfnis nach besonderen Frischhaltungslehrbüchern eingestellt. Wir haben ihm durch die Herausgabe von

zwei Kochbüchern und der „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“ Rechnung getragen. Diese Druckwerke erfreuen sich in den Kreisen der Hausfrauen, die sich mit dem Frischhalten der Nahrungsmittel befassen, großer Beliebtheit. Sie sind unentbehrliche Hilfsmittel geworden.

Diese Zeitschrift bietet viel Anregung und bringt nützliche Winke zur Verbesserung der Ernährung, zur Vereinfachung des Küchenbetriebes und über zeitgemäße und sparsame Führung des Haushaltes; sie erhält die Frischhalterinnen in allen Fragen über die Verwertung des Ertrages aus Feld und Garten stets auf dem laufenden. Zahlreiche erprobte Anweisungen machen sie zu einem wertvollen Nachschlagewerk.

Da es des uns zur Verfügung stehenden beschränkten Raumes wegen nicht möglich ist, in der Gebrauchsanweisung den Frischhalterinnen noch zahlreiche Belehrungen und zahlreichere und vielseitigere Anweisungen zu bieten, weisen wir auf unsere nachstehend genannten Druckwerke hin. Sie sind in jedem Geschäft, das unsere Frischhaltungseinrichtungen verkauft, und in jeder Buchhandlung erhältlich.

Sterilisierlehrbücher WECK „Koche auf Vorrat“

1. Band I: Obst, Mus (Marmelade), Säfte, Sulz (Gelee), Süßspeisen, Gemüse, Pilze usw.
2. Band II: Fleisch, Fleischspeisen usw.
3. „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“. Der Jahrgang beginnt mit dem Aprilheft und endet mit dem Märzheft.

Inhalt

Wesen der Frischhaltung	1
Frischhaltungsgeräte und ihre Behandlung	4
Vorbereitung der Nahrungsmittel	15
Frischhaltungsvorgang	16
Behandlung und Verwendung der frischgehaltenen Nahrungsmittel	21
Frischhalten von Obst	24
Frischhalten von Mus	30
Frischhalten von Sulz	31
Frischhalten von Gemüse	31
Frischhalten von Fleisch und Fleischspeisen	39
Wiederverschließen angebrochener oder aufgegangener Gläser	45
Empfehlenswerte Schriften über Frischhalten der Nahrungsmittel	45
Sterilisierlehrbücher Weck „Koche auf Vorrat“	46

Alle Rechte, auch das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Dieses Lehrbuch wird nur jeder Frischhaltungseinrichtung unentgeltlich beigelegt.

J. Weck & Co., Öflingen - Baden

WECKglas oder Blechbüchse?

Die meistens übertriebene, wenig Sachkenntnis verratende Anpreisung der Blechbüchsen hat einzelne Hausfrauen verleitet, sie dem WECKglas vorzuziehen. Nach kurzer Zeit aber hat man erkannt, daß die Blechbüchse entschieden teurer ist als ein WECKglas und daß dieses doch auf jeden Fall erheblich größere Vorteile bietet als eine Blechbüchse.

Die Vorteile des WECKglases sind:

Leichte Reinigungsmöglichkeit, kein Verfärben des Behälters und des Inhaltes, kein unangenehmer Metallgeschmack, kein Rosten, also in jeder Beziehung gesundheitlich einwandfrei, keine Verwechslung, weil der Inhalt jederzeit klar erkennbar ist, keine Verringerung des Inhaltsmaßes. Ein unverkennbar großer Vorteil des WECKglases ist noch, daß es im Haushalt selbst sofort nach dem Einfüllen mit Leichtigkeit sterilisiert werden kann, wobei sich der Verschluß von selbst ergibt, während eine Blechbüchse erst zum Verschließen zu der Stelle gebracht werden muß, wo die Verschlußmaschine steht, und dann erst sterilisiert werden kann. Das bedeutet nicht nur eine zeitraubende, unnötige Arbeit machende Umständlichkeit, sondern auch eine Gefahr für den Inhalt, der in der Zwischenzeit zu gären beginnen kann.

Trotz dieser Vorteile ist das WECKglas fast um die Hälfte billiger!

Jede Hausfrau möge einmal berechnen, was ein WECKglas kostet, wenn es 10 mal benutzt wird. Der Anschaffungspreis und etwa bei jeder zweiten Benutzung ein neuer Gummiring — das sind die Kosten. Eine Blechbüchse dagegen kostet nicht nur den Anschaffungspreis, sondern bei jeder Benutzung verursachen das Anschaffen eines neuen Deckels und das Schließen erhebliche Kosten. Da aber die Büchse jedesmal durch Abschneiden kleiner wird, so muß man, wenn überhaupt eine mehrfache Benutzung möglich ist, wenigstens nach fünfmaliger Benutzung eine neue Dose anschaffen, weil andernfalls infolge des jedesmaligen Abschneidens nicht mehr das volle Inhaltsmaß vorhanden wäre. — Wer dies alles erwägt, wird erkennen, daß eine Blechbüchse, selbst wenn man sie 10 mal benutzen könnte, rund doppelt soviel kostet wie ein WECKglas. Dabei kann das WECKglas nicht nur 10 mal, sondern unzählige Male gebraucht werden! Deshalb die Schlußfolgerung für jede überlegende Hausfrau: **Das Qualitätsglas Marke WECK ist und bleibt für die Konservierung im Haushalt das zweckmäßigste, zuverlässigste und billigste Hilfsmittel!**

Hier abtrennen, in einen Umschlag stecken und mit 4 Pfg. frankieren!

An den

Verlag der „Frischhaltung“

J. WECK & CO.

ÖFLINGEN

Baden

Eine schöne Zeitschrift umsonst

erhalten Sie, wenn Sie untenstehenden Abschnitt ausfüllen und einsenden. Schon diese eine Probenummer vermittelt Ihnen viel Wissenswertes und manche gute Anregung, ein ganzer Jahrgang (12 Hefte) jedoch unendlich mehr! Die „Frischhaltung“ — so heißt die Zeitschrift — bringt auf dem Gebiete der Nahrungsmittelhaltbarmachung stets das Neueste und nimmt auch zu allen aktuellen Küchen- und Haushaltsfragen Stellung. Sie ist eine geschickte, zuverlässige Beraterin der Hausfrau. Sie hilft mit sparen und es einfacher und besser machen. Die geringe Auslage von RM 4.—, im Ausland RM 4.50 für ein Jahresabonnement bringt zehnfachen Gewinn!

Wie beliebt die „Frischhaltung“ ist, zeigen in recht anschaulicher Weise nachstehende, wahllos aus den vielen Anerkennungen herausgenommene Zuschriften:

... möchte ich Ihnen noch sagen, daß ich als eifrige Frischhalterin die „Frischhaltung“ allmonatlich mit großer Ungeduld erwarte. Sie ist mir unentbehrlich geworden. . .

*

... Ihrer Zeitschrift „Frischhaltung“, welche meine Frau mit größtem Interesse liest, hat diese schon manches wertvolle Rezept und sonstige gute Belehrungen entnommen. Die „Frischhaltung“ ist für die Hauswirtschaft

von größtem Werte, weil es sich heute um die größtmögliche Ausnützung der Kaufkraft des Lohnes oder Gehaltes und um die richtige Verwertung aller Nahrungsmittel im Haushalt handelt . . .

*

... Mich interessiert in der Tat sehr Ihre „Frischhaltung“, deren Inhalt erheblich über das von mir Erwartete hinausgeht . . .

Hier abtrennen, in einen Umschlag stecken und mit 4 Pfg. frankieren!

An den Verlag der „Frischhaltung“, J. WECK & CO., Öflingen/Baden

Senden Sie mir eine Probenummer der Monatszeitschrift

„Frischhaltung“.

Name Wohnort

Straße u. Nr.

Senden Sie außerdem noch eine Probenummer an

.....

Köstliche Säfte, frisch, duftig und klar / Bereite mit WECK fürs ganze Jahr



Saftgewinner 48 B



Saftgewinner 48 C

Die Süßmost- und Saftbereitung

im eigenen Haushalt mit den Saftgewinnern Marke WECK
in Süßmost- und Sterilisierflaschen WECK

ist das empfehlenswerteste Verfahren zur Herstellung von vitaminreichen, wundervoll schmeckenden Fruchtsäften und Süßmosten. Ihr hoher Nähr- und Gesundheitswert macht sie für Kranke und Gesunde gleich wertvoll. Aus diesem Grunde empfiehlt auch die neuere Ernährungslehre nachdrücklichst den fleißigen Genuß derselben. Damit jede, auch die kleinste Familie auf recht einfache und billige Weise die köstlichen, alkoholfreien Säfte oder Moste herstellen kann, bringt die Firma WECK neben ihrem bisherigen hervorragend bewährten Saftgewinner 48 B einen neuen Saftgewinner 48 C heraus, der seiner einfachen und zweckmäßigen Ausführung wegen im Haushalt vielseitige Verwendung findet. Es ist also jetzt jeder Familie möglich gemacht, zur Kräftigung des Körpers, zur Reinigung des Blutes und zur Erstarkung der Gesundheit das ganze Jahr „flüssiges Obst“ bereitzuhalten und zu genießen. Die Herstellung geschieht mühelos,

ohne Pressen, Rühren und Filtern, lediglich durch Dämpfen der Früchte. Die gewonnenen Säfte lassen sich beim Saftgewinner 48 B leicht am Hahn in die hübschen Saftkaraffen oder Süßmostflaschen WECK abziehen oder (von der Saftauffangschüssel des Saftgewinners 48 C) mittels Trichter einfüllen. Eine Sterilisierung der Säfte – 25 Minuten bei 75° C – macht diese zur beliebigen Verwendung unbegrenzt haltbar. Ausführliche Sonder-schriften und Anleitungen stehen Ihnen gern kostenlos zur Verfügung.

Süßmost- und Sterilisierflaschen WECK



1/2 Ltr.

1 Ltr.

1 1/2 Ltr.

2 Ltr.

Das bekannte Wort **Ein-weck-en**

heißt nicht Einmachen oder Sterilisieren von Nahrungs- und Genußmitteln schlechthin, sondern nur Sterilisieren mit den Sterilisier-einrichtungen Marke WECK nach den Anleitungen des Kochbuches WECK • Daher das Wort! • Mit Nachahmungen kann man nicht
e i n - w e c k - e n !

J. H. ...
Jahr ...
Heilgerstadt, Eichstätt