

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Einkochen der Nahrungsmittel mit den Frischhaltungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [1935]

"Konservieren?" "Sterilisieren?" "Einkochen?" "Frischhalten?"
"Einwecken?".

urn:nbn:de:bsz:31-63735



Das Wesen der WECK schen Frischhaltung.

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

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

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

Dem geschilderten Vorgang gibt man verschiedene Namen. Man spricht von „Konservieren“ oder nach dem Vorgehen der Firma WECK mit einem guten deutschen Worte von „Frischhalten“ der Nahrungsmittel, wenn man das Hauptgewicht auf den erstrebten und erzielten Erfolg legt; von „Erhitzen“ oder „Einkochen“, wenn man kurz den am meisten in Erscheinung tretenden Teil des Vorganges bezeichnen will, von „Sterilisieren“, d. h. Keimfreimachen, wenn man betonen will, daß die den Nahrungsmitteln anhaftenden Bakterien getötet werden; endlich von „Einwecken“. **Dieser Ausdruck kann aber nur dann gebraucht werden, wenn die Gläser und Geräte der Firma J. Weck & Co., Öflingen, verwendet werden.**

