

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]

B. Gummiringe.

urn:nbn:de:bsz:31-63735



A. Gläser.

Die Konservengläser Marke WECK entsprechen in erster Linie den denkbar höchsten Qualitätsansprüchen, die man an Konservengläser überhaupt stellen kann. Der äußerst sorgfältig durchgeführte Herstellungsvorgang schließt jede Fehlerquelle aus. Jedes Glas Marke WECK ist auf Sprung- und Verschlussicherheit geprüft. Es ist daher verständlich, wenn die Gläser Marke WECK wenige Pfennige mehr kosten als andere Konservengläser. Die WECK-Gläser sind aber dennoch die billigsten im Gebrauch. Ihre Zuverlässigkeit ist sprichwörtlich geworden. Außerdem haben die Gläser WECK den Vorzug der leichten und gründlichen Reinigungsmöglichkeit und sind in Form und Größe jedem Wunsch, Geschmack und Verwendungszweck angepaßt. Es ist zur Erhaltung der unbegrenzten Lebensdauer der Gläser jedoch erforderlich, daß diese sachgemäß behandelt werden.

B. Gummiringe.

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

Von der Beschaffenheit des Gummiringes hängt viel für das Gelingen des Frischhaltens ab. Er darf nicht hart sein und nicht die geringste Beschädigung haben, weil diese der Luft den Zutritt gestatten würde. Er muß elastisch sein, weil er andernfalls beim Ziehen an den Ansätzen zerreißen würde. Von den Gummiringen gilt deshalb ganz besonders, daß nur die besten gut genug sind. Man nehme deshalb nur die aus den besten Rohstoffen mit peinlichster Sorgfalt hergestellten Gummiringe Marke WECK, die durch den Stempel „WECK“ in der Erdbeere auf einem der Ansätze gekennzeichnet sind. Billige Nachahmungen, die vielleicht gar unter Mißbrauch der Markenwörter „WECK“ oder „Einweck“ als gleich gut, als „passend für WECK“, als „WECKform“, als „We-Form“, als „zum Einwecken“ oder ähnlich angeboten werden, weise man zurück. Man wolle uns etwaigen Mißbrauch anzeigen. Stets achte man auf die Erdbeeremarke WECK!: Nur wer ausschließlich die Marke WECK verwendet, darf sich des Ausdrucks „einwecken“ bedienen.

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

Von größter Wichtigkeit ist auch die richtige Behandlung der Ringe vor und nach dem Gebrauch. In einer warmen Sodalösung gründlich gereinigt und mit klarem kaltem Wasser tüchtig nachgespült, legt man die gereinigten Ringe zum Trocknen auf ein ausgebreitetes, nicht faserndes Tuch, deckt sie mit einem zweiten trockenen Tuche zu und läßt sie einige Zeit liegen. Es empfiehlt sich nicht, die Ringe durch Abreiben mit einem Tuche zu trocknen, weil leicht Fasern des Tuches an ihnen hängenbleiben, 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, und bewahrt diese an einem kühlen, aber nicht feuchtdampfigen, gegen Luftzug geschützten Ort, etwa in einem Schrank, auf. Gegen Luftzug müssen sie besonders geschützt werden, weil dieser die Ringe austrocknet und sie brüchig und unbrauchbar macht.