

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

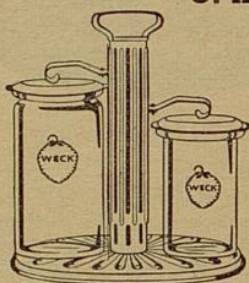
J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [1935]

Der Großküchen-Einkochtopf.

urn:nbn:de:bsz:31-63735

C. Apparate und übrige Hilfsmittel.



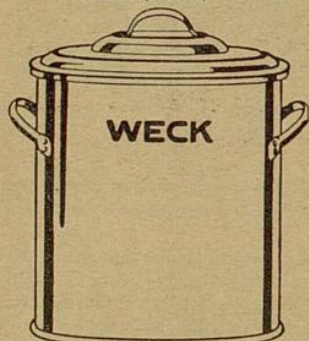
Großer Gläserhalter
WECK (Nr. 18)

Der einfache, aber sinnreich eingerichtete Apparat oder Gläserhalter Nr. 18 ermöglicht eine leichte Verwendung der Federn beim Verschluss der Gläser.

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. Die Federn sind aus so starkem Rohstoff gearbeitet, daß sie jahrelang benutzt werden können.



Kleiner Gläserhalter
WECK (Nr. 19)



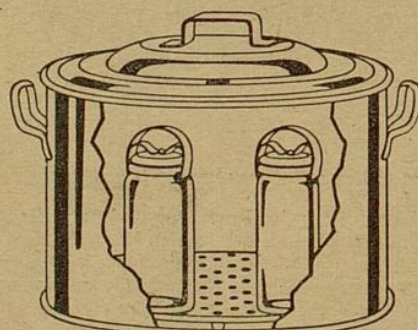
Großer Einkochtopf WECK
(Nr. 30 verzinkt, Nr. 31 braun em.)

Die Erhitzung des Inhalts der Gläser erfolgt 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 Einkochtopf WECK (Nr. 30 oder 31), erforderlich, in den die Gläser mit dem Gläserhalter gestellt werden. Hat man nur ein oder zwei Gläser einzukochen, ist es zweckmäßig, den kleinen Gläserhalter (Nr. 19) und den kleinen Einkochtopf (Nr. 29) zu benutzen, um Heizstoff zu sparen.



Kleiner Einkochtopf
WECK (Nr. 29)

Der Großküchen-Einkochtopf.



Großküchen-Einkochtopf WECK (Nr. 30A)

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

die man der anerkannten WECK-Verkaufsstelle zahlt.

„WECK-Gläser“ liefert nur die Firma WECK Öflingen

Gegebenenfalls kann man auch einen etwa vorhandenen Wasch- oder Futterkessel benutzen. Man läßt sich dann einen Lattenrost oder einen durchlochten Einsatz machen, auf den die Gläser gestellt werden. Den Deckel müßte man allerdings mit einem Loch für das Thermometer versehen lassen, und zwar so, daß das Thermometer noch in das Wasser hineinragt. Man füllt das Wasser erst ein, nachdem die Gläser auf den Rost gestellt sind. Nach Ablauf der Einkochzeit läßt man zunächst vom unteren Hahn oder mittels eines Saugschlauches das Wasser ab, um dann die Gläser herauszunehmen. Bei dem großen Durchmesser solcher Kessel kann man eine sehr große Anzahl Gläser auf einmal erhitzen.

Bügel, Federn, Schutzkorbchen, Topfeinlagen.

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



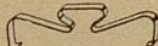
Nr. 23 (eng)
Nr. 25 (weit)



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



Nr. 25 A
Nr. 25 B



Nr. 25 D
(sehr weit)



Nr. 25 C
(sehr eng)

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 zersprängen. Diesem Zweck dienen die Schutzkorbchen (Nr. 27) und die Topfeinlagen (Nr. 33). Mit Bügeln verschlossene Gläser sollen im Topf möglichst dicht aneinandergestellt werden, damit sie nicht umfallen.



Nr. 27



Nr. 33

Das Thermometer.

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

Um Mißerfolge zu vermeiden, ist von Zeit zu Zeit das Thermometer nachzuprüfen. Bei Unregelmäßigkeiten, wie ruckweisem Steigen oder unterbrochener Quecksilbersäule, ist eine Probe auf Zuverlässigkeit vorzunehmen.

