

# **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]**

Das Thermometer.

**urn:nbn:de:bsz:31-63735**

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.



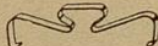
Nr. 23 (eng)  
Nr. 25 (weit)



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.

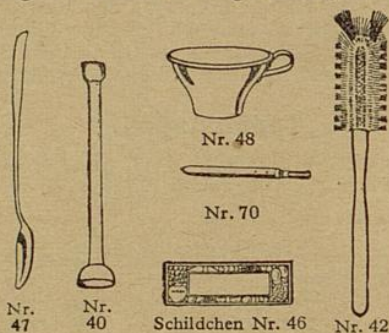
Um Mißerfolge zu vermeiden, ist von Zeit zu Zeit das Thermometer nachzuprüfen. Bei Unregelmäßigkeiten, wie ruckweisem Steigen oder unterbrochener Quecksilbersäule, ist eine Probe auf Zuverlässigkeit vorzunehmen.





Weitere Hilfsmittel, die aber nicht unbedingt notwendig sind, aber die Arbeit beim Einkochen erleichtern, sind nachstehend abgebildet.

Nach Gebrauch der Geräte aus Metall sind diese gut auszutrocknen, und wenn sie für längere Zeit nicht benötigt werden, hauchartig mit Fett einzureiben.



Es sind die nebenstehenden Hilfsgeräte, die einer näheren Beschreibung nicht bedürfen: der Löffel Nr. 47 und der Holzstößer Nr. 40 zum Einlegen der Früchte in die Gläser; der Kirschenentsteiner „Hejo“ Nr. 70; der Trichter Nr. 48, der das Einfüllen in die Gläser erleichtert; die Bürsten Nr. 42 zum Reinigen der Gläser; 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.

## Frischhaltungsvorgang.

### A. Reinigen der Gläser, Deckel und Gummiringe.

Während oder bevor man die Nahrungsmittel vorbereitet, reinigt man mit einer Bürste die Gläser in heißer Soda-Lösung, 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 angegebenen Anleitung ebenfalls in Soda-Lösung gewaschen. Sie sollen trocken aufgelegt werden.

### B. Einfüllen in die Gläser.

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 Stößer 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.

