

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]

C. Einfüllen der Flüssigkeit.

urn:nbn:de:bsz:31-63735

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 geringeren 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, geschmort oder gebratene Fleisch durchweg heiß ein. 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.

C. Einfüllen der Flüssigkeit.

Die Nahrungsmittel werden meist mit einer Flüssigkeit übergossen. 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.

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.

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 halben 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 fetthaltige, gallertartige Brühen, halten dann den Ring am Glase fest. Dieser scheinbare Verschuß 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. Um zu verhüten, daß beim Einfüllen Tropfen auf den Rand fallen oder Sprünge am Glasrand durch heiße Tropfen entstehen, benutze man den Trichter Nr. 48. Nach dem Füllen wischt man die Ränder mit einem feuchten, nicht fasernden Tuche sorgfältig ab, reibt sie aber nicht trocken.

D. Befestigen der Gläser auf dem Gläserhalter.

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

