

# **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]**

D. Befestigen der Gläser auf dem Gläserhalter.

**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

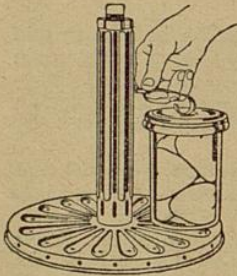






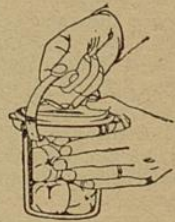
die Federn quer hält, dreht diese darauf so, daß ihr rund gebogenes Ende nach unten kommt; dann schiebt man die Gläser unter die Federn, so daß deren Ende jedesmal ungefähr auf der Mitte eines Glasdeckels ruht. Das erreicht man dadurch, daß man das Glas erforderlichenfalls näher an die Säule des Gläserhalters stellt oder von dieser abrückt. Wenn ein Glas nicht genau einem Schlitz gegenübersteht, dann dreht man die Feder um das Niet unmittelbar an der Klaue.

Die Feder drückt man auf den Deckel nieder, indem man sie in unmittelbarer Nähe der Säule an der Klaue anfaßt. Der Federdruck muß mäßig stark auf dem Glasdeckel lasten. Er muß verhindern, daß etwa innerhalb des Topfes über dem Deckel stehendes Wasser in das Glasinnere eindringt, und auch andererseits gestatten, daß durch den beim Erhitzen in den Gläsern entstehenden Druck der Deckel ein wenig gehoben werden und die Luft entweichen kann. Es ist besonders vor einem zu starken Anspannen der Federn zu warnen.



Sie verlieren dadurch vorzeitig ihre Spannkraft. Zudem bei überstarkem Federdruck entsteht während des Kochens in dem Glase eine große Spannung; da infolgedessen nicht genug Luft entweichen kann, wird ein ungenügender Verschluss erzielt.

Auch können die Gläser durch zu starke Spannung im Innern zerspringen. Schon lange Zeit benutzte und im Gebrauch erschlaffte Federn müssen stärker angedrückt werden, so daß der gerade Teil gegen die Säule hin abfällt. Zu schwach gewordene Federn müssen unbedingt vom Gebrauch ausgeschlossen werden.



Wenn man ein Glas anstatt im Gläserhalter mit dem Bügel verschließt, setzt man diesen mit einem Ende an irgendeiner Stelle unter dem Glasrand an und drückt auf die Mitte, bis das andere Ende dem ersten gegenüber unter dem Rand einspringt. Zu schwach gewordene Bügel sucht man dadurch zu straffen, daß man sie zusammenbiegt. Gelingt dies nicht, dann müssen sie durch neue ersetzt werden. Bei Benutzung der Bügel darf man nie aus dem Auge verlieren, daß die Gläser nicht unmittelbar auf den Boden des Topfes gestellt werden dürfen, sondern durch eine Unterlage, das Schutzkörbchen oder die Topfeinlage, gegen die unmittelbare und darum zu starke Einwirkung des Feuers geschützt werden müssen. Die Bodenplatte des Gläserhalters vertritt die Topfeinlage.

### E. Einstellen des Gläserhalters in den Topf.

Während man die Gläser für die Frischhaltung vorbereitet, wärmt man im Einkochtopf bereits Wasser vor. Nun stellt man den Gläserhalter mit den Gläsern in den Topf und führt durch die Öffnung des Deckels das Thermometer ein. Es ist zu beachten, daß das Wasser im Topfe ungefähr die gleiche Wärme haben muß wie die Gläser und deren Inhalt. Sonst besteht die Gefahr, daß die Gläser zerspringen. Kleinere Wärmeunterschiede schaden natürlich nicht. Falsch ist es, um Zeit zu sparen, die Gläser in heißes Wasser zu stellen, denn die Wärme des Wassers im Topf überträgt sich auf den Gläserinhalt erst nach längerer Einwirkung. Diese ergibt sich ohne weiteres, wenn das Wasser im Topf erst dann auf die vorgeschriebene Höhe gebracht wird, wenn es bereits die Gläser umgibt und deren Inhalt schon durchwärmt hat. Das Wasser im Topf soll etwa so hoch stehen, wie der Inhalt reicht.

Das Wasserbad ist sicherer und zuverlässiger als das Dampfbad, weil das heiße Wasser die Hitze gleichmäßiger an die Gläser abgibt. Vielfach hat man auch gute Erfahrungen gemacht, wenn man nur so viel Wasser in den Topf gegossen hat, daß das Thermometer wenigstens auch am Schluß der Einkochzeit noch in das Wasser reicht.