

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]

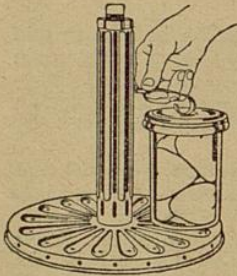
[Illustration]

urn:nbn:de:bsz:31-63735



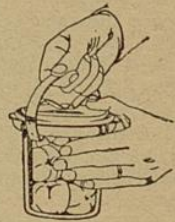
die Federn quer hält, dreht diese darauf so, daß ihr rund gebogenes Ende nach unten kommt; dann schiebt man die Gläser unter die Federn, so daß deren Ende jedesmal ungefähr auf der Mitte eines Glasdeckels ruht. Das erreicht man dadurch, daß man das Glas erforderlichenfalls näher an die Säule des Gläserhalters 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.