

# **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]**

Vorbereitung der Nahrungsmittel.

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



Herden geliefert werden. Zum Schutze der Ringe sollte man aber wenigstens eine Schale mit Wasser in den Heizraum stellen.

Sobald der Frischhaltungsvorgang beendet, d. h. der Inhalt der Gläser die vorgeschriebene Zeit bei dem vorgeschriebenen Grad erhitzt worden ist, hebt man den Gläserhalter mit den Gläsern aus dem Topfe. Man stellt ihn an einen zugfreien Ort und nicht unmittelbar auf einen kalten, etwa mit Steinfliesen bedeckten Boden. Unter der Einwirkung der Zugluft sowohl wie derjenigen der Kälte des Bodens würden die Gläser ungleichmäßig erkalten und könnten leicht zerspringen. Es ist falsch, die Gläser im Wasser des Topfes erkalten zu lassen, denn da dieses seine Hitze noch längere Zeit beibehält, würden die Nahrungsmittel zu lange erhitzt und unansehnlich werden, die Früchte platzen und Saft und Farbe verlieren. Die Gläser bleiben im Halter unter Federdruck oder, wenn unter Benutzung der Bügel erhitzt worden ist, unter deren Druck stehen, bis sie erkaltet sind. Erst dann ist der Verschluss hergestellt, denn erst dann sind der Inhalt und die geringe Menge der im Glase zurückgebliebenen Luft erkaltet, haben sich infolgedessen zusammengezogen, und erst dann übt die äußere Luft einen genügend großen Überdruck aus, um den Deckel niederhalten zu können. Von den erkalteten Gläsern nimmt man vorsichtig Feder oder Bügel ab und ebenso vorsichtig die Gläser, ohne sie hin und her zu schwenken, aus dem Gläserhalter. Wenn man Federn oder Bügel abgenommen hat, prüft man, ob der Deckel fest anliegt, indem man ihn mit den Fingern zur Seite zu schieben versucht. Gelingt das, dann ist entweder beim Frischhalten ein Fehler begangen worden oder aber Glas, Gummi oder Deckel haben einen Mangel gehabt. Findet man, daß eines der Geräte fehlerhaft ist, dann ersetzt man es durch ein neues und wiederholt die Erhitzung.

## Vorbereitung der Nahrungsmittel.

Alle Nahrungsmittel, also Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch usw., können in gleich einfacher Weise und mit gleich gutem Erfolg frisch gehalten werden.

Die Voraussetzung ist, daß nicht nur die verwendeten Geräte von bester Beschaffenheit, sondern daß auch die Nahrungsmittel durchaus einwandfrei und erstklassig sind. Wer die



Nahrungsmittel kaufen muß, lasse sich die Gewähr geben, daß sie tadellos frisch und gut gewachsen sind und daß keine allzu starke Düngung erfolgt ist. Gehackter, lockerer Boden ist der Kernpunkt ertragreicher Bodenwirtschaft. Stets lockerer Boden mit Original-Wolf-Geräten während der ganzen Wachstumszeit und sachgemäße Unkrautbekämpfung fördern das Wachstum und steigern die Zartheit der Gewebe und vor allem die Schmackhaftigkeit von Gemüse und Obst. Man zieht die Wolf-Geräte mühelos durch den Boden, ohne jegliche Anstrengung und leistet dafür fünfmal soviel. Infolgedessen kann man den Boden öfters hacken, was sich dann im Ertrag auswirkt. Die Monatsschrift „Der Wolf“ sagt Wichtiges über die richtige Bodenbearbeitung, Unkrautbekämpfung und Pflanzenpflege. Probenummer kostenlos durch die Wolf-Geräte-Fabrik G.m.b.H., Betzdorf-Sieg. Obst soll reif, aber nicht überreif oder gar angefault sein. Unansehnliches oder gesprungenes, aber im übrigen einwandfreies Obst eignet sich nur noch zur Saftgewinnung. Das Obst wird roh in die Gläser gefüllt. Man lasse Obst nie zu lange und in dichten Haufen stehen, ehe man es verarbeitet.

Dann haben Sie die Gläser Weltmarke „WECK“, die Gewähr für durchaus zuverlässiges Arbeiten beim Einkochen bieten. Vertrauen Sie deshalb Ihr Einkauf „WECK“ an! Prospekte gratis!

**WECK noch nie so billig!**  
J. WECK & CO. Öflingen (Baden)

*Immer auf die Erdbeer-marke „WECK“ achten!*





Gemüse soll ohne starke Düngung flott gewachsen und durchaus gesund und frisch sein. Fäkalien oder Jauche, in der letzten Zeit des Wachstums gegeben, machen das Gemüse unbrauchbar. Auch zu einseitige und zu reichliche Gaben künstlicher Düngemittel sind zu verwerfen. Das Gemüse wird nach den Angaben bei den einzelnen Anweisungen vorbereitet und in die Gläser gefüllt. Man koche niemals unnötigerweise Gemüse in reichlich Wasser, weil dann die wertvollsten Nährstoffe im weggegossenen Wasser verlorengehen.

Wer aber die Gemüse dämpfen will, der möge darauf achten, daß alle, auch die in der Mitte der Gemüsemenge liegenden Teile genügend gar werden. Man richte sich nicht nach gewissen Zeitvorschriften, sondern prüfe mit den Fingern die in der Mitte liegenden Teile, ob sie gar genug sind. Sie müssen gar, aber noch nicht tischfertig weich sein. Zum Dämpfen sehr geeignet ist der Saftgewinner WECK Nr. 48 C.

Gemüse darf nie lange in großen Mengen und dichten Haufen oder gar in Säcken oder Körben stehen, zumal nicht während heißer oder gewitterschwüler Zeit. Man breite es in kühlen Räumen luftig aus und verarbeite es möglichst bald und schnell.

Fleisch soll ebenfalls durchaus frisch sein und von gesunden Tieren stammen.

Es muß genügend abgehangen haben. Bei Notschlachtungen zeigen sich die Vorteile des Einkochens in Gläsern Marke WECK ganz besonders. Solches Fleisch soll aber je nach der Ursache der Notschlachtung und der Beschaffenheit des Fleisches wie auch nach der Jahreszeit nicht zu lange in Gläsern aufbewahrt werden. Wild darf keinen Hautgout haben. Milch muß von gesunden Tieren stammen und durchaus frisch sein. Näheres über diese Fragen wolle man in den Einkochbüchern „WECK, Koche auf Vorrat“, Band I und II nachlesen.

## Was die Hausfrau nicht soll!

1. Gläser oder Deckel mit gesprungenen oder ausgesplitterten Rändern oder mit Spuren alter Ringe soll man nicht verwenden. Sie ergeben keinen festen Verschuß. Anhaftende Gummireste muß man in Sodalösung einweichen und mit einer Bürste entfernen; geht das nicht, dann muß man sie mit einem feinen Bimsstein vorsichtig abreiben.
2. Die Gläser Marke WECK soll man nicht mit scharfen Gegenständen öffnen. Meist werden außer dem Gummiring Deckel und Glasrand verletzt und alles unbrauchbar. Die Ansätze an den Ringen gestatten ein bequemes Öffnen der Gläser. Man faßt sie recht breit mit Daumen und Zeigefinger und zieht sie seitwärts zwischen Deckel- und Glasrand heraus, wobei man mit der einen Hand über den Deckel faßt, damit dieser nicht abrutscht.
3. Die Gummiringe Marke WECK soll man nicht mit Gelatine oder Eiweiß bestreichen! Beide kleben den Deckel auf (Scheinverschluß). Feuchtigkeit löst den Verschluß. Die Klebmassen sind meist nicht an allen Stellen gleichmäßig aufgetragen. Es dringt Luft ins Glas ein, und der Inhalt verdirbt.
4. Die Gummiringe Marke WECK soll man nicht an zugigen oder warmen Orten (am Herd, an der Sonne) oder hangend aufbewahren! Sie werden trocken, rissig und brüchig und dadurch unbrauchbar.



*Flüß im neuen Saft*

in Konservengläsern Marke WECK ist etwas Köstliches. Die wertvollen Nährstoffe bleiben erhalten. Leichtes, schnelles, sauberes und dazu äußerst billiges Arbeiten mit dem Großküchentopf WECK, der 23 Gläser mit 1 Ltr. Inhalt auf einmal faßt. Obst, Gemüse und Fleisch werden roh in die Gläser Marke WECK gefüllt. Das spart Zeit, Arbeit und Heizstoffe. • Rezepte unentgeltlich.  
**J. WECK & Co., OFLINGEN (Baden)**

**Immer Thermometer Marke „WECK“ verwenden!**