

# **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]**

Was die Hausfrau nicht soll!

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



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.

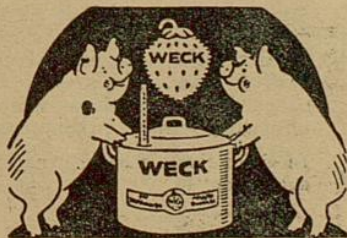
Gemüse darf nie lange in großen Mengen und dichten Haufen oder gar in Säcken oder Körben stehen, zumal nicht während heißer oder gewitterschwüler Zeit. Man breite es in kühlen Räumen luftig aus und verarbeite es möglichst bald und schnell.

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 (Scheinverschuß). Feuchtigkeit löst den Verschuß. 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. I. WECK & Co., OFLINGEN (Baden)

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

5. Flüssigkeiten soll man nicht zu hoch, höchstens bis fingerbreit unter dem Glasrand, Wurstmassen nur bis zu der in den Anweisungen vorgeschriebenen Höhe einfüllen! Der Inhalt kann auskochen und das würde die unter 3 beschriebenen Folgen herbeiführen.
6. Die Feder soll nicht zu straff oder zu schwach gespannt sein! Der Deckel darf nur sehr wenig nachgeben, wenn man ihn zu heben versucht, nachdem das Glas regelrecht eingespannt ist. Ist der Federdruck zu schwach, so dringt beim Erkalten Luft ins Glas Marke WECK, und der Verschuß kommt nicht zustande; ist er zu stark, dann kann die Luft nicht aus dem Glase entweichen, ja das Glas kann sogar beim Erhitzen platzen. Federn und Bügel, die nicht mehr genügend Spannkraft haben, müssen ersetzt werden.
7. Ein schlechtes Thermometer soll man nicht verwenden! Das Thermometer muß von Zeit zu Zeit geprüft werden, die Quecksilbersäule muß regelmäßig und stetig, nicht ruckweise steigen. Näheres hierüber siehe Einkochlehrbuch „WECK, Koche auf Vorrat“, Band I, Seite 33 und 34. Man bewahre das Thermometer niemals liegend, sondern stets hangend auf! Wenn das Thermometer nicht in Ordnung ist, schließen die Gläser nicht, und der Inhalt verdirbt. Kaufen Sie WECK-Thermometer!
8. Man soll nicht zu stark oder zu plötzlich erhitzen! Das Wasser im Topf darf nicht wallen und brodeln, sondern soll nur ziehen, andernfalls kocht leicht etwas von der Flüssigkeit im Glase Marke WECK aus. Diese reißt manchmal kleine Teile vom Inhalt mit, die sich zwischen Deckel und Gummiring festsetzen und den Verschuß unmöglich machen.  
Das Auskochen von Fett ist besonders nachteilig, weil das Fett die Ringe aufweicht und diese sich infolgedessen weiten und wellig werden. Es ist deshalb auch gefährlich, weil das Glas durch die Fettschicht nur zugeklebt sein kann, also nur ein Scheinverschuß vorliegen kann.
9. Man soll die Einkochzeiten nicht abkürzen und die Hitzegrade genau einhalten! Der Inhalt würde andernfalls nicht genügend durchhitzt und deshalb nicht steril. Wenn die Hitzegrade zu hoch sind, kann leicht vom Inhalt etwas auskochen. Folgen siehe unter 3 und 8!
10. Die Konserven sollen nicht im Wasserbad erkalten! Abgesehen davon, daß dies höchst unwirtschaftlich ist, weil man den Topf nicht frei bekommt, also nicht einen zweiten Gläserhalter hinstellen und weiter einkochen kann, ist es auch sehr nachteilig, ja es gefährdet die Haltbarkeit der Dauerspeisen. Es ist häufig die Ursache dafür, daß der Inhalt zu weich wird, daß die Früchte platzen und steigen oder sich übermäßig stark verfärben, und daß Gemüse und Fleisch sauer werden.

In allem richte man sich nach den Vorschriften der Einkochbücher „WECK, Koche auf Vorrat“!

