

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]

Frischhalten von Fischen.

urn:nbn:de:bsz:31-63735



Frischhalten von Fischen.

Beim Frischhalten von Fischen sind besondere Vorschriften zu beachten. Nicht alle Fische, in erster Linie nicht alle zartfleischigen, die nur eine kurze Siedezeit erfordern, lassen sich frischhalten. Näheres über die Behandlung der Fische wolle man im Einkochlehrbuch WECK „Kocher auf Vorrat“, Band II, nachlesen.

Frischhalten von Milch.

Das Einkochen von Milch ist zumal für die heiße Jahreszeit sehr zu empfehlen, weil sie ohne Einkochen allzu schnell sauer wird. Für Milch, welche sich nur 1—2 Tage zu halten braucht, genügt eine Erhitzungsdauer von 10 Minuten bei 98 Grad. Es braucht wohl nicht besonders darauf hingewiesen zu werden, daß nur vollständig einwandfreie, von gesunden Tieren stammende frische Milch eingekocht werden kann.

Die Süßmost- und Saftgewinnung im eigenen Haushalt mit den Saftgewinnern WECK

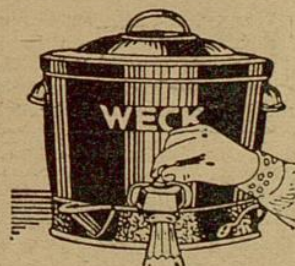
ist ein empfehlenswertes Verfahren zur Herstellung von vitaminreichen, wundervoll schmeckenden Fruchtsäften und Süßmosten.

Damit jede, auch die kleinste Familie auf recht einfache und billige Weise die köstlichen, alkoholfreien Säfte herstellen kann, bringt die Firma WECK neben ihrem bisherigen hervorragend bewährten Saftgewinner aus Ton (48 B) einen neuen Saftgewinner aus Aluminium (48 C) heraus, der seiner einfachen und zweckmäßigen Ausführung wegen im Haushalt vielseitige Verwendung findet.

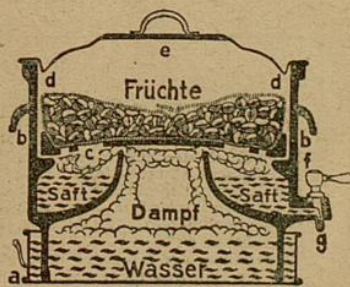
Vorgang der Saftgewinnung.

Vor dem Gebrauch des Saftgewinners 48 B sehe man nach, ob der Hahn sauber ist, und reinige ihn gegebenenfalls. Beim Einstecken des Korkes achte man darauf, daß das seitliche runde Loch der Ausflußöffnung des Tongefäßes genau gegenübersteht. Während man dann den Hahn einsteckt, halte man den Kork unten fest, damit er nicht durchgedrückt wird. Ist der Kork ausgetrocknet und undicht, dann schließe man den Hahn und fülle in den Saftbehälter warmes Wasser, das man, wenn das Tropfen aufgehört, ablaufen läßt. Ein Kork, der Risse hat, muß durch einen neuen ersetzt werden. Zu empfehlen ist, den Kork vor der Verwendung $\frac{1}{2}$ Stunde in lauwarmem Wasser aufzuweichen und dann in den Behälter zu stecken.

Ist alles in Ordnung, dann setze man den Untersatz mit etwa $3\frac{1}{2}$ Liter zweckmäßig schon kochendem Wasser auf Feuer, stelle das Steingutgefäß hinein und lege das Steingutsieb, die Wölbung nach oben, auf die im Innern des Gefäßes angebrachten Nocken. Den auf diese Weise im



Saftgewinner WECK aus Ton (Nr. 48 B)



Querschnitt des Saftgewinners
 a) Verdampfgefäß, emaill., b) Tongefäß, ohne Sieb, c) Siebeinlage, d) Sehtuch, e) Deckel, emailliert, f) Hahn mit Kork, g) Auslauf.