

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]

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

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 „Koche 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.

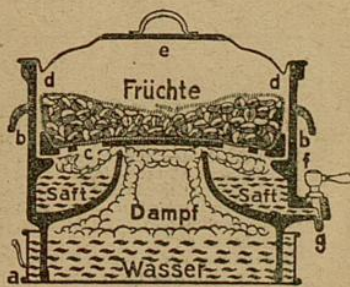
Vorgang der Saftgewinnung.

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.

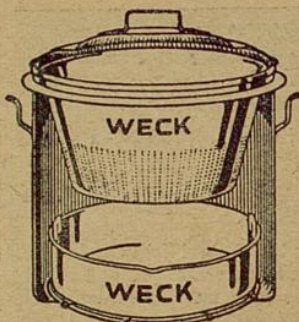
Ist alles in Ordnung, dann setze man den Untersatz mit etwa $3\frac{1}{2}$ Liter zweckmäßig schon kochendem Wasser auf Feuer, stelle das Steingutgefäß hinein und lege das Steingutsieb, die Wölbung nach oben, auf die im Innern des Gefäßes angebrachten Nocken. Den auf diese Weise im



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.



Saftgewinner WECK
aus Aluminium (Nr. 48 C)
In Verbindung mit dem Einkochtopf
verwendbar als Saftgewinner,
Gemüse- und Kartoffeldämpfer wie
auch als Salatschlinge usw.

Das ideale Spargerät der Küche!
Der praktische und handliche Aluminiumsaftbehälter läßt sich auch sonst noch vielseitig in der Küche verwenden.

oberen Teile des Gefäßes gebildeten Fruchtbehälter lege man mit dem vor dem Gebrauch gebrühten Filtertuch aus, fülle in dieses die Früchte (etwa 2—3 kg), schlage die Zipfel des Tuches zusammen und verschließe das Gefäß mit dem Deckel. Man Sorge dafür, daß das Wasser im Untersatz ständig kocht. Gegen Ende der Dämpfzeit stelle man fest, ob noch genügend Wasser im Untersatz enthalten ist, und gieße erforderlichenfalls kochendes, niemals kaltes Wasser nach.

Der Saftgewinner 48 C wird in Verbindung mit dem großen Einkochtopf WECK verwendet. In den Einkochtopf (am besten Emailtopf) lege man die Topfeinlage Nr. 33, gieße wenigstens $3\frac{1}{2}$ Liter zweckmäßig kochendes Wasser in den Topf und stelle den Aluminiumuntersatz hinein. Dieser schwimmt, bis der Inhalt schwerer ist als die verdrängte Wassermenge. Auf den Rand des Topfes hänge man dann das Aluminiumsieb, das genau darauf paßt, lege es mit dem Sehtuch aus, fülle in dieses die gesäuberten Früchte, schlage die Zipfel des Tuches darüber, lege den Topfdeckel auf das Sieb, verschließe das Thermometerloch mit einem Kork und stelle den Topf aufs Feuer. Für die Dämpfzeit wie auch für die weitere Behandlung gelten die gleichen Vorschriften wie für den Saftgewinner 48B. (Siehe auch Einkochlehrbuch WECK „Koche auf Vorrat“, Band I.)



Wer größere Mengen Süßmost frischhalten will, erhitzt den mit der Presse oder der Kelter ausgepressten und durch ein Filtertuch gelaufenen Saft im emaillierten Einkochtopf WECK auf 75 Grad C, läßt ihn 25 Minuten auf dieser Hitze, füllt ihn alsdann mittels eines Saughebers (von WECK erhältlich) in die WECK-Süßmost- oder Saftflaschen und behandelt den Saft wie oben beschrieben.



Inhalts-Verzeichnis

Geschichtliches.....	1	Behandlung und Verwendung der frischgehaltenen Nahrungsmittel.....	15
Das Wesen der WECK'schen Frischhaltung.....	2	Frishalten von Obst.....	16
„Konservieren?“ „Sterilisieren?“ „Einkochen?“	2	Frishalten von Mus.....	19
„Frishalten?“ „Einwecken?“	2	Frishalten von Sulz.....	19
Die Vorteile des Einkochens	3	Frishalten von Gemüse.....	20
in Gläsern	3	Frishalten von Pilzen.....	24
Der Vitaminreichtum der Haushaltskonserven..	3	Frishalten von Fleisch und Wurst.....	24
„Einkochen“ oder nur „Luft entziehen“.....	3	Frishalten von Fischen.....	29
Geräte Weltmarke „WECK“.....	4	Frishalten von Milch.....	29
Frishaltungsvorgang.....	8	Die Süßmost- und Saftgewinnung im eigenen Haushalt mit den Saftgewinnern WECK.....	29
Vorbereitung der Nahrungsmittel.....	12		
Was die Hausfrau nicht soll.....	13		

Dieses Lehrbuch wird jeder Frischhaltungseinrichtung unentgeltlich beigelegt. Alle Rechte, auch das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten.

J. WECK & CO., ÖFLINGEN (BADEN)



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 „Koche 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.

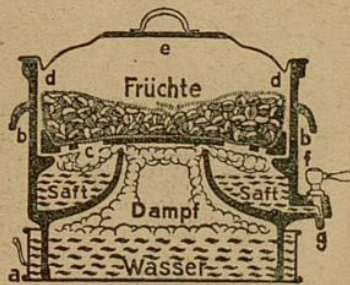
Vorgang der Saftgewinnung.

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.

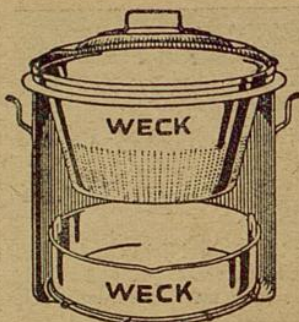
Ist alles in Ordnung, dann setze man den Untersatz mit etwa $3\frac{1}{2}$ Liter zweckmäßig schon kochendem Wasser auf Feuer, stelle das Steingutgefäß hinein und lege das Steingutsieb, die Wölbung nach oben, auf die im Innern des Gefäßes angebrachten Nocken. Den auf diese Weise im



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.



Saftgewinner WECK
aus Aluminium (Nr. 48 C)
In Verbindung mit dem Einkochtopf
verwendbar als Saftgewinner,
Gemüse- und Kartoffeldämpfer wie
auch als Salatschlinge usw.

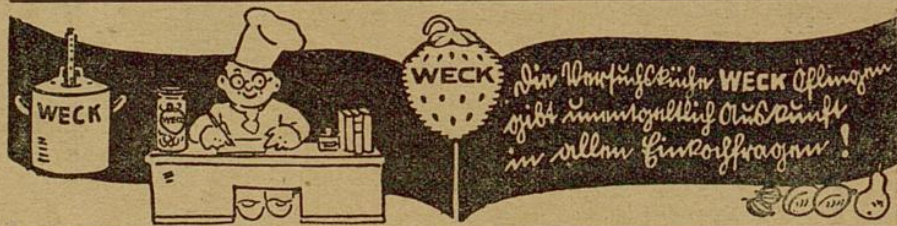
Das ideale Spargerät der Küche!
Der praktische und handliche Aluminiumsaftbehälter läßt sich auch sonst noch vielseitig in der Küche verwenden.

oberen Teile des Gefäßes gebildeten Fruchtbehälter lege man mit dem vor dem Gebrauch gebrühten Filtertuch aus, fülle in dieses die Früchte (etwa 2—3 kg), schlage die Zipfel des Tuches zusammen und verschließe das Gefäß mit dem Deckel. Man Sorge dafür, daß das Wasser im Untersatz ständig kocht. Gegen Ende der Dämpfzeit stelle man fest, ob noch genügend Wasser im Untersatz enthalten ist, und gieße erforderlichenfalls kochendes, niemals kaltes Wasser nach.

Der Saftgewinner 48 C wird in Verbindung mit dem großen Einkochtopf WECK verwendet. In den Einkochtopf (am besten Emailtopf) lege man die Topfeinlage Nr. 33, gieße wenigstens 3 1/2 Liter zweckmäßig kochendes Wasser in den Topf und stelle den Aluminiumuntersatz hinein. Dieser schwimmt, bis der Inhalt schwerer ist als die verdrängte Wassermenge. Auf den Rand des Topfes hänge man dann das Aluminiumsieb, das genau darauf paßt, lege es mit dem Sehtuch aus, fülle in dieses die gesäuberten Früchte, schlage die Zipfel des Tuches darüber, lege den Topfdeckel auf das Sieb, verschließe das Thermometerloch mit einem Kork und stelle den Topf aufs Feuer. Für die Dämpfzeit wie auch für die weitere Behandlung gelten die gleichen Vorschriften wie für den Saftgewinner 48 B. (Siehe auch Einkochlehrbuch WECK „Koche auf Vorrat“, Band I.)



Wer größere Mengen Süßmost frischhalten will, erhitzt den mit der Presse oder der Kelter ausgepreßten und durch ein Filtertuch gelaufenen Saft im emaillierten Einkochtopf WECK auf 75 Grad C, läßt ihn 25 Minuten auf dieser Hitze, füllt ihn alsdann mittels eines Saughebers (von WECK erhältlich) in die WECK-Süßmost- oder Saftflaschen und behandelt den Saft wie oben beschrieben.



Inhalts-Verzeichnis

Geschichtliches.....	1	Behandlung und Verwendung der frischgehaltenen Nahrungsmittel.....	15
Das Wesen der WECK'schen Frischhaltung.....	2	Frischhalten von Obst.....	16
„Konservieren?“ „Sterilisieren?“ „Einkochen?“	2	Frischhalten von Mus.....	19
„Frischhalten?“ „Einwecken?“.....	2	Frischhalten von Sulz.....	19
Die Vorteile des Einkochens	3	Frischhalten von Gemüse.....	20
in Gläsern Marke WECK.....	3	Frischhalten von Pilzen.....	24
Der Vitaminreichtum der Haushaltskonserven..	3	Frischhalten von Fleisch und Wurst.....	24
„Einkochen“ oder nur „Luft entziehen“.....	3	Frischhalten von Fischen.....	29
Geräte Weltmarke „WECK“.....	4	Frischhalten von Milch.....	29
Frischhaltungsvorgang.....	8	Die Süßmost- und Saftgewinnung im eigenen Haushalt mit den Saftgewinnern WECK.....	29
Vorbereitung der Nahrungsmittel.....	12		
Was die Hausfrau nicht soll.....	13		

Dieses Lehrbuch wird jeder Frischhaltungseinrichtung unentgeltlich beigelegt. Alle Rechte, auch das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten.

J. WECK & CO., ÖFLINGEN (BADEN)