

# **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]**

Inhalts-Verzeichnis.

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



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

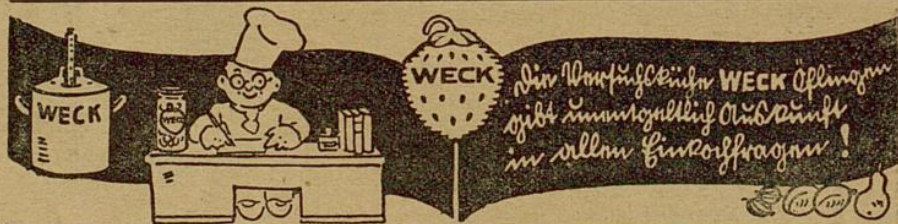
**Das ideale Spargerät der Küche!**  
Der praktische und handliche Aluminiumsaftbehälter läßt sich auch sonst noch vielseitig in der Küche verwenden.

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.



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.)



### 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	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)**