

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [ca. 1928]

Frischhaltungsgeräte und ihre Behandlung.

urn:nbn:de:bsz:31-63724

2. Sie gerät nicht in Verlegenheit, wenn unerwartet Besuch kommt oder Familienmitglieder erkranken; sie hat Obst vorrätig für Zuckerkrankte (Diabetiker), kühlende Fruchtsäfte für Fieberkranke; sie erkennt dankbar und voll Freude, welch außerordentlich wertvolle Dienste gerade in Krankheitsfällen alle Arten frischgehaltener Nahrungsmittel leisten.

3. Sie ist während der obst- und gemüsearmen Zeit im Winter und besonders im Frühjahr mit wohlfeilen nährstoff- und vitaminreichen Konserven versorgt und braucht nicht teures Geld für nicht ganz einwandfreie Nahrungsmittel auszugeben, Sie spart also am rechten Fleck.

4. Sie spart Zeit, indem sie auf Vorrat kocht für Tage, an denen sie abwesend sein muß oder mehr als sonst in Anspruch genommen ist.

5. Sie bereitet Speisen auf Vorrat, um sie auf Ausflüge mitzugeben oder mitzunehmen, denn auch fertig zubereitete Speisen lassen sich frischhalten.

6. Sie hebt Bratenreste auf, um sie zu gelegener Zeit wieder vorzusetzen.

7. Sie empfindet Freude und Genugtuung, wenn sie ihre herrlichen Vorräte überblickt, und hört sich von den Gästen, denen sie die Schätze zeigt, mit berechtigtem Stolz als tüchtige Hausfrau preisen.

Und alle diese Vorteile sichert sie sich mit leichter Mühe. Sie empfindet die Arbeit, die notwendig ist, kaum als Anstrengung. So einfach, so bequem ist alles eingerichtet. Das werden die nachfolgenden Ausführungen zeigen.

Frischhaltungsgeräte und ihre Behandlung

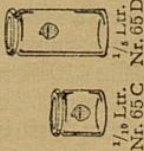
Für die Konservierung im Haushalt sind Gläser zweckmäßiger als Blechbüchsen:

1. sie lassen sich leicht gründlich reinigen,
2. sie weisen keinen unangenehmen Blechgeschmack auf wie die Blechbüchsen,
3. sie lassen sich für alle Arten Nahrungsmittel, ob säurehaltig oder nicht, ohne weiteres verwenden, während Blechbüchsen z. B. für säurehaltiges Obst mit besonderem Lack innen überzogen sein müssen und trotzdem meist nur einmal gebraucht werden können,
4. sie unterliegen kaum einer Abnutzung und behalten ihre Größe ständig bei,
5. sie können immer wieder und für alle Nahrungsmittel verwendet werden,
6. sie ermöglichen, den Inhalt ständig zu beobachten und zu überwachen, sind also schon deshalb Steinkrügen und Blechbüchsen vorzuziehen,
7. sie sind im Gebrauch viel billiger, mindestens doppelt so billig wie Blechbüchsen.

Die folgende Übersicht über die Gläser gibt einige Anhaltspunkte für deren besonders zweckmäßige Verwendung.

Gläser der Firma J. WECK & CO.

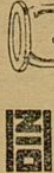
Für Pasteten,
Pains, Pürees
und Wurst



$\frac{1}{10}$ Ltr.
Nr. 65C

$\frac{1}{4}$ Ltr.
Nr. 65D

Für Obst und
Gemüse



$\frac{1}{4}$ Ltr.
Nr. 1A

$\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 2

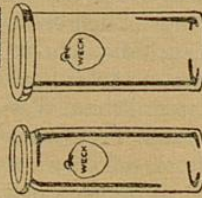
$\frac{3}{4}$ Ltr.
Nr. 3

1 Ltr.
Nr. 4

$1\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 5

2 Ltr.
Nr. 7

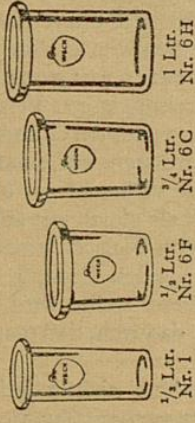
Für Spargel



$\frac{3}{4}$ Ltr.
Nr. 3

$1\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 6E

Für Sülz, Fleischbrot, Wurst, Sülze
und Puddings



$\frac{1}{4}$ Ltr.
Nr. 1

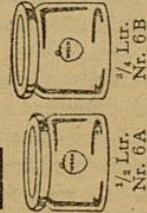
$\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 6F

$\frac{3}{4}$ Ltr.
Nr. 6C

1 Ltr.
Nr. 6H

$1\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 6E

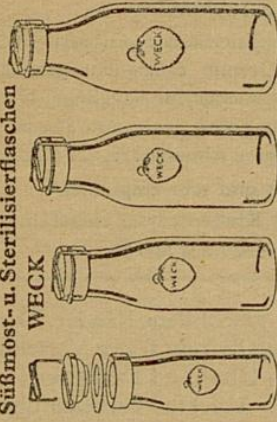
Für Fleisch



$\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 6A

$\frac{3}{4}$ Ltr.
Nr. 6B

Süßmost- u. Sterilisierflaschen
WECK



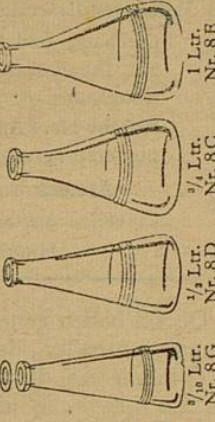
$\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 80

1 Ltr.
Nr. 81

$1\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 82

2 Ltr.
Nr. 83

Saftkaraffen WECK



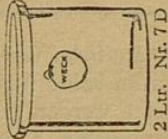
$\frac{2}{10}$ Ltr.
Nr. 8G

$\frac{1}{2}$ Ltr.
Nr. 8D

$\frac{3}{4}$ Ltr.
Nr. 8C

1 Ltr.
Nr. 8E

Für größere
Fleischstücke,
Sülzen, Puddings
und Großobst



2 Ltr. Nr. 7D

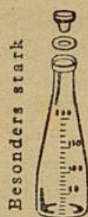
$3\frac{1}{2}$ Ltr. Nr. 7C

Für
Säfte

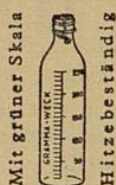


$\frac{1}{10}$ Ltr.
Nr. 65J

Saug- und Milchsterilisierflaschen „GRAMMA“



Nr. 8
200 g = $\frac{1}{4}$ Ltr.



Nr. 8An
250 g = $\frac{1}{4}$ Ltr.

Die Saug- und Milchsterilisierflasche „GRAMMA“ mit Inhaltsskala nach Gramm ermöglicht genaue Abmessung der Nahrungsmenge für Säuglinge. Die Flasche Nr. 8An hat eine grüne Skala, also den besonderen Vorzug der leichten Ablesbarkeit der Maße.

Ärztlich begutachtet und sehr empfohlen!

In vielen Anstalten und Kinderheimen eingeführt!

Hierzu Drahtverschluß Nr. 66.

Sämtliche Gläser und Deckel haben genau eben geschliffene Ränder. Diese dürfen keine Aussplitterungen enthalten, da andernfalls kein fester Verschluß erzielt werden kann. Die Gummiringe, die zwischen Glas- und Deckelrand gelegt werden, dienen dazu, den vollständig luftdichten Abschluß herbeizuführen und zugleich ein bequemes Öffnen des Glases zu ermöglichen.

Von der Beschaffenheit des Gummiringes hängt außerordentlich viel für das Gelingen des Frischhaltens ab. Er darf nicht hart sein und nicht die geringste Beschädigung, nicht einmal ganz kleine, dem Auge bei flüchtigem Zusehen nicht wahrnehmbare Risse und Löcher haben, weil diese der Luft den Zutritt gestatten würden. Er muß elastisch sein, weil er andernfalls beim Ziehen an den Ansätzen zerreißen würde. Von den Gummiringen gilt deshalb ganz besonders, daß nur die besten gut genug sind. Man nehme deshalb nur die auf Grund mehrerer Jahrzehnte langer Erfahrungen aus den besten Rohstoffen mit peinlichster Sorgfalt hergestellten Gummiringe Marke WECK, die durch den Stempel „Weck“ in der Erdbeere auf einem der Ansätze gekennzeichnet sind. Billige Nachahmungen, die vielleicht gar unter Mißbrauch des Markenwortes „WECK“ oder „Einweck“ als gleich gut angeboten werden, weise man zurück.

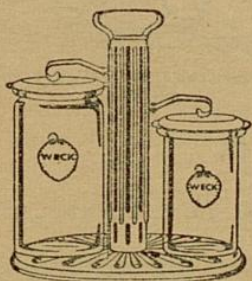
Bei der Frischhaltung von Fleisch, besonders von fetthaltigen Speisen wie Wurst wirken die aufsteigenden Dämpfe und Flüssigkeiten leicht nachteilig auf den Gummi, so daß dieser wellig wird. Dem Mißstand begegnet man, wie später zu zeigen sein wird, dadurch, daß man die Gläser nicht zu hoch füllt und daß man langsam erhitzt.

Gute Gummiringe bleiben, richtig behandelt, jahrelang brauchbar und können sehr oft verwendet werden. Zur richtigen Behandlung gehört in erster Linie, daß man die Ringe niemals der Beschädigung durch ein Messer oder durch andere scharfe Gegenstände (Büchsenöffner) aussetzt.

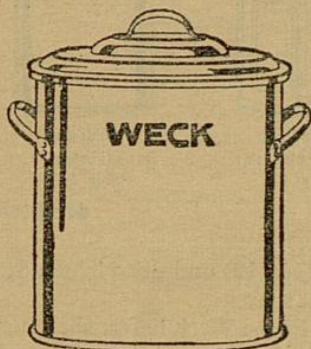
Von größter Wichtigkeit ist auch die richtige Behandlung der Ringe vor und nach dem Gebrauch. Sie müssen zunächst in einer warmen Sodalösung gründlich gereinigt und dann mit klarem kaltem Wasser tüchtig nachgespült werden. Die gereinigten Ringe legt man zum Trocknen zweckmäßig auf ein ausgebreitetes, nicht faserndes Tuch, deckt sie mit einem zweiten trockenen Tuche zu und läßt sie einige Zeit liegen oder, an Stangen hangend, an der Luft im Schatten trocknen. Es empfiehlt sich nicht, die Ringe durch Abreiben mit einem Tuche

zu trocknen, weil leicht Fasern des Tuches an ihnen hangenbleiben, die bei einem späteren Gebrauch den Verschuß gefährden könnten. Die Ringe sollen nicht hangend aufbewahrt werden. Man legt sie glatt in eine Schachtel, und zwar die kleinen in die größeren, oder zieht sie über eine Papprolle, deren Durchmesser ein wenig kleiner als der innere Durchmesser der Ringe ist. Wer es sehr bequem und schön haben will, läßt sich vom Drechsler oder Blechner einen Ständer aus Holz oder Weißblech anfertigen, dessen Abmessungen der Zahl und Größe der aufzubewahrenden Ringe entsprechen. Schachtel, Rolle oder Ständer mit den Ringen sind an einem kühlen, aber nicht feuchtdampfigen, gegen Luftzug geschützten Orte, etwa in einem Schranke, aufzubewahren. Gegen Luftzug müssen sie besonders geschützt werden, weil dieser die Ringe austrocknet und sie brüchig und unbrauchbar macht.

Das Töten der Verderbenerreger (Bakterien) und der Verschuß werden zugleich ermöglicht durch die Verwendung des einfach, aber sinnreich eingerichteten Apparates oder Gläserhalters Nr. 18, den die Abbildungen veranschaulichen.



Großer Gläserhalter
(Nr. 18)



Großer Sterilisiertopf
(Nr. 30: verzinkt, Nr. 31: braun em.)

der Firma J. Weck & Co.

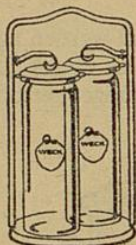
Die Federn sind ein für das Gelingen des Verschlusses sehr wichtiges Hilfsmittel. Es ist notwendig, daß sie auf den Glasdeckel einen genügend starken, aber nicht zu starken Druck ausüben. Der Druck soll so stark sein, daß man die Feder mit dem Zeigefinger der einen Hand gerade noch heben kann, wenn man mit der anderen Hand den Gläserhalter festhält. Sie sind aus so starkem Rohstoff gearbeitet, daß sie sehr oft und jahrelang benutzt werden können.

Wenn man Nahrungsmittel in mehreren niedrigen Gläsern gleichzeitig erhitzen will, kann man die Gläser mittels der Zwischenlage Nr. 22 übereinanderstellen. Der Verschuß der unteren Gläser erfolgt dann durch die Last der oberen und durch den mittelbar auch auf sie wirkenden Federdruck. Empfehlenswert ist jedoch diese Art des Verschlüssens nicht. Einmal können die oberen Gläser von den unteren abrutschen, sodann ist der Druck auf die unteren Gläser vielfach zu stark.



Nr. 22

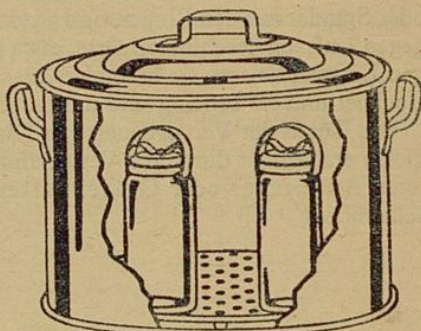
Die Erhitzung des Inhalts der Gläser erfolgt nicht einfach dadurch, daß diese unmittelbar der Einwirkung des Feuers ausgesetzt werden, denn dann müßten sie zerspringen, sondern vielmehr in der Weise, daß das sie umgebende Wasser erhitzt wird und seine Hitze den Gläsern und deren Inhalt mitteilt. Darum ist ein weiteres Hilfsmittel, der Sterilisiertopf (Nr. 30 oder 31), erforderlich, in den die Gläser mit dem Gläserhalter hineingestellt werden. Hat man nur ein oder zwei Gläser zu sterilisieren, ist es zweckmäßig, den kleinen Gläser-



Kleiner
Gläserhalter
(Nr. 19)



Kleiner
Sterilisiertopf
(Nr. 29)



Ganz großer Sterilisiertopf
(Nr. 30A)

der Firma J. Weck & Co.

halter (Nr. 19) und den kleinen Sterilisiertopf (Nr. 29) zu benutzen, um Heizstoff zu sparen.

Die Firma Weck liefert aber auch für Großküchen einen besonders großen Sterilisiertopf mit 50 cm Durchmesser, der 23 hohe Gläser mit 1 Ltr. Inhalt faßt. Ein zu ihm passender Gläserhalter wird nicht geliefert. Er wäre nicht verwendbar, weil er, ganz mit gefüllten Gläsern besetzt, zu schwer sein würde.

Zum Verschließen der Gläser im sehr großen Sterilisiertopf bedient man sich der Bügel. Sie werden, entsprechend den verschiedenen Größen und Formen der Gläser und Flaschen, in verschiedener Ausführung geliefert.



Nr. 23 (eng)
Nr. 25 (weit)



Nr. 23 A (eng)
Nr. 25 E (weit)



Nr. 25 A
Nr. 25 B



Nr. 25 D
(sehr weit)

Bei den Bügeln ist ebenso wie bei den Federn zu beachten, daß sie einen genügend starken Druck auf die Deckel ausüben müssen. Werden die Gläser mit Bügeln verschlossen, dann dürfen sie nicht unmittelbar auf den Boden des Topfes gestellt, sondern müssen von diesem durch eine Unterlage getrennt werden, da sie sonst unter der zu starken Einwirkung des Feuers zerspringen

würden. Diesem Zwecke dienen die Schutzkorbchen (Nr. 26 und 27) und die Topfeinlagen (Nr. 33 und 33A). Mit Bügeln verschlossene Gläser sollen im Topf möglichst dicht aneinander gestellt werden, damit sie nicht umfallen.

Zu Gläserhalter, Topf, Federn und Bügeln tritt als ein weiteres, sehr wichtiges Hilfsmittel der Frischhaltung das Thermometer. Man hat geglaubt, es entbehren zu können, und vorgeschlagen, alle Nahrungsmittel auf 100 Grad



Nr. 26
Nr. 27



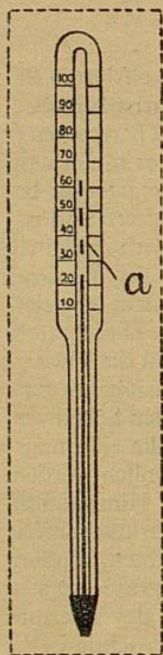
Nr. 33
Nr. 33A

zu erhitzen, was man ohne Thermometer könne. Aber selbst die eifrigsten Befürworter dieses Vorschlages scheinen sich von seiner Undurchführbarkeit überzeugt zu haben, und vom Frischhalten ohne Zuhilfenahme eines Thermometers ist es wieder still geworden. Das ist nur natürlich. Zunächst ist es mindestens sehr rätlich, auch wenn auf 100 Grad erhitzt wird, ein Thermometer zu benutzen. Sonst kommt man leicht in Gefahr, unnötig stark zu erhitzen und unnötigerweise Kosten für Brennmaterial aufzuwenden. Denn es ist unmöglich, ohne Thermometer zuverlässig festzustellen, wann die Hitze auf 100 Grad gestiegen ist, und so heizt man leicht noch weiter, wenn es nicht mehr erforderlich ist, ohne jedoch eine höhere Hitze zu erreichen, da diese im Topf nicht über 100 Grad gesteigert werden kann. Durch zu starkes Erhitzen gerät die Flüssigkeit in den Gläsern in Wallung, es können sich Teilchen des Glasinhaltes zwischen Glas und Ring festsetzen und einen nur kurze Zeit dauernden Scheinverschluß herbeiführen. Es ist auch durchaus unrichtig, daß man alle Nahrungsmittel auf 100 Grad erhitzen dürfe; viele würden ganz unansehnlich werden, Gestalt und Farbe verlieren und an Geschmack viel einbüßen. Hinzukommt noch, daß es beim Frischhalten nicht genügt, sich nach den auf Grund sorgfältiger Versuche angegebenen Vorschriften einigermaßen zu richten, sondern daß diese genau beobachtet werden müssen, wenn man des Erfolges sicher sein will. Die Hitze genau festzustellen, ist aber nur bei Benutzung des Thermometers möglich. So notwendig hiernach das Thermometer ist, so wichtig ist es, daß man sich nur eines guten, die Wärme zuverlässig anzeigenden Gerätes bedient. Auch hier scheint der Hinweis unerlässlich, daß die von der Firma Weck gelieferten Thermometer sich in jahrzehntelangem Gebrauch aufs beste bewährt haben und deshalb empfohlen werden dürfen; und es ist nicht überflüssig, vor minderwertigen, vielleicht auf den ersten Blick etwas billiger erscheinenden Nachahmungen dringend zu warnen.

Weil das Thermometer so notwendig ist, muß man stets besonders darauf achten, ob es in gutem Zustande ist und die Wärme richtig anzeigt. Es ist ratsam, wenn nicht vor jedem Gebrauch, so doch von Zeit zu Zeit, mindestens aber dann das Thermometer nachzuprüfen, wenn man einen Mißerfolg beim Frischhalten sich nicht sofort erklären kann. Man hält das Thermometer mit der Schutzhülse, nachdem man es in warmem Wasser zum Schutze gegen einen allzu großen plötzlichen Wärmewechsel vorgewärmt hat, in ein Gefäß mit

kochendem Wasser und sieht zu, ob die Quecksilbersäule gleichmäßig steigt. Nur wenn das der Fall ist, ist das Thermometer unverletzt. Dagegen ist es beschädigt und meist durch ein neues zu ersetzen, wenn das Quecksilber unregelmäßig und ruckweise steigt und, nachdem es aus dem Wasser genommen worden ist, stoßweise wieder fällt.

Erscheint die Quecksilbersäule durchbrochen, so wie es die beistehende Abbildung zeigt, dann sucht man etwaige Zwischenräume dadurch zu beseitigen, daß man das Thermometer in der Mitte faßt und, die Quecksilberkugel nach unten, kräftig schlägt, so wie man es bei Fieberthermometern tut. Gelingt das nicht, dann ist die Unbrauchbarkeit des Thermometers erwiesen.



Das Thermometer wird zum Schutze gegen Beschädigungen in einer Blechhülse geliefert, die zugleich das richtige Anbringen im Topf während des Erhitzens wesentlich erleichtert. Muß einmal das Thermometer ersetzt werden, so genügt es, ein Ersatzthermometer ohne Schutzhülse zu erstehen. Diese setzt man folgenderweise in die Hülse ein: man steckt den beigegebenen, in der Mitte mit einem kleinen Loch versehenen Kork an die Spitze des Quecksilberbehälters, führt hierauf das Thermometer mit dem Kork vorsichtig in die Blechhülse hinein und füllt deren freibleibenden oberen Raum mit der beigegebenen Watte aus, so daß das Thermometer festsetzt, aber sich dennoch bewegen kann. Es ist wichtig, daß die Spitze des Quecksilberbehälters genau in der Mitte des Korkes steht, damit das Glas nicht mit der Wand der Blechhülse in Berührung kommt.

Ein gutes Thermometer kann, wenn es vorsichtig und richtig behandelt wird, jahrelang gebraucht werden. Selbstverständlich ist, da es sich um leichtzerbrechliches Glas handelt, daß man es nie hart aufstoßen, auch nicht auf den heißen Herd legen darf; im letzten Falle müßte die das Quecksilber enthaltende Röhre zerspringen, da sie nur auf eine Erhitzung

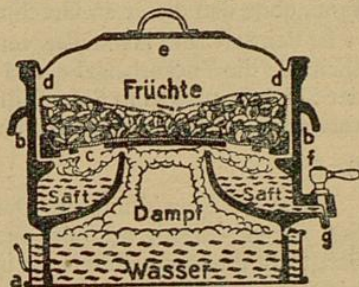
bis zu etwa 110 Grad eingerichtet ist, die Herdplatte aber viel heißer sein kann. Das Thermometer soll stets hängend, nie liegend oder stehend aufbewahrt werden.

Die bisher erwähnten Hilfsmittel, nämlich Gläser nebst Deckeln und Ringen, Gläserhalter — oder statt dessen Topfeinlage, Schutzkörbchen und Bügel — sowie Topf und Thermometer sind die einzigen, die zur Frischhaltung unbedingt erforderlich sind und ihr unmittelbar dienen. Zu ihnen treten noch einige andere, die teils dazu bestimmt sind, die Arbeit des Frischhaltens zu vereinfachen und zu erleichtern, teils dazu, Nahrungsmittel mit leichter Mühe so vorzubereiten oder in solcher Form zu gewinnen, wie sie zur Frischhaltung erforderlich sind. Dem letzten Zwecke dienen die Saftgewinner Marke Weck Nr. 48 B und 48 C. Der Saftgewinner 48 B besteht aus einem Untersatz, dem

Verdampfgefäß a aus emailliertem Eisenblech, einem Steingutgefäß b mit herausnehmbarer Siebeinlage c, einem Deckel e, einem Filtertuch d und einem Abflußhahn f, der in die Abflußöffnung gesteckt und mittels eines Korkes gegen diese abgedichtet wird.

Vor dem Gebrauch des Saftgewinners sehe man nach, ob der Hahn sauber ist, und reinige ihn gegebenenfalls. Beim Einstecken des Korkes achte man darauf, daß das seitliche runde Loch des Korkes 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 aufhört, ablaufen läßt. Ein Kork, der Risse hat, muß durch einen neuen ersetzt werden.

Ist alles in Ordnung, dann setze man den Untersatz mit etwa $3\frac{1}{2}$ l zweckmäßig schon kochendem Wasser aufs Feuer, stelle das Steingutgefäß hinein und lege das Steingut-



Nr. 48 B. Saftgewinner von Weck
(für $2\frac{1}{2}$ kg Früchte)

sieb, die Wölbung nach oben, auf die im Innern des Gefäßes angebrachten Nocken. Den auf diese Weise im oberen Teile des Gefäßes gebildeten Fruchtbehälter lege man mit dem vor dem Gebrauch abgebrühten 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.

Früchte:

Zur Saftbereitung eignen sich auch die weniger ansehnlichen oder gesprungenen Früchte noch vorzüglich. Man wasche sie sauber, lasse sie gründlich abtropfen und behandle sie nach den näheren Angaben in der nachfolgenden Übersichtstafel. Bei Johannisbeeren und Kirschen muß man die Stiele, bei den Erdbeeren Kelchblätter und Stiele vor dem Einfüllen entfernen. Beerenobst fülle man ganz, große Erdbeeren zerteilt, Steinobst entsteint, größeres halbiert, Kernobst in Viertel, in Achtel oder in Scheiben geschnitten ein, weil dann die Entsaftung besser vor sich geht.

Zuckerzugabe:

Je nach dem Säuregehalt und dem Reifegrad der Früchte sowie nach dem persönlichen Geschmack setze man mehr oder weniger Zucker zu. Am besten wählt man Grießzucker. Man streut ihn schichtweise zwischen die Früchte, während man sie in den mit dem Filtertuch ausgelegten Fruchtbehälter füllt. Die letzte Lage soll aus Zucker bestehen. Damit der Dämpfvorgang nicht verlangsamt

wird, gebe man nicht mehr Zucker zu, als in der Übersichtstafel angegeben ist. Wenn es erforderlich ist, süße man den Saft mit einer geläuterten Zuckerlösung ganz nach Geschmack.

Wenn der Saft für Zuckerkrankte (Diabetiker) bestimmt ist, dämpfe man die Früchte ohne Zucker und süße vor dem Sterilisieren oder später bei Verwendung des Saftes mit Saccharin oder Lävulose. Versuche haben gezeigt, daß man Saccharin dem abgelassenen Saft auch vor dem Sterilisieren beifügen kann, ohne daß dieser an Geschmack verliert.

Ist der Saft zum Herstellen von Sulz (Gelee) bestimmt, dann unterlasse man ebenfalls die Zuckerbeigabe und füge die erforderliche Zuckermenge erst bei der Sulzbereitung zum Saft. Will man den sich ergebenden Rückstand zu Mus verwerten, muß man ihn auch entsprechend süßen.

Saft:

Unter der Einwirkung des Dampfes zerplatzen die Früchte und geben den Saft ab; gleichzeitig schmilzt auch der Zucker, den man beigegeben hat. Der Saft fließt durch das Filtertuch in den Saftbehälter und kann durch den Hahn bequem abgefüllt werden. Er ist klar und zeichnet sich durch vorzüglichen Duft (Aroma) aus. Den gewonnenen Saft fülle man in Saft- oder Süßmostflaschen und erhize ihn 25 Minuten bei 75 Grad. Man schlage um den Fuß der Flaschen ein mehrfach zusammengeslagenes feuchtes Tuch, so daß es wenigstens über die Hälfte der Flaschen reicht; dann kann man den heißen Saft in die Flaschen füllen, ohne ein Springen befürchten zu müssen.

Rückstand:

Nach Beendigung des Dämpfens prüfe man den Rückstand auf seinen Geschmack. Ergibt die Probe, daß die Früchte noch nicht vollständig ausgelaugt sind, dann setze man das Dämpfen noch einige Zeit fort. Es empfiehlt sich, die Früchte, besonders das Beerenobst, nachdem man den Deckel abgenommen hat, im Saftgewinner noch einige Zeit zum Abtropfen stehen und möglichst auslaugen zu lassen.

Aus dem Rückstand kann noch Mus (Marmelade) bereitet werden. Vor der weiteren Verwendung koste man den Rückstand. Entspricht der Duft und Süßigkeitsgehalt nicht ganz dem Geschmack, dann füge man etwas von dem gewonnenen Saft und erforderlichenfalls auch Zucker hinzu. Wer Beerenobst mit Kernen liebt, nehme den Rückstand wie er ist, sonst treibe man ihn durch ein Haarsieb.

Reinigung:

Nach dem Gebrauch wasche man die Steingutteile mit kochendem Sodawasser sauber aus, spüle sie mit warmem Wasser nach, trockne sie ab, stelle sie kurze Zeit auf eine mäßig warme Herdplatte und bewahre das Gefäß ohne Deckel und Untersatz an einem trockenen Orte auf. Den Holzhahn und Kork nehme man heraus und hebe diese, nachdem man sie auseinandergenommen und gründlich gereinigt hat, an einem kühlen Orte auf. Der Kork könnte andernfalls leicht rissig und unbrauchbar werden.

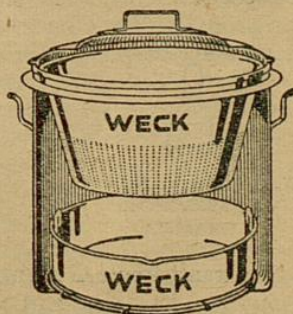
Werden diese Anweisungen befolgt, ist jeder Mißerfolg ausgeschlossen. Die Dämpfzeiten für die verschiedenen Fruchtsorten gibt die folgende Tafel an.

Bezeichnung	Zuckerzu- gabe in g auf 1 kg Früchte	Dämpf- zeit für 2,5 kg* Früchte	Bemerkungen
Apfelsaft	200—250	Min. 60	Das Kernobst kann mit Schale und Kern- gehäuse gedämpft werden. Will man aber den Rückstand als Kompott verwenden, entferne man Schale und Kerngehäuse, schichte diese zuerst in den Fruchtbehälter, lege darüber ein zweites Filtertuch und darauf das geschälte Obst. Man nehme nicht zu reife Früchte. Aus den Schalen kann man auch Saft bereiten.
Birnensaft	100—150	60	
Bickbeerensaft	siehe Heidelbeersaft	40	[Nicht ganz reife Früchte dämpfe man etwas länger.
Blaubeerensaft			
Brombeersaft	200—300	40	
Erdbeersaft	200—300	25	[Johannisbeeren und Kirschen muß man entstielen, da sonst der Saft bitter schmeckt. Wenn der Rückstand nicht zu Mus ver- wendet werden soll, brauchen die Kirschen nicht entsteint zu werden.
Himbeersaft	150—200	35	
Heidelbeersaft	200—250	35	[Die Rhabarberstangen schäle man nicht, man wasche sie tüchtig, trockne sie gut ab und schneide sie der Länge nach in Streifen und diese in etwa 4 cm lange Stückchen. Der Rückstand ist als Rhabarbermus ver- wendbar. Sind die Schalen zu zäh, muß man den Rückstand durchtreiben.
Holunderbeersaft	100—150	60	
Johannisbeersaft	200—300	45	[Weintraubensaft bleibt glasig — milchig.
Kirschensaft	150—200	60	
Maulbeersaft	100—150	40	[Weintraubensaft bleibt glasig — milchig.
Pflaumensaft	140—200	60	
Preiselbeersaft	250—300	60	[Die Rhabarberstangen schäle man nicht, man wasche sie tüchtig, trockne sie gut ab und schneide sie der Länge nach in Streifen und diese in etwa 4 cm lange Stückchen. Der Rückstand ist als Rhabarbermus ver- wendbar. Sind die Schalen zu zäh, muß man den Rückstand durchtreiben.
Quittensaft	200—250	60	
Rhabarbersaft	150—200	60	[Weintraubensaft bleibt glasig — milchig.
Spargelextrakt	—	70	
Stachelbeersaft	300—400	45	[Weintraubensaft bleibt glasig — milchig.
Waldbeersaft	siehe Heidelbeersaft	45	
Weintraubensaft	—	45	[Weintraubensaft bleibt glasig — milchig.
Zwetschensaft	siehe Pflaumensaft	45	

*Werden mehr Früchte eingefüllt, verlängere man die Dämpfzeit entsprechend um etwa 15—20 Min.
Die angegebene Dämpfzeit beginnt, sobald das Wasser im Untersatz kocht.

Der Saftgewinner 48C besteht aus einem Aluminiumsieb, einem Aluminiumsaftbehälter und einem Sehtuch. Er ist das Spargerät der Küche und kann als Saftgewinner, Gemüse- und Kartoffeldämpfer wie auch als Salatschwinge usw. verwendet werden. Der praktische und handliche Aluminiumsaftbehälter läßt sich auch sonst noch vielseitig verwenden. Die Einrichtung ist also ein volkstümliches, praktisches Universalgerät für jeden Haushalt.

Der Saftgewinner 48C wird in Verbindung mit dem großen Sterilisiertopf WECK Nr. 31 oder 30 verwendet. In den Sterilisiertopf (am besten Emailtopf) legt man die Topfeinlage Nr. 33, gießt wenigstens 3 1/2 Liter Wasser, zweckmäßig schon kochendes, in den Topf und stellt den Aluminiumuntersatz hinein. Dieser schwimmt, bis der Inhalt schwerer



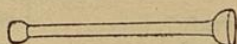
Saftgewinner 48C

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, gegebenenfalls mit Zucker durchstreut, 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 Sterilisierlehrbuch „WECK, Koche auf Vorrat“, Band I.)

Es seien noch einige der Vereinfachung der Arbeit dienende Hilfsgeräte, die einer näheren Beschreibung nicht bedürfen, kurz aufgezählt. Es sind:

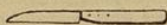


Nr. 47

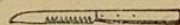


Nr. 40

der Löffel und der Holzstößer zum Einlegen der Früchte in die Gläser; das

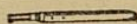


Nr. 47 A



Nr. 47 B

Obstmesser und das Bundschälmesser (beide aus Bronze) zum Schälen

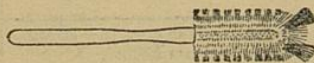


Nr. 70



Nr. 48

der Früchte; der Kirschenentsteiner „Hejo“; der Trichter, der das Ein-



Nr. 42



Nr. 43

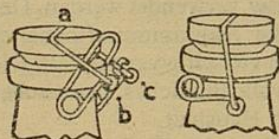


Nr. 43 A

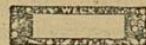
füllen in die Gläser erleichtert; die Bürsten zum Reinigen der Gläser und Flaschen;



Gummissauger Nr. 44A
für Milchflaschen
GRAMMA



Drahtverschluß Nr. 66
für Milchflaschen
GRAMMA



Schildchen
Nr. 46

der transparente Gummissauger 44A;
der Drahtverschluß Nr. 66 zur Sicherung des Verschlusses der Milch-
flaschen auf der Reise und beim Versand;

die Schildchen Nr. 46 zum Aufkleben auf die Gläser, bestimmt zur Aufnahme der Angaben über den Inhalt der Gläser, über den Tag, an dem erhitzt worden ist usw.;

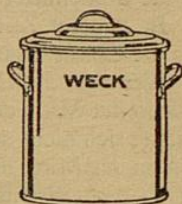
die Frischhaltungseinrichtung für Kinder Nr. 65, ein wertvolles Spielzeug, das zugleich der Unterhaltung und der Belehrung dient.

Will man die Gläschen zum Frischhalten ganz kleiner Mengen verwenden, dann schließe man sie mit den Flaschenbügeln Nr. 25 B und stelle sie, wenn eine größere Anzahl sterilisiert werden soll, in den großen Gläserhalter Nr. 18.

Zum Schlusse sei noch besonders betont, daß alle Geräte aus Metall, also Gläserhalter, Federn, Bügel, Zwischenlage, Topfeinlage, die Metallteile der Saftgewinner, insbesondere aber die Töpfe und unter diesen wiederum in erster Linie die verzinnnten Töpfe jeweils nach Gebrauch sofort zu trocknen sind. Man reibt sie mit Tüchern ab. Die Töpfe stellt man, nachdem sie ausgetrocknet sind, einige Minuten, die Öffnung nach oben, auf die warme Herdplatte. Alle Metallteile müssen an einem trockenen Orte aufbewahrt werden und sollen, wenn sie längere Zeit nicht mehr gebraucht werden, mit Fett eingerieben werden.



Nr. 65 A



Nr. 65

Vorbereitung der Nahrungsmittel

Alle Nahrungsmittel, also Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch usw. können in gleich einfacher Weise und mit gleich gutem Erfolge frischgehalten werden.

Die Voraussetzung ist, daß nicht nur die verwendeten Geräte von bester Beschaffenheit sind, 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.

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.

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. Das Gemüse wird, nach den Angaben bei den einzelnen Rezepten vorbereitet, in die Gläser gefüllt. Man koche niemals unnötigerweise Gemüse in reichlich Wasser, weil dann die wertvollsten Nährstoffe im weggegossenen Wasser verlorengehen. Das Koch- oder Brühwasser der meisten Gemüse wird, nachdem es sich im Stehen etwas geklärt hat, über das Gemüse in die Gläser gegossen. Nur bei stark riechendem, bitterliche Stoffe enthaltendem Gemüse, wie bei einzelnen Kohlarten, verwende man abgekochtes