

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

J. Weck und Co. <Öflingen>

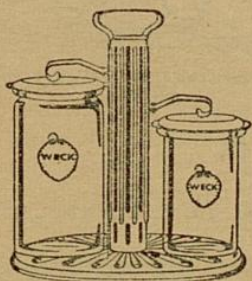
Öflingen (Baden), [ca. 1928]

Illustration: Großer Gläserhalter, Großer Sterilisiertopf.

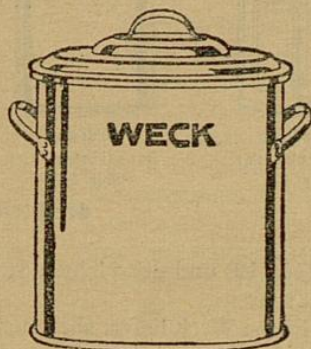
urn:nbn:de:bsz:31-63724

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