

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]

[Illustration]

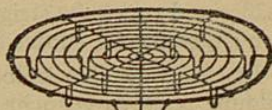
urn:nbn:de:bsz:31-63724

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