

# **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]

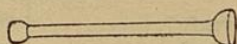
**urn:nbn:de:bsz:31-63724**

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:

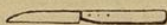


Nr. 47

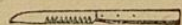


Nr. 40

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

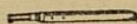


Nr. 47 A



Nr. 47 B

Obstmesser und das Bundschälmesser (beide aus Bronze) zum Schälen

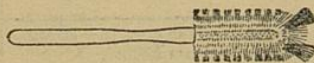


Nr. 70



Nr. 48

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



Nr. 42



Nr. 43

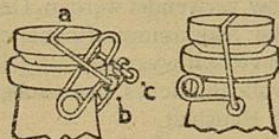


Nr. 43 A

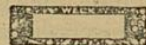
füllen in die Gläser erleichtert; die Bürsten zum Reinigen der Gläser und Flaschen;



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;