

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

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