

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]

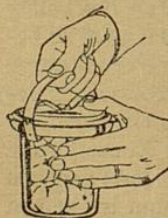
[Illustration]

urn:nbn:de:bsz:31-63724

Die Flüssigkeit soll heiß über den Inhalt in die Gläser gegossen werden, wobei das Glas zum Schutze gegen ein Zerspringen unbedingt auf ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch gestellt werden muß. Man hüte sich aber, die Zuckerlösung lange Zeit auf der heißen Herdplatte stehenzulassen, da sie hierdurch viel an Wohlgeschmack verliert. Flüssigkeit, die erst nach einiger Zeit gebraucht werden soll, darf man nicht offen stehen lassen; man soll sie frischhalten.

Die Flüssigkeit muß beim Obst etwa 1 cm, beim Gemüse etwa 2 cm unter dem Rande des Glases bleiben; bei Fleisch und Fleischspeisen darf sie nur bis zur Hälfte der Höhe des Glases stehen; der Braten braucht überhaupt nicht mit Brühe bedeckt zu sein. Man gibt beim Fleisch in der Regel nur die Flüssigkeit zu, die sich bei der Bereitung ergeben hat. Füllt man die Flüssigkeit höher als angegeben ein, dann läuft man Gefahr, daß sie an den Gummiring gelangt, weil sie beim Erhitzen steigt oder beim Einstellen der Gläser in den Halter geschüttelt wird. Einige Flüssigkeiten, wie die klebrige Zuckerlösung oder fett-haltige, gallertartige Brühen, halten dann den Ring am Glase fest. Dadurch wird scheinbar ein Verschuß hergestellt. Dieser löst sich aber bald. Ein dauernder Verschuß wird überhaupt nicht erzielt, denn die Flüssigkeit zwischen Ring und Glas wirkt ebenso wie eine Unebenheit der Ränder: die Außenluft hat Zutritt zu dem Glasinhalt und hebt den scheinbar hergestellten Verschuß bald auf. Aus diesem Grunde hat man beim Einfüllen der Flüssigkeit auch sorgfältig darauf zu achten, daß nicht Tropfen auf den Glasrand fallen. Man verhindert dies durch Benutzung des Trichters Nr. 48 und hat dabei zugleich den Vorteil, daß nicht ein auffallender heißer Tropfen einen Sprung im Glasrande verursachen kann, der den Verschuß gefährden würde. Nachdem die Gläser mit der Flüssigkeit gefüllt worden sind, wischt man die Ränder mit einem feuchten, nicht fasernden Tuche sorgfältig ab, reibt sie aber nicht trocken.

Die vorschriftsmäßig gefüllten, mit Ring und Deckel versehenen Gläser werden im Gläserhalter befestigt. Man führt die Klauen der Federn in die Schlitzte ein, indem man die Federn quer hält, dreht diese darauf so, daß ihr rund gebogenes Ende nach unten kommt; dann schiebt man die Gläser unter die Federn, so daß deren Ende jedesmal ungefähr auf der Mitte eines Glasdeckels ruht. Das erreicht man dadurch, daß man das Glas erforderlichenfalls näher an die Säule des Gläserhalters stellt oder von dieser abrückt. Wenn ein Glas nicht genau einem Schlitz gegenübersteht, dann dreht man die Feder um das Niet unmittelbar an der Klaue.



Die Feder drückt man auf den Deckel nieder, indem man sie in unmittelbarer Nähe der Säule an der Klaue anfäßt. Der Federdruck muß mäßig stark auf dem Glasdeckel lasten. Er muß verhindern, daß etwa innerhalb des Topfes über dem Deckel stehendes Wasser in das Glasinnere eindringt, und auch andererseits gestatten, daß durch den beim Erhitzen in den Gläsern entstehenden Druck der Deckel ein wenig gehoben werden und die Luft entweichen kann. Es ist besonders vor einem zu starken Anspannen der Federn zu warnen. Sie