

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]

Empfehlenswerte Schriften über Frischhalten der Nahrungsmittel.

urn:nbn:de:bsz:31-63724

Fische

Beim Frischhalten von Fischen sind besondere Vorschriften zu beachten. Nicht alle Fische, in erster Linie nicht alle zartfleischigen, die nur eine kurze Siedezeit erfordern, lassen sich frischhalten. Näheres über die Behandlung der Fische wolle man im Sterilisierlehrbuch WECK „Kochbuch auf Vorrat“, Band II, nachlesen.

Das Wiederverschließen angebrochener oder aufgegangener Gläser

Die Frage, ob angebrochene oder aufgegangene Gläser wieder erhitzt und luftdicht verschlossen werden können, muß dahin beantwortet werden, daß dies ganz von der Beschaffenheit des Inhalts abhängt. Hat man ein Glas geöffnet und etwas herausgenommen, kann man den Rest wieder erhitzen, auch dann, wenn nur noch wenig im Glase ist.

Hat man gefunden, daß das Glas gleich nach dem Erhitzen, d. h. nachdem man es unter der Feder weggenommen oder den Bügel abgenommen hat, offen ist, der luftdichte Verschuß also nicht zustande gekommen ist, dann erhitze man es gleich noch einmal. Man suche aber vorher die Ursache zu ermitteln. Vielleicht saß der Deckel nicht richtig auf dem Gummiring, oder es wurden unbrauchbar gewordene Ringe verwendet, oder es ist ein Schaden am Schlicke des Glases oder Deckelrandes vorhanden. Ist an Glas oder Deckel etwas nicht in Ordnung, dann muß das betreffende Stück ausgeschieden und durch ein anderes ersetzt werden. Vielfach kommt es vor, daß zum Öffnen der Gläser Messer, Gabeln oder andere scharfe Gegenstände benutzt werden. Dadurch nehmen die Ringe und oftmals auch Glas- und Deckelrand Schaden und werden für weitere Verwendung unbrauchbar. Über das Öffnen der Gläser siehe die Ausführungen im Abschnitt „Frischhaltungsvorgang“.

Öffnet sich ein Glas erst nach einiger Zeit (nach einigen Tagen, Wochen oder gar Monaten) wieder, dann liegt der Fehler wahrscheinlich am Einkochen oder auch am Einkochgut selbst. Man muß in diesem Falle den Inhalt genau untersuchen und feststellen, ob Aussehen, Geruch und Geschmack noch einwandfrei sind. Ist dies der Fall, dann verbrauche man den Inhalt sofort. Ist aber der Inhalt verdorben, dann zögere man nicht, ihn wegzuschütten.

Empfehlenswerte Schriften über das Frischhalten der Nahrungsmittel

Mit der ungeahnt schnellen Verbreitung der Frischhaltung der Nahrungsmittel im Haushalte hat sich alsbald das Bedürfnis nach besonderen Frischhaltungslehrbüchern eingestellt. Wir haben ihm durch die Herausgabe von

zwei Kochbüchern und der „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“ Rechnung getragen. Diese Druckwerke erfreuen sich in den Kreisen der Hausfrauen, die sich mit dem Frischhalten der Nahrungsmittel befassen, großer Beliebtheit. Sie sind unentbehrliche Hilfsmittel geworden.

Diese Zeitschrift bietet viel Anregung und bringt nützliche Winke zur Verbesserung der Ernährung, zur Vereinfachung des Küchenbetriebes und über zeitgemäße und sparsame Führung des Haushaltes; sie erhält die Frischhalterinnen in allen Fragen über die Verwertung des Ertrages aus Feld und Garten stets auf dem laufenden. Zahlreiche erprobte Anweisungen machen sie zu einem wertvollen Nachschlagewerk.

Da es des uns zur Verfügung stehenden beschränkten Raumes wegen nicht möglich ist, in der Gebrauchsanweisung den Frischhalterinnen noch zahlreiche Belehrungen und zahlreichere und vielseitigere Anweisungen zu bieten, weisen wir auf unsere nachstehend genannten Druckwerke hin. Sie sind in jedem Geschäft, das unsere Frischhaltungseinrichtungen verkauft, und in jeder Buchhandlung erhältlich.

Sterilisierlehrbücher WECK „Koche auf Vorrat“

1. Band I: Obst, Mus (Marmelade), Säfte, Sulz (Gelee), Süßspeisen, Gemüse, Pilze usw.
2. Band II: Fleisch, Fleischspeisen usw.
3. „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“. Der Jahrgang beginnt mit dem Aprilheft und endet mit dem Märzheft.

Inhalt

Wesen der Frischhaltung	1
Frischhaltungsgeräte und ihre Behandlung	4
Vorbereitung der Nahrungsmittel	15
Frischhaltungsvorgang	16
Behandlung und Verwendung der frischgehaltenen Nahrungsmittel	21
Frischhalten von Obst	24
Frischhalten von Mus	30
Frischhalten von Sulz	31
Frischhalten von Gemüse	31
Frischhalten von Fleisch und Fleischspeisen	39
Wiederverschließen angebrochener oder aufgegangener Gläser	45
Empfehlenswerte Schriften über Frischhalten der Nahrungsmittel	45
Sterilisierlehrbücher Weck „Koche auf Vorrat“	46

Alle Rechte, auch das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Dieses Lehrbuch wird nur jeder Frischhaltungseinrichtung unentgeltlich beigelegt.

J. Weck & Co., Öflingen - Baden