

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Glück im Glas

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [1936?]

Wie erreicht und hält man den gewünschten Hitzegrad im Wecktopf?

urn:nbn:de:bsz:31-55656

Wie erreicht und hält man den gewünschten Hitzeegrad im WECKtopf?

Bitte beachten!

Jeder Herd hat besondere Vorschriften hinsichtlich seiner Bedienung, weil auch die Fabrikate der einzelnen Herdarten untereinander etwas verschieden sind.

GRUDEHERD:

Die Hitze im Grudeherd wird nach Erreichen der normalen Höhe von 100 bis 140° durch Schließen von Klappe oder Luftschieber gedrosselt. Zeigt das Thermometer des in den Grudeherd gestellten WECKtopfes den gewünschten Hitzeegrad, kann man den Topf für die vorgeschriebene Zeitdauer ruhig in der Grude stehen lassen.



KOHLEHERD:

Ist für gleichmäßige Feuerung gesorgt, Ringe oder Kochplatte auf das Feuerungsloch legen und den WECKtopf daraufsetzen. Zeigt das Thermometer den erwünschten Hitzeegrad, den WECKtopf beiseite rücken und weiter beobachten, damit die Hitze nicht absinkt.



GASHERD:

Auf volle Flamme setzen, bis das Thermometer im WECKtopf den erwünschten Hitzeegrad anzeigt. Dann Flamme auf „Mittel“ oder „Klein“ stellen und weiter beobachten, damit die Hitze nicht absinkt.



ELEKTROHERD:

Die Kochplatte auf Stufe 1/3 schalten, bis das Thermometer im WECKtopf den erwünschten Hitzeegrad anzeigt. Dann auf Stufe 1 schalten und weiter beobachten, damit die Hitze nicht absinkt.



Die EinWECKzeiten

Einkochgut	enge Gläser Minuten	weite Gläser Minuten	Hitzegrad Celsius	Randbemerkungen, bitte genaue Anweisungen im WECKbuch nachlesen!
FRÜCHTE				
Brombeeren	20	25	75	mit Zucker durchstreut
Erdbeeren	20	25	75	leicht vorgewärmt, langsam erhitzt
Heidelbeeren	25	30	80	mit Zucker durchstreut
Himbeeren	25	30	75	Zuckerlösung oder mit Z. durchstreut
Johannisbeeren	30	40	90	roh eingefüllt, sehr langsam erhitzt
Preiselbeeren	25	30	90	in Läuterzucker
Stachelbeeren	25	30	75	unreife, vorgekocht, heiß eingefüllt
Kirschen	30	35	90	vorgekocht, heiß eingefüllt
Aprikosen	25	30/5	75	ganze Früchte 10 Minuten länger
Pfirsiche	25	30/5	75	ganze Früchte 10 Minuten länger
Mirabellen	25	30	75	kalte Zuckerlösung aufgießen
Ringlotten	25	30	75	kalte Zuckerlösung aufgießen
Pflaumen	25	30/5	75	kalt eingefüllt mit Zuckerlösung
	25	30/5	90	heiß eingefüllt mit Läuterzucker
Birnen	20	25	90	weiche geviertelte Birnen
	30	35	90	weniger weiche Birnen
	45	50	90	harte, aber reife Birnen
Äpfel	25	30	80	weiche Sorten
	30	35	80	härtere Sorten
Quitten	30	35	80	
GEMÜSE				
Spargel	90	110/20	98	Stangenspargel
	60	90/100	98	Bruchspargel
Erbsen (Schoten)	100	120/30	98	reife, nicht ausgewachsene Erbsen
	60	90	98	zarte, junge Erbsen
Karotten	90	120	98	ganz eingefüllt
	60	90	98	in Stifte oder Scheiben, vorgekocht
Bohnen	100	120/30	98	ganze Bohnen, Brechbohnen u. a.
Tomaten	25	30	90	ganze Tomaten
	15	15	75	Tomatensalat
	25	30	90	Tomatenbrei
Kohlrabi	90	110	98	roh, kalt eingefüllt
	60	90	98	vorgekocht, heiß eingefüllt
Blumenkohl	90	120	98	vorgekocht, heiß eingefüllt
Rosenkohl	100	120	98	kurz überweilt, kalt eingefüllt
Spinat	90	110	98	kurz überweilt, kalt eingefüllt
	100	120	98	roh, kalt eingefüllt
Grünkohl	60	90	98	vorgekocht
Mangold	90	110	98	wie Spinat
Puffbohnen	60	90	98	vorgekocht, mit frischem Wasser
Rote Beete	20	30	80	abgekühlt eingefüllt
Rhabarber	20	25	80	heiß eingefüllt
Kürbis	20	25	80	heiß eingefüllt
Gurken	25	30	80	roh eingefüllt
Sellerie	60	90	98	heiß eingefüllt
Pilze	60	75	98	kleine, aufgeblätterte Pilze
	75	90	98	große, ganze Pilze

Einkochgut	enge Gläser Minuten	weite Gläser	Hitze-grad Celsius	Randbemerkungen, bitte genaue Anweisungen im WECKbuch nachlesen!
Schwarzwurzeln . . .	90	120	98	roh eingefüllt
Weißkohl	60	90	98	vorgekocht
Wirsing	100	120	98	roh eingefüllt
Rotkraut	100	120	98	roh eingefüllt
Sauerkraut	100	120	98	frisch vom Faß, ohne Flüssigkeit
FLEISCH				
Fleisch	150	180	98	roh eingefüllt, ganz gelassen
	60	75	98	vorgebraten, heiß eingefüllt
GEFLÜGEL				
	60	75	98	vorgekocht, -gebraten, heiß ein- gefüllt
WURST				
Blut- und Leberwurst .	120	150	98	
Bratwurst	100	120	98	roh eingefüllt
FISCHE				
Nicht zu zarte Fische {	30	45	98	vorgedämpft, heiß eingefüllt
	30	45	98	gebacken, abgekühlt eingefüllt
Hummer, Krebs- schwänze	60	75	98	vorgekocht, abgekühlt eingefüllt

Bitte beachten!

Die Unterschiede bei den EinWECKzeiten und deren genaue Einhaltung ist nicht willkürlich bestimmt, sondern als Ergebnis langjähriger Versuche festgelegt worden. Trotzdem darf die Hausfrau noch selbst entscheiden, wenn die Beschaffenheit des EinWECKgutes es erfordert. Beim Abkürzen oder Verlängern der EinWECKzeit muß nur bedacht werden, daß der Zweck der Festsetzung verschiedener EinWECKzeiten darin liegt, den Glasinhalt gleichmäßig zu durchhitzen und dadurch keimfrei zu machen.

Also: für kleine Früchte oder besonders zarte Gemüsearten darf die EinWECKzeit etwas verkürzt werden, falls die besondere Art bei der Berechnung der Einkochzeit nicht schon berücksichtigt wurde. Und umgekehrt: Früchte und Gemüsearten, deren Wachstum über das übliche hinaus vorgeschritten ist, benötigen längere Zeit, wenn nicht auch hier die Erhitzungsdauer diesen Umstand vorsieht. Entsprechende Vermerke finden sich im WECKbuch bei jedem Rezept.

Um die verschiedenen Einkochzeiten nicht während der Arbeit zu verwechseln, schreibt man sie auf oder stellt einen Wecker darauf ein. Es kommt zwar auf Minuten nicht an, aber pünktlich eingesetzt und herausgenommen, erspart Einkochzeit und bewahrt vor Mißerfolgen.

Zu früh herausgenommen, ist der Inhalt noch nicht keimfrei und verdirbt nach kurzer Zeit.

Zu spät herausgenommen, ist der Inhalt verkocht und hat Farbe und Frische eingebüßt.