

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weck Einkochbuch**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen in Baden, [ca. 1955]**

Inhaltsverzeichnis

**urn:nbn:de:bsz:31-57628**

# I N H A L T S U B E R S I C H T

| <i>Erster Teil: Die Geräte</i>   | Seite |
|--|-------|
| 1. Kap.: Gläser Marke WECK . . . . .   | 3     |
| a) Einkochgläser mit Deckeln . . . . .                                       | 3     |
| b) Saftflaschen . . . . .  | 5     |
| c) Zubindegläser . . . . .   | 6     |
| d) Geleegläser . . . . .   | 6     |
| Warum überhaupt Gläser zum Einkochen? . . . . .                              | 6     |
| Welche Gläsertypen, -größen und -formen wählt die<br>Hausfrau aus? . . . . . | 7     |
| Aufbewahrung der leeren Gläser . . . . .                                     | 7     |
| 2. Kap.: Einkochringe und Süßmostkappen Marke WECK                           | 8     |
| 3. Kap.: Bügel und Federn Marke WECK . . . . .                               | 9     |
| 4. Kap.: Einkochtöpfe Marke WECK . . . . .                                   | 9     |
| a) Der normale Einkochtopf . . . . .   | 10    |
| b) Der mittelgroße Einkochtopf . . . . .                                     | 11    |
| c) Der kleine Einkochtopf . . . . .  | 11    |
| d) Der Großküchen-Einkochtopf . . . . .                                      | 11    |
| Auswahl und Verwendung . . . . .   | 12    |
| Zweckmäßige Behandlung der Einkochtöpfe . . . . .                            | 12    |
| 5. Kap.: Einkochthermometer Marke WECK . . . . .                             | 13    |
| 6. Kap.: Praktische Hilfsgeräte beim Einkochen . . . . .                     | 13    |
| a) Drahteinlagen . . . . .   | 13    |
| b) Einfülltrichter . . . . .   | 13    |
| c) Glasöffner . . . . .  | 13    |

*Zweiter Teil: Was man vom Einkochen wissen muß* Seite

|  |    |
|--|----|
| 1. Kap.: Was geschieht beim Einkochen? . . . . .     | 13 |
| 2. Kap.: Vorsicht vor falschen Propheten! . . . . .  | 14 |
| 3. Kap.: Die Grundregeln für das Einkochen . . . . . | 16 |
| 4. Kap.: Das Einkochen mit Elektroherd . . . . .     | 19 |
| 5. Kap.: Das Einkochen mit Gasherd . . . . .         | 19 |

*Dritter Teil: Was kann man einkochen?*

|   |    |
|---|----|
| 1. Kap.: Obst (Kernobst, Steinobst, Beeren) . . . . . | 20 |
| 2. Kap.: Süßsaure Früchte . . . . .                   | 24 |
| 3. Kap.: Marmelade . . . . .                          | 26 |
| 4. Kap.: Gelee . . . . .                              | 28 |
| 5. Kap.: Gemüse . . . . .                             | 30 |
| 6. Kap.: Süßsaure und Essig-Gemüse . . . . .          | 33 |
| 7. Kap.: Pilze . . . . .                              | 35 |
| 8. Kap.: Fleisch und Wurst . . . . .                  | 36 |
| 9. Kap.: Wildfleisch . . . . .                        | 41 |
| 10. Kap.: Geflügel . . . . .                          | 43 |
| 11. Kap.: Kuchen . . . . .                            | 45 |

*Vierter Teil: Die Saftgewinnung*

|   |    |
|---|----|
| 1. Kap.: Der Saftgewinner Marke WECK . . . . .  | 46 |
| 2. Kap.: Das Entsaften von Obst . . . . .   | 47 |
| 3. Kap.: Das Entsaften von Gemüse . . . . .   | 48 |
| 4. Kap.: Das Entsaften von Kräutern . . . . .   | 49 |
| 5. Kap.: Beispiele für die gesundheitsfördernde Wirkung<br>von Obst-, Gemüse- und Kräutersäften . . . . . | 49 |