

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weck Einkochbuch**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

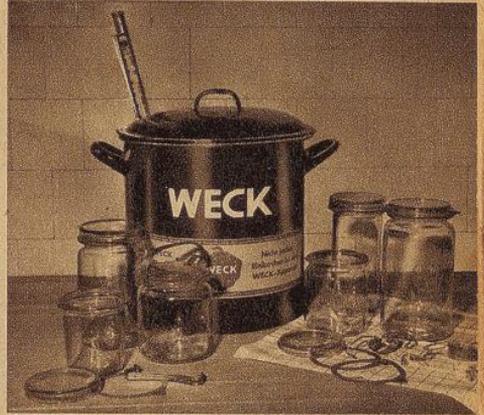
**Öflingen in Baden, [ca. 1955]**

Erster Teil: Die Geräte

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

## Erster Teil: Die Geräte

Zum Einkochen werden folgende Geräte benötigt: Einkochgläser mit Deckeln und Gummiringen, ein Einkochtopf mit Drahteinlage bzw. Gläserhalter, ein Thermometer, einige Bügel bzw. Federn.



### 1. Kap.: Gläser Marke WECK

Man unterscheidet:

- Einkochgläser mit Deckeln
- Saftflaschen
- Zubindegläser
- Geleegläser

#### a) Einkochgläser mit Deckeln

Es gibt verschiedene Typen von Einkochgläsern mit den dazugehörigen Deckeln: **1. Rillengläser**    **2. Massivrandgläser**    **3. Flachrandgläser**    **4. Haushaltflaschen**  
Diese Gläserarten unterscheiden sich durch ihren jeweils andersartigen Verschluss. Innerhalb jeder Gläserart gibt es verschiedene Größen (je nach Liter Inhalt) sowie bei einigen Gläserarten außer der normalen Form noch Sturzgläser und unterschiedliche Weiten. Die Typenbezeichnung und -weite ist jeweils im Boden des Einkochglases und im Deckel eingeprägt. Ersatzteile kann man jederzeit im Fachgeschäft unter Angabe der eingeprägten Bezeichnungen nachbeschaffen.

#### 1. Rillengläser Marke WECK

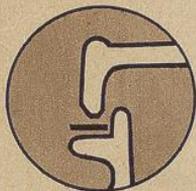


Bei diesen Gläsern sind die Glas- und Deckelränder nicht geschliffen. Aus der nebenstehenden Zeichnung sieht man, wie die Nut des Deckels in die Rille des Glasrandes greift. Der durch einen schwarzen Strich angedeutete Gummiring wird beim Verschießen des Glases in die Rille hineingedrückt. (Siehe auch Seite 8.)



## Die Geräte Einkochgläser Marke WECK

2. **Massivrandgläser** Marke WECK (auch Schleifrandgläser genannt). Glas und Deckel haben **geschliffene** Auflageränder. Aus der nebenstehenden Zeichnung ist ersichtlich, wie der Deckel mit seinem geschliffenen Rand **über den Stehrand des Unterteils** greift. Der durch einen schwarzen Strich dargestellte Gummiring liegt auf dem geschliffenen Rand des Unterteils **glatt auf**. (Siehe auch Seite 8.)



Massivrandgläser  
95 mm

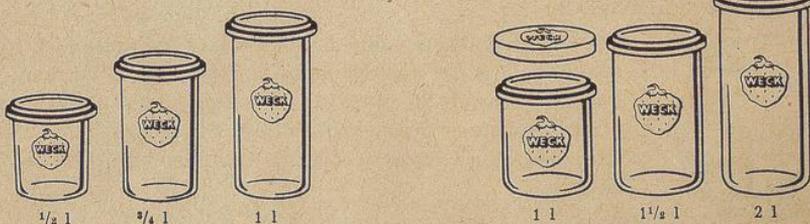
(Großküchengläser)  
110 mm



Außer der oben abgebildeten Gläserform gibt es bei den Massivrandgläsern auch sog. **Sturzgläser**, die besonders für das Einkochen von Fleisch und Wurst, aber auch zur Herstellung von Kuchen verwendet werden, da man den Inhalt leicht stürzen kann. (Siehe auch Dritter Teil, 8. Kap., Seite 36, und 11. Kap., Seite 45.)

Massivrandgläser (Sturzform)  
95 mm

110 mm



### 3. Flachrandgläser Marke WECK



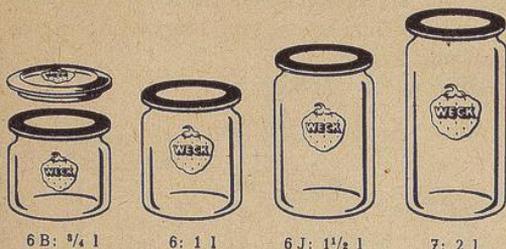
Auch hier haben Glas und Deckel **geschliffene** Auflageränder. Die nebenstehende Zeichnung zeigt, wie der geschliffene Deckelrand auf dem breiten plangeschliffenen Flachrand des Unterteils aufliegt. Der durch einen schwarzen Strich dargestellte Gummiring liegt auf dem breiten Flachrand **glatt auf**. (Siehe auch Seite 8.)

## Die Geräte Einkochgläser, Haushaltsflaschen und Saffflaschen

I.  
Teil  
1. Kap.

### Flachrandgläser 120 mm

90 mm



6 B:  $\frac{3}{4}$  l

6: 1 l

6 J:  $1\frac{1}{2}$  l

7: 2 l



1:  $\frac{1}{4}$  l

2:  $\frac{1}{2}$  l

3:  $\frac{3}{4}$  l

Sturzform

### Sturzform 120 mm



6 F:  $\frac{1}{2}$  l

6 H: 1 l

Auch bei dieser Gläsertype gibt es die nebenstehend abgebildeten Sturzgläser, die vorzugsweise zum Einkochen von Fleisch und Wurst, aber auch zur Herstellung von Kuchen verwendet werden. (S. a. III. Teil, 8. Kap., Seite 36, und 11. Kap., Seite 45.)

### 4. Haushaltsflaschen Marke WECK (68 mm)



$\frac{1}{2}$  l

1 l

Es gibt die nebenstehend abgebildeten beiden Größen, die hauptsächlich zum Einkochen von Beerenobst verwendet werden.

Diese Haushaltsflaschen werden wie Einkochgläser mit den dazugehörigen Deckeln und Ringen verschlossen.

(Siehe auch Seite 8.)

### b) Saffflaschen Marke WECK



8 D:  $\frac{1}{2}$  l

Saffflaschen Marke WECK haben ein Fassungsvermögen von  $\frac{1}{2}$  Liter und werden mit der Süßmostkappe Marke WECK verschlossen. (Siehe auch Seite 8.)

Die praktischen Saffflaschen Marke WECK sind standfest und besonders formschön und können daher direkt auf den Tisch gebracht werden.

## Die Geräte Zubinde- und Geleegläser

### c) Zubindegläser Marke WECK

Diese Gläser werden nicht mit Deckeln und Ringen, sondern mit einer Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen. Sie dienen zum Einmachen von Marmelade (Mus) sowie zum Einlegen von süßsauren Früchten und Essiggemüse. (Siehe auch Dritter Teil, 2., 3. und 6. Kap., Seite 24—26 und 33.)



### d) Geleegläser Marke WECK

Auch die Geleegläser werden mit einer Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen. Sie werden zum Einmachen von Gelee verwendet. (Siehe auch Seite 28.)



### Warum überhaupt Gläser zum Einkochen?

- Das durchsichtige Einkochglas läßt jederzeit den Inhalt und dessen Beschaffenheit sofort erkennen.
- Das Einkochglas nimmt keinerlei Geschmack an und gibt auch keinen ab, so daß der Eigengeschmack des Einkochgutes erhalten bleibt.
- Das Einkochglas hat keine Ecken, Ritzen und Nähte, sondern glatte Wandungen und läßt sich infolgedessen leicht und gründlich reinigen.



- Das Einkochglas kann immer wieder verwendet werden und büßt nichts von seinem Fassungsvermögen ein.
- Das Einkochglas kann weder von Salzen noch von Säuren angegriffen werden.
- Leere Einkochgläser können unbedenklich auch in feuchten Kellern gelagert werden.

## Die Geräte

### Auswahl und Aufbewahrung der Gläser

I.  
Teil  
1. Kap.

*Welche Gläserarten, -größen und -formen wählt die Hausfrau aus?*

Ob sich die Hausfrau für Rillen-, Massivrand- oder Flachrandgläser entschließt, ist ihr selbst bzw. ihrer eigenen Erfahrung überlassen. (Siehe Seite 3—5.)

Sie achte aber beim Einkauf von Einkochgläsern auf das WECK-Erdbeerzeichen, denn nicht jedes Einkochglas ist ein WECKglas.

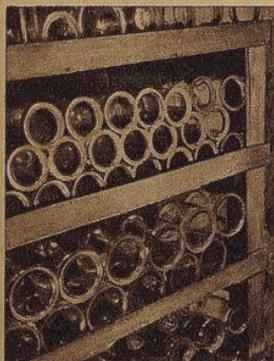
Sie wählt die Gläser in einer dem jeweiligen Bedarf des Haushalts entsprechenden Größe. Eine Norm läßt sich dafür nicht aufstellen. Als ungefähre Anhalt können die folgenden Angaben dienen:



- für 2—3 Personen genügt ein  $\frac{3}{4}$ -Liter-Glas pro Mahlzeit,
- für 4—5 Personen genügt ein 1-Liter-Glas pro Mahlzeit,
- für 6—7 Personen genügt ein  $1\frac{1}{2}$ -Liter-Glas pro Mahlzeit,
- für 8 und mehr Personen genügt ein 2-Liter-Glas pro Mahlzeit bzw. ein Großküchenglas mit  $3\frac{1}{2}$  oder 5 Liter Inhalt.

Für Großküchen, Hotels, Werksküchen, für Anstalten, Klöster usw. sind Großküchengläser mit  $3\frac{1}{2}$  und 5 Liter Inhalt besonders zu empfehlen.

Für große Früchte, wie Steinobst und Kernobst, sowie für das meiste Gemüse sind weite Einkochgläser zu empfehlen, für Beeren und auch kleines Steinobst enge Gläser bzw. Haushaltflaschen. Fleisch und Wurst werden vorzugsweise in Sturzgläsern eingekocht.



#### *Aufbewahrung der leeren Gläser*

Die leeren Gläser werden nach ihrer Größe geordnet und liegend in einem Regal, in einem Schrank oder in einer offenen Kiste aufbewahrt. Keinesfalls mit Deckeln verschließen, da sie sonst einen dumpfen Geruch annehmen. Die Deckel werden gesondert in einer Schublade oder in einem entsprechenden Behälter aufgehoben.

Auf diese Art können Gläser und Deckel am besten raumsparend und bruchsicher gelagert werden.

## 2. Kap.: Einkochringe und Süßmostkappen Marke WECK

### Einkochringe Marke WECK

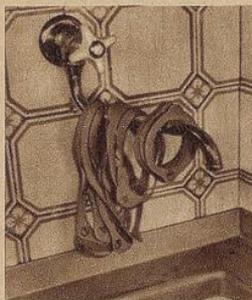
Zum luftdichten Verschließen der Einkochgläser Marke WECK mit den zugehörigen Deckeln gehören die dazu passenden Einkochringe Marke WECK mit dem aufgestempelten WECK-Erdbeerzeichen.

Es gibt Einkochringe Marke WECK für:

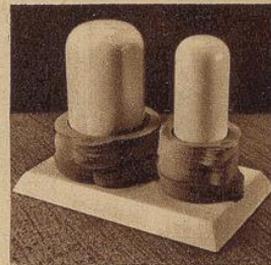
- Rillengläser und Massivrandgläser 95 mm
- Massivrandgläser 110 mm
- Flachrandgläser 90 mm
- Flachrandgläser 120 mm
- Haushaltflaschen 68 mm



Beim Kauf von Ersatzringen genügt es, die jeweils im Boden und im Deckel der einzelnen Gläser Marke WECK eingeprägte Typenbezeichnung und Weite anzugeben. Achten Sie aber beim Einkauf von Einkochgläsern und den dazugehörigen Ringen, wie auch beim Einkauf von Ersatzringen auf das WECK-Erdbeerzeichen, das auf jedem Einkochring Marke WECK aufgestempelt ist. Einkochringe Marke WECK sind aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt, garantieren einen sicheren Verschluß und haben eine besonders breite Anfaßzunge, die ein leichtes Öffnen der Einkochgläser ermöglicht.

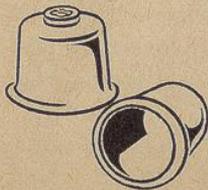


Einkochringe sind keinesfalls hängend aufzubewahren, da sie sich sonst verziehen. Am besten werden sie in einem trockenen Raum glatt aufeinanderliegend verwahrt, aber so, daß Luft zutreten kann, da sie sonst austrocknen und brüchig werden.



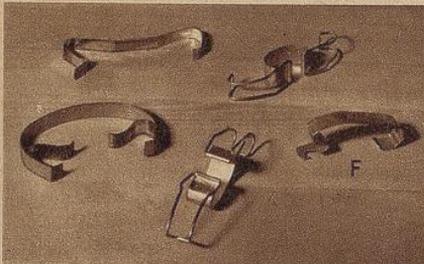
Sehr praktisch ist der oben abgebildete Ringständer.

### Süßmostkappen Marke WECK



Süßmostkappen dienen zum Verschließen der Saftflaschen Marke WECK, passen aber auch auf alle anderen Flaschen mit  $\frac{3}{4}$  und 1 Liter Inhalt. Für kleinere Flaschen mit 0,3 und 0,5 Liter Inhalt ist auch eine kleinere Süßmostkappe Marke WECK im Handel zu haben. (Siehe auch Seite 46.)

### 3. Kap.: Bügel und Federn Marke WECK



Einkochgläser Marke WECK werden mit **Bügel** verschlossen, wenn das Einkochen mit Hilfe einer Drahteinlage entweder in einer Schicht oder übereinandergestellt erfolgt.

Einkochgläser Marke WECK werden mit **Federn** verschlossen, wenn unter Verwendung des Stangengläserhalters eingekocht wird. Hierbei werden die einzelnen Einkochgläser Marke WECK mittels der nebenstehend abgebildeten Feder (F) im Stangengläserhalter fest eingespannt. (Siehe auch Seite 10 und 11.)

#### Welche Bügel und Federn gibt es?

Der WECK-Universalbügel (Abb. 1) paßt auf alle Gläserarten und -weiten. Außerdem gibt es Spezialbügel für:

Rillengläser	} Abb. 2	Flachrandgläser 90 mm	} Abb. 2 und 3
Massivrandgläser 95 mm		Flachrandgläser 120 mm	
Massivrandgläser 110 mm		Haushaltflaschen 68 mm	
Feder für Stangengläserhalter Abb. 5.			

Bei den Bügel für Flachrandgläser 90 mm und 120 mm gibt es die nebenstehend abgebildeten beiden Ausführungen. Der Rundbügel (Abb. 3) ermöglicht ein leichtes Herausnehmen des Glases aus dem Einkocher, der Flachbügel (Abb. 2) ein Übereinanderstellen der Einkochgläser im Einkochtopf. (Siehe nächstes Kapitel).



Abb. 1

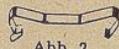


Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

### 4. Kap.: Einkochtöpfe Marke WECK mit Drahteinlage oder Gläserhalter

Es gibt hochglanzverzinkte und emaillierte Einkochtöpfe Marke WECK in verschiedenen Größen.

Zu jedem Einkochtopf kauft man entweder eine Drahteinlage oder einen Gläserhalter sowie das Einkochthermometer Marke WECK mit Blechhülle.

Die Drahteinlage ermöglicht auch ein Übereinanderstellen von 1/2-, 3/4- oder 1-Liter-Einkochgläsern, die dann aber mit Flachbügel oder Universalbügel verschlossen sein müssen. (Siehe auch vorhergehendes Kapitel und Seite 17, Grundregel 13.)



Drahteinlage

Gläserhalter

## Die Geräte Der große Einkochtopf



Einstellmöglichkeiten:

<b>Rillen- und Massivrandgläser</b> passen in den verzinkten oder emaillierten Einkochtopf Marke WECK bei Verwendung der <i>Drahteinlage</i> . . . . .	5 Stück
durch Übereinanderstellen . . . . .	10 Stück
mit $\frac{1}{2}$ , $\frac{3}{4}$ oder 1 Liter Inhalt.	
Bei Verwendung des <i>Gläserhalters</i> . . . . .	5 Stück

<b>Enge Flachrandgläser</b> passen in den verzinkten Einkochtopf Marke WECK bei Verwendung der <i>Drahteinlage</i> . . . . .	8 Stück
durch Übereinanderstellen . . . . .	16 Stück
mit $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Liter Inhalt.	
Bei Verwendung des <i>Gläserhalters</i> . . . . .	6 Stück

In den emaillierten großen Einkochtopf Marke WECK passen bei Verwendung der <i>Drahteinlage</i> . . . . .	9 Stück
durch Übereinanderstellen . . . . .	18 Stück
mit $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Liter Inhalt.	
Bei Verwendung des <i>Gläserhalters</i> . . . . .	8 Stück

<b>Weite Flachrandgläser</b> passen in den verzinkten Einkochtopf Marke WECK bei Verwendung der <i>Drahteinlage</i> . . . . .	4 Stück
durch Übereinanderstellen . . . . .	8 Stück
mit $\frac{1}{2}$ , $\frac{3}{4}$ oder 1 Liter Inhalt.	
Bei Verwendung des <i>Gläserhalters</i> . . . . .	4 Stück



In den emaillierten großen Einkochtopf Marke WECK passen bei Verwendung der <i>Drahteinlage</i> . . . . .	5 Stück
durch Übereinanderstellen . . . . .	10 Stück
mit $\frac{1}{2}$ , $\frac{3}{4}$ oder 1 Liter Inhalt.	
Bei Verwendung des <i>Gläserhalters</i> . . . . .	5 Stück

- Das Einspannen der Gläser mit Federn im Stangen-gläserhalter hat den Vorteil, daß die Gläser auf einmal in den Einkochapparat eingesetzt und nach Beendigung des Einkochens ebenso wieder herausgenommen werden können.
- a) *Der große Einkochtopf Marke WECK* wird in drei verschiedenen Ausführungen mit Gläserhalter oder Drahteinlage geliefert:
    - hochglanzverzinkt, mit normalen Boden für Gas- und Kohlenherde,
    - hochglanzverzinkt, mit **verstärkter Spezialbodenplatte für Elektroherde**,
    - braun oder schwarz, säure- und laugenfest emailliert, mit normalem Boden, nur für Gas- und Kohlenherde zu verwenden.

## Die Geräte

Mittelgroßer Einkochtopf · Kleiner Einkochtopf · Großküchen-Einkochtopf

● **b) Der mittelgroße Einkochtopf Marke WECK**

ist säure- und laugenfest emailliert. Er wird in den Farben Schwarz, Blau oder Grün mit einer Drahteinlage geliefert.

Einstellmöglichkeiten:

je 4 Rillen- oder Massivrand- oder Flachrandgläser in den Größen 1 bis 2 Liter Inhalt oder 7 Flachrandgläser Marke WECK 90 mm in den Größen  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{3}{4}$  Liter Inhalt. Drahteinlage und Thermometer sind dieselben wie für den großen Einkochtopf Marke WECK.



● **c) Der kleine Einkochtopf Marke WECK**

wird hochglanzverzinkt mit Gläserhalter oder Drahteinlage geliefert.

Einstellmöglichkeiten:

**Rillen- und Massivrand- und weite Flachrandgläser.**

In den kleinen Einkochtopf Marke WECK  
 passen bei Verwendung der *Drahteinlage* 1 Stück  
 durch Ubereinanderstellen . . . . . 2 Stück  
 mit  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{3}{4}$  oder 1 Liter Inhalt.

Bei Verwendung des *Gläserhalters* . . . 1 Stück



**Enge Flachrandgläser** passen in den verzinkten kleinen Einkochtopf Marke

WECK bei Verwendung der *Drahteinlage* . . . . . 2 Stück  
 durch Ubereinanderstellen . . . . . 4 Stück  
 mit  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  Liter Inhalt.

Bei Verwendung des *Gläserhalters* . . . . . 2 Stück

● **d) Der Großküchen-Einkochtopf Marke WECK**

wird in hochglanzverzinkter Ausführung mit einer Drahteinlage geliefert.

In diesen Apparat passen . . . . . 11 Stück

Einkochgläser oder durch Ubereinanderstellen . . . . . 22 Stück

mit  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{3}{4}$  oder 1 Liter Inhalt.



## Die Geräte

### Auswahl, Verwendung und Behandlung der Einkochtöpfe

#### ● Auswahl und Verwendung

Die Auswahl zwischen einem verzinkten und einem emaillierten Einkochtopf Marke WECK richtet sich nicht nur nach dem Verwendungszweck und dem Preis, den die Hausfrau dafür anlegen will, sondern auch nach der Art des Kochherdes, auf dem eingekocht werden soll. Beim Einkauf achte sie aber auf den Namen WECK, der auf jedem Einkochtopf von WECK angebracht ist, denn nicht jeder Einkocher ist ein WECKapparat.

Hochglanzverzinkte und emaillierte Einkochtöpfe Marke WECK mit normalen Böden werden nur für Gas- und Kohlenherde verwendet.

Für Elektroherde dient der hochglanzverzinkte Einkochtopf Marke WECK mit verstärkter Spezialbodenplatte.

Die Größe des Einkochtopfes richtet sich nach dem Bedarf des Haushalts. In vielen Haushalten wird neben dem großen Einkochapparat noch der kleine Einkochtopf Marke WECK verwendet, da er beim Einkochen von einzelnen Einkochgläsern wesentlich Heizung spart.

Der Großküchen-Einkochtopf Marke WECK ist, wie schon sein Name sagt, für Großküchen in ländlichen Haushalten, landwirtschaftlichen Betrieben, Hotels und Gaststätten, für Werks- und Gemeinschaftsküchen und überall dort der ideale Einkocher, wo große Mengen Obst, Gemüse oder Fleisch eingekocht werden.

#### ● Zweckmäßige Behandlung der Einkochtöpfe

##### 1. Verzinkte Einkochtöpfe Marke WECK

Es empfiehlt sich, den neu gekauften verzinkten Einkochtopf Marke WECK über Nacht mit kaltem Wasser stehenzulassen. Dadurch bildet sich an der inneren Topfwandung eine natürliche Schutzschicht (Oxydation). Dieser graue Belag darf keinesfalls durch scharfes Scheuern beseitigt werden. Die Haltbarkeit des verzinkten Einkochtopfes wird sonst beeinträchtigt.

Jedes verzinkte Geschirr, also auch ein verzinkter Einkochtopf, wird mit der Zeit außen ebenfalls blind werden. Das ist ein natürlicher Vorgang, der in Kauf genommen werden muß, aber nichts mit minderer Qualität zu tun hat. Es empfiehlt sich, den verzinkten Einkochtopf nach Gebrauch nur auszuspülen und innen und außen gut mit einem Tuch abzutrocknen. Keinesfalls darf ein verzinkter Einkochtopf für die Zubereitung von Speisen (Abkochen von Milch) verwendet werden, da Zink von Salzen und Säuren angegriffen wird und dadurch die Speisen verderben. Ebenso sollte das Kochen von Wäsche im Einkochtopf unterbleiben, da durch scharfe Waschmittel der Einkocher unbrauchbar wird.

##### 2. Emaillierte Einkochtöpfe Marke WECK

Email ist ein glasartiger Schmelzüberzug auf Eisenblech und muß entsprechend pfleglich behandelt werden. Anstoßen und Umstürzen ist zu vermeiden, da dann das Email abspringt und der Topf zu rosten beginnt.

Emaillierte Geschirre dürfen niemals ohne genügend Flüssigkeit auf die Heizstellen gesetzt werden, da sonst das Email innen und außen abplatzt. Erhitzte Emailtöpfe nie mit kaltem Wasser abschrecken, da auch hierbei das Email durch den starken Temperaturwechsel abspringen wird. Keinesfalls soll man emaillierte Einkochtöpfe mit scharfen Gegenständen reinigen, sondern möglichst nur heiß oder kalt ausspülen.

Das Ein  
Einkoch  
men mit  
die das  
die Hit

a)

a) Bei  
mehr  
(Sieh

Die  
Abst

b) Der  
alle

Eink

c) Soll  
nich  
men

Zwe

1. Kap.

Das ra

Gärkei

reich v

Das Ein

Gleich

Erhitzu

gedrän

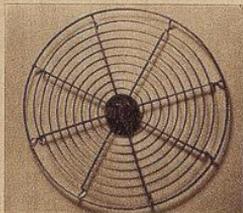
luftleer

### 5. Kap.: Einkochthermometer Marke WECK

Das Einkochthermometer Marke WECK ist unerlässlich für das gute Gelingen des Einkochens, da es dabei auf die genaue Einhaltung der Hitzegrade ankommt. Zusammen mit dem Einkochthermometer Marke WECK wird eine Weißblechbüchse geliefert, die das empfindliche Einkochthermometer schützt. Sollte die rote Farbsäule, welche die Hitzegrade anzeigt, an einer oder mehreren Stellen unterbrochen sein, so ist das Thermometer unbrauchbar und muß durch ein neues ersetzt werden. Das Thermometer Marke WECK bleibt auf viele Jahre hinaus gebrauchsfähig, wenn es möglichst hängend in der Thermometerhülle oder stehend im Einkochtopf aufbewahrt wird.



### 6. Kap.: Praktische Hilfsgeräte beim Einkochen



a)



b)



c)

- a) Bei Verwendung der Drahteinlage an Stelle des Gläserhalters können meistens mehr Einkochgläser auf einmal in den Einkochtopf Marke WECK eingestellt werden. (Siehe auch S. 10.) Drahteinlagen werden in drei verschiedenen Größen geliefert: für den großen verzinkten oder emaillierten sowie für den mittelgroßen Einkochtopf, für den kleinen verzinkten Einkochtopf, für den Großküchen-Einkochtopf.

Die Drahteinlagen sind außerdem sehr praktisch als Kuchenunterlage oder zum Abstellen von heißen Töpfen.

- b) Der obenstehend abgebildete Einfülltrichter aus glasklarem Kunststoff paßt auf alle Einkochgläser. Er erleichtert das Einfüllen des Einkochgutes, und der Rand des Einkochglases bleibt stets sauber. (Siehe Grundregel Nr. 6, Seite 16.)
- c) Sollte das Öffnen des Einkochglases durch Ziehen an der Lasche des Gummiringes nicht möglich sein, so kann der obenstehend abgebildete Glasöffner zu Hilfe genommen werden. (Siehe Grundregel Nr. 23, Seite 18.)

## Zweiter Teil: Was man vom Einkochen wissen muß

### 1. Kap.: Was geschieht beim Einkochen?

Das rasche Verderben von Obst, Gemüse und Fleisch wird durch Bakterien bzw. Gärkeime verursacht, die in den Nahrungsmitteln selbst, aber auch in der Luft zahlreich vorhanden sind. Ihre Vernichtung wird beim Einkochen durch Erhitzung erreicht. Das Einkochgut und die im Glas vorhandene Luft werden dadurch keimfrei. Gleichzeitig dehnt sich das Einkochgut sowie die im Glas befindliche Luft durch die Erhitzung stark aus, wodurch die letztere zum größten Teil aus dem Glas herausgedrängt wird. Beim Erkalten zieht sich beides wieder zusammen, so daß ein nahezu luftleerer Raum, ein Vakuum, entsteht.