

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

Zweiter Teil: Was man vom Einkochen wissen muss

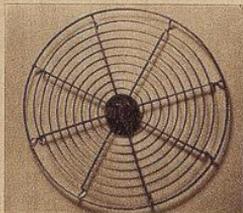
urn:nbn:de:bsz:31-57628

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.



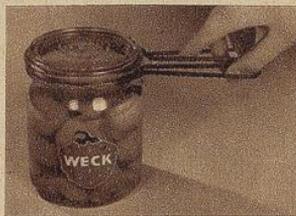
6. Kap.: Praktische Hilfsgeräte beim Einkochen



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.

Was man vom Einkochen wissen muß Vorsicht vor falschen Propheten!

Dies hat zur Folge, daß der Deckel durch den stärkeren Außendruck fest auf den Rand des Glases bzw. den Einkochring gepreßt wird, wodurch der Verschuß hergestellt und das Eindringen neuer, nicht keimfreier Luft verhindert wird.

Voraussetzung für das sichere Gelingen und damit für die Haltbarkeit des Einkochgutes auf unbegrenzte Zeit ist die genaue Beachtung der Grundregeln auf den Seiten 16—18.

Ebenso ist wichtig, daß die im WECK-Einkochbuch aufgezeichneten Einkochvorschriften genau befolgt werden; dazu gehört auch die regelmäßige Kontrolle der eingekochten Gläser auf einwandfreien Verschuß. Es ist ratsam, die Gläser nicht nur in der ersten Zeit nach dem Einkochen, sondern auch späterhin in regelmäßigen Abständen auf festen Verschuß zu prüfen, indem man den Deckel leicht anzuheben versucht.

Sollte wider Erwarten doch einmal ein Einkochglas aufgehen, so kann dies folgende Ursachen haben:

1. Ungeeignete Düngung des Einkochgutes. (Siehe auch Seite 30.)
2. Ungünstige Wachstumsbedingungen. (Überschnelle Reifung durch Hitze oder regenreiche Witterung.)
3. Zu lange Lagerung und daher Gärung des Einkochgutes vor dem Einkochen. (Siehe auch Seite 21 und 30.)
4. Nicht genaues Einhalten der Einkochvorschriften, besonders der vorgeschriebenen Einkochzeiten und Hitzegrade. (Siehe auch Grundregel Nr. 18 und 19, Seite 18.)
5. Schadhafter Zustand der Ränder des Glases bzw. des Deckels oder auch des Ringes. (Siehe auch Grundregel Nr. 3, Seite 16.)
6. Unsachgemäße Aufbewahrung der gefüllten Einkochgläser. (Siehe auch Seite 18, Ziffer 21.)
7. Beim Einkochen von Fleisch und Wurst kann es vorkommen, daß durch **zu starkes Kochen** oder infolge zu hohen Einfüllens des Einkochglases (siehe auch Grundregel Nr. 8, Seite 16) Fett mit dem Gummiring in Berührung kommt. Ein mit Fett beschmierter Gummiring verursacht einen sogenannten Scheinverschuß, weil Glas, Deckel und Gummiring zusammenkleben, und wird unbrauchbar.
8. Beim Einkochen von süßsauren Früchten oder Essiggemüsen kann es vorkommen, das infolge zu hohen Einfüllens oder **zu starken Kochens** des Glases der Essigsud mit dem Gummiring in Berührung kommt. Auch in diesem Fall kann das Einkochglas nicht schließen, weil sich der Gummiring beim Einkochen stark welt und weitet.

Das Aufgehen eines gefüllten Einkochglases ist ein Warnungssignal: Entweder ist Glas, Deckel oder Ring nicht in Ordnung, oder der Inhalt ist nicht einwandfrei. Man muß dann den Inhalt sofort in ein neues Glas umfüllen, mit einem neuen Deckel und Ring verschließen und nochmals kurz einkochen. Bleibt das Glas auch dann nicht zu, muß der Inhalt sofort verbraucht werden. Bei Bohnen und Erbsen und auch bei Fleisch und Wurst ist **Vorsicht** geboten, da der Verderb dieser Einkochgüter im Anfangsstadium für den menschlichen Geruch und Geschmack noch nicht unbedingt wahrnehmbar ist und daher die Gefahr von Vergiftungen besteht.

2. Kap.: Vorsicht vor falschen Propheten!

Seitdem die Firma WECK zu Beginn dieses Jahrhunderts ihr Einkochverfahren — das Keimfreimachen der Lebensmittel durch Erhitzen im Einkochglas — für den Haushalt einführte, ist immer wieder der Versuch gemacht worden, dieses Verfahren durch andere Konservierungsmethoden zu ersetzen.

Diese Methoden laufen alle darauf hinaus, im Glas ein Vakuum (Unterdruck) zu erzeugen, so daß der Deckel mit Hilfe des Gummiringes durch den Außenluftdruck fest auf den Rand des Glases gepreßt wird.

Was man vom Einkochen wissen muß Vorsicht vor falschen Propheten!

II.
Teil
2. Kap.

Einige der Methoden und Geräte hierfür sind folgende:

Das Abbrennen unschädlicher Stoffe, z. B. von Weingeist, wobei der Sauerstoff im Kopfraum des Glases verbraucht wird, Vakuumgeräte, bei denen durch Dampf ein Vakuum erzeugt wird, oder Luftentzugsapparate bzw. Einmachglocken, bei denen durch eine Art Saugpumpe die Luft im Einkochglas abgesaugt wird.

Wie ist der Arbeitsvorgang bei all diesen Methoden?

1. Das Einkochgut wird gekocht (Gemüse muß über Nacht stehenbleiben und nochmals mit frischem Wasser aufgekocht werden).
2. Gleichzeitig müssen Einkochgläser, Deckel und Gummiringe in einem gesonderten großen Kochtopf in heißem, möglichst kochendem Wasser ständig keimfrei gehalten werden.
3. Das heiße Einkochgut wird nun in die heißen Einkochgläser eingefüllt und die Gläser mit den ebenfalls heißen Deckeln und Gummiringen verschlossen.
4. Die Einkochgläser werden an eine Art Saugpumpe angeschlossen, wobei ein dünner Schlauch zwischen Gummiring und Deckel eingeführt und die zwischen Deckel und Inhalt verbliebene Luft abgesaugt oder durch Dampfeinwirkung verdünnt wird.

Die **Bundesforschungsanstalt für Lebensmittelfrischhaltung in Karlsruhe** hat in langen und genau durchgeführten Untersuchungen die Verwendung solcher Konservierungsgeräte geprüft und folgendes festgestellt:

„Die Handhabung des Füllgutes und der Einkochgläser bei der Vorbehandlung und beim Verschließen nach dem Vakuumverfahren ist umständlicher als beim normalen Einkochen. Insbesondere das Verschließen der heißen Einkochgläser ist wegen der Verbrennungsgefahr schwierig. Nur wenn die Hausfrau sehr geschickt ist und eine große Übung hat, wird sie die Einkochgläser ohne fremde Hilfe verschließen können. Da jedoch nicht nur das Verschließen, sondern auch das Füllen der Gläser — um eine Abkühlung zu vermeiden — schnell vorgenommen werden muß, wird die Hausfrau bei der Vakuumkonservierung kaum ohne eine Hilfskraft auskommen. Obgleich das eigentliche Abpumpen des Luft-Dampf-Gemisches in der Regel reibungslos und schnell geht, ist der gesamte Arbeitsaufwand bei der Vorbehandlung und beim Verschließen beträchtlich.“

Auch in der Frage des Heizmaterials stellt das Gutachten keinerlei Einsparung fest. Weiter heißt es dann wörtlich wie folgt:

„Die Qualitätsprüfung des Gemüses und des Obstes während der Konservierung durch Bestimmung des Vitamin-C-Gehaltes ergab sowohl bei Obst als auch bei Gemüse einen stärkeren Abfall dieses wichtigen Vitamins durch Vakuumkonservierung als beim normalen Einkochen.“

Wie sieht es nun mit der Haltbarkeit des Einkochgutes der durch Vakuumkonservierung verschlossenen Gläser aus?

Leider wird die Hausfrau meistens feststellen müssen, daß der Inhalt der auf diese Weise verschlossenen Einkochgläser schon nach kurzer Zeit verdorben ist. Woher kommt das? Die Gläser waren durch den Luftentzug zwar verschlossen, aber der Inhalt keineswegs keimfrei, denn beim Einfüllen des heißen oder kalten Einkochgutes wurden die in der Luft enthaltenen Bakterien mit in das Einkochglas eingeschlossen. Da sie aber durch den Luftentzug allein nicht abgetötet werden können, begannen sie im verschlossenen Einkochglas ihr Zerstörungswerk.

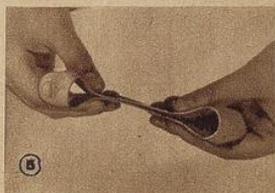
Die Abtötung der Mikroorganismen bzw. das Keimfreimachen kann aber einzig und allein **nur** durch Erhitzen des Einkochgutes **im verschlossenen Glas** erfolgen, in das keine Luftzufuhr von außen mehr möglich ist. (Siehe auch Seite 13.)

Jeder Hausfrau wird es nun einleuchten, daß diese sogenannten „modernen Konservierungsmethoden“ weder die Arbeit erleichtern noch Heizmaterial einsparen, sondern das ganze Gelingen des Einkochens höchst fragwürdig machen.

Sicherer ist es daher, sich auf das bewährte Einkochverfahren der Firma WECK zu verlassen, die in der eigenen Lehr- und Versuchsküche ständig die neuesten Erfahrungen auf dem Gebiet des Einkochens auswertet, um sie den Hausfrauen in ihren Lehrschriften zugänglich zu machen.

3. Kap.: Die Grundregeln für das Einkochen

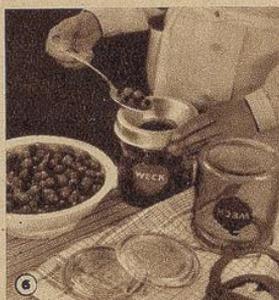
1. **Peinliche Sauberkeit ist beim Einkochen grundlegende Voraussetzung für den Erfolg.**
2. **Einkochgläser und Deckel, auch neue, werden mit Hilfe einer Gläserbürste in heißem Wasser unter Zusatz von Soda oder einem ähnlichen Reinigungsmittel gewaschen, in klarem Wasser nachgespült und auf einem sauberen, nicht fasernden Küchentuch zum Trocknen umgestürzt stehengelassen.**
3. **Einkochgläser und Deckel müssen vor Gebrauch auf etwaige kleine Absplitterungen geprüft werden. Mit den Fingerspitzen fährt man langsam über die Ränder des Einkochglases (siehe Abb.). Sollte der Glas- oder Deckelrand irgendwie schadhaft sein, so ist das beschädigte Stück auszuschneiden, da ein luftdichter Verschluss dadurch gefährdet ist. (Siehe auch Seite 3.)**
4. **Einkochringe kocht man wenige Minuten unter Zusatz von Soda oder einem ähnlichen Reinigungsmittel aus und läßt sie bis zur Verwendung in frischem Wasser liegen.**
5. **Einkochringe, die schon öfters verwendet wurden, müssen sorgfältig geprüft werden. Etwaige Risse und Brüche entdeckt man am besten, wenn man den Ring zwischen beide Daumen und Zeigefinger nimmt und Stück für Stück etwas auseinanderzieht. Auf ungleichen Schnitt prüft man Einkochringe, indem man den Ring hälftig aufeinanderlegt und den Ring an den Enden etwas auseinanderzieht. Beim Betrachten der Schnittkanten von oben kann man etwaige ungleiche Stärken feststellen. Nur mit einwandfreien und gleichmäßig geschnittenen Gummiringen ist ein sicherer Verschluss des Einkochglases gewährleistet. (Siehe auch Seite 8.)**
6. **Einfüllen des Einkochgutes in die Gläser mit Hilfe des praktischen Einfülltrichters. (Siehe auch Erster Teil, 6. Kap., Seite 13.)**
7. **Beim Einfüllen von heißem Einkochgut Einkochgläser stets auf ein nasses Tuch stellen.**
8. **Wie hoch wird eingefüllt?**
 1. **Rohes Einkochgut bis unmittelbar unter den Glasrand einfüllen.**
 2. **Vorgekochtes Einkochgut bis 2 cm unter den Glasrand einfüllen.**
 3. **Breiartiges Einkochgut bis 4 cm unter den Glasrand einfüllen.**
 4. **Nachquellendes Einkochgut (Wurstmasse) bis zu $\frac{3}{4}$ der Glashöhe einfüllen.**
 5. **Alle Flüssigkeiten (auch Aufgußflüssigkeiten) bis 2 cm unter den Glasrand einfüllen.**



Was man vom Einkochen wissen muß Die Grundregeln für das Einkochen

II.
Teil
3. Kap.

- 9 Nach dem Einfüllen den Glasrand mit einem feuchten, nichtfasernden Tuch sauber abwischen.
- 10 Den Gummiring aus dem Wasser herausnehmen, abtropfen lassen und naß auf den Glasrand auflegen. Danach Deckel auflegen und dabei achtgeben, daß der Gummiring sich nicht verschiebt.
- 11 Verschließen der gefüllten Einkochgläser mit Bügeln bzw. mit Federn. Der **Bügel** wird von der Seite her über den Deckel gezogen und muß genau auf der Mitte des Deckels aufliegen. Darauf achten, daß dabei der Einkochring nicht verschoben oder verklemmt wird. Die **Feder** wird in eine Stange des Stangengläserhalters eingehakt und von oben auf die Deckelmitte des Einkochglases gedrückt. Die richtige Spannung ist gegeben, wenn sich die Feder mit einem Finger gerade noch anheben läßt, sie muß also „federn“. Bei nicht passendem Bügel oder zu stark gespannter Feder besteht die Gefahr, daß der Gummiring von der sich ausdehnenden Luft herausgepreßt wird und das Glas offen bleibt.
- 12 Einkochgläser dürfen niemals ohne Drahteinlage bzw. ohne Gläserhalter in den Einkochtopf gestellt werden. Dagegen schadet es nichts, wenn die Einkochgläser die Wandung des Einkochtopfes oder sich gegenseitig berühren.
- 13 Nachdem die Einkochgläser auf die Drahteinlage oder mittels Gläserhalter in den Einkochapparat eingestellt sind, wird so viel Wasser eingefüllt, daß die Einkochgläser bis zu $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe davon umgeben sind. Wenn zwei Gläserichten übereinander oder niedrige Gläser neben hohen eingekocht werden, richtet sich die Höhe des Wasserbades stets nach dem oberen bzw. nach dem höchsten Glas. Die unteren bzw. niedrigeren Einkochgläser können unbedenklich unter Wasser sein, da sie ja unter Bügeldruck stehen.
- 14 Die Temperatur des Wasserbades muß bei Beginn des Einkochens stets der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen. Gläser mit kaltem Inhalt werden daher mit kaltem Wasser, solche mit heißem Inhalt (wenn das Einkochgut vorgekocht wurde) mit entsprechend heißem Wasser aufgesetzt. Im letzteren Falle wird dadurch viel Zeit und Brennstoff gespart. Keinesfalls darf bei Gläsern mit kaltem Inhalt heißes Wasser in den Einkochtopf gefüllt werden; dadurch hätte das Wasser viel früher die erforderliche Einkochtemperatur, während der Gläserinhalt noch nicht genügend erhitzt wäre.
- 15 Das Einkochthermometer prüft man durch Eintauchen in kochendes (sprudelndes) Wasser, wobei das Thermometer etwa 100 Grad anzeigen muß. Schadhafte Einkochthermometer sind für ein sicheres Einkochen ungeeignet.



Was man vom Einkochen wissen muß Die Grundregeln für das Einkochen

- 16 Das Thermometer Marke WECK wird mitsamt der Hülse durch die Öffnung im Deckel des Einkochapparates eingeschoben. Dabei ist darauf zu achten, daß die Hülse mit dem Thermometer bis ins Wasser reicht; nur dann kann es die Wassertemperatur genau anzeigen.
- 17 Die Einkochzeit beginnt, wenn das Thermometer den im jeweiligen Rezept vorgeschriebenen Hitzeegrad erreicht hat. Wenn beispielsweise eine Einkochzeit von 25 Minuten bei 90 Grad C vorgeschrieben ist, so beginnt die Einkochzeit erst dann, wenn das Thermometer 90 Grad C anzeigt.

- 18 Nach Beendigung des Einkochens, wenn also die vorgeschriebene Einkochzeit abgelaufen ist, werden die Gläser sofort aus dem Einkochapparat herausgenommen. Keinesfalls die Einkochgläser im Wasserbad erkalten lassen, da dadurch unnötig die Einkochzeit verlängert und das Einkochgut weich und unansehnlich wird.

Aus dem gleichen Grund sollen die herausgenommenen Einkochgläser nicht mit einem Tuch bedeckt werden. Man vermeide aber, die Gläser der Zugluft auszusetzen oder sie etwa auf eine kalte Unterlage zu stellen.

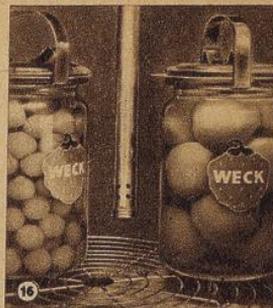
- 19 Die herausgenommenen Einkochgläser müssen bis zum völligen Erkalten unter Federdruck im Gläserhalter oder unter Bügelverschluß bleiben. Es ist gut, die Federn noch einmal nachzuspannen, indem man sie mit dem Daumen entlang der Stange des Stangengläserhalters nach unten drückt.

- 20 Nach dem völligen Erkalten der Einkochgläser werden Bügel bzw. Federn abgenommen, die Einkochgläser sauber abgerieben und in den Vorratsraum gestellt.

- 21 Der Vorratsraum sollte nach Möglichkeit kühl (aber frostfrei) und ohne direkte Sonnenbestrahlung sein. Frost und Sonne schaden dem Einkochgut.

- 22 Regelmäßige Kontrolle der Einkochgläser auf sicheren Verschluß ist in den ersten Tagen nach dem Einkochen besonders zu empfehlen. (Siehe auch Zweiter Teil, 1. Kap., Seite 14.)

- 23 Einkochgläser Marke WECK werden geöffnet, indem man mit Daumen und Zeigefinger die breite Anfaßzunge des Einkochringes seitlich herauszieht, bis Luft in das Glas eindringt. Dadurch wird der Unterdruck (Vakuum) im Glas aufgehoben, und der Deckel läßt sich leicht abheben. Keinesfalls verwendet man scharfe Gegenstände wie Messer, Schere und dergleichen zum Öffnen, da sonst Gummiring und Ränder des Glases oder des Deckels leicht beschädigt werden.



4. Kap.: Das Einkochen mit Elektroherd

Mit dem Elektroherd kann auf zwei Arten eingekocht werden:

1. im Einkochapparat Marke WECK mit **verstärkter Spezialbodenplatte**. (Siehe auch Erster Teil, 4. Kap., Seite 10.)
 2. in der Backröhre. Mit dieser Methode sollte möglichst nur Obst, mit Ausnahme von Mus, eingekocht werden.
1. Beim Einkochen auf der Elektroplatte im Einkochapparat Marke WECK mit Spezialbodenplatte gelten genau die gleichen Regeln wie beim normalen Einkochen.



2. In der Backröhre dürfen jeweils nur Einkochgläser gleicher Größe, gleichen Fassungsvermögens und möglichst nur mit gleichem Einkochgut zusammen eingestellt werden. Die Einkochgläser werden gefüllt (siehe auch Grundregel Nr. 6 bis 12, Seite 16 und 17), mit Deckeln, Ringen und Bügeln verschlossen, auf den Rost oder in die Bratenpfanne (siehe Abb.) gestellt und in die unterste Schiebeleiste der Backröhre eingeschoben. Damit die Gummiringe in der trockenen Heißluft nicht spröde werden, wird auf den Rost eine Tasse mit Wasser gestellt bzw. die Bratenpfanne mit Wasser gefüllt. Die Gläser dürfen sich gegenseitig nicht berühren und nicht zu nahe an die Decke der Backröhre reichen, da die Deckel sonst platzen können. Die Einkochgläser werden in die kalte Röhre eingestellt, auch wenn der Inhalt noch warm sein sollte. Tür und Wrasenschieber (Ventilationsklappe an der Tür) bleiben geschlossen, damit die Luft in der Röhre nicht zu trocken wird. Die Sterilisierzeit (Einkochzeit) beginnt, wenn in den Gläsern kleine Bläschen hochsteigen. Im übrigen richte man sich nach den speziellen Anweisungen, die von den Lieferwerken jedem Elektro- bzw. Gasherd beigelegt werden.

5. Kap.: Das Einkochen mit Gasherd

Mit dem Gasherd kann auf zwei Arten eingekocht werden:

1. im verzinkten oder emaillierten Einkochapparat Marke WECK. (Siehe auch Erster Teil, 4. Kap., Seite 10.)
 2. in der Backröhre. Mit dieser Methode sollte möglichst nur Obst, mit Ausnahme von Mus, eingekocht werden.
1. Beim Einkochen auf dem Gasherd im Einkochapparat Marke WECK gelten genau die gleichen Regeln wie beim normalen Einkochen.
 2. In der Backröhre dürfen nur Einkochgläser gleicher Größe und gleichen Fassungsvermögens zusammen eingestellt werden. Das Einkochgut kann verschieden sein, sofern die vorgeschriebenen Einkochzeiten dieselben sind (z. B. Aprikosen und Pfirsiche oder Birnen und Quitten). Die Einkochgläser werden gefüllt (siehe Grundregel Nr. 6 bis 12, Seite 16 und 17), mit Deckeln, Ringen und Bügeln verschlossen, auf den Rost oder in die Bratenpfanne gestellt und in die unterste Schiebeleiste eingeschoben. Damit die Gummiringe in der trockenen Heißluft nicht spröde werden, wird auf den Rost eine Tasse mit Wasser gestellt bzw. die Bratenpfanne mit Wasser gefüllt. Die Gläser dürfen sich gegenseitig nicht berühren und nicht zu nahe an die Decke der Backröhre reichen, da die Deckel sonst platzen. Im übrigen richte man sich nach den speziellen Anweisungen, die von den Lieferwerken jedem Gasherd beigelegt werden.