

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

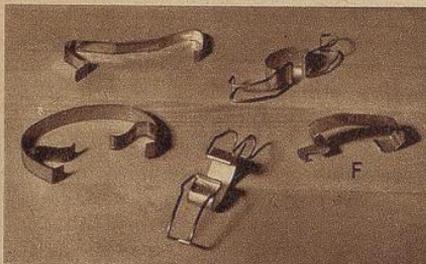
J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

4. Kap.: Einkochtöpfe Marke WECK

urn:nbn:de:bsz:31-57628

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:

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

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

Weite Flachrandgläser passen in den verzinkten Einkochtopf Marke WECK bei Verwendung der <i>Drahteinlage</i>	4 Stück
durch <i>Übereinanderstellen</i>	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 <i>Übereinanderstellen</i>	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

I.
Teil
4. Kap.

● **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 Übereinanderstellen 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 Übereinanderstellen 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 Übereinanderstellen 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.

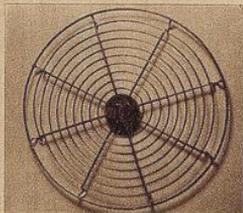
Emaillierte Geschirre dürfen niemals ohne genügend Flüssigkeit auf die Heizstellen gesetzt werden, da sonst das Email innen und außen abplatzt. Erhitzte Emailtöpfe nie mit kaltem Wasser abschrecken, da auch hierbei das Email durch den starken Temperaturwechsel abspringen wird. Keinesfalls soll man emaillierte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

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.



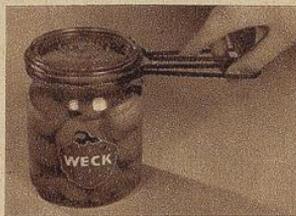
6. Kap.: Praktische Hilfsgeräte beim Einkochen



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.