

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

6. Kap.: Praktische Hilfsgeräte beim Einkochen

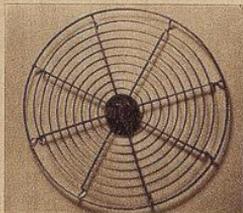
urn:nbn:de:bsz:31-57628

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.



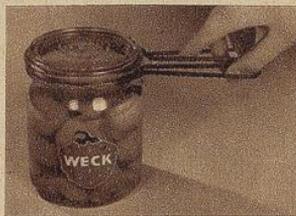
6. Kap.: Praktische Hilfsgeräte beim Einkochen



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.