

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

1. Kap.: Was geschieht beim Einkochen?

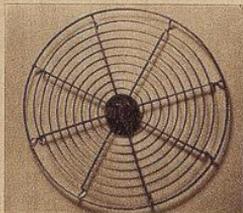
urn:nbn:de:bsz:31-57628

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.



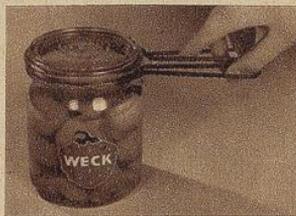
6. Kap.: Praktische Hilfsgeräte beim Einkochen



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.

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.