

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weck Einkochbuch**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen in Baden, [ca. 1955]**

3. Kap.: Die Grundregeln für das Einkochen

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

### 3. Kap.: Die Grundregeln für das Einkochen

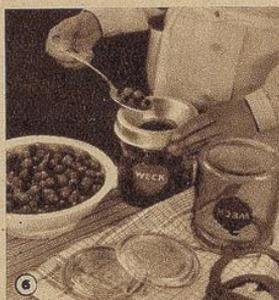
1. **Peinliche Sauberkeit ist beim Einkochen grundlegende Voraussetzung für den Erfolg.**
2. **Einkochgläser und Deckel, auch neue, werden mit Hilfe einer Gläserbürste in heißem Wasser unter Zusatz von Soda oder einem ähnlichen Reinigungsmittel gewaschen, in klarem Wasser nachgespült und auf einem sauberen, 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 Gläser-schichten 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.

