

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

4. Kap.: Das Einkochen mit Elektroherd

urn:nbn:de:bsz:31-57628

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.