

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Einkochen der Nahrungsmittel mit den Frischhaltungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

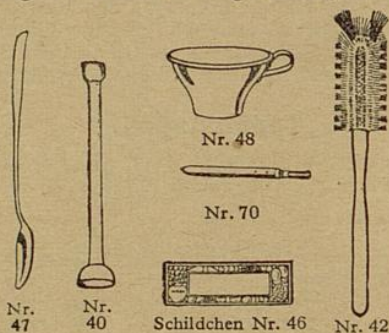
Öflingen (Baden), [1935]

Frischhaltungsvorgang.

urn:nbn:de:bsz:31-63735

Weitere Hilfsmittel, die aber nicht unbedingt notwendig sind, aber die Arbeit beim Einkochen erleichtern, sind nachstehend abgebildet.

Nach Gebrauch der Geräte aus Metall sind diese gut auszutrocknen, und wenn sie für längere Zeit nicht benötigt werden, hauchartig mit Fett einzureiben.



Es sind die nebenstehenden Hilfsgeräte, die einer näheren Beschreibung nicht bedürfen: der Löffel Nr. 47 und der Holzstößel Nr. 40 zum Einlegen der Früchte in die Gläser; der Kirschenentsteiner „Hejo“ Nr. 70; der Trichter Nr. 48, der das Einfüllen in die Gläser erleichtert; die Bürsten Nr. 42 zum Reinigen der Gläser; die Schildchen Nr. 46 zum Aufkleben auf die Gläser, bestimmt zur Aufnahme der Angaben über den Inhalt der Gläser, über den Tag, an dem erhitzt worden ist, usw.

Frischhaltungsvorgang.

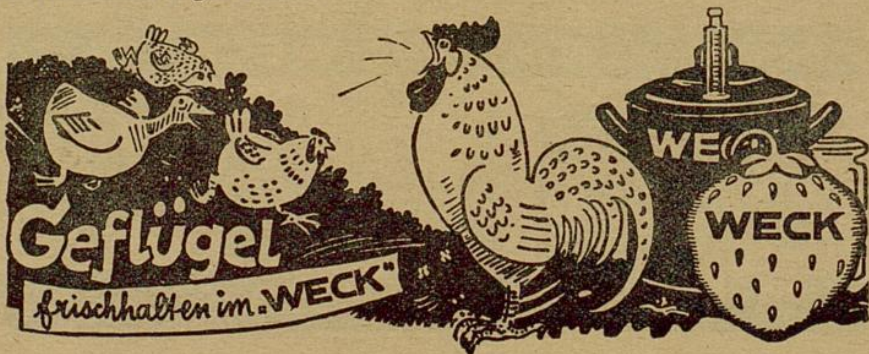
A. Reinigen der Gläser, Deckel und Gummiringe.

Während oder bevor man die Nahrungsmittel vorbereitet, reinigt man mit einer Bürste die Gläser in heißer Soda-Lösung, spült sie mit kaltem Wasser nach und läßt sie auslaufen. Besonders sorgfältig müssen die Glasränder und Deckel gereinigt werden. Die Gläser mit einem Tuch auszutrocknen, ist nicht erforderlich, und die Ränder mit einem trockenen Tuch abzuwischen, durchaus verwerflich. Etwa an den Rändern zurückgebliebene Fasern des Tuches könnten, so klein sie sind, den Verschuß gefährden.

Die Gummiringe werden nach der angegebenen Anleitung ebenfalls in Soda-Lösung gewaschen. Sie sollen trocken aufgelegt werden.

B. Einfüllen in die Gläser.

Die Gläser schön zu füllen ist eine Kunst, die einige Übung erfordert. Der Inhalt darf nicht gepreßt werden, muß aber, damit der Raum des Glases ausgenutzt wird, ziemlich fest aufeinanderliegen. Dies erreicht man dadurch, daß man das Glas jedesmal, wenn man eine Lage eingefüllt hat, auf ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch aufstößt und zugleich mit dem Stößel Nr. 40 den Inhalt festhält. Man hält das Glas hierbei schräg, so daß der Stoß auf den starken Bodenrand trifft, und wendet es im Kreis, damit der Inhalt sich an jeder Stelle des Glases fest auflegt. Beim Einfüllen leisten auch der Löffel Nr. 47 und der Trichter Nr. 48 gute Dienste.



Obst und Gemüse füllt man bis zum Rande des Glases, Fleisch und Fleischspeisen bis zu etwa drei Vierteln, Puddings und Kuchen bis etwa zur Hälfte der Glashöhe ein. Obst und Gemüse dürfen deshalb bis zum Rand des Glases reichen, weil sie unter der Einwirkung der Hitze zusammenfallen und dann einen geringeren Raum einnehmen. Hat man sie nicht hoch genug eingefüllt, dann bleibt ein unverhältnismäßig großer Teil des Glasraumes unausgenutzt.

Das Obst, das bekanntlich nicht vorgekocht wird, kommt kalt in die Gläser. Dagegen füllt man das gekochte oder mit Fett fertiggedünstete Gemüse und das gekochte, geschmorte oder gebratene Fleisch durchweg heiß ein. Auch Sulz und Mus füllt man heiß ein, läßt dann aber die Gläser, entgegen dem Verfahren bei anderen Nahrungsmitteln, kurze Zeit offen stehen, bis sich der Inhalt ein wenig abgekühlt hat und fest geworden ist. Andernfalls würde er leicht flüssig bleiben.

C. Einfüllen der Flüssigkeit.

Die Nahrungsmittel werden meist mit einer Flüssigkeit übergossen. Welche Flüssigkeiten im einzelnen Falle gewählt werden und wie sie beschaffen sein sollen, ist in den Anweisungen angegeben. Hier ist nur noch einmal zu betonen, daß der Zusatz der Flüssigkeit überhaupt lediglich der Verbesserung des Aussehens, der Zusatz bestimmter Flüssigkeiten der Verbesserung des Geschmackes dient, die Wahl deshalb auch vom Geschmack des einzelnen bestimmt wird.

Die Flüssigkeit soll heiß über den Inhalt in die Gläser gegossen werden, wobei das Glas zum Schutze gegen ein Zerspringen unbedingt auf ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch gestellt werden muß.

Die Flüssigkeit muß beim Obst etwa 1 cm, beim Gemüse etwa 2 cm unter dem Rande des Glases bleiben; bei Fleisch und Fleischspeisen darf sie nur bis zur halben Höhe des Glases stehen; der Braten braucht überhaupt nicht mit Brühe bedeckt zu sein. Man gibt beim Fleisch in der Regel nur die Flüssigkeit zu, die sich bei der Bereitung ergeben hat. Füllt man die Flüssigkeit höher als angegeben ein, dann läuft man Gefahr, daß sie an den Gummiring gelangt, weil sie beim Erhitzen steigt oder beim Einstellen der Gläser in den Halter geschüttelt wird. Einige Flüssigkeiten, wie die klebrige Zuckerlösung oder fetthaltige, gallertartige Brühen, halten dann den Ring am Glase fest. Dieser scheinbare Verschuß löst sich aber bald. Ein dauernder Verschuß wird überhaupt nicht erzielt, denn die Flüssigkeit zwischen Ring und Glas wirkt ebenso wie eine Unebenheit der Ränder: die Außenluft hat Zutritt zu dem Glasinhalt und hebt den scheinbar hergestellten Verschuß bald auf. Um zu verhüten, daß beim Einfüllen Tropfen auf den Rand fallen oder Sprünge am Glasrand durch heiße Tropfen entstehen, benutze man den Trichter Nr. 48. Nach dem Füllen wischt man die Ränder mit einem feuchten, nicht fasernden Tuche sorgfältig ab, reibt sie aber nicht trocken.

D. Befestigen der Gläser auf dem Gläserhalter.

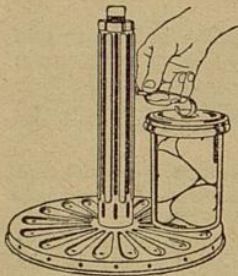
Die vorschriftsmäßig gefüllten, mit Ring und Deckel versehenen Gläser werden im Gläserhalter befestigt. Man führt die Klauen der Federn in die Schlitzte ein, indem man





die Federn quer hält, dreht diese darauf so, daß ihr rund gebogenes Ende nach unten kommt; dann schiebt man die Gläser unter die Federn, so daß deren Ende jedesmal ungefähr auf der Mitte eines Glasdeckels ruht. Das erreicht man dadurch, daß man das Glas erforderlichenfalls näher an die Säule des Gläserhalters stellt oder von dieser abrückt. Wenn ein Glas nicht genau einem Schlitz gegenübersteht, dann dreht man die Feder um das Niet unmittelbar an der Klaue.

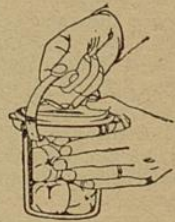
Die Feder drückt man auf den Deckel nieder, indem man sie in unmittelbarer Nähe der Säule an der Klaue anfaßt. Der Federdruck muß mäßig stark auf dem Glasdeckel lasten. Er muß verhindern, daß etwa innerhalb des Topfes über dem Deckel stehendes Wasser in das Glasinnere eindringt, und auch andererseits gestatten, daß durch den beim Erhitzen in den Gläsern entstehenden Druck der Deckel ein wenig gehoben werden und die Luft entweichen kann. Es ist besonders vor einem zu starken Anspannen der Federn zu warnen.



Sie verlieren dadurch vorzeitig ihre Spannkraft. Zudem bei überstarkem Federdruck entsteht während des Kochens in dem Glase eine große Spannung; da infolgedessen nicht genug Luft entweichen kann, wird ein ungenügender Verschluss erzielt.

Auch können die Gläser durch zu starke Spannung im Innern zerspringen. Schon lange Zeit benutzte und im Gebrauch erschlaffte Federn müssen stärker angedrückt werden, so daß der gerade Teil gegen die Säule hin abfällt. Zu schwach gewordene Federn müssen unbedingt vom Gebrauch ausgeschlossen werden.

Wenn man ein Glas anstatt im Gläserhalter mit dem Bügel verschließt, setzt man diesen mit einem Ende an irgendeiner Stelle unter dem Glasrand an und drückt auf die Mitte, bis das andere Ende dem ersten gegenüber unter dem Rand einspringt. Zu schwach gewordene Bügel sucht man dadurch zu straffen, daß man sie zusammenbiegt. Gelingt dies nicht, dann müssen sie durch neue ersetzt werden. Bei Benutzung der Bügel darf man nie aus dem Auge verlieren, daß die Gläser nicht unmittelbar auf den Boden des Topfes gestellt werden dürfen, sondern durch eine Unterlage, das Schutzkörbchen oder die Topfeinlage, gegen die unmittelbare und darum zu starke Einwirkung des Feuers geschützt werden müssen. Die Bodenplatte des Gläserhalters vertritt die Topfeinlage.



E. Einstellen des Gläserhalters in den Topf.

Während man die Gläser für die Frischhaltung vorbereitet, wärmt man im Einkochtopf bereits Wasser vor. Nun stellt man den Gläserhalter mit den Gläsern in den Topf und führt durch die Öffnung des Deckels das Thermometer ein. Es ist zu beachten, daß das Wasser im Topfe ungefähr die gleiche Wärme haben muß wie die Gläser und deren Inhalt. Sonst besteht die Gefahr, daß die Gläser zerspringen. Kleinere Wärmeunterschiede schaden natürlich nicht. Falsch ist es, um Zeit zu sparen, die Gläser in heißes Wasser zu stellen, denn die Wärme des Wassers im Topf überträgt sich auf den Gläserinhalt erst nach längerer Einwirkung. Diese ergibt sich ohne weiteres, wenn das Wasser im Topf erst dann auf die vorgeschriebene Höhe gebracht wird, wenn es bereits die Gläser umgibt und deren Inhalt schon durchwärmt hat. Das Wasser im Topf soll etwa so hoch stehen, wie der Inhalt reicht.

Das Wasserbad ist sicherer und zuverlässiger als das Dampfbad, weil das heiße Wasser die Hitze gleichmäßiger an die Gläser abgibt. Vielfach hat man auch gute Erfahrungen gemacht, wenn man nur so viel Wasser in den Topf gegossen hat, daß das Thermometer wenigstens auch am Schluß der Einkochzeit noch in das Wasser reicht.

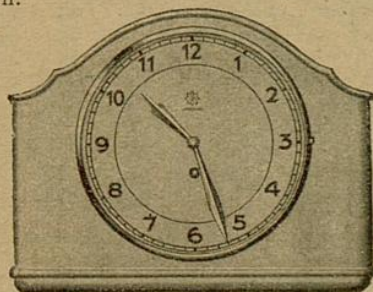


Der Topf soll während der Erhitzung nicht unmittelbar auf dem offenen Feuer, sondern auf der Herdplatte stehen. Das Wasser soll nicht brodeln und wallen, sondern nur ziehen. Andernfalls könnten größere Hitzeunterschiede in den tieferen und höheren Lagen des Wassers entstehen und die Gläser zum Zerspringen bringen. Auch wird der Inhalt zu schnell erhitzt. Das hat viele Nachteile im Gefolge. Die Flüssigkeit in den Gläsern gerät in Wallung, kocht aus und geht verloren; sie gelangt an die Gummiringe, wodurch diese unsauber und wellig werden können; der Verschluss der Gläser ist also in Frage gestellt. Durch zu schnelles Erhitzen platzen leicht die Früchte, sie werden unansehnlich, verlieren Saft und damit Wohlgeschmack und Nährkraft. Endlich verhindert ein zu schnelles Erhitzen, daß der ganze Glasinhalt gründlich durchhitzt wird; dann können Bakterien am Leben bleiben. Beim Erhitzen auf einem Gasherd findet das Gesagte keine Anwendung. Die große Flamme ist, wenn sie kleingestellt werden kann, auch bei Verwendung des kleinen Einkochtopfes nicht zu stark, selbst dann nicht, wenn in den Anweisungen ein „langames Erhitzen“ vorgeschrieben ist.

Die Höhe des Hitzegrades im Wasser des Topfes wird durch das Thermometer nachgewiesen. Ist die in der Anweisung vorgeschriebene Hitze erreicht, dann beginnt die Erhitzungsdauer. Es ist durchaus unrichtig, anzunehmen, daß diese schon beginne, wenn man die Gläser in den Topf gestellt hat. Die Vorschrift zum Beispiel, daß 20 Minuten bei 80 Grad zu erhitzen sei, bedeutet also: man erhitzt das Wasser im Topf auf 80 Grad und hält es 20 Minuten auf dieser Höhe. Die Anweisungen besagen auch jedesmal ausdrücklich, daß soundso lange bei dem und dem Grade zu erhitzen sei. Sobald die erforderliche Hitze erreicht ist, kommt es darauf an, sie zu erhalten. Übersteigt sie später die vorgeschriebene Höhe, dann verliert der Inhalt der Gläser an Aussehen und Geschmack; sinkt sie erheblich, dann werden die Bakterien nicht getötet, und es wird kein Verschluss erzielt. Es ist nicht schwer, die erreichte Hitze festzuhalten. Der Topf ist während des Erhitzens sorgfältig verschlossen zu halten; sonst ist es nicht möglich, die erreichte Hitze beizubehalten.

Erhitzungsdauer und Gradhöhe sind für die einzelnen Nahrungsmittel sehr verschieden. Die in den Anweisungen gegebenen Vorschriften, die auf sehr sorgfältigen, oft nachgeprüften Versuchen beruhen, sind genau zu beachten. Die Einkochzeiten können zuverlässig eingehalten werden, wenn Sie eine Junghans-Küchenuhr benutzen. Noch zweckmäßiger ist aber eine Eindünstuhr mit automatischem Glockensignal, das je nach der Dauer der Einkochzeit einstellbar ist. Diese Eindünstuhr wird auch von Junghans hergestellt und ist durch Uhren-Fachgeschäfte zu beziehen.

Daraus, daß die Erhitzungsvorschriften streng innegehalten werden müssen, aber für die einzelnen Nahrungsmittel und bei Benutzung verschieden großer Gläser verschieden sind, folgt, daß man nicht verschiedene Nahrungsmittel oder dieselben Nahrungsmittel in wesentlich verschieden großen Gläsern gleichzeitig erhitzen kann.



Küchenuhr Marke Junghans

Neuerdings kocht man auch ein ohne Wasserbad in den Backröhren von Grude-, Gas- und elektrischen Herden und bei den beiden letzten auch auf der Kochplatte. Die Gläser Marke WECK halten diese stärkere Erhitzung sehr gut aus: Bestimmte allgemeingültige Vorschriften über Gradhöhe und Erhitzungszeit lassen sich allerdings nicht geben, weil die Heizwirkungen und Einstellvorrichtungen bei den verschiedenen Herden verschieden sind. Deshalb richte man sich nach den Vorschriften, die mit den



Herden geliefert werden. Zum Schutze der Ringe sollte man aber wenigstens eine Schale mit Wasser in den Heizraum stellen.

Sobald der Frischhaltungsvorgang beendet, d. h. der Inhalt der Gläser die vorgeschriebene Zeit bei dem vorgeschriebenen Grad erhitzt worden ist, hebt man den Gläserhalter mit den Gläsern aus dem Topfe. Man stellt ihn an einen zugfreien Ort und nicht unmittelbar auf einen kalten, etwa mit Steinfliesen bedeckten Boden. Unter der Einwirkung der Zugluft sowohl wie derjenigen der Kälte des Bodens würden die Gläser ungleichmäßig erkalten und könnten leicht zerspringen. Es ist falsch, die Gläser im Wasser des Topfes erkalten zu lassen, denn da dieses seine Hitze noch längere Zeit beibehält, würden die Nahrungsmittel zu lange erhitzt und unansehnlich werden, die Früchte platzen und Saft und Farbe verlieren. Die Gläser bleiben im Halter unter Federdruck oder, wenn unter Benutzung der Bügel erhitzt worden ist, unter deren Druck stehen, bis sie erkaltet sind. Erst dann ist der Verschluss hergestellt, denn erst dann sind der Inhalt und die geringe Menge der im Glase zurückgebliebenen Luft erkaltet, haben sich infolgedessen zusammengezogen, und erst dann übt die äußere Luft einen genügend großen Überdruck aus, um den Deckel niederhalten zu können. Von den erkalteten Gläsern nimmt man vorsichtig Feder oder Bügel ab und ebenso vorsichtig die Gläser, ohne sie hin und her zu schwenken, aus dem Gläserhalter. Wenn man Federn oder Bügel abgenommen hat, prüft man, ob der Deckel fest anliegt, indem man ihn mit den Fingern zur Seite zu schieben versucht. Gelingt das, dann ist entweder beim Frischhalten ein Fehler begangen worden oder aber Glas, Gummi oder Deckel haben einen Mangel gehabt. Findet man, daß eines der Geräte fehlerhaft ist, dann ersetzt man es durch ein neues und wiederholt die Erhitzung.

Vorbereitung der Nahrungsmittel.

Alle Nahrungsmittel, also Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch usw., können in gleich einfacher Weise und mit gleich gutem Erfolg frisch gehalten werden.

Die Voraussetzung ist, daß nicht nur die verwendeten Geräte von bester Beschaffenheit, sondern daß auch die Nahrungsmittel durchaus einwandfrei und erstklassig sind. Wer die



Nahrungsmittel kaufen muß, lasse sich die Gewähr geben, daß sie tadellos frisch und gut gewachsen sind und daß keine allzu starke Düngung erfolgt ist. Gehackter, lockerer Boden ist der Kernpunkt ertragreicher Bodenwirtschaft. Stets lockerer Boden mit Original-Wolf-Geräten während der ganzen Wachstumszeit und sachgemäße Unkrautbekämpfung fördern das Wachstum und steigern die Zartheit der Gewebe und vor allem die Schmackhaftigkeit von Gemüse und Obst. Man zieht die Wolf-Geräte mühelos durch den Boden, ohne jegliche Anstrengung und leistet dafür fünfmal soviel. Infolgedessen kann man den Boden öfters hacken, was sich dann im Ertrag auswirkt. Die Monatsschrift „Der Wolf“ sagt Wichtiges über die richtige Bodenbearbeitung, Unkrautbekämpfung und Pflanzenpflege. Probenummer kostenlos durch die Wolf-Geräte-Fabrik G.m.b.H., Betzdorf-Sieg. Obst soll reif, aber nicht überreif oder gar angefault sein. Unansehnliches oder gesprungenes, aber im übrigen einwandfreies Obst eignet sich nur noch zur Saftgewinnung. Das Obst wird roh in die Gläser gefüllt. Man lasse Obst nie zu lange und in dichten Haufen stehen, ehe man es verarbeitet.

Dann haben Sie die Gläser Weltmarke „WECK“, die Gewähr für durchaus zuverlässiges Arbeiten beim Einkochen bieten. Vertrauen Sie deshalb Ihr Einkochgut „WECK“ an! Prospekte gratis!

WECK noch nie so billig!
J. WECK & CO. Öflingen (Baden)

Immer auf die Erdbeer-marke „WECK“ achten!



Gemüse soll ohne starke Düngung flott gewachsen und durchaus gesund und frisch sein. Fäkalien oder Jauche, in der letzten Zeit des Wachstums gegeben, machen das Gemüse unbrauchbar. Auch zu einseitige und zu reichliche Gaben künstlicher Düngemittel sind zu verwerfen. Das Gemüse wird nach den Angaben bei den einzelnen Anweisungen vorbereitet und in die Gläser gefüllt. Man koche niemals unnötigerweise Gemüse in reichlich Wasser, weil dann die wertvollsten Nährstoffe im weggeegossenen Wasser verlorengehen.

Wer aber die Gemüse dämpfen will, der möge darauf achten, daß alle, auch die in der Mitte der Gemüsemenge liegenden Teile genügend gar werden. Man richte sich nicht nach gewissen Zeitvorschriften, sondern prüfe mit den Fingern die in der Mitte liegenden Teile, ob sie gar genug sind. Sie müssen gar, aber noch nicht tischfertig weich sein. Zum Dämpfen sehr geeignet ist der Saftgewinner WECK Nr. 48 C.

Gemüse darf nie lange in großen Mengen und dichten Haufen oder gar in Säcken oder Körben stehen, zumal nicht während heißer oder gewitterschwüler Zeit. Man breite es in kühlen Räumen luftig aus und verarbeite es möglichst bald und schnell.

Fleisch soll ebenfalls durchaus frisch sein und von gesunden Tieren stammen.

Es muß genügend abgehangen haben. Bei Notschlachtungen zeigen sich die Vorteile des Einkochens in Gläsern Marke WECK ganz besonders. Solches Fleisch soll aber je nach der Ursache der Notschlachtung und der Beschaffenheit des Fleisches wie auch nach der Jahreszeit nicht zu lange in Gläsern aufbewahrt werden. Wild darf keinen Hautgout haben. Milch muß von gesunden Tieren stammen und durchaus frisch sein. Näheres über diese Fragen wolle man in den Einkochbüchern „WECK, Koche auf Vorrat“, Band I und II nachlesen.

Was die Hausfrau nicht soll!

1. Gläser oder Deckel mit gesprungenen oder ausgesplitterten Rändern oder mit Spuren alter Ringe soll man nicht verwenden. Sie ergeben keinen festen Verschuß. Anhaftende Gummireste muß man in Sodalösung einweichen und mit einer Bürste entfernen; geht das nicht, dann muß man sie mit einem feinen Bimsstein vorsichtig abreiben.
2. Die Gläser Marke WECK soll man nicht mit scharfen Gegenständen öffnen. Meist werden außer dem Gummiring Deckel und Glasrand verletzt und alles unbrauchbar. Die Ansätze an den Ringen gestatten ein bequemes Öffnen der Gläser. Man faßt sie recht breit mit Daumen und Zeigefinger und zieht sie seitwärts zwischen Deckel- und Glasrand heraus, wobei man mit der einen Hand über den Deckel faßt, damit dieser nicht abrutscht.
3. Die Gummiringe Marke WECK soll man nicht mit Gelatine oder Eiweiß bestreichen! Beide kleben den Deckel auf (Scheinverschluß). Feuchtigkeit löst den Verschluß. Die Klebmassen sind meist nicht an allen Stellen gleichmäßig aufgetragen. Es dringt Luft ins Glas ein, und der Inhalt verdirbt.
4. Die Gummiringe Marke WECK soll man nicht an zugigen oder warmen Orten (am Herd, an der Sonne) oder hangend aufbewahren! Sie werden trocken, rissig und brüchig und dadurch unbrauchbar.



Flüß im neuen Saft

in Konservengläsern Marke WECK ist etwas Köstliches. Die wertvollen Nährstoffe bleiben erhalten. Leichtes, schnelles, sauberes und dazu äußerst billiges Arbeiten mit dem Großküchentopf WECK, der 23 Gläser mit 1 Ltr. Inhalt auf einmal faßt. Obst, Gemüse und Fleisch werden roh in die Gläser Marke WECK gefüllt. Das spart Zeit, Arbeit und Heizstoffe. • Rezepte unentgeltlich. I. WECK & Co., OFLINGEN (Baden)

Immer Thermometer Marke „WECK“ verwenden!

5. Flüssigkeiten soll man nicht zu hoch, höchstens bis fingerbreit unter dem Glasrand, Wurstmassen nur bis zu der in den Anweisungen vorgeschriebenen Höhe einfüllen! Der Inhalt kann auskochen und das würde die unter 3 beschriebenen Folgen herbeiführen.
6. Die Feder soll nicht zu straff oder zu schwach gespannt sein! Der Deckel darf nur sehr wenig nachgeben, wenn man ihn zu heben versucht, nachdem das Glas regelrecht eingespannt ist. Ist der Federdruck zu schwach, so dringt beim Erkalten Luft ins Glas Marke WECK, und der Verschuß kommt nicht zustande; ist er zu stark, dann kann die Luft nicht aus dem Glase entweichen, ja das Glas kann sogar beim Erhitzen platzen. Federn und Bügel, die nicht mehr genügend Spannkraft haben, müssen ersetzt werden.
7. Ein schlechtes Thermometer soll man nicht verwenden! Das Thermometer muß von Zeit zu Zeit geprüft werden, die Quecksilbersäule muß regelmäßig und stetig, nicht ruckweise steigen. Näheres hierüber siehe Einkochlehrbuch „WECK, Koche auf Vorrat“, Band I, Seite 33 und 34. Man bewahre das Thermometer niemals liegend, sondern stets hangend auf! Wenn das Thermometer nicht in Ordnung ist, schließen die Gläser nicht, und der Inhalt verdirbt. Kaufen Sie WECK-Thermometer!
8. Man soll nicht zu stark oder zu plötzlich erhitzen! Das Wasser im Topf darf nicht wallen und brodeln, sondern soll nur ziehen, andernfalls kocht leicht etwas von der Flüssigkeit im Glase Marke WECK aus. Diese reißt manchmal kleine Teile vom Inhalt mit, die sich zwischen Deckel und Gummiring festsetzen und den Verschuß unmöglich machen.
Das Auskochen von Fett ist besonders nachteilig, weil das Fett die Ringe aufweicht und diese sich infolgedessen weiten und wellig werden. Es ist deshalb auch gefährlich, weil das Glas durch die Fettschicht nur zugeklebt sein kann, also nur ein Scheinverschuß vorliegen kann.
9. Man soll die Einkochzeiten nicht abkürzen und die Hitzegrade genau einhalten! Der Inhalt würde andernfalls nicht genügend durchhitzt und deshalb nicht steril. Wenn die Hitzegrade zu hoch sind, kann leicht vom Inhalt etwas auskochen. Folgen siehe unter 3 und 8!
10. Die Konserven sollen nicht im Wasserbad erkalten! Abgesehen davon, daß dies höchst unwirtschaftlich ist, weil man den Topf nicht frei bekommt, also nicht einen zweiten Gläserhalter hinstellen und weiter einkochen kann, ist es auch sehr nachteilig, ja es gefährdet die Haltbarkeit der Dauerspeisen. Es ist häufig die Ursache dafür, daß der Inhalt zu weich wird, daß die Früchte platzen und steigen oder sich übermäßig stark verfärben, und daß Gemüse und Fleisch sauer werden.

In allem richte man sich nach den Vorschriften der Einkochbücher „WECK, Koche auf Vorrat“!

