

Einkocherfahrungen von Andreas Siemoneit, Berlin

Aus eigenem Erleben sowie verschiedenen Quellen

Rezepte

- Man kann grob drei Arten von Rezepten unterscheiden: Gekochte Gerichte (Eintöpfe, Pastasaucen, Chutneys ...), roh eingekochte Gemüse und Früchte (Gewürzgurken, Kompotte, Gemüse im Glas ...) sowie Marmeladen/Gelees. Diese Einteilung ist nicht strikt, es gibt Übergänge. Auf Marmeladen/Gelees gehe ich am Ende nur kurz ein.
- Gekochte Gerichte müssen vor dem Einkochen fertig gekocht sein und werden dann erst in die Gläser gefüllt. Sie können nicht beim Einkochen „zuende garen“ – das machen sie nicht.
- Die Gerichte dürfen nicht mit Mehl oder anderen Bindemitteln (Stärke) zubereitet sein, da es später sauer wird und den Inhalt des Glases verdirbt. Vorsicht auch mit Brotkrümeln, Semmelmehl oder Grützwürsten! Ebenso taugen Milchprodukte (Sahne etc.) als Inhaltsstoffe nicht. Mit Graupen hingegen habe ich keine schlechten Erfahrungen gemacht. Wer die Zutatenlisten üblicher kommerzieller Eintopf-Konserven studiert, wird Anregungen erhalten, was funktionieren kann.
- Wer eiweißreiche Lebensmittel wie **Pilze** oder **Hülsenfrüchte** einweckt, sollte den Einkochvorgang nach 48 Stunden wiederholen. Der Grund: Manche Keime bilden zur Fortpflanzung Sporen, die sich von Eiweiß ernähren und auch große Hitze gut vertragen. Zwei Tage nach dem ersten Einkochvorgang haben sich die Sporen zu Mikroorganismen entwickelt, die nun hitzeempfindlich sind. Das zweite Einkochen tötet sie ab und macht das Einweckgut lange haltbar. Die Klammern von Weckgläsern sollten an den zwei Tagen auf dem Glas bleiben.
- Gerichte mit viel Tomate sind mir noch nie im Regal schlecht geworden. Tomate enthält Säure, die konserviert, das ist eine sichere Sache. Gerichte mit Hülsenfrüchten und manche andere Eintöpfe sind mir gelegentlich im Regal schlecht geworden.

Alternative zum Einkochen („Einkochen für Arme“)

- Wenn man frisch gekochtes Essen **richtig heiß** in saubere Schraubgläser oder andere dicht schließende Behälter füllt und diese einigermaßen zügig herunterkühlt (siehe weiter unten), dann hält sich der Inhalt im Kühlschrank bis zu mehreren Wochen. Grund: Heißes Essen ist praktisch keimfrei, und wenn man weiterhin Keimen von außen den Zutritt verwehrt, ist der Verderb sehr langsam. Der Trick ist der Deckel – ein Schraubglas ist ein geschlossenes System. Außerdem ist der Kühlschrank kalt und dunkel.
- Nach dem ersten Öffnen des Glases geht der Vorteil natürlich verloren, dann geht es schneller mit dem Verderb.
- Am besten geht das mit Suppen und Eintöpfen, weil dort wenig Luft „im Gericht“ ist. Die Gläser möglichst voll machen, zuschrauben und dann einige Mal schütteln – das verteilt die Restluft und heizt sie noch einmal auf. Auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.
- „Luftige Gerichte“ (Nudelpfannen, Reis oder ähnliches) halten nicht so lange, bei großer Sauberkeit und etwas Glück bis zu einer Woche, bei Fleisch/Fisch aber immer kritisch sein.
- Wichtig ist das kochend heiße Einfüllen. Je abgekühlter das Essen beim Einfüllen ist, desto weniger Erwartungen darf man an die Haltbarkeitsdauer haben. Ganz schlecht und strikt zu vermeiden ist jedes Aufbewahren von Essen im kritischen Temperaturbereich zwischen 10 und 40 °C – dort fühlen sich alle Arten von Keimen besonders wohl. Das „Über-Nacht-auf-dem-Herd-stehen-lassen“ ist so ein Fall.
- Ich verwende diese Methode durchaus nicht nur für Reste, sondern auch für gezielt gekochte Mengen von 6 oder 8 Gläsern, die ich dann im Laufe von zwei Wochen oder so wegfuttere.

Vorbereitung des Einkochens

- Wenn man Gläser lagern will, so müssen sie trocken und staubfrei lagern (umgedreht in einem sauberen Regal oder in Kartons, ohne Schraubdeckel, damit die Luft nicht eingesperrt ist).
- Gebrauchte Einkochringe kritisch prüfen: Zum Test kräftig dehnen und die Oberfläche beobachten. Außerdem mal flach auf eine glatte Oberfläche legen. Wenn sie **alt und rissig** oder zu stark **verzogen** sind, taugen sie nicht mehr. Beim Neukauf auf Markenqualität achten (z. B. Weck). Billiges Gummi riecht und schmeckt man später.
- Die Gläser müssen vor dem Einfüllen **ABSOLUT SAUBER** sein. Die wahre Bedeutung dieses Satzes ist mir erst mit einiger Einkocherfahrung klar geworden:
 - **Anfangs** dachte ich, die Empfehlung, die Gläser immer vorher heiß auszuspülen, stamme aus alten Zeiten, als die Gläser in den staubigen und feuchten Kellern alter Häuser aufbewahrt wurden. Ich spülte alle Gläser nach Gebrauch in der Spülmaschine und lagerte sie trocken und staubfrei in einem Regal. Von dort verwendete ich sie direkt ohne weiteres Spülen. Das ging meistens gut, aber ich hatte neben (wenigen) Totalausfällen immer wieder Gläser, deren Inhalt einen merkwürdigen säuerlichen Beigeschmack hatte. Andere Gläser der gleichen Charge hatten das nicht. Irgendwann kam ich darauf, dass es dann wohl doch am einzelnen Glas liegen müsse.
 - **Heute** weiß ich, dass man alle Gläser UNMITTELBAR vor dem Einkochen tatsächlich noch einmal heiß ausspülen MUSS, auch wenn sie nur kurze Zeit herumgestanden haben. Keime aus der Luft lagern sich – mal mehr, mal weniger – auf den Glasoberflächen ab. Deren Sporen sind teilweise hitzeresistent und beginnen nach dem Einkochen dank der guten „Fütterung“ durch das Einkochgut zu keimen.
 - Für das **Spülen** habe ich eine saubere Geschirrbürste reserviert, die ich nur für diesen Zweck verwende. Die grundsätzlich sauberen Gläser aus dem Regal bürste ich in heißem Wasser mit einigen Spritzern Spüli noch einmal gründlich aus (Gummihandschuhe ersparen den Hitzeschmerz), spüle unter dem Wasserhahn kurz sauber nach und stelle die Gläser umgedreht zum Abtropfen auf ein sauberes Geschirrtuch oder ein sauberes Tablett. Nicht abtrocknen, das reibt wieder Keime auf die Oberflächen. Deckel (Glas wie Metall gleichermaßen) kann man nach dem Spülen auch in einer Schüssel mit heißem Wasser liegen lassen, um sie direkt von dort aufs Glas zu setzen.
 - Seitdem ich diesen Aufwand treibe, habe ich kaum mehr Probleme mit unangenehmem Beigeschmack gehabt und auch weniger Totalausfälle. Es lohnt sich also.
- Alle zu verwendenden Gummiringe unmittelbar vor Gebrauch kurz in Wasser mit einem Schuss Essig-Essenz oder ein wenig Zitronensäure auskochen. Dabei ein paar mehr Ringe als nötig vorsehen, falls man während des Einkochens doch noch mit dem einen oder anderen Ring Probleme hat (verzogen, rissig etc.).
- Gläser und Deckel auf Beschädigungen prüfen. Gläser können Abplatzer haben, Schraubdeckel müssen innen absolut kratzerfrei sein (also Vorsicht mit dem Scheuerschwamm). Blankes Metall wird rosten, was zur Leckage oder Geschmacksbeeinträchtigungen führen kann.
- Ich bin im Laufe der Zeit bezüglich Sauberkeit nicht lässiger, sondern kritischer geworden. Bei Marmeladen wärme ich die Gläser sorgfältiger vor als früher, und es stehen mehr Gerichte als früher auf meiner Liste des „zweimal Einkochens“, nicht nur Hülsenfrüchte, sondern alle klassischen Eintöpfe, die nicht bereits aufgrund ihrer Zutaten (z. B. viel Tomate) unkritisch erscheinen.

Kochen des Gerichtes

- Beim Kochen ist grundsätzlich nichts Besonderes zu beachten, außer den oben genannten Zutaten-Einschränkungen und der Tatsache, dass die Gerichte nicht zerkocht werden sollen.
- Es empfiehlt sich, Gerichte nicht „zwischenzulagern“, sondern unmittelbar nach der Zubereitung einzukochen, solange sie noch heiß sind. Das spart Energie, und man erreicht schneller die nötigen Sterilisier-Temperaturen. Außerdem ist es schwierig, größere Mengen zum Zwischenlagern zügig abzukühlen. Das ist aber notwendig, um ein zu langes Verharren im verderblichen Temperaturbereich zwischen 10 und 40 °C zu vermeiden.
- Wenn es sich nicht vermeiden lässt, den Einkochvorgang zu verschieben, dann sollte man das Einkochgut gleich fertig in die Einmachgläser füllen und diese möglichst schnell abkühlen: Erst Wasserbad (Wasser einmal wechseln), dann in den Kühlschrank. Im Winter kann man das Fensterbrett oder den Balkon nutzen, aber Vorsicht: Wenn es draußen wärmer ist als ca. 7 °C, können die Sachen auch dort nur vorkühlen und müssen dann in den Kühlschrank.

Einfüllen in Gläser

- Ohne einen Trichter mit sehr breitem Durchlass wird man wenig Freude haben. Es gibt im Haushaltswaren-Handel „Cocktail-Trichter“ oder „Marmeladen-Trichter“ aus Edelstahl. Die Firma Weck bietet so etwas aus Kunststoff an.
- Auf Sauberkeit des Glasrandes achten, da insbesondere ein fettiger oder zuckriger Rand die spätere Dichtheit beeinträchtigen kann. Wenn man gekleckert hat, mit einem sauberen Lappen oder einem Stück Küchenkrepp abwischen.
- Ich hatte mal ein Katzenhaar in einem Schraubdeckel auf dem Glasrand ... der Deckel hielt nicht dicht.
- Heiß einfüllen bis max. zwei oder drei cm unter den Glasrand. Bei kaltem Einfüllen noch die Ausdehnung während des Einkochens hinzurechnen. Meines Erachtens unbedingt vermeiden, dass während des Einkochens der Inhalt von unten gegen den Deckel drängt (siehe oben: fettiger oder zuckriger Rand). Die Firma Weck ist hier in ihren Empfehlungen sehr viel unkritischer.

Einige Worte zum Unterdruck

- Viele Menschen verbinden mit Unterdruck in einem Schraubglas automatisch eine lange Haltbarkeit – das ist allerdings ein Fehlschluss. Ein Unterdruck im Weck- oder Schraubglas ist kein Ziel an sich, sondern lediglich eine technische Unterstützung und ein Hinweiszeichen.
- **Unterstützung:** Der Unterdruck im Glas bestimmt wesentlich die Dichtheit des Deckels. Weckgläser mit Glasdeckel und Gummiring funktionieren gar nicht ohne Unterdruck, und auch der Deckel von Schraubgläsern hält besser dicht, wenn er vom Luftdruck fest auf den Glasrand gedrückt wird.
- **Hinweiszeichen:** Der Unterdruck ist ein sicheres Zeichen dafür, dass sich (noch) keine Fäulnisgase aufgrund von Verderb gebildet haben. Fehlender Unterdruck (Normaldruck) ist ein Warnhinweis, Überdruck ein sicheres Zeichen für verdorbenen Inhalt.
- Da ich bei meiner Handhabung immer einen hervorragenden Unterdruck erziele (auch bei Marmeladen und Gelees, die nicht noch einmal sterilisiert werden), ist für mich bereits ein schwacher Unterdruck (das merkt man beim Öffnen) ein Warnsignal ersten Ranges.

Glaswahl

- Schraubgläser sind etwas schwieriger zu handhaben als Weckgläser.

a) Weckgläser mit aufliegendem Glasdeckel

- Vorteil: Die Dichtheit des fertig eingekochten Glases ist offensichtlich, wenn man das Glas am Deckel anheben kann. Wenn der Inhalt schlecht wird, liegt der Deckel wegen der Fäulnisgase nur noch lose auf. Diese Prüfung kann auch der Unerfahrene vornehmen.
- Gummiring auf sauberen Sitz prüfen, wobei insbesondere mehrfach verwendete (gedehnte) Gummiringe nicht überall am inneren Absatz des Glasdeckels anliegen werden. Solange sie vom Deckel verlässlich auf den Rand gedrückt werden, ist das unkritisch. Sobald man jedoch Mühe hat, sie „unter den Deckel zu bringen“, sollte man sie wegwerfen, da sie dann beim Einkochen vermutlich auch wieder herausgedrückt werden.
- Bei Verwendung der modernen Weckgläser mit den kleinen Metallklammern drei Klammern verwenden (Weck empfiehlt nur zwei – reicht meines Erachtens nicht).

b) Schraubgläser mit Metalldeckel

- Vorteil: Billiger als Weckgläser, man kann Gurken- und Marmeladengläser recyceln, einfacher im Kühlschrank zu handhaben, wenn angebrochen.
- Die Schraubdeckel nach dem Einfüllen nicht fest aufschrauben, sondern so, dass sie gerade „Fuß fassen“. Dann hat die Luft während des Einkochvorganges noch Gelegenheit zu entweichen, beim Abkühlen wird jedoch (höchstwahrscheinlich) keine Luft von außen zurückströmen, das ergibt einen maximalen Unterdruck. Die Dichtheit wird nicht durch die Festigkeit des Anschraubens bewirkt, sondern durch den Unterdruck.
- Es gibt eine optimale Glasgröße für Schraubgläser, das ist die „720-ml-Klasse“ mit einem Deckel von 82 mm Durchmesser (Bezeichnung „TO 82“). Viele Gurken- und Gemüsegläser fallen darunter. Zwar steigt die Schließkraft mit der Glas- und Deckelgröße (Kraft = Druck x Fläche → mehr Fläche = mehr Schließkraft, größerer Inhalt = mehr Unterdruck), gleichzeitig wächst aber auch die Wahrscheinlichkeit, dass ein sehr großer Deckel irgendwo auf dem Rand durch das Gewinde nicht dicht angezogen wird und eine Lücke lässt, also nie wirklich dicht schließt. Bei sehr kleinen Gläsern wirkt die Materialspannung des Deckels dem Einwölben entgegen, dicht sind sie aber meistens trotzdem.
- Wenn man die Wahl hat, dann Deckel mit Clic-Clac-Effekt verwenden („Knackfrosch-Deckel“ mit konzentrischer Prägung, auch „Button“ genannt).
- Metalldeckel dürfen auf der Innenfläche keine Kratzer haben – blankes Metall wird rosten.
- Der Rand der Gläser ist nicht immer völlig eben. Normalerweise gleichen Deckel und Dichtung das mit ihrer Elastizität aus, der Deckel schmiegt sich mit seiner eingebauten Dichtung überall an den Glasrand dicht an. Wenn der Glasrand *zu* uneben ist, dann wird das den Deckel überfordern. Test: Das Glas kopfüber auf eine ebene Unterlage stellen. Wenn es dann sehr wackelt, kann man es eigentlich nur ausmustern. Mit recycelten Gurkengläsern o. ä. wird einem das selten passieren – sie haben die Prüfung im Handel schon einmal bestanden.

Es gibt zwei Philosophien für den eigentlichen Einkochvorgang

- Traditionelles Einkochen mit viel Wasser (Gläser stehen bis zu ihrer Füllhöhe im Wasser). Die Idee ist: Solange das Wasser kocht, hat es 100 °C, und wenn das Glas im Wasser steht, dann steht es in einer 100 °C heißen Umgebung. Der hohe Wasserstand gibt einem also die Sicherheit der notwendigen Temperatur überall im Topf (praktisch erreicht man übrigens kaum mehr als 98 °C, und dieser Wert steht auch in allen Sterilisiertabellen).
- Einkochen im Dampf mit wenig Wasser (eindeutig mein Favorit)
Spart Energie und Zeit, ist aber kritischer. Hier muss gewährleistet sein, dass überall im Topf die maximale Temperatur von 98 °C herrscht, obwohl nur am Boden kochendes Wasser ist. Spätestens hier braucht man ein Thermometer, welches durch den Deckel die

Innentemperatur misst – am besten direkt unterhalb des Deckels, wo es am kältesten ist. Und man muss den Topf gut mit Handtüchern oder ähnlichem umhüllen, sonst erreicht man die Temperatur nie. Achtung: Brandgefahr der Umhüllung auf Gasherden.

- In jedem Fall benötigt man zum Einkochen einen sehr großen Topf. Ideal sind Einkochtöpfe: Sie sind groß (ca. 40 l) und meist aus dünnem emailliertem Blech. Im Deckel haben sie ein Loch für das Thermometer. Grundsätzlich funktioniert aber auch jeder andere große Topf mit Deckel.

Einkochvorgang

- Beim Einstellen in den Topf sollten Gläser und Wasser nicht zu unterschiedliche Temperatur haben, um Glasbruch durch thermische Spannung zu vermeiden.
- Die Gläser nie direkt auf den Topfboden stellen, weil sie dann durch das kochende Wasser beständig nervtötend scheppern werden (und auch brechen können). Gut bewährt hat sich ein zugeschnittenes Lochblech aus Aluminium als Bodeneinlage (z. B. von modolor).
- Die Gläser dürfen nicht auf Knirsch eingestellt werden, da sie sich noch ausdehnen. Berühren dürfen sie sich.
- Man kann Gläser stapeln. Bei der 1. Philosophie muss dann das Wasser bis zum obersten Glas reichen, bei der 2. Philosophie ist es egal (der Dampf ist überall).
- Bei der 2. Philosophie verwende ich ca. 1,5 Liter Wasser. Diese Menge reicht aus, um über die Einkochdauer beständig Dampf sicherzustellen. Eine Zugabe von einigen Kristallen Zitronensäure (Messerspitze voll) ins Wasser vermeidet Kalkränder.
- Die Zeitmessung beginnt mit dem Erreichen der notwendigen Temperatur. Wenn die notwendige Temperatur 98 °C ist, dann siedet zu diesem Zeitpunkt der Inhalt des Glases (man sieht Bläschen am Glasrand aufsteigen).
- Sterilisiertabellen: Obst braucht niedrigere Temperaturen (75-90 °C) und kürzere Zeiten (20-35 min) als Gemüse und Fleisch (98 °C und 90-120 min). Kleine, schmale Gläser brauchen kürzere Zeiten als große, breite.
- Wenn ich die Gerichte frisch gekocht habe, noch heiß in Gläser fülle und einkoche, dann reichen mir in der Regel 60 min. bei 98 °C, auch bei Eintöpfen mit Fleisch.

Beenden des Einkochvorganges

- Energiezufuhr abstellen und die Umwicklung des Topfes entfernen, ohne den Topfdeckel zu öffnen. Ziel ist es, die Temperatur im Topf langsam sinken zu lassen bei möglichst steriler Atmosphäre im Topfinneren. Mir ist es schon passiert, dass bei plötzlicher Abkühlung (Öffnen des Deckels) die Gläser Luft gezogen haben. Die Luft kann aber wieder Keime enthalten. Der Glaseinhalt ist unmittelbar nach dem Einkochen noch heiß und ausgedehnt, so dass der Unterdruck praktisch null ist. Man muss den Gläsern die Chance geben, durch Abkühlen auf 80 °C oder weniger einen Unterdruck aufzubauen und damit
- ~~Nach 30~~ Minuten ist die Temperatur deutlich unter 80° C gesunken (zumindest bei „meinem“ Verfahren mit wenig Wasser im Topf). Man kann die Gläser dann aus dem Topf nehmen, abtrocknen und abkühlen lassen. Dabei kritisch und vor allem leise sein: Wenn man ein leises „Zirpen“ hört, weil Luft von außen in ein Glas eindringt, sollte man versuchen, dieses Glas zu identifizieren. Es wird dann nicht dauerhaft steril bleiben.
- Nach dem Herausnehmen verstärkt sich der Unterdruck durch Abkühlung schnell und lässt den Inhalt wieder deutlich siedend (besonders stark bei den Weckgläsern): Es steigen überall im Glas Bläschen empor. Das ist das Signal, dass der Deckel dicht ist.
- Bei den abgekühlten Schraubgläsern den Deckel kritisch prüfen: Er muss sich deutlich nach unten wölben und so den Unterdruck anzeigen. Im Zweifel Lineal auflegen und gegen Licht halten.
- Weckgläser, die Luft gezogen haben, und Schraubgläser, deren Deckel sich nicht zweifelsfrei nach unten wölbt: Ab in den Kühlschrank damit und demnächst verbrauchen. Sie sind

dort gut haltbar (der Inhalt war ja eben noch steril). Oder den Einkochvorgang wiederholen, sofern man klären konnte, warum der Deckel nicht dicht war (ggfs. Deckel wechseln).

Bestandspflege

- Ab und zu die Vorräte kontrollieren. Bei intakten Weckgläsern zeigt die Gummilasche tendenziell nach unten, der Deckel sitzt bombenfest. Bei Schraubgläsern muss sich der Deckel immer schön nach unten wölben.
- Verdorbene Gläser können nicht gerettet werden. Keine Chance. Lebensgefährliche Vergiftungsgefahr insbesondere bei Hülsenfrüchten, Pilzen und Fleisch!

Verzehr

- Kritisch bleiben: Der Inhalt eines Glases muss so appetitlich frisch sein wie vor dem Einkochen. Man muss beim Probieren denken: „Hmmm, köstlich, mehr davon!“ und nicht: „Na ja, wird schon gehen.“ Im Zweifel lieber verzichten, auch wenn es schwer fällt – verdorbenes Eiweiß (Hülsenfrüchte, Pilze, Fleisch) kann lebensgefährlich sein, alles andere zumindest sehr unangenehm.

Marmeladen, Gelees und Fruchtsoßen

- Marmeladen und Gelees werden nicht eingekocht, das würde dem Geliermittel (in der Regel Pektin) nicht bekommen, sie würden wieder flüssig. Sie müssen daher so heiß wie möglich am besten in vorgewärmte Gläser gefüllt werden. Die Haltbarkeit wird durch eine möglichst geringe Keimzahl und einen hohen Zuckergehalt erreicht – Zucker entzieht Wasser und erzeugt ein mikrobunfreundliches Umfeld.
- Der handelsübliche Gelierzucker (ich nehme 2:1) erfordert ein sprudelndes Kochen für drei Minuten. Danach halte ich die Marmeladenmasse auf kleiner Flamme weiter am Köcheln und fülle sie in frisch gespülte Schraubgläser, die ich unmittelbar vor dem Füllen noch einmal kurz in kochendes Wasser gelegt habe (auch hier sind wieder gute Gummihandschuhe von Vorteil). Nach dem Festschrauben des Deckels schüttele ich das Glas ein paar Mal, dadurch erhitzt sich die Restluft im Glas und wird fast steril. Zum Abkühlen auf den Deckel stellen, dadurch wird auch der Deckel noch einmal schön heiß.
- Die Empfehlung der Gelierzucker-Hersteller, nicht zu große Mengen auf einmal zu verarbeiten, ist gut und richtig. Pektin sollte man nicht zu lange der Hitze aussetzen, und kleine Mengen kann man schneller „durchschleusen“. Zwei bis drei Kilo kann man aber gut auf einmal verarbeiten, finde ich. Wenn man zu zweit ist, schafft man bis zu vier Kilo in einem Rutsch.
- Es gibt auch Geliermittel „pur“ (Gelfix von Dr. Oetker oder von Ruf), das man selbst mit Zucker mischen kann. Vorteilhaft, wenn man auch Fruchtsoßen machen will, die nicht so fest wie Marmelade sein sollen. Außerdem kann man den Zuckergehalt variieren. Diese Geliermittel enthalten in der Regel ein wenig Konservierungsmittel, um einen geringeren Zuckergehalt auszugleichen.
- Viele Rezepte vor allem für süße Früchte gewinnen durch Zusatz von Säure, welche eine geschmacklich interessante Spannung erzeugt – der „Coca-Cola-Effekt“ lässt grüßen. Man muss ein wenig experimentieren, ob man einfach nur Zitronensäure verwendet (aus der Apotheke, vorzugsweise kristallin anstatt Pulver) oder Zitronensaft oder ganze Zitronen (gegebenenfalls sogar Schale dünn geschält und den Rest der Zitrone in Scheiben).
- Wer regelmäßig Marmeladen, Gelees und Fruchtsoßen einkocht, sollte sich zu den einzelnen Chargen die Rezepte (Mengen an Frucht, Zucker, Geliermittel, weitere Zutaten) notieren und später auch die Zufriedenheit mit dem Ergebnis.

Ein paar Fotos:



Weckgläser in einem typischen Einkochtopf aus emaillierten Stahlblech. Am Boden kann man das Lochblech aus Aluminium erkennen.



Der Einkochtopf ist mit 14 Weckgläsern in 2 Etagen voll bestückt.



Der Topf hat einen Überzug aus Wollstoff erhalten. Das Thermometer steckt in einem Gummistopfen in einem entsprechenden Loch im Deckel und misst die Temperatur direkt unter dem Deckel, knapp über den Weckgläsern.



Nun ist auch der Deckel mit einem passenden Wollstoff abgedeckt, in dem sich ein Loch für das Thermometer befindet. Das Aufheizen kann beginnen. Um ein Anschmoren des Wollstoffes zu verhindern, ist der Rand des Wollstoffes am Topfboden zunächst einmal nach oben umgeschlagen.

Zum Schluss die Sterilisiertabelle aus dem Kochbuch „Das elektrische Kochen“ (36. Auflage 1976, Verlags- und Wirtschaftsgesellschaft der Elektrizitätswerke m.b.H., Frankfurt/Main):

Einkochgut	Gläser im Wasserbad		Temperatur ° Celsius
	enge Gläser Minuten	weite Gläser. Minuten	
Beerenobst			
Brombeeren	20	25	75
Erdbeeren	20	25	75
Heidelbeeren	25	30	80
Himbeeren	25	30	75
Johannisbeeren	20	25	90
Preiselbeeren	20	25	90
Stachelbeeren	25	30	75–90
Steinobst			
Aprikosen	25–30	30–35	75
Kirschen	30	35	80
Mirabellen	25	30	75
Pfirsiche	25–30	30–35	75
Pflaumen	25–30	30–35	90
Reineclauden	25	30	75
Kernobst			
Äpfel	22–25	25–30	80
Apfelmus	30	35	90
Birnen	25–30	30–45	90
Quitten	25	30	90
Verschiedenes			
Rhabarber	20	25	80
Mark und Mus	30	35	90
Saft	15	20	75
Gemüse			
Blumenkohl	90	110	98
Bohnen	90	110	98
Dicke Bohnen	60	90	98
Erbsen	90	120	98
Gurken	20	25	75
Karotten	60–90	90–120	98
Kohlrabi	90	110	98
Pilze	90	110	98
Rosenkohl	90	100–110	98
Sellerie	90	110	98
Spargel	90	110	98
Spinat	90	110	98
Tomaten	25	30	90
Tomatenmark	25	30	90
Rotkohl	90	110	98
Fleisch			
Fleisch, vorgekocht oder gebraten	90	90	98
Fleischbrühe	60	60	98
Wurst und Pasteten	90	90	98