

DIVERSE EINMACHGLÄSER



Nachstehend 12 goldene «Einmach-Regeln» für Bügelgläser:

1. Achten Sie auf peinlichste Sauberkeit.
2. Verwenden Sie nur frische, einwandfreie und unbeschädigte Gläser und Einkochringe.
3. Einkochringe bis zur Verwendung in kaltem Wasser lagern.
4. Beim Einfüllen von heissem Einmachgut die Gläser auf ein nasses Tuch stellen, um sie vor dem Springen zu schützen (bis max. 2 cm unter dem Glasrand füllen).
5. Gummiring und Deckel auflegen und mit Drahtbügel verschliessen.
6. Einkochgläser auf die Drahteinlage im Topf stellen. Die Gläser sollten weder sich gegenseitig noch die Topfwand berühren und mindestens zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedeckt sein.
7. Die Temperatur des Wasserbades muss bei Beginn des Einkochens immer der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen.
8. Die Einkochzeit beginnt, wenn das Thermometer die im jeweiligen Rezept vorgeschriebene Temperatur anzeigt.
9. Nach Ende der Einkochzeit die Gläser aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.
10. Nach dem Erkalten (nicht abschrecken!) mit Einkoch-Datum und Inhalt beschriften.
11. Der Lagerraum sollte kühl, aber nicht zu feucht und ohne direkte Sonneneinstrahlung sein.
12. Öffnen Sie die Gläser durch vorsichtigen Zug an der Gummilasche. Sollte diese abreißen, setzen Sie den Bügel wieder auf und stellen Sie das Glas umgekehrt einige Minuten in heisses Wasser.