

BITTE VORHER LESEN

.... Damit sparen Sie sich
Ärger und Ihr Gerät hält länger



Gebrauchsanleitung

für den

WECK-Automatik-Einkochtopf,

Edelstahl-WECK-Automatik-Einkochtopf

**Netzgeräte mit Anschlußkabel und Stecker 230 Volt
Wechselstrom,
Leistung 2000 Watt (emailliert und kunststoff) oder 1800 Watt
(Edelstahl)**

Emailtopf und Kunststofftopf : Ø 35,2 cm, Inhalt 29 Liter.

Edelstahltopf 18/10 : Ø 36 cm, Inhalt 30 Liter



Die Geräte entsprechen der EG-Richtlinie 89/336/EWG, sie haben
Funkschutz und elektromagnetische Verträglichkeit (EMV).

ACHTUNG: Bitte Seite 4 beachten für die Edelstahl Ausführung !!!

Zur allgemeinen Beachtung

Sollte Ihr Gerät einmal leer kochen, so verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Aber dann das Gerät gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Oberfläche beschädigt werden.

Beim erstmaligen Gebrauch des Geräts kann etwas Geruch entstehen, der sich aber schon nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts dieses mit ca. 6 Liter Wasser — Thermostat dabei auf Entsaften stellen — einmal etwa 5 Minuten auskochen.

**ACHTUNG: Gerät wird heiß, NIE IM HEIßEN ZUSTAND
TRANSPORTIEREN !!!**

Wichtige Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.
- Griffe sind nur für Transportzwecke in kalten und unbefülltem Zustand geeignet. Falls Sie den Topf doch transportieren in heißen und/oder befüllten Zustand, so laufen Sie das Risiko auf erheblichen (körperlichen) Schaden. Diese Schäden werden von uns abgelehnt.
- das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Geräte-Typschild anschließen (Schuko-Steckdose).
- Das Gerät keinesfalls in Betrieb nehmen wenn:
 - ➔ es sichtbare Schäden aufweist,
 - ➔ das Gerät hart heruntergefallen ist,
 - ➔ seine Zuleitung beschädigt ist.In den vorgenannten Fällen das Gerät von einem Elektro-Fachmann überprüfen lassen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Zuleitung des Geräts jeweils vollständig abwickeln.
- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters reinigen.
- Das Gerät bei Verwendung immer auf eine stabile Ebene und freie Fläche stellen.
- Das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte o.ä. abstellen und auch nicht in die Nähe von offenen Flammen.
- Vor dem Einschalten unbedingt Wasser einfüllen.
- Einkochtopf nicht überfüllen, höchstens bis 4 cm unterhalb des Topfrandes, da bei Überfüllung heißes Wasser herauspritzen kann.
- Anschlussleitung des Geräts nicht herunterhängen oder auf dem Boden schleifen lassen.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder auch bei evtl. Betriebsstörung unbedingt den Netzstecker herausziehen.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.
- Vorsicht! Das Gerät wird im Betrieb heiß, fassen Sie es deshalb nur an den Griffen an.
- Vorsicht! Bei Abnahme des Deckels besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf.
- Gerät nur im kalten Zustand transportieren.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Zweckentfremdung oder bei falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden wie beispielsweise
 - ➔ in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;

- ➔ in landwirtschaftlichen Anwesen;
- ➔ von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- ➔ in Frühstückspensionen.

- Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, so verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Aber dann das Gerät gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Oberfläche beschädigt werden.

Gebrauchsanleitung zum Einkochen in der Reihenfolge des Arbeitsablaufs

1. Aufstellen

können Sie das Gerät auf jede ebene Fläche, z.B. Fußboden, Hocker, Tisch (nur nicht auf eine heiße Herdplatte, weil sonst die Kunststofffüße verschmoren). Eine Unterlage braucht das Gerät nicht, weil sein Elektro-Unterteil aus Kunststoff so gut isoliert, dass nach unten kaum Wärme abstrahlt.

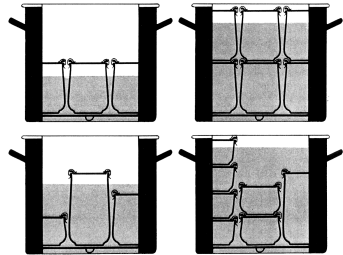
2. Einsetzen der Gläser

erfolgt auf einem Einlegerost. Er bewirkt die gute Zirkulation des Kochwassers unter und zwischen den Einkochgläsern und dadurch deren schnellere Erhitzung. Innendurchmesser des Topfes 353 mm und Innenhöhe 300 mm ermöglichen nicht nur eine Lage Einkochgläser in den Topf zu stellen, sondern je nach Höhe der Gläser zwei oder sogar drei Lagen übereinander energiesparend in einem einzigen Kochvorgang einzukochen.

3. Wassereinfüllhöhe

Ganz wichtig: Es kommt darauf an, wie viele Lagen Gläser Sie übereinanderstellen.

Es ist immer soviel Wasser in den Topf einzufüllen, dass die obere Schicht der Einkochgläser bzw bei unterschiedlich hohen Gläsern das höchste Glas zu 3/4 im Wasser steht.



Wenn die unteren bzw kleineren Gläser dabei ganz unter Wasser sind, macht das gar nichts aus, denn die Gläser sind während des Einkochvorgangs durch Einkochring und Federklammer so gut abgedichtet, dass kein Kochwasser von außen eindringen kann. Die richtige Wassereinfüllhöhe zeigt das Bild. Die Temperatur des im Topf eingefüllten Wassers muss übrigens immer etwa der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen, damit die Erhitzung gleichmäßig vor sich geht. Zu Gläsern mit kaltem Inhalt also kaltes Wasser einfüllen, zu Gläsern mit heißem Inhalt (z.B. wenn das Einkochgut vorgekocht wurde) entsprechend heißes Wasser.

4. Deckel aufsetzen

Der Deckel des Geräts aus lebensmittelgerechtem, kochfestem Kunststoff ist gewölbt. Es macht nichts aus, wenn hohe Einkochgläser etwas in die Wölbung des Deckels hineinragen, solange dieser noch gut rundum auf dem Edelstahlrand des Topfes aufliegt und kein Dampf entweichen kann. Beachten Sie aber gerade in diesem Fall Punkt 3 und füllen Sie genügend Wasser in den Topf bis zu 3/4 Höhe des obersten Glases.

5. Stecker einstecken,

womit das Gerät eingeschaltet wird (**achtgeben, der Stecker darf nicht nass sein!**) Wichtig: Stecker keinesfalls einstecken, bevor das Wasser im Topf eingefüllt ist, weil das Gerät Schaden nehmen kann, wenn es trocken aufgeheizt wird (Fehlbedienung). Ohne Bedeutung und nach kurzer Zeit verfliegen ist eine Geruchsentwicklung im elektrischen Unterteil beim erstmaligen Anheizen eines neuen Geräts.

6. Sehr wichtig:

Wann beginnt die Einkochzeit? Wie arbeitet der automatische Temperaturregler?
(Auf Seite 4 können Sie Ihren Typ bestimmen)

Ausführung Halbautomat (ohne Zeitschaltuhr)

Mit dem Drehknopf, der das Thermostat steuert, stellen Sie die im Einkochrezept vorgeschriebene Temperatur ein: Jetzt beginnt das Thermostat mit der Heiztätigkeit, als Zeichen dafür leuchtet die Kontrolllampe auf. Sobald das Thermostat die eingestellte Temperatur erreicht hat, unterbricht er automatisch die Heiztätigkeit des Geräts, wobei als Zeichen dafür die Kontrolllampe zum ersten Mal ausgeht.

Ab diesem Zeitpunkt, wenn die Kontrolllampe zum ersten Mal ausgeht, beginnt die im Rezept vorgeschriebene Einkochzeit. Denn die davor zum Aufheizen notwendige Zeitspanne zählt nicht mit!

Das Thermostat hält nun die eingestellte Temperatur indem er jedesmal, wenn diese leicht absinkt, automatisch wieder nachheizt. Dabei als Zeichen dafür jeweils die Kontrolllampe angeht. Das mehrfache An- und Ausgehen der Lampe während des Einkochvorgangs zeigt also an, daß der Thermostat arbeitet und die Temperatur auf der eingestellten Höhe hält.

Ausführung Vollautomat (mit Zeitschaltuhr)

Im Prinzip ist die Wirkung gleich wie oben beschrieben, nur Sie stellen die Temperatur und Zeit ein. Die Zeitschaltuhr läuft erst dann zurück, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. (Aufheizzeit wird also nicht mitgezählt).

Weil es ein automatischer Betrieb ist, leuchtet die Kontrolllampe immer bis die Zeit abgelaufen ist.

7. Regulierung der Kochtemperatur, die Entsafterstufe

Die Einkochtemperatur ist mit dem Drehknopf stufenlos regelbar. Die Skala des Geräts hat eine Einteilung von 30°C bis 90°C. Anstelle eines festen Punktes für 100°C ist mit breiter Markierung im Bereich „Kochen“ dargestellt. Ganz am Ende der Skala befindet sich zusätzlich noch die Stufe „Entsaften“. Diese Einstellung, bei der das Wasser ohne Unterbrechung sprudelnd kocht und dadurch intensiv Dampf entwickelt, brauchen Sie nur dann, wenn Sie Ihren Automateinkocher ergänzt mit dem WECK-Saftgewinner-

Einsatz zum Saftbereiten benutzen.

Wenn Sie aber z.B. Fleisch oder Gemüse einkochen wollen mit 100°C bzw. mit der Kochtemperatur, dann sollten Sie stark sprudelndes Kochen und intensive Dampfbildung vermeiden, weil dabei zuviel Kochwasser verdampft und auch mehr Energie verbraucht wird. Der sogenannte Kochpunkt des Wassers (das heißt die genaue Temperaturhöhe, bei der das Kochwasser anfängt zu wallen) ist abhängig von der Höhenlage Ihres Wohnorts und von dem jeweiligen Wetter bzw. Luftdruck. Die Einstellung dieses Kochpunkts können Sie leicht herausfinden wie folgt:

- Drehknopf im Uhrzeigersinn ganz nach rechts bis zum Ende der Markierung „Kochen“ drehen.
- Abwarten bis das Wasser sprudelnd kocht.
- Jetzt Drehknopf langsam auf der Markierung „Kochen“ nach links zurückdrehen bis zum Punkt andern man dem Regler schalten hört.

An diesem Einstellungspunkt schaltet sich dann die Heizung automatisch ein und aus. Das heißt, dass Thermostat hält die gewünschte Kochtemperatur, aber ohne das sprudelnde Dauerkochen und die starke Dampfbildung, die Sie nur zum Entsaften mit dem Entsafter-Zusatzgerät brauchen, nicht aber zum 100°C Einkochen von Gemüse und Fleisch.

8. Änderung der Temperatur

Ist auch nachträglich während des Heiz- / Kochvorgangs jederzeit möglich, falls Sie zunächst eine falsche Temperatur eingestellt haben. Sie stellen den Drehknopf einfach auf den gewünschten Wert vor oder zurück. Der Automat vollzieht dann selbsttätig die Umstellung, die Kontrolllampe geht entsprechend an oder aus.

9. Ende der Betriebszeit

Bevor Sie die Gläser herausnehmen, Stecker aus der Steckdose ziehen. Zum Herausnehmen der Gläser verwenden Sie den **WECK-Glasheber**, mit dem Sie einfach, ohne sich die Hände zu verbrühen, die heißen Gläser aus dem Einkochtopf herausnehmen, auch dann, wenn sie ganz eng stehen oder unter Wasser sind. Der Glasheber ist eine einmalige Anschaffung. Sie brauchen ihn dringend, Ihr Fachhändler führt ihn.

10. Entleeren des Kochwassers

aus dem Einkochtopf immer **erst dann, wenn das Wasser abgekühlt ist**. Sie schonen damit die Topf-Oberfläche, der trockene Hitze nicht gut tut.

Es ist empfehlenswert, die Gläser nach Ablauf der Kochzeit herauszunehmen, weil sie sonst im heißen Kochwasser, das sich nur langsam abkühlt, noch weiter garen.

11. Reinigung des Einkochtopfes

Vorsicht, niemals das gesamte Gerät ins Wasser tauchen, da sich in seinem Kunststoffunterbau die Elektro-Installation befindet, die nicht nass werden darf. Zuerst immer Stecker ziehen, dann Topf außen feucht abwischen, innen auswaschen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, damit die Oberfläche nicht zerkratzt wird. Bei kalkhaltigem Wasser setzt sich im Kessel und insbesondere auf dem Topfboden mit der Zeit eine Kalkschicht an, welche die Heizleistung bzw. Temperaturregelung beeinflussen kann. Eine abgelagerte Kalkschicht kann man leicht entfernen, indem man dem Wasser zum Säubern etwas Essig oder handelsüblichen Kalklöser beifügt und diese Lösung kurz aufkochen läßt. Anschließend den Topf aber gut ausspülen.

Nie mit Chemikalien reinigen, wegen Gefährdung der Gesundheit. Es bleiben immer Reste vom Chemikalien die dann später in Ihre Lebensmittel kommen können.

Ausführungen:

Allgemein

Griffe sind nur für Transportzwecke in kalten und unbefülltem Zustand geeignet. Falls Sie den Topf doch transportieren in heißen und/oder befüllten Zustand, so laufen Sie das Risiko auf erheblichen (körperlichen) Schaden. Diese Schäden werden von uns abgelehnt.

Temperaturbereich liegt zwischen 30°C und 100°C. Das heißt, wenn es kälter ist als 30°C, das Gerät sofort nach dem Einstecken der Stecker aufheizt, bis 30°C erreicht worden ist. **Einige Bemerkungen zu speziellen Ausführungen**

Halbautomat (WAT 14(A), 24(A), und 34(A)):

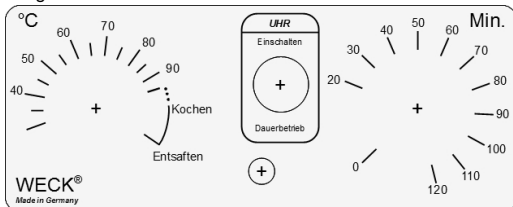
Bei dieser Ausführung schaltet das Gerät die Kontrollleuchte ein und aus beim Erreichen der Temperatur.
Der Regler ist also kein Ein/Ausschalter.

Edelstahl Weck-Automat (WAT 24(A) WAT 25(A):

- Beim ersten Gebrauch kann sich die Heizung abzeichnen im Topfboden. Das ist normal und beeinflusst die Wirkung nicht.

Zeitschaltuhr (Modelle WAT 15, 25 und 35 (A))

Um den Einkochvorgang gemäß Kochbuch oder Tabelle zu begrenzen, haben wir in das Gerät eine elektrische Synchron-Zeitschaltuhr eingebaut, die mit dem Schalter ein oder ausgeschaltet wird.



Diese Modelle haben zwei Betriebsarten:

1. Dauerbetriebstufe: Schalter nach unten auf Dauerbetrieb stellen und Uhr auf 20 min. stellen. Damit wird das Gerät dauerhaft eingeschaltet. In der Dauerbetriebstufe schaltet die Zeitschaltuhr nicht automatisch ab. Diese Schaltstellung benötigen Sie zum Entsaften, oder bei längeren Betriebsarten von mehr als 2 Stunden.
2. Automatik Stufe: Schalter auf einschalten und die Uhr auf gewünschte Zeit einstellen. Dazu den Drehknopf nach rechts im Uhrzeigersinn drehen.

Beim vollautomatischen Einkochen stellen Sie das Thermostat auf die entsprechende Temperatur gemäß Einkochtable. Den Drehknopf der Zeitschaltuhr stellen Sie auf die gewünschte Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, **die Kontrolllampe leuchtet bis zum Ende des Einkochvorgangs.**

Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die

Zeitschaltuhr automatisch in Betrieb gesetzt und läuft in der Zeit zurück. Nach Ablauf der Einkochzeit erlischt die Kontrolllampe.

Die Modelle mit Ablaufhahn

Diese sind identisch zu bedienen, zusätzlich können Sie jedoch Flüssigkeiten durch den Ablaufhahn entnehmen. Von Zeit zu Zeit muss der Hahn mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden.

Nie mit Chemikalien reinigen, wegen Gefährdung der Gesundheit. Es bleiben immer Reste vom Chemikalien, die dann später in Ihre Lebensmittel kommen können.

Garantiebedingungen

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland folgende Bedingungen:

1. Garantiedauer 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

- Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.
- Die Garantie wird nur bei Vorzeigen des Garantiescheines geleistet. Der Schein ist nur gültig, wenn er am Verkaufstag vollständig mit Datum, Stempel und Unterschrift von dem Händler ausgefüllt wurde. Das Gerät muß im Originalkarton zurück geschickt werden.
- Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Käufer bzw. Erstbenutzer.
- Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.
- Nach Ablauf der ersten 6 Monate der Garantiezeit gehen Transportkosten zu Lasten des Käufers.
- Sofern ein Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.
- Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind, soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist, ausgeschlossen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät,
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen,
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik usw. es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden,
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht werden,
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung als auf dem Gerät angegeben angeschlossen wird,
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung,
- bei mangelnder Sorgfalt,

- bei ungenügender oder falscher Wartung,
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile,
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport,
- bei Emailbeschädigung.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als Haushaltszwecke eingesetzt wird,
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.
- Hinweis: Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.

5. Garantie-Abwicklung

Die Abwicklung der Garantie erfolgt **nur** über die Firma Wal GMBH Warendorf, Tel. 02581-781310.

Versandadresse: Wersetechnik PB, Neubeckumer Straße 7c, 59269 Beckum

6. Verpackung

Garantie-Abwicklung erfolgt nur wenn das Gerät im Original Karton **mit** Interieur geschickt wird.

Technische Daten:

Kunststoff Ausführungen:

Leistung: 2000 Watt
 Spannung: 230V ~ 50Hz
 Inhalt: 29 Liter
 Topfdurchmesser: 353 mm
 Heizung: Tauchheizung aus CuNi, mit integriertem Trockengehschutz und Überhitzungsschutz

Topf aus lebensmittelgerechtem Kunststoff mit Griffband.

Emallierte Ausführungen:

Leistung: 2000 Watt
 Spannung: 230V ~ 50Hz
 Inhalt: 29 Liter
 Topfdurchmesser: 353 mm
 Heizung: Unterflur-Heizung aus Edelstahl mit separatem Trockengehschutz und Überhitzungsschutz.

Topf aus lebensmittelgerechtem Emaille mit Kunststoff Kaltgriffe.

Edelstahl Ausführungen

Leistung: 1800 Watt
 Spannung: 230V ~ 50Hz
 Inhalt: 30 Liter
 Topfdurchmesser: 360 mm
 Heizung: Unterflur-Heizung aus Edelstahl mit separatem Trockengehschutz und Überhitzungsschutz.

Topf aus Edelstahl 18/10 mit Edelstahl-Kaltgriffe.

Allgemein:

Kunststoff: lebensmittelgerechtem Polypropylen

Alle Geräte werden 100% getestet auf elektrische Sicherheit und auf Funktion mit einer electronisch gesteuerte Testanlage.

Garantiekarte

zum WECK®-Automatik-Einkochtopf

2 Jahre Garantie

leisten wir für alle Mängel dieses Geräts, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantie beginnt mit dem Tag des Kaufs und wird nur bei Vorlage dieser vom Händler vollständig auszufüllenden Garantie Urkunde gewährt. Die Garantiebedingungen ersehen Sie auf Seite 5. **ACHTUNG:** Versand nur im Original-Karton mit Interieur.

Gerätetype _____

Verkaufsdatum _____

Stempel und Unterschrift des Verkäufers _____

Vor Warenrücksendung Servicetelefon anrufen

Serviceadresse

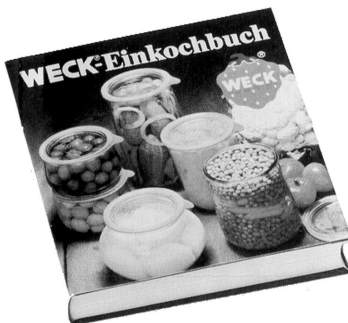
Firma WAL GmbH, Service Tel. Nr. **+49-(0)2581-781310**

Versandadresse:

Wersetchnik PB,
Neubeckumer Straße 7c, 59269 Beckum

Format 18,5x19,5 cm, 144 Seiten,
Umschlag 4-farbig, abwaschbar,
über 250 neue und bewährte Rezepte
aus der WECK-Versuchsküche.

Das Buch, geschrieben von den Fachleuten der
Firma WECK, erklärt verständlich, mit informativen
Zeichnungen und Fotos, wie das Einkochen
funktioniert, wie man Erfolg dabei hat und welche
Fehler man vermeiden muss.



Aus dem Inhalt:

Was brauchen Sie zum Einkochen?
**Was müssen Sie wissen, wenn Sie Erfolg haben
wollen beim Einkochen?**
Die 20 Erfolgsregeln
Wodurch entstehen Mißerfolge?
**Welche "Methoden" sind verfehlt oder gar
gefährlich?**
**Einkochen auch im Backofen? Im
Mikrowellengerät?**
Kann man im Schnellkochtopf einkochen?
Was alles kann man Einkochen?
**In diesem Buch finden Sie - und übrigens auch
die Diabetiker - sichere und bewährte
Einkochrezepte für:**
**Beeren, alles Obst und Mus,
Konfitüre, Marmelade und Gelee,
Pilze und Gemüse - auch essigsaurer -
Säfte und Süßmost und Trinkwasser!**
**Fleisch und Wurst - mit den 12 Fleischregeln -
Suppen und Fertiggerichte,
Kuchen und Puddings.**
**Und zum Schluss: die interessante Geschichte
der Erfindung und Verbreitung des Einkochens**