

Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „mopedstruppi“ vom 23. Oktober 2015, 14:48

Hi,

hey Freunde,..... auf dem Thermometer steht 105, 110, 115 Grad.

Ich glaubs ihm, (dem Temperaturmesser:Schwitz:) und hab keine Lust deswegen nen Sachverständigen kommen zu lassen.

Wichtig ist uns (Frau und mir), daß das Wasser richtig kocht und nicht die , manchmal empfohlenen, 80-85 Grad hat.

Wenn jemand, in Physik, besser aufgepaßt hat als ich, (und davon wird es wohl 1000de geben:peinlich:), is das toll.

ICH guck auf die Skala, sehe über 100, freue mich, leg noch nen paar Briketts nach und jut is.:Zunge raus:

GLG M