

# Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „LagerregaL“ vom 24. Oktober 2015, 08:35

Zu diesem Thema habe ich viele Anfängerfragen.

Kocht jemand von euch mit Bügelgläsern ein?  
Also die, bei denen der Deckel mit Metallring am Glas befestigt ist.  
Macht das einen Unterschied zum Wecksystem?

Wie lange halten die Gummies unbenutzt auf Lager? Werden sie mit den Jahren porös?  
Und wieviele lagert ihr für den Ernstfall ein?

Von meinen Omas habe ich noch jede Menge klassische Einkochgläser. Die warten schon lange auf ihren Einsatz im 21. Jahrhundert.

Bisher habe ich mich noch nicht aufraffen können. Denn die Menge für 5-10 l Gläser vorher zu kochen ist mein Problem.

Mehr wie 2,5 Liter kann ich nicht anständig vorkochen. Deswegen bevorzugte ich bisher das Einfrieren, oder heiss Abfüllen in kleine Gläser mit Schraubdeckel, der Inhalt ist mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.

Wie macht ihr das? Kocht ihr gleichzeitig in mehreren Töpfen? Wie gross sind eure Töpfe?

Danke für eure Inputs