

## Perfekte Einkoch-Helfer für Marmeladen, Konfitüren oder Gelees



- 1) einen großen, flachen, ca. 24cm Durchmesser großen Emaille-Topf, 4-5Liter (Firma RIESS-Emaille, Österreich) oder Gußeisen-Topf, innen emailliert (Fruchtsäuren oder tierische Eiweiße veränderten bei Edelstahl-Geschirr den Geschmack)
- 2) Schöpfkellen aus Emaille, Durchmesser 7cm für kleine Glasöffnungen oder 8cm für große (Firma RIESS-Emaille)
- 3) Marmeladen-Einfüll-Trichter mit breiter Öffnung (kein Kleckern beim Einfüllen der Gläser!)
- 4) Marmeladen-Einfüll-Trichter mit breiter Öffnung und feinem Sieb (wenn Hagebutten-, Himbeer-, Kiwi- oder Johannisbeer-Kernchen in der Marmelade nicht erwünscht waren)
- 5) Glasdeckel-Öffner der Firma WESTMARK, genannt „VACUMEX“ mit ihm konnten Deckel so schonend geöffnet werden, dass sie mehrmals wieder benutzt werden konnten.  
Dazu die „Nase“ zwischen den Deckel-Falzen ansetzen und mit dem Hebel leicht nach unten drücken, evtl. an 2. Stelle nochmals.
- 6) Ein großes, grobes Sieb zum Waschen der Früchte