

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Das Konservieren in Dosen

I. Warum konservieren wir in Dosen?

Aus ernährungstechnischen und finanziellen Gründen wird jeder Gartenbesitzer und jede Hausfrau bestrebt sein, aus der Zeit des Überflusses und der Billigkeit etwas hinüberzuretten in die Zeit des Mangels und der Teuerung. Als eine solche Verwertungsmöglichkeit ist die Konservierung in Blechdosen anzusehen, denn das Eindosen vermindert die Ausgaben für den Haushalt, läßt größere Abwechslung in die Speisefolge eintreten, bedeutet eine wesentliche Arbeitersparnis für die Hausfrau und gestattet eine volle Ausnützung der Ernten.

Wir kennen die Ursachen, die das Schlechtwerden und Zerfallen unserer Nahrungsmittel hervorrufen und fördern und müssen anerkennen, daß das Sterilisieren in Blechdosen die sicherste Gewähr bietet, diese Gefahren zu bannen. Außer des vollkommenen Luftabschlusses finden wir hier die langsame, andauernde und sichere Erhitzung des Einmachgutes, die Verhinderung des Lichtzutrittes und die einfache Aufbewahrung in kühlen Räumen, da ja Dosen nicht empfindlich sind. In Haushalten hat man früher ausschließlich in Gläsern konserviert, hat aber schon vor Jahren den Wert der Blechdosen erkannt und es wäre zu wünschen, daß in absehbarer Zeit wieder Blechdosen zu haben wären, die uns ein Sterilisieren im größeren Umfange ermöglichen würden.

II. Hilfsmittel zum Eindosen

1. Die Dosen. Man unterscheidet zweierlei Dosen. Die blanken Dosen für Fleisch und Gemüse und die sogenannten vernierten Dosen für Obst und in Säuren eingelegtes Gemüse. Die Dosen haben einen, mit einem aufgepreßten Gummiring versehenen Deckel.

2. Die Verschlußmaschine. Es gab eine Menge von verschiedenen Verschlußmaschinen, von denen mehrere guten Typen in Osterreich erzeugt wurden. (Else Austria, Lanico, Kronprinz.) Aufgabe der Maschine ist es, die Dosen richtig zu verschließen. Da fast alle Maschinen eine gedruckte Gebrauchsanweisung haben und es außerdem notwendig ist, wenn man im Größeren konservieren will, einen Kurs zu machen, möchte ich die