

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

eigentliche Beschreibung hier unterlassen. Die Maschine verschließt also die Dosen und schneidet den Rand gebrauchter Dosen wieder ab und bündelt die Dose für einen weiteren Gebrauch frisch ein. Man muß genau und vorsichtig arbeiten, um Fehlverschlüsse zu verhüten. Die gut verschlossenen Dosen werden dann in Waschkesseln oder großen Töpfen gemeinsam sterilisiert. Zu diesem Zwecke werden die Dosen mit kaltem Wasser zugestellt, bis zur angegebenen Temperatur erhitzt und in dieser Wärme die vorgeschriebene Zeit erhalten. Unmittelbar nach dem Kochen werden die Dosen in kaltes Wasser gelegt, um das Kochgut rasch abzukühlen. Sollte eine Dose nicht gut verschlossen sein, sehen wir aus der Dose kleine Luftbläschen aufsteigen und wissen, daß diese Dose umzufüllen ist. Die Dosen werden nun abgetrocknet, mit etwas Öl leicht eingerieben, etikettiert und an einem kühlen, frostsicheren, nicht zu hellen Ort aufgehoben. Sieht man, daß sich nach 2—3 Wochen der Deckel hebt (bombiert), muß sofort nachgesehen werden, ob der Inhalt noch zu verwenden ist.

III. Vorarbeiten zum Eindosen

Zum Konservieren dürfen nur ganz einwandfreie Lebensmittel verwendet werden. Das Fleisch von Tieren, die wochenlang mit verschiedenen Arzneien behandelt wurden oder das Fleisch von erkrankten, abgemagerten Tieren soll nicht verwendet werden. Auch Gemüse von frischgejauchtem Boden eignet sich nicht. Wie bei allen Konservierungsvorgängen, ist auch beim Eindosen größte Reinlichkeit erstes Gebot. Die Dosen müssen bis zum Rande mit Aufgußflüssigkeit aufgefüllt werden. Die Kochzeiten sind genau einzuhalten und dürfen nicht verkürzt oder unterbrochen werden.

IV. Einige Rezepte über das Eindosen

1. **V o r a r b e i t e n.** Ehe man die Arbeit beginnt, richtet man sich alles vor. Obst und Gemüse wird, wenn notwendig, geschält und gewaschen, die Dosen mit den passenden Deckeln gerichtet und auf ihre Reinlichkeit geprüft und die Aufgußflüssigkeit vorbereitet. Bei Obst besteht die Aufgußflüssigkeit meist aus gekochtem, ausgekühltem Zuckwasser. (1 l Wasser, 200—300 g Zucker.) Bei saftreichen Früchten läßt sich noch mehr einsparen. Für Gemüse wird meist leichtes Salzwasser verwendet. (1 l Wasser, 1 Eßlöffel Salz.) Und Fleisch wird entweder mit dem eigenen Saft oder einer gesalzenen Knochensuppe aufgegossen. Will man Saucefleisch eindosen, darf man nur den Natursaft nehmen, aber nicht mit Mehl stauben.

Es ist ganz klar, daß auch beim Eindosen die größte Reinlichkeit walten muß, soll die Ware haltbar sein.