

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wir dosen ein!

Siebert, Hiltegund

[Knielingen bei] Karlsruhe, [1932]

Merksätze.

urn:nbn:de:bsz:31-63712

Merksätze:

1. Reinlichkeit ist die wichtigste Vorbedingung zur Haltbarkeit.
2. Nimm nur tadellos frische Ware zum Eindosen.
3. Mache die Dosen immer gut voll.
4. Vergiß das Kennzeichnen der Deckel nicht **vor** dem Verschließen.
5. Siehe jeden Verschuß gut nach.
6. Koche die Dosen sofort nach dem Verschließen.
7. Halte die Kochzeiten genau ein, lieber einige Minuten zu lang, als zu kurz kochen.
8. Sorge dafür, daß das Wasser immer sprudelnd kocht.
9. Vergiß nicht, die Dosen nach vorschriftsmäßigem Kochen sofort in kaltem Wasser abzukühlen, damit sie nicht nachkonservieren. Wurst Dosen dabei drehen.
10. Drücke stets nach Erkalten den Boden ein, wenn er sich nicht von selbst eingezogen hat.
11. Fette die Dosen ein, bevor sie aufbewahrt werden.
12. Bringe die vollen Dosen an einen kühlen, luftigen Ort.
13. Mache die vollen Dosen mit einem richtigen Dosenöffner auf.
14. Spüle leere Dosen gut aus und hebe sie gut auf (evtl. einfetten).