

## Historisches Über Einkochen/Einlegen

Kategorien: Aufbau, Info, Einmachen, Wissen

Zutaten für: 1 Info

### Anleitung:

Schon in Urzeiten wurden Lebensmittelvorräte durch Trocknen, Doerren, Einsalzen oder Einsäuern fuer kalte oder schlechte Zeiten "konserviert".

Der roemische Dichter Varro schrieb (90 v. Chr.) ueber ein Haltbarmachen von Fruechten in unvergorenem, durch Kochen eingedicktem Traubensaft oder in abgekochter Salzloesungm die in abgedichteten Tonkruegen gelagert wurden.

Der technische Ausgangspunkt fuers Einkochen mit Hilfe von Wasserdampf wurde erst in der Neuzeit von Denis Papin (1690) gelegt. Im von ihm erfundenen druckstarken, dickwandigen Kupferdampftopf mit Sicherheitsventil (Digester) konservierte er Gelees und Kochfleisch.

Zuckerbaecker Francoise Nicolas Appert entwickelte das Verfahren der Hitzekonservierung weiter.

Chemiker Rudolf Rempel fasste die Erkenntnisse zusammen, verbesserte sie und bekam 1892 das Patent fuer den Einweck-Apparat