

	<u>Seite</u>
<b>Statt eines Vorworts .....</b>	<b>4</b>
<b>Die früheste Form des Konservierens .....</b>	<b>5</b>
<b>Konservierung geht oft mit einer Veredlung einher .....</b>	<b>6-8</b>
<b>Vor dem Konservieren .....</b>	<b>9-10</b>
<b>Konservierungsmethoden und -mittel .....</b>	<b>11</b>
<b>Trocknen .....</b>	<b>12-14</b>
<b>Einfrieren .....</b>	<b>15-17</b>
<b>Einwecken .....</b>	<b>18-21</b>
<b>Einsalzen .....</b>	<b>22-23</b>
<b>Konservieren mit Hilfe von Säuren .....</b>	<b>24-26</b>
<b>Konservieren mit Pflanzenöl .....</b>	<b>27-29</b>
<b>Konservieren mit Ethanol .....</b>	<b>30-32</b>
<b>Räuchern .....</b>	<b>33</b>
<b>Pasteurisieren und Sterilisieren .....</b>	<b>34</b>
<b>Einmieten .....</b>	<b>35-36</b>
<b>Nach dem Konservierungsvorgang .....</b>	<b>37</b>
<b>Lösungen .....</b>	<b>38-40</b>