

INHALT

1. GRUNDLAGEN DER KONSERVIERUNG	1
2. FERMENTATION – DIE KUNST DER MIKROBEN	11
3. EINLEGEN – HALTBARKEIT MIT GESCHMACK	35
4. TROCKNEN – HALTBARKEIT DURCH WASSERENTZUG	57
5. EINMACHEN UND EINKOCHEN – HALTBARKEIT DURCH HITZE	75
6. EINFRIEREN – HALTBARKEIT DURCH KÄLTE	105
7. ZUCKERN UND KANDIEREN – HALTBARKEIT DURCH ZUCKER	123
8. EINLEGEN IN ALKOHOL – HALTBARKEIT DURCH SPIRITUOSEN	139
9. EINLEGEN IN ÖL UND ESSIG – HALTBARKEIT DURCH FETT UND SÄURE	155
10. RÄUCHERN – HALTBARKEIT DURCH RAUCH UND WÄRME	173
11. TROCKENE LAGERUNG – HALTBARKEIT DURCH GERINGE FEUCHTIGKEIT	183