

Zeitschrift: Jahrbuch / Zürcher Unterländer Museumsverein
Herausgeber: Zürcher Unterländer Museumsverein
Band: 36 (2010-2011)
Heft: 2

Artikel: "Do it yourself"-Konserven
Autor: Merki, Alice
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1095815>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

„Do it yourself“-Konserven

Alice Merki

Im zweiten Weltkrieg wurde die Selbstversorgung mit aller Kraft gefördert. Dazu gehörte auch das Anlegen von Vorräten, damit der Verzehr massiert anfallender Mengen auf längere Zeit verteilt werden konnte. Die privaten Haushalte halfen sich mit Einkellern, Räuchern und Sterilisieren. Fleisch, vor allem Ragout, Schweinsbraten und Presskopf, Gemüse, Früchte wurden in verschliessbare Gefässe gefüllt und im Wasserbad erhitzt, d.h. sterilisiert. Zur Verfügung standen Glasgefässe mit Deckel und Gummiring (dieser allerdings kriegsbedingt bald kaum mehr beschaffbar). Die Konservenfabriken arbeiteten mit Blechbüchsen, einer vorerst für die Haushalte nicht praktikablen Lösung.

Um nun auch den Haushalten das Sterilisieren in Blechbüchsen zu ermöglichen, wurden Verschlussgeräte entwickelt, mit welchen man im Handbetrieb die gefüllte Büchse und den Deckel ineinander bördeln (zusammenwalzen) konnte. Damit entstand ein luftdichter Verschluss. In unserer Gegend standen vor allem die Geräte der Maschinenfabrik E. Girsberger, Glattbrugg im Einsatz. Da diese jedoch recht teuer waren und die einzelnen Haushalte sie nur für kurze Zeit benötigten, wurden sie meistens von den Landwirtschaftlichen Konsumgenossenschaften, den Vorgängern von Volg, beschafft. Diese stellten sie den Haushalten zur Verfügung.

So wartete z. B. in Niederweningen in einem Hinterraum des von Karl Hardmeier geführten „Konsums“ ein solches Verschlussgerät auf Kunden. Die zu sterilisierende Ware wurde zu Hause angebraten oder vorgekocht und in die Büchsen abgefüllt. Nachdem sich die eingefüllte Masse abgekühlt und dabei geliert hatte, wurden die Büchsen mit dem Leiterwägeli zum „Konsum“ gefahren. Dort wurden der Deckel und der Büchsenrand sorgfältig gereinigt und die Büchse mit dem Gerät verschlossen. Im Wasserbad sterilisiert und damit auch gleich fertig gekocht wurde dann zu Hause.

Standen nun ganztägige Arbeiten auf den Lägernweiden an, kochte die Mutter Kartoffeln oder Teigwaren, wärmte eine der sterilisierten Büchsen und packte alles in eine gut isolierte Kochkiste. So genossen die Heuer oben an der Lägern ein warmes Mittagmahl.

Die leere Büchse wurde mit nach Hause genommen. Der Rand wurde mit dem Verschlussgerät sauber geschnitten, „abgerandet“. Die Büchse stand nun, etwas kleiner geworden, wieder für die nächste Füllung bereit. Heute nennen wir das „recyclieren“.

Ein Verschlussgerät Typ „Dosy“ steht in der Küche des Museums.

