

Die Dosenschließmaschine

VON WINFRIED UND BRUNHILDE GORGES · HUNDHEIM

anschließendem Wurstmachen auf dem Plan. Neben der Hausmacher Wurst im Ring zum Frischverzehr landete ein Teil davon im Räucherhäuschen oder wegen der längeren Haltbarkeit im Einmachglas und auch in Dosen, die unmittelbar nach dem Befüllen mithilfe einer Dosenschließmaschine fest verschlossen wurden.

In Hundheim war eine Dosenschließmaschine nur in zwei Haushalten vorhanden, die meistens auf einem Holzbock befestigt war und eigens zu den Schlachttagen in die Küche geholt wurde, wo sie auf ihren Einsatz wartete.

Zuerst brachte man die leeren, sauberen Dosen zum Abschneiden des Bördelrings vorbei, der noch vom letzten Schließvorgang vorhanden war. Mittels der Schneidvorrichtung der Dosenmaschine und durch Drehen des Rades schnitt man also den oberen Rand ab. Dieser erste Arbeitsgang führte natürlich dazu, dass die Dose etwa 2–3 mm kleiner wurde. Die mehrfache Verwendung derselben versteht sich von selbst, bis sie schlicht zu klein geworden war.

Danach ging es mit den so vorbereiteten Dosen wieder nach Hause, um sie mit den üblichen Wurstsorten, Blut- und Leberwurst, zu füllen. Auch Fleisch konservierte man auf diese Weise. Die vollen Behältnisse mussten nun zum Schließen wieder zur Dosenmaschine gebracht werden, die folgendermaßen funktionierte: zunächst legte man den neuen Deckel auf die Dose, die dann in der Maschine eingespannt wurde. Mit der großen Handkurbel dieses mechanischen Geräts drehte man, bis der Deckelrand umgebogen, also umgebördelt und mit der Dose verbunden war. Die fest verschlossenen Behältnisse brachte man nun nach Hause zum Einkochen, und sie waren danach lange haltbar.

Welches Prozedere doch notwendig war, um dieses geschätzte Nahrungsmittel herzustellen und zu konservieren! Zu erwähnen ist noch, dass die Dosenmaschine nicht kostenlos „arbeitete“, sondern diese Dienstleistung, je nachdem, ob der Deckel mitgebracht wurde oder nicht, mit wenigen Pfennigen pro Dose vergütet werden musste.

Erst als in den Dörfern ab Ende der 1950er Jahre Gefrierhäuser gebaut worden waren, verlor die Dosenschließmaschine an Bedeutung, denn das Tiefkühlen von Fleisch und Wurstwaren in der gemieteten Gefriertruhe war doch deutlich weniger zeit- und arbeitsintensiv. □

