

	<p>Objekt: Einmachtopf von Weck</p> <p>Museum: Städt. Hellweg-Museum Geseke Hellweg 13 59590 Geseke 0152 33 59 33 72 info@arens-glasgestaltung.de</p> <p>Sammlung: Hauswirtschaft</p> <p>Inventarnummer: 0000.1929</p>
--	--

Beschreibung

Das Einkochen in Gläsern verbreitete sich in Deutschland, seit die Firma Weck nach 1900 mit der industriellen Fertigung von Einmachgläsern begann. Beim Einkochen wurden Lebensmittel in ein speziell dafür hergestelltes Glas gefüllt. Darauf kam zumeist ein Glasdeckel, zwischen Glas und Deckel kam ein Gummiring. Eine Feder oder ein Bügel klammerten den Deckel auf das Glas, so dass bei der Erhitzung Dampf entweichen konnte und im Glas später ein Unterdruck war. Zum Einkochen wurden spezielle Einkochtöpfe verwendet. Dieser ist 32,8 cm hoch und besteht aus emailliertem Eisenblech, innen hellblau, außen schwarzblau, ausgeführt mit einem kräftigen Wulst oberhalb der beiden Griffe. Darin ein Einsatz, der dafür sorgte, dass die Gläser möglichst gleichmäßig, auch von unten von Wasser umgeben waren und somit gleichmäßig erhitzt wurden. Der getreppt gepresste Deckel ist wie der Topf ausgeführt und verfügt über zwei Henkel und ein Loch in der Mitte, durch das zur Kontrolle der jeweils richtigen Temperatur ein Einkoch- oder Sterilisationsthermometer eingesetzt werden konnte. Damit die Gläser das Einführen des Thermometers nicht behinderten, verfügt auch der Einsatz über eine entsprechende Führung.

Grunddaten

Material/Technik:	Eisenblech & Emaille; gezogen & geschweißt & emailliert
Maße:	H 37 cm; B 45 cm; Ø 36 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1951-2000
	wer	J. Weck GmbH und Co. KG
	wo	Wehr (Baden)

Schlagworte

- Einkochen
- Konservierung
- Küche