

	<p>Objekt: Einmachtopf der Firma Panzer</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: 0000.1938</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 ca. 31 cm hoch und besteht aus blau emailliertem Eisenblech mit einem aufgesetzten verchromten Rand und zwei angeschweißten Griffen. Darin ein Einsatz mit Handhabe, der dafür sorgte, dass die Gläser möglichst gleichmäßig, auch von unten von Wasser umgeben waren und somit gleichmäßig erhitzt wurden. Der Deckel ist wie der Topf ausgeführt und verfügt über einen mittig angeordneten Griff und ein Loch in der Nähe des Randes, durch das zur Kontrolle der jeweils richtigen Temperatur ein Einkoch- oder Sterilisationsthermometer eingesetzt werden konnte.

## Grunddaten

Material/Technik:	Eisenblech & Emaille; gezogen & geschweißt & emailliert
Maße:	H 38 cm; B 47 cm; Ø 36 cm

## Ereignisse

Hergestellt	wann	Nach 2001
	wer	Panzer Koch- und Räucheranlagen
	wo	Weinsberg

## Schlagworte

- Einkochen
- Einkochtopf
- Einmachen
- Einmachglas
- Konservierung