

	Object: Einmachtopf der Firma Panzer
	Museum: Städt. Hellweg-Museum Geseke Hellweg 13 59590 Geseke 0152 33 59 33 72 info@arens-glasgestaltung.de
	Collection: Hauswirtschaft
	Inventory number: 0000.1938

Description

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.

Basic data

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

Events

Created	When	After 2001
	Who	Panzer Koch- und Räucheranlagen
	Where	Weinsberg

Keywords

- Conservation and restoration of cultural property
- Einkochtopf
- Einmachen
- Einmachglas
- Home canning