

 <p>Stadtmuseum Leinfelden-Echterdingen [CC BY-NC-SA]</p>	<p>Object: Eimer zum Ausliefern von Sauerkraut an Gasthäuser oder Lebensmittelgeschäfte</p> <p>Museum: Stadtmuseum Leinfelden-Echterdingen Hauptstraße 79 70771 Leinfelden-Echterdingen 0711/9975-408</p> <p>Inventory number: 100026</p>
--	---

Description

Das Spitzkraut, eine Form von Weißkohl, gedeiht schon seit dem 16. Jahrhundert mehr als prächtig auf den Fildern, einer Ebene südlich von Stuttgart. Besonders geschätzt werden die feinen rippenlosen Spitzen des Spitzkrautes, die wunderbar zart und aromatisch sind. Und wie jede Form von Kohl lässt sich das Spitzkraut ohne Konservierungsmittel haltbar machen: mit Hilfe der Milchsäuregärung als Sauerkraut. Es entstanden zahlreiche Fabriken, die Sauerkraut im großen Stil verarbeiteten. Die "Erste Echterdinger Filder-Sauterkrautfabrik" lieferte ihre Delikatessen an die Großkunden in solchen Eimern aus. Oben war das Sauerkraut mit Zellophanpapier abgedeckt, darauf der Holzdeckel. Es gab solche Gebinde mit 1/4, 1/2 und 1 Zentner Inhalt.

Basic data

Material/Technique: Holz, Metall, lackiert und bedruckt
Measurements: H 33, D 33 cm

Events

Created	When	1900-1950
	Who	
	Where	Leinfelden-Echterdingen

Keywords

- Agriculture
- Bucket

- Food preservation
- Nutrition
- Spitzkohl