

 <p>Heimatmuseum Herbrechtingen / Nina Hofmann [CC BY]</p>	<p>Object: Einkochtopf "Weck"</p> <p>Museum: Heimatmuseum Herbrechtingen Eselsburger Straße 26 89542 Herbrechtingen 07324-41522 info@herbrechtingen.de</p> <p>Collection: Alltagsleben Ostalb</p> <p>Inventory number: o. Inv.</p>
---	--

Description

Im 19. Jahrhundert ernährte sich die Landbevölkerung weitgehend von der eigenen Ernte, die man einmal im Jahr einbrachte. Um Lebensmittel für das ganze Jahr haltbar zu machen, nutzte man traditionelle Techniken, die zum Teil schon seit dem Altertum bekannt sind: Trocknen, Dörren, Einsalzen, Einlegen in Salz, Eindicken in Zuckerwasser oder Alkohol usw. Seit 1900 vermarktet die Firma Weck erfolgreich ihre Produkte und "einwecken" wurde zum Synonym für "einkochen" bzw. "einmachen".

Die einzukochenden Lebensmittel werden vorgekocht oder roh mit Flüssigkeit in Einkochgläser gefüllt und mit dem mit einem Gummiring versehenen Deckel verschlossen. Der Deckel wird während des Einkochvorganges mit einem Drahtbügel oder Klammern fixiert. Zum Einkochen werden die Gläser im Wasserbad bis zum Erreichen der Einkochtemperatur erhitzt. Diese Temperatur muss so lange gehalten werden, bis der Inhalt vollständig sterilisiert ist. Deshalb verfügt der Topf zur Temperaturkontrolle über ein Einsteckthermometer.

Basic data

Material/Technique:	Stahlblech, verzinkt
Measurements:	H 44 cm, Dm 35 cm

Events

Created	When	1900-1950
	Who	J. Weck GmbH und Co. KG
	Where	

Keywords

- Food preservation
- Women in the workforce