



Heimatmuseum Herbrechtingen / Nina Hofmann [CC BY]

Objekt: Einkochtopf "Weck"
Museum: Heimatmuseum Herbrechtingen
Eselsburger Straße 26
89542 Herbrechtingen
07324-41522
info@herbrechtingen.de
Sammlung: Alltagsleben Ostalb
Inventarnummer: o. Inv.

Beschreibung

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.

Grunddaten

Material/Technik: Stahlblech, verzinkt
Maße: H 44 cm, Dm 35 cm

Ereignisse

Hergestellt wann 1900-1950
wer J. Weck GmbH und Co. KG
wo

Schlagworte

- Frauenarbeit
- Lebensmittelkonservierung