

# Einmachgefäß aus Alu

Objekt des Monats September 2024

- Das Haltbarmachen von Lebensmitteln zum späteren Verzehr begleitet die Menschen schon lange. Das Einsalzen und Trocknen sind zwei der ältesten Methoden die heute noch angewendet werden. Um 1700 fanden ersten Experimente mit Hitzeeinwirkung statt und man dichtete eingelegte Nahrungsmittel in Kupfertöpfen mit Kitt ab. Ab 1864/1865 gelang Louis Pasteur der Durchbruch mit der Methode die wir heute noch unter dem Begriff Pasteurisierung kennen.
- Bei dem hier gezeigten Objekt handelt es sich um ein in Gelnhausen genutztes Einmachgefäß aus Aluminium. Das Objekt könnte aus US-Army Bestand stammen da der einzige deutsche Hersteller (Fa. Dr. Weisse, GÖ) eine abweichende Bauart hatte. Eine weitere Möglichkeit ist die lokale Umarbeitung von Kriegsmaterial aus Aluminium nach Kriegsende zu zivilen Zwecken.
- Das Gefäß wurde am 27. September 1945 (Notiz auf dem Gefäß) das letzte mal zum einmachen von Möhren verwendet.
- Daten zum Objekt: Material: Aluminium, Hersteller: unbekannt; Abmessungen: H:132mm, D: 102mm, Privatbesitz

