

	<p>Object: Pökelfass</p> <p>Museum: Niederlausitzer Sorbisches Dorfmuseum Bloisdorf Gutsweg 1 03130 Felixsee OT Bloisdorf 03563 608999 museum@bloisdorf.de</p> <p>Collection: Bäuerliche Arbeitsgeräte zur Verarbeitung bzw. Konservierung der Ernte</p> <p>Inventory number: BA00004</p>
--	---

Description

Bei diesem Holzfass handelt sich um ein Pökelfass, in dem Fleisch- und Wurstwaren mit Pökelsalz konserviert bzw. haltbargemacht wurden. Durch das Pökeln wird das Bakterienwachstum gehemmt, die Fleischfarbe ändert sich und das Fleisch bekommt ein charakteristisches Aroma.

Das Fass steht auf drei Beinen und ist im Durchmesser unten etwas bereiter als oben. Es ist mit 4 Metallringen verstärkt. Auf dem Fass ist ein Deckel angebracht, mittig mit Scharnieren zum Aufklappen. So kann der Deckel halb aufgeklappt werden.

Dieses Fass könnte auch nur Aufbewahrung von anderen Lebensmitteln oder als Krautfass genutzt worden sein.

Basic data

Material/Technique:	Holz und Metall
Measurements:	Höhe 70 cm, Durchmesser am Boden 55 cm, Durchmesser oben 40 cm

Events

Created	When	1900-1920
	Who	
	Where	

Keywords

- Barrel
- Holzfass
- Pökelfass
- Sauerkrautfass