Objekt:	Porzellansieb-Schale "Weck’s Frischhaltung"
Museum:	Stiftung Domäne Dahlem - Landgut und Museum Königin-Luise-Straße 49 14195 Berlin +49 30 66 63 00 - 0
Sammlung:	Inventargut
Inventarnummer:	DD03/156DA

Beschreibung

Das runde Sieb hat die Form einer weiten, flachen Schüssel mit ringförmigem Fuß und ist mittig unten von vielen kreisförmig angeordneten Löchern (ca. 2 bis 4 mm im Durchmesser) durchbrochen.
Das Gefäß ist aus schlichtem weißen, glasierten Porzellan relativ dickwandig und schwer gefertigt.
Auf einer Seite sind folgende Schriftzüge untereinander aufgedruckt: "Weck’s Frischhaltung" und "ges. gesch.".
Das Sieb diente zum Abtropfen von Lebensmitteln wie eingemachtem Gemüse oder Obst, Sauerkohl, evtl. auch gekochten Nudeln.
Nach Gestalt und Form, vor allem der Schriftzüge, ist eine zeitliche Zuordnung in das erste Viertel des 20. Jahrhunderts gegeben.

Die Firma Weck war hauptsächlich als Hersteller von Geräten und Gefäßen zur Konservierung von Lebensmitteln bekannt.
Der Firmengründer Johann Weck wurde 1841 in Schneidheim/Taunus geboren und verstarb 1914.
Weck galt zu jener Zeit als großer Verfechter eines Lebens ohne Alkohol und war Vegetarier. Deswegen erwarb Weck 1895 das "Remplesche Patent" zum Einkochen und Sterilisieren von Lebensmitteln, um unter anderem die Ernährung der Bevölkerung zu beeinflussen und somit die "Volksseuche Alkohol" zu bekämpfen.
Am 1.1.1900 gründete Weck zusammen mit dem Kaufmann Georg van Eyck die noch heute bestehende Firma "WECK" in Öflingen.
Er zog sich allerdings schon 1902 aus persönlichen Gründen aus der bald sehr erfolgreichen Firma zurück.

Grunddaten

Material/Technik:	Porzellan * industriell gef.
Maße:	H: 12 cm, B: cm, T: cm, D: 28 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1900-1925
	wer	J. Weck GmbH und Co. KG
	wo	

Schlagworte

- Konserve
- Küchensieb