

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <div>Object: Schokoladengießformen für Maikäfer</div> <div>Museum: Stiftung Domäne Dahlem - Landgut und Museum<br/>Königin-Luise-Straße 49<br/>14195 Berlin<br/>+49 30 66 63 00 - 0</div> <div>Collection: Inventargut</div> <div>Inventory number: DD00/097DA-1bis-131</div> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Description

68 Unter- beziehungsweise Bauchteile und 63 Oberteile beziehungsweise die Flügel einer Gußform für Schokoladenmaikäfer, die aus Stahlblech/Weißblech (Weißblech ist eine Eisenlegierung mit relativ hohen Nickelbestandteil, lebensmittelgerecht und kaum rostend, aber kein Edelstahl) tiefgezogen wurden. Bei 25 Formenoberteilen (DD00/097DA -38 -63) und 38 Formenunterteilen (DD00/097DA -93-131) ist im Rand die Zahl "1670" eingestanz. Die Formenteile werden mittels Stahlklammern (DD00/098DA) zusammengehalten, indem sie auf den rundum herausragenden Formenrändern aufgesteckt werden. Die Formen wurden mit Schokolade ausgegossen, mit zwei Klammern (DD00/098DA) zusammengesteckt und per Hand geschüttelt, bis die Schokolade die Innenfläche der Formen vollständig bedeckte. Die Maikäfer waren Hohlkörper und nicht verpackt. Die Maikäferbeine (DD00/100DA) wurden direkt auf die Schokolade der Käferunterseite in die vorgegebene Käferform mittels flüssiger Schokolade befestigt. In den Formen sind noch Schokoladenreste vom letzten Guß erhalten.

Basic data

Material/Technique: Stahl \* industriell gef.

Measurements: H: 2 cm, B: 12 cm, T: 7 cm

Events

Created

When

Who

Where

1930s

Keywords

- Chocolate
- Confectioner
- Genussmittelindustrie