

	<p>Object: Perkolator (Kaffeemaschine) aus Porzellan</p> <p>Museum: Freilichtmuseum Roscheider Hof Roscheider Hof 54329 Konz 06501-92710 info@RoscheiderHof.de</p> <p>Collection: Hausrat</p> <p>Inventory number: HR 1004</p>
--	--

Description

Der Perkolator (auch Percolator; vom lateinischen 'percolare', übersetzt: 'filtrern'), umgangssprachlich auch Dröppelminna genannt, der Marke Fulgura (lat. für Blitz) wurde von der Fränkische Porzellanfabrik Neuerer in Oberkotzau (nahe Hof) entwickelt und hergestellt. Es handelt sich um das MODELL 100: 1,2L (8 TASSEN) AROMATOR -N.607- genannt "Der Dicke". Er wurde von den 1950er-jahren bis Anfang der 1960er Jahre in mehreren Designvarianten hergestellt. Unser Perkolator stammt aus dem Jahr 1960.

Das Gerät steht einem ringförmigen Porzellansockel. Der untersten Teil in Form einer Kaffeekanne ist am Anfang der Wasserbehälter. In ihm befindet sich außen ein Bügeleisenstecker und innen ein Heizrohr. In ihm ist am Ende der Kaffee, der mit einem Ausgussschnabel in die Tassen gegossen werden kann. In diesem befindet sich ein Steigrohr mit einer unten liegenden Auffangkalotte. Das Steigrohr führt nach oben in den oberen, abnehmbaren Teil des Geräts, dem Behälter für den gemahlene Kaffee. Am oberen Teil ist an einem - in zusammengebautem Zustand nicht sichtbaren - Ring das Firmenlogo angebracht. Oben Schräg der Schriftzug "Aromator" für den Namen des Produkts, darunter der Schriftzug BAVARIA und unter diesem in einer wappenähnlichen Umrandung die "Initialen" N und O für "Neuerer Oberkotzau".

Wird das schalterlose Gerät an die Stromversorgung angeschlossen so wird das Wasser in der Heizmulde erhitzt. Durch eine am unteren Ende des Steigrohrs angebrachte Auffangkalotte werden Dampfblasen aufgefangen. Wie bei einer Mammutpumpe steigen die Wasserdampfblasen zusammen mit Wassertröpfchen nach oben. Das Ansaugrohr durchstößt den Behälter mit dem Kaffeepulver und endet erst kurz unter dem Deckel. Der Wasserdampf mit seinen Wassertröpfchen spritzt dort gegen den Deckel und kondensiert dort. Die Tröpfchen landen auf dem Kaffeepulver auf dem Porzellanfilter und werden damit über das nicht zu fein gemahlene Kaffeemehl verteilt. Vom Kaffeebehälter tropft es von oben wieder nach unten in die Kaffeekanne. Im Laufe der Zeit wird das ganze Wasser aus dem

Behälter einmal hochgedrückt und durchläuft den Behälter mit dem Kaffeepulver. Der fertige Kaffee kann ausgegossen und in Kaffeetassen gefüllt werden. Je länger dieser Brühvorgang dauert, desto stärker wird der Kaffee.

Basic data

Material/Technique:

Porzellan

Measurements:

Länge: 26 cm, Höhe: 27 cm, Breite: 12 cm,
Stückzahl: 1

Events

Created

When

1960

Who

Fränkische Porzellanfabrik Neuerer

Where

Oberkotzau

Keywords

- Electrical apparatus
- Home appliance
- Kaffeekultur
- Kaffeemaschine