

	<p>Objekt: Einkochthermometer aus dem 20. Jahrhundert</p> <p>Museum: Städt. Hellweg-Museum Geseke Hellweg 13 59590 Geseke 0152 33 59 33 72 info@arens-glasgestaltung.de</p> <p>Sammlung: Messgeräte</p> <p>Inventarnummer: 0000.1923</p>
--	--

Beschreibung

Thermometer zum Einkochen, bestehend aus einem oben zylindrisch aufgeweiteten, geschlossenen Glaskolben mit innenliegendem Messröhrchen. Im oberen Teil ist eine Temperaturskala auf Papier eingelegt, auf der die passende Temperatur zu den aufgeführten Lebensmitteln abgelesen werden kann. Das Thermometer diente der Temperaturkontrolle beim Einkochen.

Das Einkochen in Gläsern verbreitete sich in Deutschland, seit die Firma Weck nach 1900 mit der industriellen Fertigung von Einmachgläsern begann. Wichtig war die richtige Temperatur, damit einerseits die Qualität des Lebensmittels erhalten blieb, andererseits eine vollständige Sterilisation erreicht wurde.

Das Thermometer ist zum Schutz vor Beschädigung in eine Metallröhre eingelegt, die am oberen Ende mit einem Schraubverschluss verschlossen ist. Im oberen Drittel ist ein Sichtfenster angebracht, um die Skala ablesen zu können. Der untere Teil der Röhre ist am Ende gelocht und wurde durch ein Loch im Deckel des speziell dafür vorgesehenen Topfs eingeführt werden, der mit den Gläsern gefüllt war.

Grunddaten

Material/Technik:

Glas & Papier & Alkohol

Maße:

geblasen

Ereignisse

Hergestellt wann 1901-1960
wer
wo

Schlagworte

- Haushalt
- Konservierung
- Thermometer