

 <p>Museum der Stadt Lennestadt [CC BY-NC-SA]</p>	<p>Objekt: Einweckglas: Einweckgläser und Thermometer</p> <p>Museum: Museum der Stadt Lennestadt Kölner Str. 57 57368 Lennestadt - Grevenbrück 02721 / 1404 oder 02723 / 6084 museum-lennestadt@t-online.de</p> <p>Inventarnummer: o. Invnr.</p>
--	--

Beschreibung

Die gefüllten Gläser wurden auf einen Einsatz zu mehreren in diesen Topf gestellt. Zunächst diente dieser Einsatz auch zum Festhalten der Glasdeckel, die durch eingehängte Federklammern auf die Gläser gedrückt wurden. Da die Gläser aber bis zum völligen Abkühlen auf diesem Einsatz verbleiben mussten, und dieser erst dann wieder verwendet werden konnte, ging man bald dazu über, jedes Glas mit einer eigenen Klammer zu verschließen. Die Bedürfnisse der Küche führten im Laufe der Zeit zur Konstruktion unterschiedlichster Gläsergrößen und -formen. Durch die Form von Deckel und Rand entwickelten sich dann verschiedene Glästypen, wie das Flachrand, das Massivrand-, das Rillen- und das Rundrandglas. Dann musste die Hausfrau wählen zwischen der zylindrischen (normalen) Form mit oder ohne Wulst und der konischen Form. Es kam hier ganz auf das eingemachte Gut an. So ließ sich der Inhalt der Gläser mit konischer Form leichter stürzen als bei den normalen Gläsern. Die gebräuchlichsten Größen waren das ½-Liter-Glas, das 1-Liter-Glas und das 1 ½-Liter Glas. Neben den Gläsern mit Deckeln und Gummiringen war zum Einmachen ein Einkochtopf mit Thermometer erforderlich. Heutzutage sind allerdings Schraubgläser eine gern genutzte Glasart zum Einmachen von Marmelade und Konfitüre, da sie sich nach erstmaligem Öffnen leicht wieder verschließen lassen.

Grunddaten

Material/Technik:

Glas, Gummi

Maße:

Schlagworte

- Einmachen
- Glas
- Marmelade

- Thermometer
- Topf