

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Object: Einkochglas "Weck" mit Deckel</p> <p>Museum: Landesmuseum Württemberg<br/>Schillerplatz 6<br/>70173 Stuttgart<br/>0711 89 535 111<br/>digital@landesmuseum-stuttgart.de</p> <p>Collection: Populär- und Alltagskultur,<br/>Berauschend. 10.000 Jahre Bier<br/>und Wein</p> <p>Inventory number: VK 1982/135 a und b</p> |
|--|--|

## Description

Das in einem Haushalt in der baden-württembergischen Stadt Besigheim verwendete Einmachglas fasst 1 ½ Liter. Der Prägestempel auf dem Glas, ein Herz mit Blume und den Initialen J.W., verweist auf die Marke „Weck“. Aufbauend auf der Idee, Lebensmittel durch das Einkochen in Gläsern haltbar zu machen, gründeten Johann Weck (1841-1914) und Georg van Eyck (1869-1951) 1900 die Firma „J. Weck u. Co“. Mit dem von Johann Weck entwickelten Konservierungsverfahren hielt zudem ein neues Wort Eingang in den deutschen Sprachgebrauch. Das Verb „einwecken“ wurde 1934 in den Duden der deutschen Rechtschreibung übernommen.

## Basic data

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| Material/Technique: | Glas                            |
| Measurements:       | Höhe: 23 cm, Durchmesser: 10 cm |

## Events

|          |       |                         |
|----------|-------|-------------------------|
| Created  | When  | 1951-2000               |
|          | Who   | J. Weck GmbH und Co. KG |
|          | Where | Öflingen                |
| Was used | When  |                         |
|          | Who   |                         |
|          | Where | Besigheim               |

## Keywords

- Household goods
- Nutrition
- Storing
- Sustainability
- Zubereitung

## **Literature**

- [n/a] (2022): Rundbrief Württemb. Geschichtsverein. Stuttgart, S. 28