

Sammlungsinventar

<i>Inv. Nr.</i> 2016.311.1.	<i>Sammlungsgebiet:</i> Lebens- Mittelher- stellung und bearbeitung	<i>Untergruppe:</i>	<i>Standort und Standortgeschichte:</i> Ronmühle Schötz B3 Krämerladen	<i>Fotonummer (FotografIn):</i> 0312 Zuckerstock.jpg HJL
---------------------------------------	---	---------------------	--	--

Spezielle Kramsachen: Zuckerstock

<i>Ortsbezug (Entstehung):</i>	
<i>Datierung:</i>	Mitte 20. Jh.)
<i>Personen (Hersteller):</i>	
<i>Material/Technik:</i>	Zucker, Papierwickel
<i>Masse / Gewicht:</i>	Dm. 10 cm, H. 28 cm
<i>Kurzbeschreibung:</i>	Ein Zuckerstock war die Verkaufsform des süßen Stoffes.
<i>Erwerbungsart und Datum des Erwerbs:</i>	K. 2002



Objektbeschreibung	Spezielle Kramsachen: Zuckerstock HJL; Zur Herstellung eines Zuckerhutes wurde im 19. Jahrhundert die heiße Melasse des Zuckerrohrs in einem Prozess der Raffination so lange gekocht, bis sie karamellierte. Die noch heiße Masse goss man zum Auskristallisieren in einen Tiegel. Die Masse erstarrte und zog sich beim Abkühlen zusammen, löste sich dank Abrundung der Form als ein Ganzes von der Wandung und konnte herausgestürzt werden. In dieser Form wurde der Zuckerhut in Papier verpackt in den Verkauf gebracht und erst der Kunde schabte oder klopfte die benötigte Menge Zucker in eine Zuckerdose oder direkt ins Dessert. Da die meisten Kuchen sehr feucht waren und einmal loser Zucker sofort wieder zusammenklumpte, störte sich niemand an diesem Zuckerklotz.
Zustand	gut