

	<p>Objekt: Mehlsieb</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Sammlung: Gute Stube</p> <p>Inventarnummer: RE-2021-10-0164</p>
--	--

Beschreibung

Es diene nicht nur dazu, das Backresultat durch Sieben zu verbessern, sondern auch um unerwünschte Beigaben - ei z.B. Mehlwürmer und Mehlmotten zu entfernen.

Man war sich wohl noch nicht bewusst, dass das Ungeziefer auch ein Krankheitsrisiko darstellte ...

<https://de.wikipedia.org/wiki/Mehlsieb>

Ein Mehlsieb ist ein flaches, feines Sieb mit einem hohen Rand aus Holz oder Blech – die Form erinnert an ein umgedrehtes Tamburin.

Mehlsiebe dienen zum Reinigen des Mehls von Kleie und Vorratsschädlingen sowie der Beseitigung von Mehklumpen, wodurch sich gesiebtes Mehl besser verarbeiten lässt. Da sauberes Mehl heute allgemein zur Verfügung steht, dienen sie meist nur noch zur Auflockerung des Mehls für feine Teige, z. B. bei der Herstellung von Nudeln, Kuchen und Torten.

Grunddaten

Material/Technik:

Holz, Metall

Maße:

H: 11,5 cm; B: 22,5 cm

Ereignisse

Hergestellt

wann

wer

Hergestellt	wo	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)
	wann	20. Jahrhundert
	wer	
	wo	

Schlagworte

- Küche
- Sieb
- Trennen
- Werkzeug