

	<p>Objekt: Wiegemesser</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Sammlung: Zigarrenfabrikation</p> <p>Inventarnummer: RE-2021-6-0006</p>
--	--

Beschreibung

Zum Zerkleinern des Tabakblattes

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

Wiegemesser sind spezielle Messer zum feinen Zerkleinern („Wiegen“) von Kochzutaten. Sie bestehen aus einer gebogenen Klinge (oder auch zwei parallel miteinander verbundenen) von etwa 15 bis 20 Zentimetern Länge mit senkrecht stehenden Griffen an beiden Enden. Ein Wiegemesser wird beidhändig gehalten, und die Zutaten werden auf einem Brett mit wiegenden Bewegungen zerkleinert. Wiegemesser werden meist nur zum Zerkleinern von Kräutern und Ähnlichem verwendet, sonst sind sie im Haushalt weitgehend von Maschinen wie dem Fleischwolf, dem Pürierstab oder der Universalküchenmaschine verdrängt worden.

Grunddaten

Material/Technik:

Holz, Metall

Maße:

Klingenlänge: 23,5 cm; Grifflänge: 10 cm

Ereignisse

Hergestellt

wann

wer

wo

Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach)

Hergestellt

wann

20. Jahrhundert

wer

wo

Schlagworte

- Messer
- Tabak
- Tabakverarbeitung
- Zigarrenfabrikation