

	<p>Object: Krauthobel</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Collection: Waschküche</p> <p>Inventory number: RE-2021-3-0056</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Description

Mit dem Krauthobel wurde das Weißkraut in feine Streifen gehobelt. Danach kam es in ein hohes Gefäß ("Bottich"), wo es schichtweise mit Salz versetzt wurde. Zuletzt wurde das Ganze mit einem Gewicht beschwert und zugedeckt. Innerhalb einiger Wochen wurde daraus durch den Gärprozess Vitamin C-haltiges Sauerkraut.

## Basic data

Material/Technique: Holz, Metall

Measurements:

## Events

Created	When	
	Who	
	Where	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach )
Created	When	20. century
	Who	
	Where	

## Keywords

- Gemüseschneider
- Household

- Kitchen
- Kitchenware
- Tool