

[Additional information: <https://bawue.museum-digital.de/object/105827> vom 2024/06/17]

	<p>Object: Wiegemesser</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein-reichenbach.de</p> <p>Collection: Zigarrenfabrikation</p> <p>Inventory number: RE-2021-6-0007</p>
--	--

Description

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.

Basic data

Material/Technique: Holz, Metall
Measurements: Klingenlänge: 30,5 cm; Grifflänge: 8,5 cm

Events

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

Where

Keywords

- Knife
- Tabakverarbeitung
- Zigarrenfabrikation