

	<p>Objekt: Käseform</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-2021-10-0145</p>
--	--

Beschreibung

Die geronnne Milch wird in die Käseform gefüllt.

<https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%A4se>

Käse ist ein festes Milcherzeugnis[1], das – bis auf wenige Ausnahmen – durch Gerinnen aus einem Eiweißanteil der Milch, dem Kasein, gewonnen wird. Es ist das älteste Verfahren zur Haltbarmachung von Milch und deren Erzeugnissen. Das neuhochdeutsche Wort „Käse“ geht über mhd. kæse, „Käse, Quark“, ahd. kâsi auf lat. cāseus, eigentlich: „Gegorenes, sauer Gewordenes“, zurück, das u. a. auch dem engl. cheese und dem span. queso zu Grunde liegt.

Grunddaten

Material/Technik: Holz
Maße: H: 5,5 cm; D: 11,5 cm

Ereignisse

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

Schlagworte

- Käseherstellung
- Küche
- Werkzeug