

	<p>Object: Käseform</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Collection: Gute Stube</p> <p>Inventory number: RE-2021-10-0145</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Description

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.

Basic data

Material/Technique: Holz
Measurements: H: 5,5 cm; D: 11,5 cm

Events

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

Keywords

- Kitchen
- Käseherstellung
- Tool