

	<p>Tárgyak: Wiegemesser mit doppelter Klinge</p> <p>Intézmény: Stiftung Domäne Dahlem - Landgut und Museum Königin-Luise-Straße 49 14195 Berlin +49 30 66 63 00 - 0</p> <p>Gyűjtemények: Inventargut</p> <p>Leltári szám: DD1/89/110-9</p>
--	--

Leírás

Das Wiegemesser besteht aus zwei parallel zueinander angeordneten, rundbogigen Stahlklingen, die über zwei lange Bolzen und einen mittig zwischen den Klingen verlaufenden bogigen Bandstahl mit je einem holzummantelten Griffstück an den Enden verbunden sind. Es wird mit beiden Händen auf einem Schneidbrett durch wiegende Bewegungen über das Schneidegut, beispielsweise Küchenkräuter, geführt, wobei ein leichter Druck ausgeübt wird. Mithilfe der Scharfen Klingen des Wiegemessers wird dann das Schneidegut zerkleinert. Andere Wiegemesser haben auch nur eine Klinge. Auf der einen Klinge ist der teilweise nicht lesbare Schriftzug "Schmidt...feld...Gussstahl...9.." eingeprägt, was auf eine deutsche Herstellerfirma verweist ("...feld" steht hier offenbar für eine Ortsbezeichnung).

Alapadatok

Anyag/ Technika: Metall, Holz * industriell gef.
Méreték: H: 18 cm, B: 23 cm, T: 7 cm

Események

Készítés mikor 1900-1925
ki
hol

Kulcsszavak

- Lebensmittelverarbeitung
- Wiegemesser
- háztartás