

	<p>Objekt: Fleischwolf mit Zubehör</p> <p>Museum: Stadt- und Festungsmuseum Germersheim Ludwigsring 2 76726 Germersheim 07274 703323 frau. vos- firnkes@germersheim.eu</p> <p>Sammlung: Landwirtschaft</p> <p>Inventarnummer: SF 313</p>
--	--

Beschreibung

Ein Fleischwolf, kurz auch Wolf oder Drehwolf genannt, dient dem feinen Zerkleinern bzw. Mahlen und Vermengen (fachsprachlich „Wolfen“ oder „Faschieren“) von rohem oder gegartem Fleisch oder Fisch, gekochtem Gemüse und ähnlichen Lebensmitteln.

Die grob zerkleinerten Lebensmittel werden in einen Einfülltrichter gegeben und gelangen auf eine waagerechte, von einer Kurbel angetriebene Förderschnecke, die sie auch quetscht und teilweise vermengt. Am Ende der Schnecke befindet sich im einfachsten Fall eine fest mit ihrer Achse verbundene und daher ebenfalls rotierende Messerscheibe unmittelbar vor einer feststehenden Lochscheibe, aus der die dann – je nach Größe der Löcher – mehr oder weniger fein zerkleinerte Masse austritt.

Grunddaten

Material/Technik:	Eisen
Maße:	38 cm x 24 cm x 40 cm

Schlagworte

- Eisen
- Metzgerei
- Metzgermaschine

Literatur

- Dieter Vetter (2011): Stadt- und Festungsmuseum Germersheim. Germersheim