

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Objekt: Milchsatte</p> <p>Museum: Stadt- und Festungsmuseum<br/>Germersheim<br/>Ludwigsring 2<br/>76726 Germersheim<br/>07274 703323<br/>frau. vos-<br/>firnkes@germersheim.eu</p> <p>Sammlung: Landwirtschaft</p> <p>Inventarnummer: SF 303</p> |
|--|---|

## Beschreibung

Eine Milchsatte wurde zum Trennen von Magermilch und Rahm verwendet. Der Rahm wurde dann durch Zentrifugieren zu Butter weiter verarbeitet.

Die Milch wurde in das Behältnis eingefüllt und stehen gelassen, bis der Rahm sich absetzt hatte. Die Milch wurde durch ein Ausguss am Topfboden abgelassen.

## Grunddaten

Material/Technik:

Steingut

Maße:

37 cm x 16 cm, 4,1 kg

## Schlagworte

- Bauernhof
- Steingut
- Töpferei

## Literatur

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