Objekt:	Harzkäse-Zange
Museum:	Museumshof "Ernst Koch" Am Plan 4a 38855 Wernigerode / OT Silstedt 03943 22029 museumshof-silstedt@gmx.de
Sammlung:	Dörfliches Handwerk
Inventarnummer:	WF II

Beschreibung

Diese Harzkäse-Zange (lange Form) vom Typ "GNOM" wurde in der von 1888 bis 1938 bestehenden "Harzkäserei" von Ernst Schildknecht zur Herstellung des traditionellen "Harzkäses" (nicht zu verwechseln mit dem ebenfalls regionaltypischen "Harzer Käse") verwendet.

Der ausgeflockte Quark, den man aus kuhwarmer Rohmilch ohne den Zusatz fremder Bakterienkulturen herstellt, wurde dabei in den Zangenkopf eingefüllt und mit diesem in Form gepresst, wobei überschüssiges Wasser durch die Löcher im Zangenkopf entweichen konnte. Das Ergebnis war der in Form gebrachte Harzkäse, der anschließend bis zur Reife eingelagert wurde.

Grunddaten

Material/Technik:	Eisenzange mit Holzgriff
Maße:	LxBxH 40 x 9 x 3 cm

Ereignisse

Wurde genutzt	wann	1850-1950
	wer	Harzkäserei Ernst Schildknecht
	wo	Silstedt

Schlagworte

- Käserei
- Lebensmittel