

	<p>Object: Milchsette</p> <p>Museum: Museumsschule Hiddenhausen Blumenstraße 60 32120 Hiddenhausen- Schweicheln-Bermbeck (0 52 21) 964-352 info@museumsschule.de</p> <p>Collection: Lehrerwohnung-Küche</p> <p>Inventory number: 444</p>
--	--

Description

Die Milchsette (auch Milchsatte oder Abrahmschüssel) wurde früher verwendet, um Rohmilch zu entrahmen oder zur säuern (Dickmilch, saure Milch). Um den Rahm von der Milch zu trennen, wurde die Rohmilch in die Milchsette gegossen und stehen gelassen. Der Rahm, der leichter ist, setzte sich oben ab, sodass er abgeschöpft und weiter verarbeitet werden konnte. Die restliche Milch wurde im Haushalt verwendet. Um Dickmilch herzustellen, wurde die Rohmilch in der Milchsette an einen warmen Ort in der Küche gestellt und 24 Stunden stehen gelassen. Durch die Einwirkung von Bakterien stockte die Rohmilch. Diese Dickmilch wurde dann mit Zucker bestreut als Nachtisch gegessen oder zum Abendessen mit einem Butterbrot. Diese Dickmilchspeise wurde im Plattdeutschen in Westfalen als "Plundermilch" bezeichnet.

Basic data

Material/Technique:	Keramik
Measurements:	H: 7 cm; Durchmesser: 22 cm

Events

Created	When	19. century
	Who	
	Where	

Keywords

- Dairy industry
- Kitchenware

- Lebensmittelverarbeitung
- Milchsäure
- Milk
- Raw milk