	Objekt: Vorratshaltung Museum: Kreismuseum Syke Herrlichkeit 65 28857 Syke 04242 - 976 4330 info@kreismuseum-syke.de Sammlung: Ländliches leben, Arbeiten, Wohnen und Brauchtum in den früheren Grafschaften Diepholz und Hoya. Inventarnummer: LWS_721

Beschreibung

Manuskript, Vogeding, Ralf, Vorratshaltung, Exposé, undatiert (1989).

Selbstversorgung und Vorratshaltung
Hausschlachtung

Früher wurden sämtliche Fleischvorräte durch Einsalzen (Pökeln) haltbar gemacht und anschließend in den Rauch gehängt. Dadurch wurden die Fäulniserreger stark geschädigt, weil dem Fleisch Feuchtigkeit und Nährstoffe entzogen wurden.
Als Ende des 19. Jahrhunderts die meisten Bauernhäuser einen Schornstein erhielten, konnten Schinken und Würste nicht mehr auf dem Flett geräuchert werden. In Backhäusern und auf Dachböden entstanden am Schornstein Räucherkammern.

Grunddaten

Material/Technik:
Maße:

Schlagworte

- Hausschlachtung
- Kühlhaus
- Landwirtschaft
- Manuskript
- Pökeln
- Räucherkammer

- Vorratshaltung