

	<p>Object: Faß</p> <p>Museum: Museum Europäischer Kulturen Arnimallee 25 14195 Berlin 030 / 266426802 mek@smb.spk-berlin.de</p> <p>Inventory number: II C 1389</p>
--	--

Description

In diesem geböttcherten Faß wurden die Labmägen nach der Schlachtung aufbewahrt, um sie später bei der Käseherstellung nutzen zu können.

Die Käseherstellung war für die Sámi eine Methode, die große Menge an Milch, welche die Rentiere während der Sommermonate produzierten, auch für den Winter zu konservieren. Die bei der Käseherstellung nötige Zufuhr von Lab erfolgte, indem man die Milch, meist lauwarm, in die aufgehängten Labmägen der Rentiere goss.

Erwerbungsart: Frostviken, Nord-Jämtland, Schweden

Sammler: Konietzko, Julius

Basic data

Material/Technique: Holz, geböttchert

Measurements:

Events

Created	When	Before 1916
	Who	Sami people
	Where	Sápmi