

 <p>Bihari Múzeum [CC BY-NC-SA]</p>	<p>Tárgyak: Üveg vajköpülő</p> <p>Intézmény: Bihari Múzeum Kálvin tér 1 4100 Berettyóújfalu 54/402-390</p> <p>Gyűjtemények: Néprajzi Gyűjtemény</p> <p>Leltári szám: I.2016.3.</p>
--	--

## Leírás

A vajat tejszínből készítik: a folyamat neve a köpülés. A régi háztartásokban elterjedtek voltak a különböző fából, cserépből, majd bádogból készült köpülőedények, melyekben rúdon elhelyezett szárnyakat forgatnak, vagy le-fel mozgatnak, míg a vaj ki nem csapódik. A Mint(a) nagymamánál című vándorkiállításunk nagykereki állomásán ajándékozott Szilágyi Dezsőné egy üveg vajköpülőt, amelyet kb. 100 éve kezdtek használni. Itt a fából készült szárnyakat fa fogantyúban végződő fém tekerőkaros-fogaskerekes szerkezet hajtja meg.

## Alapadatok

Anyag/ Technika:

üveg, fém, fa/gyári

Méretetek:

üvegtartály: M: 42,8 cm; szájátmérő: 13, 5 cm, talp: 14,7 cm X 14,7 cm; teljes M: 64,5 cm