

24 HANDWERKER & -INNEN

www.bauernmuseum.ch/schulen



Inhaltsverzeichnis

Kapitel	Seite
1 Das Butterfass	2
2 Das Gaufriergerät	3
3 Das Glanderiergerät	5
4 Der Dreschflegel	6
5 Der Dünkelbohrer	7
6 Die Breitaxt	9
7 Die Flachsbreche	10
8 Die Kartoffelwürmchenpresse	12
9 Die Ofentür	13
10 Die Röndle	15
11 Die Schüssel mit den Häftli	17
12 Die Teigmulde	18
13 Das Mälchterli, eine Art Melkeimer	19
14 Das Spinnrad	21
15 Der Bügeleisenofen	22
16 Der Dengelstock oder der Dängelstock	23
17 Der Destillierhafen	25
18 Der Kerzenständer	26
19 Der Kummetstock	28
20 Die Chemihutte	29
21 Die Sauerkrautstande	30
22 Die Wasserpumpe	33
23 Die Waage	34
24 Die Zither	35

Für Lehrpersonen

Antworten und Lösungen auf die Fragestellungen werden jeweils in einem solchen grauen Feld mit einer Linie am linken Rand dargestellt.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

1 DAS BUTTERFASS

Antworten auf den Tafeln

1. Eine Drehtrommel für folkloristische Tanzmusik
2. Ein Gerät zum Mischen von Hühnerfutter (Gerste, Weizen, Mais)
3. **RICHTIG** > Ein Gerät zur Herstellung von Butter aus frischem Rahm

■ □ □ WO - steht es?

im oberen Gang

■ □ □ WAS - ist ein Butterfass?

Dieses Gerät hast du wahrscheinlich noch nie im Gebrauch gesehen, obwohl du das Produkt, das darin entsteht, bestens kennst. Es ist ganz aus Holz gebaut. Welche Teile sind aus Metall?

■ ■ □ WOZU - brauchte man ein Butterfass?

Milch lässt sich nicht lange halten. Rohe Milch hält nur ein paar Tage, wenn sie kühl gelagert wird. Dann wird sie sauer und verdirbt. Deshalb versuchte man schon früher, Milch haltbar zu machen. Sicher kennst du Milchprodukte, die länger haltbar sind als ein paar Tage. Genau, Käse ist ein gutes Beispiel! Aber auch Joghurt, Sauerrahm oder Eiscreme sind weiter verarbeitete Milch. Butter hält länger und lässt sich auch zum Backen oder Braten verwenden.

■ ■ ■ WIE - funktioniert das Butterfass?

Weißt du, wie man Butter macht?

Dazu stellst du die frisch gemolkene Milch in weiten Becken in der Kühle auf. Den Rahm, der am nächsten Tag auf der Milch schwimmt, schöpfst du mit einer flachen Kelle sorgfältig ab. Er ist nämlich leichter als Milch, weil er aus viel Fett besteht. Und Fett schwimmt immer auf Wasser.

Nun kannst du den Rahm ins Butterfass leeren und drehen. Was passiert nun? Wenn du drehst und drehst, beginnt der Rahm fest zu werden. Das kennst du. Schlagrahm nennen wir das. Wenn du jetzt nicht aufhörst zu drehen, bilden sich Fettklumpchen die sich mit der Zeit von der Buttermilch trennen. Jetzt kannst du aufhören zu drehen. Du nimmst den Butterklumpen aus dem Fass und legst ihn in ein Sieb, so dass die

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

Buttermilch ablaufen kann. Unter eiskaltem Wasser wäschst du nun den Klumpen, bis das Wasser glasklar wird. Jetzt hast du deine eigene Butter! Und nun ab in den Kühlschrank!

Bleibt noch Buttermilch im Klumpen, wird die Butter rascher ranzig.

Achtung: Funktioniert nicht mit homogenisierter Milch (Homogenisieren: Fettkügelchen zerkleinern und fein verteilen -> leichtere Verdaulichkeit). Homogenisierte Milch rahmt nicht auf.

1877 wurde die Zentrifuge erfunden und das mühsame Abrahmen wurde Geschichte.

Eigentlich gehören die Butterfässer nicht in das Althuus, weil es ein Ackerbaubetrieb war. Es gab wenig Kühe, die Milch produzierten.

■ ■ □ UND HEUTE?

Butter wird meist in einer Fabrik hergestellt. Nur in einzelnen Käsereien oder Molkereien kannst du noch hausgemachte Butter kaufen.

Weiterführende Themen

Das Mälchterli

- *Das Stossbutterfass. Wie funktioniert es?*
- *Milchverarbeitung. Weitere Milchprodukte*

2 DAS GAUFRIERGERÄT

Antworten auf den Tafeln

1. *Eine Maschine zum Herstellen von Teigwaren (Nudeln, Spaghetti)*
2. **RICHTIG** > *Ein Gerät zum Prägen von Stofffalten in Kleidern*
3. *Ein Gerät für die Papierherstellung (Prägewalze)*

■ □ □ WO - steht es?

im Nordstübli

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ □ □ **WAS - ist ein Gaufriegerät?**

Das ist ein seltsames Gerät, das wohl keine/keiner aus deiner Klasse kennt! Es heisst Gaufriegerät. Es besteht aus zwei Walzen, die übereinander gedreht werden. Die Walzen haben feine Rillen.

■ ■ □ **WOZU - hat man das Gaufriegerät gebraucht?**

Damit soll ein Muster in einen Stoff gepresst werden. Du findest ein Beispiel neben dem Gerät.

Zum Fälteln einer Hemdenbrust. Gefältelte Hemden galten als vornehm.

■ ■ ■ **WIE - funktioniert das Gaufriegerät?**

Schau dir einmal das Stück Stoff an, das neben dem Gerät liegt! Dies ist eine Hemdenbrust! Sieht sie nicht besonders vornehm aus mit den feinen Rillen? Sie wurde gaufriert.

Mit Kartoffelstärke wurde sie steif gemacht und in feuchtem Zustand durch die Walze getrieben, das heisst gaufriert. Dadurch erhält sie feine, regelmässige Rillen. Beim Waschen beginnt alles wieder von vorne, weil die feinen Rillen das Waschen nicht überleben.

<http://www.vossberg.de/lexikon/veredlung/>
<http://www.vossberg.de/lexikon/category/lexikon/appretur/>

■ ■ □ **UND HEUTE?**

Es gibt auch heute Verfahren zum Fälteln von Stoffen. Heute ist das Ziel, die Textilien pflegeleicht, z. B. bügelfrei zu machen. Deshalb hat man getüftelt, bis man Fältchen machen konnte, die auch nach dem Waschen erhalten bleiben.

Weiterführende Themen

Das Glanderiergerät

- *«Hemdenbrust gaufrieren – für Festtage» pdf auf bauernmuseum.ch*
- *Fast Fashion*

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

3 DAS GLANDERIERGERÄT

Antworten auf den Tafeln

1. Eine Papierfalzmaschine für Papiersäcke
2. **RICHTIG > Ein Imprägnierungsgerät für Schürzen**
3. Eine Pendelmühle für Brotgetreide

■ □ □ WO - steht es?

im Nordstübli

■ □ □ WAS - ist ein Glanderiergerät?

Da entdeckst du ein ganz neues Gerät, das wir heute nicht mehr brauchen. Es heisst Glanderiergerät. Es besteht aus verschiedenen Teilen: Da ist zuerst das Gestell aus Holz und dann der lange Arm mit der schweren Glasscheibe. Sie hat ein Loch in der Mitte, damit sie sich perfekt drehen lässt. Man nennt sie das «Gurrli». Wenn du die Scheibe hin und her bewegst, heisst dies «fieggen».

■ ■ □ WOZU - hat man das Glanderiergerät gebraucht?

Weil unsere Vorfahren nur zweimal im Jahr gewaschen haben – im Frühling und im Herbst –, entwickelten sie Möglichkeiten, um Kleider wasser- und schmutzabstossend zu machen.

Schürzen (vor allem für die Frauen) und Fuhrmannskittel (vor allem für die Männer)

■ ■ ■ WIE - funktioniert das Glanderiergerät?

Die Schürze wird mit Bienenwachs eingerieben. Das Wachs ist wasserabstossend. Mit dem «Gurrli» wird das Wachs in das Gewebe einmassiert. Beim «Fieggen» entsteht Wärme, die das Wachs in den Stoff eindringen lässt.

Redewendungen früher: Öpperem «ds Gurrli fiegge» = öpperem d Hühner ytue = öpperem zeige, wo Gott hocked = öpperem ds Mösch putze (goldene Teile an Pferdegeschirr polieren, siehe Kummetschaft!) = jemandem zeigen, wer da das Sagen hat oder jemandem den Marsch blasen.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ ■ □ UND HEUTE?

Wir brauchen Wasser abstossende Textilien wie Goretex (Sportkleider) wo nötig und waschen fleissig mit der Waschmaschine.

Weiterführende Themen

Gaufriergerät

- «Stoff gländerieren - wachsen statt waschen» pdf auf bauernmuseum.ch
- Washtag auf dem Bauernhof
- Umweltschonende Techniken

4 DER DRESCHFLEGEL

Antworten auf den Tafeln

1. Ein Windmessgerät: Der bewegliche Teil zeigt die Windstärke an
2. Ein Gerät, um Teppiche zu klopfen
3. **RICHTIG** > Ein Gerät, um die Getreidekörner aus den Ähren zu schlagen

■ □ □ WO - ist er?

auf der Heubühne

■ □ □ WAS - ist ein Dreschflegel?

Verstehst du das Wort?

Ob du schon einmal von einem Dreschflegel gehört hast? Wenn nicht, dann weißt du aber sicher, was ein Mähdrescher ist. Er macht heute die Arbeit des Dreschflegels von gestern.

Wie sieht er aus? Er hat einen langen Holzstiel. Daran ist ein Holzstück mit einem Lederriemen befestigt.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ ■ □ **WOZU - hat man den Dreschflegel gebraucht?**

Stell dir vor, ihr habt euer Getreide auf dem Acker mit der Sichel abgeschnitten und trocken unter Dach gebracht. Jetzt liegt es dort, die langen Halme mit den Ähren voll reifer Körner. Damit du Mehl mahlen kannst, musst du zuerst die Körner aus ihren Hüllen schlagen. Genau dazu brauchst du jetzt den Dreschflegel.

■ ■ ■ **WIE - funktioniert es?**

Zwei bis sechs Leute stehen mit ihren Dreschflegeln um das zu dreschende Getreide und schlagen auf die Ähren ein. Wenn alle im Rhythmus sind und abwechslungsweise nacheinander schlagen, kommt man am besten vorwärts. Nachher kannst du das Stroh oben wegnehmen und die Körner zusammenwischen. Sie sind jetzt noch ziemlich verunreinigt.

*Da sind feine Hüllen, Spelzen, Grannen (die «Haare» mancher Getreidearten) und anderer Schmutz.
«Dreschen wie vor über 100 Jahren» youtube.com*

■ ■ □ **UND HEUTE?**

Der Mähdrescher macht wie gesagt die Arbeit des Dreschflegels und vieles mehr: Er mäht das reife Getreide bodennah ab, drischt es aus und lässt hinten das leere Stroh heraus. In einem grossen Container werden die gereinigten Körner gesammelt.

Weiterführende Themen

- *Die Röndle (Windfege, Kornfege) zur Reinigung der Körner*
- *Vom Getreide zum Brot*

5 DER DÜNKELBOHRER

Antworten auf den Tafeln

1. **RICHTIG > Ein langer Bohrer zur Herstellung von Holzrohren (Wasserleitungen)**
2. *Ein Werkzeug für Löcher im Boden (Holzzäune)*
3. *Eine Sitzstange für den Hahn im Hühnerhof*

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ □ □ **WO - ist er?**

Läubli vor Küche oder auf der Heubühne beim Dachmodell

■ □ □ **WAS - ist ein Dünkelbohrer?**

Dieses Gerät hast du bestimmt noch nicht gesehen. Aber es erinnert dich vielleicht an ein Werkzeug, das du kennst: Der Bohrer. Ja, dies ist ein riesiger Bohrer! Er ist aus Metall und hat einen hölzernen Stab, den man als Griff am Ende hineinschieben kann.

■ ■ □ **WOZU - hat man den Dünkelbohrer gebraucht?**

Vierorts hat man mit ihm aus Bäumen Wasserleitungen gemacht.

Im Althuus siehst du gleich neben den Dünkelbohrern auf dem Läubli vor der Küche den grossen Dünkel, der -in das Grundwasser eingetaucht- zum Hochpumpen von Trinkwasser dient. Er sieht aus wie ein gewöhnlicher Baumstamm. Aber er ist innen ausgebohrt, damit Wasser durchfliessen kann.

■ ■ ■ **WIE - funktioniert es?**

Zur Herstellung eines Dünkels wird ein Fichtenstamm mit dem Dünkelbohrer der Länge nach durchbohrt. Die Fichte wird schon im Wald sorgfältig ausgelesen, da sie ganz gerade sein muss.

Es können 3 Meter lange, 6 cm weite Löcher gebohrt werden. Der Dünkel im Althuus ist länger als 3 Meter. Kannst du dir vorstellen, wie man ihn hergestellt hat? Genau! Man bohrt von beiden Seiten! Die Kunst ist dann, dass die beiden Bohrungen genau aufeinander treffen.

■ ■ □ **UND HEUTE?**

Weißt du, woher bei euch das Trinkwasser kommt?

Wie sehen unsere Wasserleitungen aus?

Weiterführende Themen

- *Die Wasserpumpe im Althuus*
- *«Dünkel bohren – für Wasserleitungen» pfd auf bauernmuseum.ch*
- *Juragewässerkorrektion*

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

6 DIE BREITAXT

Antworten auf den Tafeln

1. Ein Werkzeug zum Mähen des Grases am Wegrand
2. Ein Werkzeug zum Graben von Bewässerungskanälen
3. **RICHTIG > Das wichtigste Werkzeug des Zimmermanns zur Balkenbearbeitung**

■ □ □ WO - liegt sie?

in der Ausstellung «Wie maches de die Zimmerlüüt?» im Gaden oben

■ □ □ WAS - ist eine Breitaxt?

Achtung scharf! Dies war das wichtigste Zimmermannswerkzeug vor 300 Jahren! Schau es dir genau an: Es hat eine breite Schneide aus Metall und einen schiefen Stiel aus Holz.

Warum ist dieser Stiel wohl so schräg?

■ ■ □ WOZU - hat man die Breitaxt gebraucht?

Schau dir die riesigen Eichenbalken an, auf denen das Althuus steht! Dazu musst du hinunter zum Eingang des Hauses. Hier siehst du sie. Diese Balken wurden aus Bäumen zugehauen. Aus einem Baum mit rundem Querschnitt wurde also ein Balken mit viereckigem Querschnitt gehauen.

Siehe Touchscreen «Breitaxt» in der Ausstellung!

■ ■ ■ WIE - funktioniert die Breitaxt?

Die scharfe Klinge schneidet einen Span ab, wenn du sie richtig führst.

Es gibt verschiedene Werkzeuge für Links- und RechtshänderInnen. Woran merkt man dies wohl?

Die Breitaxt führt man mit beiden Händen. Welche Hand würdest du vorne halten? Kannst du dir vorstellen, auf welche Seite der Stiel schräg abstehen müsste, damit du die Hände nicht anschlägst?

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ ■ □ UND HEUTE?

Balken werden maschinell gesägt. Dabei entsteht weniger Abfall. Aus einem Baum wird ein Balken, der oben und unten gleich breit ist, unabhängig von seiner Länge.

Zugehauene Balken verjüngen sich wie ein Baum, das heisst sie werden dünner gegen oben.

Findest du im Althuus solche Balken?

Handbehauene Balken im Althuus:

- *Schwellenkranz (Eiche) = «Fundament» des Hauses*
- *Hochstüde (Tanne) = Riesige Pfosten vom Boden unter das Dach*
- *Rafen = Balken, die oben auf dem Firstbalken aufliegen und unten auf einer Wand Im Althuus findet man zugehauene und gesägte Balken.*

Weiterführende Themen

- *Holzwerkzeuge für das Althuus: Ausstellung im Gaden*

7 DIE FLACHSBRECHE

Antworten auf den Tafeln

1. **RICHTIG** > Ein Gerät zum Brechen von Flachsfasern
2. Ein Gerät zum Zerkleinern von Heu
3. Ein Kompostiergerät

■ □ □ WO - steht sie?

in der Ausstellung «Wie maches de die Zimmerlüüt?» im Gaden oben

■ □ □ WAS - ist eine Flachsbreche?

Sicher hast du den Namen auf der Tafel gelesen. Es ist ganz aus Holz gebaut. Oder findest du irgendwo ein Teilchen aus einem anderen Material?

Wenn du dich gut umschaust, findest du noch weitere Brechen in diesem Raum. Wenn du eine Breche bauen müsstest, würdest du zuerst ein Holzgestell anfertigen und dann die fünf Latten darauf befestigen.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ ■ □ WOZU - brauchte man eine Breche?

Auf dem Pflanzblätz, einem grossen Garten, haben unsere Vorfahren Flachs gesät, um daraus Leinen für ihre Kleider zu gewinnen. Das ist gar nicht so einfach! Wenn die Flachsstängel geerntet, geröstet und getrocknet sind, können sie gebrochen werden. Die Holzteile der Stängel brechen heraus und zurück bleibt die Faser, die zu einem Leinenfaden versponnen werden kann.

■ ■ ■ WIE - funktioniert eine Breche?

Mit den fünf Latten werden die Flachshalme unzählige Male gebrochen. Dadurch spritzen die Holzteilchen von den Stängeln.

Was würde geschehen, wenn du nur eine Latte montiert hättest?

Mit dem Flachs, der in der Ausstellung bereitliegt, geht das Brechen nicht so gut, weil er nicht ganz trocken ist.

*Er nimmt die Luftfeuchtigkeit des Raumes auf.
Film auf Touch Screen in der Ausstellung*

■ ■ □ UND HEUTE?

Die Flachsverarbeitung geht maschinell in einer Fabrik. Trägst du Leinenkleider? Wahrscheinlich sind deine Kleider aus Baumwolle. Sie ist leichter zu gewinnen und deshalb auch billiger.

Weiterführende Themen

Das Spinnrad

- *«Das blaue Wunder» Ausstellung auf der Bühne*
- *Fast Fashion, Unterrichtsmaterial auf bauernmuseum.ch*

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

8 DIE KARTOFFELWÜRMCHENPRESSE

Antworten auf den Tafeln

1. Ein Gerät zur Herstellung von Spaghet-ti
2. **RICHTIG > Eine Kartoffelwürmchenpresse**
3. Ein Gerät, um Kerzen zu formen

■ □ □ WO - liegt sie?

in der Küche

■ □ □ WAS - ist eine Kartoffelwürmchenpresse?

Sie ist auf einer Drehbank aus Holz gedreht worden. Auch der Stöpsel ist aus Holz.

■ ■ □ WOZU - hat man diese Würmchenpresse gebraucht?

Das hast du sicher herausgefunden: Dieses Gerät brauchten unsere Vorfahren, um etwas durchzupressen. Heute wären es vielleicht Vermicelles. Oder hast du schon einmal selber Teigwaren gemacht? Vielleicht könnten wir so Spaghetti produzieren.

■ ■ ■ WIE - funktioniert die Kartoffelwürmchenpresse?

Hier waren es Kartoffeln, die durchgetrieben wurden. Zuerst mussten die Kartoffeln gekocht werden. Dann wurden sie durchgepresst und später als Würmchen auf dem Ofen getrocknet. So konnte man einen Kartoffelvorrat anlegen, der lange hielt. Später wurden die getrockneten Würmchen mit Wasser oder Milch angerührt und zu einem Brei verarbeitet.

Warum ist dies ein Gerät, das besondere Aufmerksamkeit verdient?

Vor mehr als 150 Jahren gab es die letzte grosse Hungersnot in Europa.

Damals wurden die Kartoffeln krank. Man nennt die Krankheit Kraut- und Knollenfäule. Dadurch verderben viele Kartoffeln und die überlebenden konnten nicht über den Winter gelagert werden. Viele arme Leute mussten hungern. Viele sind gestorben. In Irland war es am schlimmsten. Da starben 1'000'000 Menschen. Damals sind deshalb auch viele SchweizerInnen zum Auswandern gezwungen worden.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ ■ □ UND HEUTE?

Was machst du, wenn du hungrig bist? Sicher hat es im Supermarkt noch vieles, das dir den Hunger stillt. Vielleicht ein Paket Stocki?

Weiterführende Themen

- *Vorratshaltung: Zwei Hörstationen im Spicher*
- *Selbstversorgung: Hörstation in der Althuus-Küche*
- *Der Spicher hinter dem Althuus*
- *«Kartoffelwürmli pressen - konservieren statt verlieren» pdf auf bauernmuseum.ch*
- *Hungersnöte und Auswanderungswellen*

9 DIE OFENTÜR

Antworten auf den Tafeln

- **RICHTIG > Für die zentrale Heizung in der Bauernstube**
- *Ein Apothekerkästlein*
- *Ein Tresor*

■ □ □ WO - ist sie?

in der Küche

■ □ □ WAS - ist eine Ofentür?

Du hast sie schnell gefunden, die Ofentür! Wir sind hier in der Küche. Wohin führt denn diese Tür? Genau, der Ofen steht in der Stube und ist gross und schwer! Der Sandstein kommt wahrscheinlich aus einem Sandsteinbruch im Kanton Bern zum Beispiel aus Krauchthal. Wie wurde dieser Ofen gebaut?

Ja, es sind einzelne Platten, die der Hafner oder Ofenbauer zusammengesetzt hat.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ ■ □ WOZU - diente die Ofentür?

Im alten Bauernhaus hatte es nur in der Küche eine Feuerstelle. Von dort aus wurde der Sandsteinofen eingefeuert, damit auch die Stube geheizt werden konnte. Wenn das Feuer brannte, konnte das Feuerloch mit der Ofentür geschlossen werden.

■ ■ ■ WIE - funktioniert diese Ofentür?

In der Küche wurde eingefeuert, wenn die Stube warm sein sollte. Hier haben unsere Vorfahren also ein Feuer gemacht, wie du es mit Spänen und Scheitern machst. Achtung! Das Althuus ist ein Holzhaus! Da musste man besonders aufpassen! Heute ist Feuern im Althuus strengstens verboten. Nach dem Feuern musste man die Asche sorgfältig herauskratzen, damit immer genügend Platz für ein neues Feuer war.

Mit der Zeit wurde es warm in der unteren Stube. Der Ofen strahlte Wärme ab. Manchmal sieht man über dem Ofen eine Klappe in den Deckenbrettern. Kannst du dir vorstellen, wozu sie gedient hat?

Die Küche wurde nicht richtig warm, weil sie gegen oben nicht abgeschlossen ist. Warme Luft steigt auf und verflüchtigt sich. Da musste man nahe am Feuer stehen, wenn man nicht frieren wollte.

Den Sandsteinofen haben 1824 Hans und Jakob Peter einbauen lassen. Irgendwann verschwand er aus dem Haus. Er wurde erst 1948 wieder eingebaut und war bis 2017 im Besitz des Historischen Museums Bern, bis ihn die Stiftung nach Jahrzehnten als Leihgabe erwerben konnte.

Der Kachelofen in der Südstube aus dem späten 18. Jahrhundert stammt ursprünglich aus Erlach und gelangte durch Vermittlung der kantonalen Denkmalpflege ins Museum.

Quelle: Affolter H.C./Pfister Chr. Die Bauernhäuser des Kantons Bern, Band 3, 2013, S.403

■ ■ □ UND HEUTE?

Wie heizt ihr das Haus, in dem du wohnst?

Müsst ihr selber heizen?

Weiterführende Themen

- Klimaerwärmung
- Heizen, isolieren
- Sandsteinlehrpfad Krauchthal:

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

10 DIE RÖNDLE

Antworten auf den Tafeln

1. **RICHTIG** > Ein Gerät zur Reinigung von Getreidekörnern
2. Ein Kartoffelsortiergerät
3. Eine Haferflockenquetsche

■ □ □ WO - steht sie?

Auf dem Schaudepot. Verschiedene Modelle

■ □ □ WAS - ist eine Röndle?

Dieses Gerät nennen wir im Berndeutschen eine Röndle. Im Hochdeutschen heisst es die Windfège oder die Kornfège. Es ist aus Holz und Metall gebaut und nicht ganz einfach zu beschreiben. Im Innern befindet sich ein Rad mit Flügeln, das durch eine Kurbel angetrieben werden kann. Eine raffinierte Röndle hat verschiedene Siebe zum Auswechseln.

■ ■ □ WOZU - haben unsere Vorfahren die Röndle gebraucht?

Die Körner mussten nach dem Dreschen gereinigt werden, damit man sie in die Mühle bringen oder in der Küche brauchen konnte.

■ ■ ■ WIE - funktioniert eine Röndle?

Auf der einen Seite leert man Getreidekörner in den Trichter. Jetzt produziert man mit der Kurbel durch Drehen eines Flügelrades einen Luftstrom. Damit können die Verunreinigungen, Spelzen und Grannen der Körner weggeblasen werden, während die schwereren Körner durch ein Sieb hinunterfallen. So kann man auf der anderen Seite die gereinigten Körner in einen Sack abfüllen.

<https://www.youtube.com/watch?v=x77DTOPuWH0>

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ ■ □ UND HEUTE?

Der Mähdrescher erledigt alles in einem Arbeitsgang: Mähen, dreschen und reinigen.

Weiterführende Themen

Der Dreschflegel

- «Körner reinigen - mit Hilfe eines Windkanals in der Röndle» <http://bauernmuseum.ch/handwerk/>
- *Vom Getreide zum Brot*

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

11 DIE SCHÜSSEL MIT DEN HÄFTLI

Antworten auf den Tafeln

1. Ein Sonntagsgeschirr mit edler Verzierung
2. **RICHTIG > Ein geflicktes Gefäss, das wieder gebraucht werden kann**
3. Ein magnetisiertes Gefäss zur Herstellung von Heilmitteln

■ □ □ WO - ist sie?

Im Schaudepot

■ □ □ WAS - ist besonders bei dieser Schüssel?

Das ist ein lustiges Geschirr! Keramik mit Metall zusammengehalten! Das hast du sicher noch nie gesehen! Ja, sie ist zerbrochen, diese Schüssel!

■ ■ □ WOZU - wurden diese Klammern gesetzt?

Eine zerbrochene Schüssel wurde wieder zusammengeflickt! Diese Technik ist in letzter Zeit verloren gegangen.

■ ■ ■ WIE - funktioniert es?

Zu dieser Technik gehört noch ein wichtiges Werkzeug: Ein einfacher Drillbohrer. Sorgfältig bohrte der Chacheliflicker Löcher in die Scherben. Eigentlich wurden die Löcher mit einem alten flachgedrückten Nagel eher geschabt als gebohrt. Dann setzte der Chacheliflicker die verschiedenen Teile – «Stückli» nannte er sie – mit Klammern aus Schmiededraht zusammen. Damit das Gefäss wieder dicht war, verstrich er den Spalt mit Fensterkitt.

Der Chacheliflicker gehörte zu den Störenhandwerkern: Er zog von Hof zu Hof und bot seine Dienste an. Er durfte dann mit den Mägden und Knechten zusammen essen und erhielt vielleicht noch ein paar Batzen (Geld), bevor er wieder weiterzog. Redewendung: Aufpassen wie ein «Häftlimacher» = sehr sorgfältig arbeiten.

<https://www.jodler.ch/bstocker/2009/06/der-chacheliflicker/>

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ ■ □ UND HEUTE?

Was machen wir, wenn ein Geschirr in die Brüche geht? Im besten Fall leimen wir es wieder zusammen. Sonst werfen wir es weg...

Oft verwenden wir unzerbrechliches Geschirr, wenn es draufankommt.

Weiterführende Themen

- *Schonen der Ressourcen*
- *Wegwerfgesellschaft*
- *«Chacheli flicken - Sorge tragen, reparieren» pdf auf bauernmuseum.ch*

12 DIE TEIGMULDE

Antworten auf den Tafeln

1. *Ein Gestell zum wöchentlichen Bad der Kinder im Winter*
2. **RICHTIG > Ein Gestell zum Kneten von Brotteig**
3. *Ein Gestell zum Einweichen stark verschmutzter Wäsche*

■ □ □ WO - steht sie?

im Gang oben

■ □ □ WAS - ist eine Teigmulde?

Dies ist eine hölzerne Wanne auf Beinen. Sie ist riesig und braucht deshalb viel Platz. Ist sie wirklich nur aus Holz oder findest du ein anderes Material daran? Metallbänder

■ ■ □ WOZU - brauchte man eine Teigmulde?

Hast du eine Ahnung, wozu diese Teigmulde gebraucht wurde? Ja, der Namen verrät es: Sie wurde zum Teig machen benutzt. Er wurde in der Teigmulde geknetet und ruhen gelassen, bis er genügend aufgegangen war.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ ■ ■ WIE - macht man einen Teig?

Kannst du dir vorstellen, wozu dieser Teig gebraucht worden ist?

Ja, man hat daraus Brot gebacken. Hast du auch schon selber Brot gebacken?

Dann kennst du sicher das Grundrezept für Brot.

Diese Zutaten knetest du mit den Händen zusammen, bis ein gleichmässiger Teig entsteht, der nicht mehr an den Fingern klebt.

Das dauert etwa 20 Minuten. Natürlich brauchst du für ein Kilo Mehl nur eine Schüssel und nicht die grosse Teigmulde.

Darin wurden oft 30 Kilo Mehl aufs Mal geknetet. Da kannst du dir ausrechnen, wie viel Salz dazu nötig war. Im Bauernhaus wurde alle 8 bis 10 Tage gebacken. Da musste das Brot bis zum nächsten Backtag ausreichen.

Grundrezept

Menge	Material
1 kg	Mehl
6.5dl	Wasser
20g	Hefe
20g	Salz

■ ■ □ UND HEUTE?

Heute backen nur noch wenige Menschen um uns herum ihr eigenes Brot. Das meiste Brot stammt aus riesigen industriellen Brotfabriken. Es gibt viele Spezialbrote zu kaufen. Habt ihr noch eine Bäckerei in eurer Umgebung?

Weiterführende Themen

- *Vom Getreide zum Brot*
- *Brotbacken im Holzofen, weitere Geräte*
- *Spezialitäten*
- *«Brot backen - ein Gemeinschaftswerk» pdf auf bauernmuseum.ch*

13 DAS MÄLCHTERLI, EINE ART MELKEIMER

Antworten auf den Tafeln

1. *Ein Gefäss zum Pflücken von Äpfeln*
2. *Ein Übertopf für Geranien*
3. **RICHTIG** > *Ein Gefäss zum Auffangen der Milch beim Melken*

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ □ □ **WO - steht es?**

im oberen Gang

■ □ □ **WAS - ist ein Mälchterli?**

Das Mälchterli ist ein Gefäss aus Holz. Seine Form ist oval, damit man es gut zwischen den Beinen einklemmen kann.

■ ■ □ **WOZU - brauchte man dieses Mälchterli?**

Wenn die Kühe ein Kalb geworfen haben, geben sie Milch. Diese Milch ist natürlich zuerst für das Kälbchen bestimmt. Es saugt an den Zitzen der Mutter und bekommt so seine Nahrung. Schon bald frisst es daneben auch Gras und Heu. Mit der Zeit ist es immer weniger von der Milch abhängig. Wenn die Kuh nun gemolken wird, produziert sie weiter Milch. Diese Milch kann für die menschliche Ernährung gebraucht werden.

■ ■ ■ **WIE - funktioniert das Melken von Hand ins Mälchterli?**

Du setzt dich auf einen Melkstuhl. Er hat oft nur ein Bein und wird mit einem Gurt um das Gesäss befestigt, damit er gleich mitkommt, wenn du zur nächsten Kuh gehst.

Das Mälchterli klemmst du dir zwischen die Beine, so dass du mit dem Milchstrahl gleich in den Eimer triffst. Nun massierst du zuerst das Euter und putzt es mit einem Lappen, damit es schön sauber ist. Durch das Massieren beginnt die Kuh Milch zu produzieren. Nun kannst du mit der linken und der rechten Hand je eine Zitze (einen Strich, sagen die Bauern) halten und mit Pressen und Ziehen sorgfältig die Milch in dein Mälchterli melken.

Das braucht ziemlich viel Übung!

Im Althuus wurden Kühe auch als Zugtiere gehalten. Wenn sie ein Kalb geworfen hatten, gaben sie auch Milch für den Haushalt. Käse hat man nie produziert auf diesem Bauernhof. Es war ein typischer Ackerbaubetrieb.

■ ■ □ **UND HEUTE?**

Sicher isst du auch die verschiedensten Milchprodukte. Welche kommen dir in den Sinn?

Hast du schon einmal zugeschaut, wie eine Kuh gemolken wird? Heute werden die Kühe meist mit einer Melkmaschine gemolken. In modernen Betrieben sind auch Melkroboter im Einsatz.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

Weiterführende Themen

Das Butterfass

- *Bauernhoftiere*
- *Selbstversorgung*
- *Motorisierung*

14 DAS SPINNRAD

Antworten auf den Tafeln

1. *Ein Ventilator*
2. **RICHTIG** > *Ein Gerät zur Herstellung von Flachs- oder Wollgarn*
3. *Ein Glücksrad*

■ □ □ **WO - steht es?**

in der Nordstube. In der Ausstellung «Das blaue Wunder»

■ □ □ **WAS - ist ein Spinnrad?**

Es ist vor allem aus Holz gebaut. Nur einzelne Teile sind aus Metall. Findest du sie?

■ ■ □ **WOZU - brauchte man ein Spinnrad?**

Mit dem Spinnrad kannst du aus einem Wollvlies oder aus Flachsfasern einen Faden spinnen. Was machst du nachher mit diesem Faden?

■ ■ ■ **WIE - kann man spinnen?**

Die einzelnen Fasern werden zu einem Faden zusammengedreht. Dazu muss zuerst ein Stück Faden von Hand gedreht und eingezogen werden. Dann kannst du sorgfältig mit der Fusspedale das Rad in Bewegung setzen. Dadurch wird nun der Faden weiter gedreht. Dabei musst du das Spinnrad laufend mit Wolle oder

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

Flachs «füttern» und schauen, dass der Faden nie abreisst. Später kannst du den Faden zwirnen, das heisst du kannst zwei Fäden zusammendrehen. So wird das Garn solider.
Mit dem Faden kannst du nun etwas stricken oder weben.

■ ■ □ UND HEUTE?

Schau dir einmal deine Kleider an. Weißt du, wer sie gemacht hat?
Hast du dir auch schon einmal etwas gestrickt? Das ist viel Arbeit!

Strickmaschinen und Webautomaten

Weiterführende Themen

- *Fast Fashion, Unterrichtsmaterial auf bauernmuseum.ch*
- *Textilien früher und heute*
- *Märchen über Spindeln und Spinnrädern*

15 DER BÜGELEISENOFEN

Antworten auf den Tafeln

1. **RICHTIG** > Ein Gerät zum Glätten von Wäsche
2. Ein Gestell für verschiedene Briefbeschwerer
3. Ein Gestell für Türstopper

■ □ □ WO - steht er?

im Nordstübli

■ □ □ WAS - ist ein Bügeleisenofen?

Dieser Ofen ist so gebaut, dass man vier Bügeleisen dran stellen kann. Ein fünftes hat noch zuoberst Platz.
Ausser den Holzgriffen der einzelnen Bügeleisen ist alles aus Metall.
Kannst du dir vorstellen, weshalb die Griffe nicht aus Metall sind?

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ ■ □ **WOZU - wurde dieser Bügeleisenofen gebraucht?**

In einer Schneiderei oder einer Hutmacherei wurden immer heisse Bügeleisen gebraucht. Damit die Temperatur zum Bügeln gleichmässig blieb, mussten die sich abkühlenden Eisen immer wieder ausgewechselt werden können. Dieser Ofen hat wahrscheinlich nie in einem gewöhnlichen Bauernhaus gestanden.

■ ■ ■ **WIE - funktionierte ein Bügeleisenofen?**

Im Ofen wurde eingefeuert, um die Eisen zu erwärmen. Durch ein gleichmässiges Feuer waren auch die Bügeleisen immer etwa gleich heiss. Stell dir vor, was die grosse Herausforderung ist, wenn du mit einem so geheizten Bügeleisen weisse Leinenwäsche bügeln willst...

Ja, das Bügeleisen darf nicht mit Russ verschmiert sein. Sonst gibt es eine Katastrophe!

■ ■ □ **UND HEUTE?**

Hast du auch schon gebügelt? Was bügelt ihr heute noch?

Wir ziehen oft Kleider an, die nicht gebügelt werden müssen. Es gibt sogar bügelfreie Textilien, die man nach der Wäsche sorgfältig aufhängt und trocknen lässt.

Weiterführende Themen

- *Washtag auf dem Bauernhof*
- *«Wäsche bügeln - ein Gerät entwickelt sich» pdf auf bauernmuseum.ch*

16 DER DENGELSTOCK ODER DER DÄNGELISTOCK

Antworten auf den Tafeln

1. **RICHTIG > Ein Gerät zum Dengeln der Sense (Schneide glätten und schärfen)**
2. *Ein Stein zum Festbinden von Pferden*
3. *Ein Gerät, um krumme Nägel gerade zu biegen*

■ □ □ **WO - steht er?**

vor dem Haus beim Haupteingang

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ □ □ **WAS - ist ein Dengelstock?**

Ob du weißt, was «dengeln» bedeutet? Es ist gar nicht einfach, dieses Wort zu beschreiben! Dieser Dengelstock ist ein riesiger Stein. Darin ist ein Metallbolzen eingelassen. Das ist das Dengeleisen. Dengelstöcke können auch aus Holz sein.

■ ■ □ **WOZU - braucht man den Dengelstock?**

Mit einem Hammer wird das Blatt (die Klinge) einer Sense geschärft.

■ ■ ■ **WIE - funktioniert das Dengeln?**

Du kannst dir vorstellen, dass eine Sensenklinge ganz scharf sein soll, wenn Gras sauber gemäht werden soll. Deshalb wird die Sense während des Mähens fleissig mit dem Wetzstein geschliffen. Man zieht den Wetzstein über und unter die Klinge und schärft sie so. Die Klinge nützt sich aber ab und erhält manchmal eine Scharte, wenn man in etwas Hartes fährt. Deshalb wird sie nach dem Mähen mit dem Dengelhammer auf dem Dengelstock ganz fein und dünn plattgehämmert. Dazu setzt du dich auf den Dengelstock und legst die Stelle der Klinge, die du schärfen willst auf das Dengeleisen. Nun schlägst du mit dem Hammer sorgfältig drauf, bis das Metall wieder hauch dünn und flach ist.

Findest du den Wetzstein im Kuhstall?

■ ■ □ **UND HEUTE?**

Auch heute noch brauchen Menschen eine Sense.

Aber der Fadenmäher in Privathaushalten und in Gärten und das Mähwerk (Landwirtschaft: von Traktor gezogen für das Mähen von Gras) haben die Sense in den meisten Fällen abgelöst.

Weiterführende Themen

Das Mälchterli, eine Art Melkeimer

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

17 DER DESTILLIERHAFEN

Antworten auf den Tafeln

1. **RICHTIG > Ein Gerät zur Schnapsherstellung**
2. *Ein Wäschekocher*
3. *Eine Zentrifuge für Milch*

■ □ □ **WO - steht er?**

in der Küche

■ □ □ **WAS - ist ein Destillierhafen?**

Er ist ein kompliziertes Gerät aus Metall. Unten ist er ganz schwarz. Warum wohl?
Er stand wahrscheinlich nur in der Küche, wenn man ihn gerade gebraucht hat.

■ ■ □ **WOZU - wurde der Destillierhafen gebraucht?**

Früchte oder Kartoffeln wurden vergärt und dann gebrannt, um daraus Schnaps zu gewinnen.

■ ■ ■ **WIE - wird Schnaps gebrannt?**

Du füllst Früchte, zum Beispiel Zwetschgen, in ein Fass. Mit der Zeit beginnen diese Früchte zu gären. Das heisst, es entwickelt sich Alkohol. Er hilft das Gemisch zu konservieren. Sonst würden die Zwetschgen verfaulen.

Dieses Gemisch wird dann aufgekocht. Der Alkohol und die Aromastoffe in diesem Gemisch verdampfen, werden abgekühlt und aufgefangen. So entsteht der farblose Schnaps. Er riecht nach Zwetschgen.

Wichtig ist, dass der Vorlauf abgefangen wird, da er giftig ist. Dann kommt der eigentliche Schnaps. Der Nachlauf am Schluss enthält Fuselöle von minderer Qualität.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ ■ □ UND HEUTE?

Heute darfst du nicht mehr zu Hause Alkohol brennen. Die Schweiz hat ein strenges Alkoholgesetz. Kannst du dir vorstellen weshalb?

Weiterführende Themen

- «Schnaps brennen – Alkohol in der Schweiz» pdf auf bauernmuseum.ch
- «Die grüne Fee»
- «Kartoffelschnapspest»
- Umgang mit Alkohol

18 DER KERZENSTÄNDER

Antworten auf den Tafeln

1. Ein Bleistifthalter
2. Ein Streichholzbehälter
3. **RICHTIG > Ein Kerzenständer**

■ □ □ WO - steht er?

im Mägdegaden

■ □ □ WAS - ist ein Kerzenständer?

Dieser Kerzenständer ist aus Metall. Er hat ein Hülse, in die eine Kerze gesteckt werden kann und einen Teller, der das Wachs auffangen kann, und einen Griff für die Finger.

■ ■ □ WOZU - wurde der Kerzenständer gebraucht?

Stell dir vor, dass es in diesem Haus keinen elektrischen Strom gab. Nachts war es stockdunkel und man brauchte eine Kerze oder eine Laterne, damit man den Weg ins Bett fand.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ ■ ■ WIE - gibt eine Kerze Licht?

Eine Kerze kann aus Bienenwachs hergestellt werden. Vielleicht hattest du auch schon die Gelegenheit, Kerzen zu ziehen oder zu giessen? Dazu muss Wachs sorgfältig im Wasserbad erhitzt werden. Danach kannst du einen Faden in das Wachs tauchen. Dieser Faden wird Docht genannt. Wenn du ihn immer wieder eintauchst und dann wieder abkühlen lässt, wird deine Kerze immer dicker.

Nun kannst du deine Kerze anzünden. Der brennende Docht schmilzt das Wachs um sich herum und saugt es auf. So wird es nach und nach verbrannt. Am besten lässt man neue Kerzen ein Jahr ruhen, bevor man sie braucht.

Im Althuus musste man mit Feuer immer sehr aufpassen. Im Jahre 1702 ist das Vorgängerhaus abgebrannt. Heute sind Kerzen im Althuus verboten.

■ ■ □ UND HEUTE?

Es gibt hier in fast allen Räumen Strom. Findest du heraus, welche Stube kein elektrisches Licht hat?

Südstube

Weiterführende Themen

Die Ofentür

- *Licht*
- *Elektrizität*

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

19 DER KUMMETSTOCK

Antworten auf den Tafeln

1. Ein Scheitstock zum Spalten von Feuerholz
2. **RICHTIG > Ein Hilfsgerät des Sattlers bei der Herstellung eines Kummets**
3. Ein Gestell zum Auslüften von Stallkleidern

■ □ □ **WO - steht er?**

im Pferdestall

■ □ □ **WAS - ist ein Kummetstock?**

Der Kummetstock ist ein Stück Baumstamm in einer speziellen Form. Er ist oval im Querschnitt und wird von oben nach unten immer dicker.

Kennst du das Wort «Kummet»? Der Kummet wird gebraucht, wenn ein Pferd einen Wagen ziehen soll. Der Kummet wird dem Pferd um den Hals gelegt. Dann wird der Wagen mit den zwei Deichseln mit dem Kummet verbunden.

■ ■ □ **WOZU - brauchte man den Kummetstock?**

Jedes Pferd musste einen genau passenden Kummet haben, damit er nicht drückte oder scheuerte. Dazu musste der Kummet auf dem Kummetstock angepasst werden.

■ ■ ■ **WIE - funktioniert ein Kummetstock?**

Eine Hülle aus Rindsleder wird mit Stroh ausgestopft. Dann wird alles angefeuchtet, damit es besser in eine Form gezwungen werden kann. Du legst den angefangenen Kummet über den Kummetstock und klopfst ihn mit dem Kummetschlegel in die richtige Form, damit er an den Hals deines Pferdes passt.

Später müssen alle Holz- und Lederteile und Riemen am Kummet befestigt werden. Unten im Kummetschrank findest du fertige Kummete. Zum Teil sind sie noch mit Messing verziert worden.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ ■ □ UND HEUTE?

Es gibt nicht mehr viele Sattler, die einen Kummel herstellen können. Dieses Handwerk ist fast ausgestorben. Kannst du dir vorstellen weshalb?

Pferde werden eher selten als Arbeitstiere eingesetzt, sie werden heute mehrheitlich als Freizeittiere gehalten.

Weiterführende Themen

- *Kummelschrank vor dem Althuus*
- *«Kummel herstellen – Pferdestärken zählen» pdf auf bauernmuseum.ch*

20 DIE CHEMIHUTTE

Antworten auf den Tafeln

1. **RICHTIG > Funkenschutz und Räuchereinrichtung**
2. *Ein Dampfabzug*
3. *Eine Wärme- und Schalldämmung für die Küche*

■ □ □ WO - ist sie?

in der Küche

■ □ □ WAS - ist eine Chemihutte?

Dieser riesige Rauchfang wird Chemihutte genannt. Verstehst du die Wörter «Chemi» und «Hutte»? Die Chemihutte ist wie ein riesiges Dach über der Küche. Ob du herausfindest, aus welchen Materialien sie gebaut worden ist? Hinter all dem Russ ist dies nicht einfach! Es ist ein Geflecht aus Weidenzweigen verstrichen mit Lehm.

Kannst du dir vorstellen, weshalb unsere Vorfahren das Weidengeflecht mit Lehm zugedeckt haben?

■ ■ □ WOZU - diente die Chemihutte?

Sie diente als Funkenschutz und zum Räuchern von Fleisch und Würsten.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ ■ ■ WIE - funktioniert sie?

Die wichtigste Funktion war der Funkenschutz. Du siehst die offene Feuerstelle in der Küche. Vor 300 Jahren gab es noch keine Kochherde.

Stell dir vor, du müsstest ein Feuer zum Kochen machen. Heute ist dies im Althuus strengstens verboten. Was geschieht mit dem Rauch? Genau! Er entweicht nach oben. Wenn du ein richtiges Feuer machen würdest, gäbe es auch Funken, die gefährlich gegen das Holzwerk schweben würden. Diese Funken galt es mit der Chemihutte aufzufangen. Mit der Zeit wurden der Lehm und das Holz vor lauter Russ schwarz. Interessanterweise schützte diese Russschicht vor Brand.

Bevor der Rauch unter der Chemihutte hinauf unter das Dach entwich, räucherte er die Würste, die man an die Stangen hängen konnte.

Hast du eine Ahnung, weshalb wir auch heute noch Würste räuchern?

Der Rauch konservierte das Fleisch in den Würsten. Das Althuus hat keinen Kamin und eine offene Rauchküche.

■ ■ □ UND HEUTE?

Offene Feuerstellen in Häusern sind verboten. Eine Ausnahme bilden die Cheminées. Da kannst du einmal den Kaminfeger fragen, wie dies in deiner Gemeinde geregelt ist.

Weiterführende Themen

- *Brandversicherung: Häuser mit Strohdächern (ursprünglich war das Althuus mit Stroh gedeckt) wurden Ende des 18. Jahrhunderts nicht mehr versichert. Viele Häuser wurden deshalb neu mit Ziegeln eingedeckt, was eine Verstärkung des Dachstuhls voraussetzte.*
- *Konservieren*

21 DIE SAUERKRAUTSTANDE

Antworten auf den Tafeln

1. *Ein Schirmständer*
2. *Eine Blumenvase für Sonnenblumen*
3. **RICHTIG > Ein Gärtopf für Sauerkraut**

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



■ □ □ **WO - steht sie?**

im Keller

■ □ □ **WAS - ist eine Sauerkrautstande?**

Sie ist aus Ton gefertigt und hat einen hölzernen Deckel. Dazu gehören noch schwere Steine, damit man den Deckel beschweren kann.

■ ■ □ **WOZU - diente sie?**

In diesen Gefässen wurde im Winter Weisskohl eingelagert. Sauerkraut konnte lang gelagert werden und war ein wertvolles Nahrungsmittel im Winter.

■ ■ ■ **WIE - wurde Sauerkraut gemacht?**

Der Kabis (Weisskohl) wird in Standen gehobelt, mit Salz gemischt und eingestampft. Damit der Kabis ganz dicht und ohne Lufteinschluss gelagert werden kann, stampfst du ihn schichtweise mit deinen Füßen fest. Dazu ziehst du einfach deine Schuhe aus und steigst barfuss in die Stande. Wenn du alle Luft herausgestampft hast, verschliesst du die Stande mit einem Holzdeckel luftdicht und beschwerst den Deckel mit Steinen. Mit der Zeit wird der Kabis sauer, weil sich Milchsäurebakterien ansammeln. Diese Bakterien verhindern, dass der Kabis zu faulen beginnt.

■ ■ □ **UND HEUTE?**

Nur noch ganz wenige Menschen in der Schweiz machen ihr eigenes Sauerkraut ein. Wenn du es im Laden kaufst, stammt es meist aus einer Fabrik.

Zum Beispiel: Dreyer AG Gerolfingen

Weiterführende Themen

- *Konservieren*
- *Hunger, Auswanderung*

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

22 DIE WASSERPUMPE

Antworten auf den Tafeln

1. Eine Ölpumpe
2. Eine Jauchepumpe
3. **RICHTIG > Ein Mechanismus, um Grundwasser hoch zu pumpen (Trinkwasser)**

■ □ □ **WO - ist sie?**

Läubli vor der Küche und dem Keller

■ □ □ **WAS - ist eine Wasserpumpe?**

Sie besteht aus einem durchbohrten Baumstamm. Das nennen wir einen Dünkel. Ein kleines mit Blei beschwertes Lederstück gehört dazu und ein langer Arm aus Holz.

■ ■ □ **WOZU - wurde diese Wasserpumpe gebraucht?**

Mit Hilfe dieser Pumpe wurde Trinkwasser für Mensch und Tier hochgepumpt.

■ ■ ■ **WIE - funktioniert sie?**

Findest du heraus, wo dieser Dünkel unten steht? Findest du den Abgang in den Keller?

Dort steht der Dünkel im Grundwasser. Mit Hilfe des langen Pumphebels kannst du selber sorgfältig Wasser heraufpumpen. Wohin gelangt es?

Ja, in der Küche steht ein Becken.

Kannst du dir vorstellen, wie die Pumpe funktioniert?

Auf dem Läubli findest du ein Modell der Pumpe.

Dort kannst du herausfinden, wie das Lederventil den Rückfluss des geschöpften Wassers verhindert.

Durch die Bewegung mit dem Hebel, senkst oder hebst du das Ventil. Beim Hinunterdrücken fließt Wasser ein und beim Hochziehen wird das Wasser angehoben. So ein einfaches Prinzip, das da unsere Vorfahren herausgefunden haben!

Bitte sorgfältig den Hebel bewegen und überprüfen, dass es keine Überschwemmung in der Küche gibt!

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer

■ ■ □ UND HEUTE?

Woher kommt unser Trinkwasser? Musstest du auch schon einmal Wasser hochpumpen?

Trinkwasserleitungen in alle Häuser

Weiterführende Themen

Der Dünkelbohrer

- «Dünkel bohren – für Wasserleitungen» pdf auf bauernmuseum.ch
- «Wasser pumpen – Sodbrunnen statt Quellwasser» pdf auf bauernmuseum.ch
- Wasserprojekte in der Entwicklungszusammenarbeit

23 DIE WAAGE

Antworten auf den Tafeln

1. Ein Schaukelgerät für Kleinkinder
2. **RICHTIG > Ein Gerät zum Wiegen von Ware**
3. Ein Schultertragegestell für Teig

■ □ □ WO - hängt sie?

im Speicher

■ □ □ WAS - ist eine Waage?

Sie ist aus Metall geschmiedet. Sie hängt von der Decke herunter

■ ■ □ WOZU - brauchte man eine Waage?

Das Gewicht ist oft ein Mass, um den Preis einer Ware festzulegen: Ein Kilo Weizen kostet zum Beispiel 2 Franken. Am Speicher findest du einen interessanten Spruch:

«GEBAUEN 1725»

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



«DA EIN MÄS KERNEN X BATZEN»

«DIE MAS WYN 1 BATZEN GULT»

Verstehst du, was dieser Spruch bedeutet? Ein Mäs, oder heute würden wir sagen ein Mass, hängt an der Wand hinter den Kornkästen. Ein Batzen war ein Geldstück mit einem bestimmten Wert.

■ ■ ■ WIE - funktioniert diese Waage?

Auf der einen Seite wird die Ware angehängt. Auf der anderen Seite hängt ein Gewichtsstein. Nun verschiebst du die Ware am langen Hebel, bis die Waage im Gleichgewicht ist. Dann kannst du das Gewicht der Ware ablesen.

■ ■ □ UND HEUTE?

Habt ihr auch eine Waage zu Hause? Was wiegt ihr damit ab? Wie funktioniert sie?

Weiterführende Themen

- *Masse und Gewichte*

24 DIE ZITHER

Antworten auf den Tafeln

1. **RICHTIG** > *Ein Musikinstrument*
2. *Eine Windharfe*
3. *Ein Gerät zum Stimmen eines Klaviers*

■ □ □ WO - liegt sie?

im Südstübli

■ □ □ WAS - ist eine Zither?

Sicher hast du herausgefunden, dass dies ein Musikinstrument ist. Ob du es kennst? Es ist eine Zither.

- □ □ leicht
- ■ □ mittel
- ■ ■ schwer



Sie ist aus Holz und Metall und hat 84 Saiten. Unter den Saiten liegt ein Liedblatt.

■ ■ □ **WOZU - brauchte man eine Zither?**

In vielen Bauernhäusern gab es Zithern. Am Sonntag oder an einem Feierabend wurde zu Hause musiziert.

■ ■ ■ **WIE - funktioniert eine Zither?**

Die Zither kannst du mit einem Hämmerli spielen.

Die Liederblätter kannst du direkt unter die Saiten legen. So kannst du gerade ab diesem Blatt die Melodie spielen. So könntest du auch einfach Zither spielen lernen!

■ ■ □ **UND HEUTE?**

Die Zither ist in Vergessenheit geraten, weil es heute nicht mehr üblich ist, dass in jeder Haushaltung musiziert wird.

Kannst du dir vorstellen, warum dies so ist?

Viele von uns hören sich nur «Musik-Konserven» an.

Weiterführende Themen

- *Musikinstrumente lernen*
- *Schweizer Zither-Kulturzentrum zither.ch*