

## Was isch ächtscht das?

Auf 30 Jahre kann das Spielzeugmuseum, Dorf- und Rebbaumuseum zurückblicken. Aus dem reichen Museumsschatz werden fünf heute kaum mehr bekannte Arbeitsgeräte vorgestellt.

Bei strahlendem Sonnenschein hat das Spielzeugmuseum, Dorf- und Rebbaumuseum am Wochenende vom 17./18. August 2002 sein 30-jähriges Bestehen gefeiert. Zahlreiche kleine und grosse Besucherinnen und Besucher genossen die vielfältigen Angebote und nutzten die Gelegenheit, die Museumsstücke genauer zu betrachten. Gerade im Dorfmuseum hörte man immer wieder die Frage: «Was isch ächtscht das?» Zahlreiche Arbeitsgeräte aus früheren Zeiten sind für uns heutige Besucherinnen und Besucher gänzlich unbekannt und auch ihre Namen tönen fremd in unseren modernen Ohren oder sind uns nur noch aus Redewendungen bekannt. Nachfolgend werden fünf solche Arbeitsgeräte aus früheren Zeiten vorgestellt, deren Namen und Verwendungszweck wohl nur noch der älteren Generation geläufig sind.

Das Roosekiechliyyse wird bei uns an der Herbstmesse noch zur Herstellung von Roosekiechli verwendet.

Und so funktioniert: Das Eisen wird in den Roosekiechli-teig getunkt und in heisses Öl getaucht. Der Teig bäckt aus und es entstehen die wunderbaren Kiechli mit ihrer typischen Form.

### Rezept für Rosenküchlein

Zutaten (für 20–25 Stück)

6–7 Esslöffel Mehl

6–7 Eier

1 Kaffeelöffel Salz

2 Esslöffel Zucker

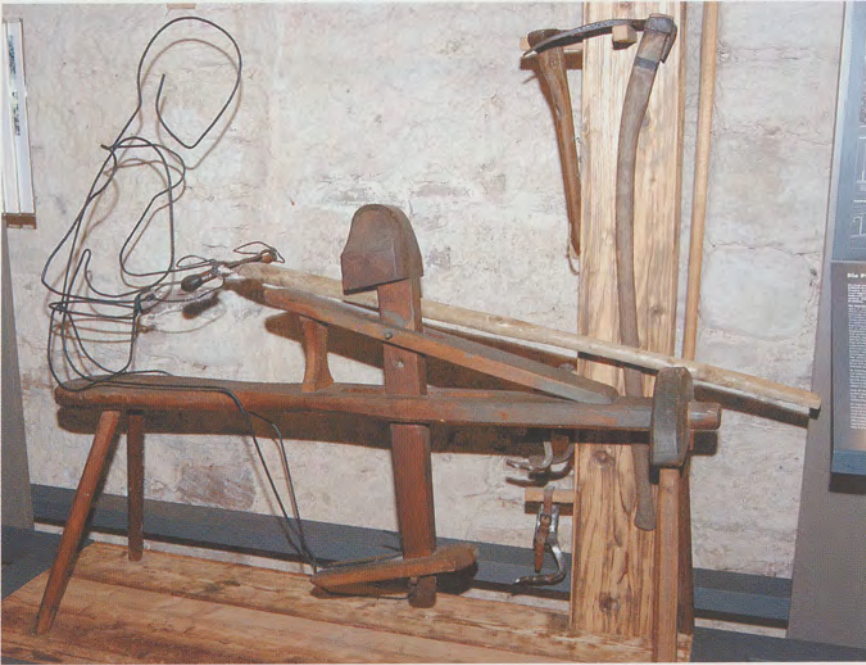
3 dl Milch

einige Esslöffel sauren oder süssen Rahm, Fritieröl

### Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und jeweils nur so viel Milch dazugiessen, bis das Mehl gut angefeuchtet ist und der Teig dickflüssig ist. Den Teig schlagen, bis er glatt ist. Die Eier einzeln zusammen mit dem Rahm und dem Rest der Milch darunter rühren, bis ein dünnflüssiger Omelettenteig entsteht.

Das Fritieröl erhitzen. Das Kiechliyyse kurz ins Öl tauchen (nicht zu lange, da sonst der Teig nicht haften bleibt) und sofort in den Teig tauchen. Nicht zu tief eintauchen, da das Küchlein sonst nach dem Backen nicht mehr vom Eisen fällt. Das Eisen mit dem Teig ins Fritieröl tauchen und den Teig backen. Anschliessend in die Höhe halten, damit die Teigrose abfallen kann. Gut abtropfen lassen und sofort mit Zucker bestreuen.



Schnitzbock



Weinbergpeitsche

Mit dem Schnitzbock (auch «Schnidesel» oder bei J. P. Hebel «Schnidstuel» genannt) wurden in den Wintermonaten Holzstickel zugespitzt oder andere einfache Schnitzarbeiten ausgeführt.

Und so funktioniert: Der Arbeitende sitzt rittlings auf dem Holzbrett. Durch Druck auf das Fusspedal wird der Stickel mit dem oben befestigten Holzblock und mittels eines halbrunden Holzes am hinteren Ende des Schnitzbocks festgeklemmt. Nun kann die Schnitzarbeit mit Hilfe des Ziehmessers beginnen.

Mit der Weinbergpeitsche wurden unliebsame gefiederte Rebenbesucher vertrieben.

Und so funktioniert: An einem Holzstecken ist eine aus mehreren Gliedern geknüpft Peitsche befestigt. Der Stecken wird über dem Kopf geschwungen, plötzlich wird die Schwungrichtung umgekehrt. Dadurch entsteht ein lauter Knall, der die Vögel aus den Reben aufschreckt. Die Peitschenglieder sind aus Weiden gedreht und mussten jährlich erneuert werden, damit die Peitsche geschmeidig blieb.

Mit der Rendle (auch Kornrelle genannt) wurde im wahren Sinn des Wortes die «Spreu vom Weizen getrennt».

Und so funktioniert: Das noch ungesäuberte Korn wird von oben auf das Gitter geschüttet. Nun wird das Rad gedreht: Ein Windrad bläst von unten her Luft ins Korn, gleichzeitig bewegt ein einfacher, mit dem Rad verbundener Mechanismus das Gitter hin und her. Die Spelze fliegen durch den Luftzug in die Höhe, das gesäuberte Korn rollt auf dem hin- und herbewegten Gitter hinab in den Korb.

Der Wäschestössel war ein unverzichtbares Gerät am Waschtage.

Und so funktioniert: Die am Vortag in der Aschelauge eingelegte und gekochte Wäsche wird auf den Waschbrettern gerieben und anschliessend in grosse Zuber gefüllt. Dort wird sie mit dem Wäschestössel kräftig durchgewalkt und danach im Brunnentrog gespült.



Rendle



Wäschestössel