

Catálogo do Museu Gruppelli, Pelotas/RS

Volume 2



Organizadores:

Arthur Coelho Stefanello

Caren Ramos Rodrigues

Diego Lemos Ribeiro

José Paulo Siefert Brahm

Natália Nornberg

Maurício André Maschke Pinheiro

Catálogo do Museu Gruppelli, Pelotas/RS
Volume 2

Organizadores

Arthur Coelho Stefanello, Caren Ramos Rodrigues,
Diego Lemos Ribeiro, José Paulo Siefert Brahm, Natália Nornberg,
Maurício André Maschke Pinheiro

Catálogo do Museu Grupelli,
Pelotas/RS
Volume 2

Pelotas
Edição do Autor
2025

Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que citada a fonte.

Edição e revisão:
Arthur Coelho Stefanello
Caren Ramos Rodrigues
Diego Lemos Ribeiro
José Paulo Siefert Brahm
Maurício André Maschke Pinheiro,

Desenhos da capa:
Caren Ramos Rodrigues

Fotos:
Natália Nornberg
José Paulo Siefert Brahm

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C357 Catálogo do Museu Gruppelli, Pelotas/RS [recurso eletrônico] /
organizador Arthur Coelho Stefanello ... [et al.]. -
Pelotas : Ed. do Autor, 2025.
1 livro digital (v. 2) 192 p. : il.

ISBN: 978-65-01-85786-2
Publicação digital (e-book) no formato PDF

1. Museu Gruppelli. 2. Patrimônio cultural. 3. Memória.
4. História. 5. Antiguidades (Objetos de coleções). I. Stefanello,
Arthur Coelho (org.). II. Título.

CDU: 069

Bibliotecária responsável Márcia Della Flora Cortes - CRB10/1877

Este livro é mais que uma dedicatória: é o gesto de mostrar como a memória segue viva na zona rural de Pelotas e região. Onde as memórias se encontram, a vida permanece e a história se revela. No coração de quem sente, vive a emoção de estar ali — olhando cada objeto como se ali estivesse guardado um pouco de si.

Objetos ou coisas sempre remetem a lembranças de pessoas ou lugares, desde uma fotografia até um simples adereço corporal. Os objetos nos conectam com o mundo. Mostram-se companheiros emocionais e intelectuais que sustentam memórias, relacionamentos; além de provocar constantemente novas ideias. (DOHMANN, 2013, p 33)

Sumário

Introdução-----	13
Fogareiro Primus-----	19
Maçarico-----	25
Debrulhador de milho-----	31
Bolo na Pedra-----	36
Pedra de amolar-----	42
Lampião Coleman-----	47
Gamela-----	54
Serrote de duas pessoas-----	59
Fogão a lenha-----	64
Gadanha-----	70
Tamanco-----	75
Máquina de escrever Facit-----	82
Garfo-----	88
Boleadeira-----	93

Adaga-----	98
Bule-----	104
Caldeirão-----	109
Cantil-----	113
Descascador de laranjas-----	118
Guilhotina de pão-----	125
Moedor de carne-----	131
Pega moscas-----	136
Pica fumo de corda-----	140
Pinico-----	145
Rádio RCA Victor-----	149
Semeadora ciclone-----	154
Tarro-----	160
Televisão Philco Ford-----	165
Torchio bigolaro-----	171
Chaleira de ferro-----	177
Forma de waffe-----	183
Referências-----	188

Introdução

Ao abrir esta segunda edição do Catálogo do Museu Gruppelli, convidamos você a entrar em um território onde objetos, memórias e histórias se entrelaçam para contar a trajetória da vida rural na Serra dos Tapes. Este catálogo nasce com a intenção de conduzir o leitor por um percurso afetivo e documental: um caminho que começa nas mãos e nos gestos das famílias agricultoras e chega até nós por meio dos vestígios materiais que preservamos com cuidado e respeito.

Mais do que uma simples listagem de objetos, este catálogo foi pensado como uma narrativa que apresenta o acervo do museu de maneira viva, contextualizada e profundamente conectada ao cotidiano das comunidades que lhe dão sentido. Aqui, cada objeto é apresentado não apenas pela sua descrição técnica, mas pelo mundo de relações que carrega: suas funções, seus usos, seus significados e o lugar que ocupou na construção das experiências rurais. Ao folhear estas páginas, você será convidado a reconhecer o acervo como um organismo vivo, que continua pulsando na memória das pessoas que o guardam, no território onde ele foi usado e nas práticas culturais que ainda hoje o mantêm relevante.

A segunda edição deste catálogo surge em um momento importante da história do Museu Gruppelli. O museu, criado pela própria comunidade em 1998, atravessou diferentes fases desde então: o esforço inicial de organizar o acervo, o impacto da enchente de 2016 que destruiu grande parte da documentação física existente, e mais recentemente os projetos de revitalização e requalificação do espaço, que fortalecem a preservação, o estudo e a comunicação das memórias locais. Assim, esta publicação configura-se como um processo de reconstrução documental, de reafirmação do valor do acervo e de renovação do compromisso do museu com a memória rural.

Uma das principais intenções deste catálogo é anunciar ao leitor aquilo que encontrará aqui: o cotidiano das famílias da Colônia Municipal e arredores, apresentado por meio de objetos que marcaram o viver rural. Entre os itens catalogados, você encontrará: fogareiro Primus, maçarico, debulhador de milho manual, pedra de amolar, Lampião Coleman, gamela, entre muitos outros.

Eles guardam marcas de uso, sinais do tempo, evidências do trabalho manual e da criatividade das famílias rurais. Em cada objeto, é possível encontrar um traço da vida que se levava e leva na colônia: o cuidado com a terra, a produção agrícola, o preparo da comida, o lazer comunitário, as celebrações tradicionais, a solidariedade entre vizinhos, o espírito de coletividade que sempre caracterizou a região. Ao apresentar esse conjunto, fazemos um pequeno desvio para falar sobre o conceito de patrimônio rural, que é a base interpretativa desta obra.

O patrimônio rural não é apenas o conjunto de objetos ou construções que sobrevivem ao tempo. Segundo Pinheiro (2021, p. 7), é possível considerar o patrimônio rural como “o conjunto de bens patrimoniais e atividades de caráter material e imaterial, o qual reflete os modos de vida do morador rural que se encontram estabelecidos em conexão com a natureza.”

Alguns desses objetos podem parecer simples à primeira vista, mas carregam (são lhes atribuídos) consigo uma dimensão de pertencimento, de identidade e de continuidade que vai além de sua materialidade. Eles têm a capacidade de fazer ecoar gestos, práticas, saberes e narrativas que moldaram a vida das comunidades rurais ao longo das décadas. este catálogo, portanto, é também um reconhecimento da importância das pequenas coisas. São justamente os objetos do cotidiano, aqueles que passaram de mão em mão e de geração em geração, que nos ajudam a reconstruir a história de um território.

Quando falamos em patrimônio rural, falamos de uma cultura viva, profundamente ligada à natureza, ao trabalho agrícola e às formas de convivência comunitária. Falamos de valores transmitidos de geração em geração, de tradições que resistem às transformações do mundo contemporâneo, de identidades que se afirmam na paisagem, nos modos de fazer, nos alimentos, nas festas, nas arquiteturas e nas histórias compartilhada

O Museu Gruppelli se insere justamente nesse contexto. Ele é um museu rural que preserva e comunica um patrimônio que nasce da comunidade e é por ela continuamente renovado. Seus objetos resistem ao tempo porque foram reconhecidos como significativos pelos moradores. E isso nos relembra que o patrimônio não é algo dado, natural ou automático: ele é construído e pesando socialmente. Tornam-se patrimônio aqueles elementos que uma comunidade decide valorizar, salvaguardar e transmitir às gerações futuras. Assim, este catálogo também é um testemunho das escolhas coletivas que moldaram a própria história do museu.

Ao convidar você para a leitura, esperamos que este catálogo desperte curiosidade, afeto e agregue conhecimento. Que cada fotografia, cada descrição e cada memória registrada aqui abra espaço para o leitor refletir sobre sua própria relação com a história local. Talvez você se reconheça em um objeto que lembra a casa dos seus pais ou avós. Talvez identifique um instrumento que já viu ser usado em alguma propriedade da região. Talvez encontre aqui lembranças de festas, jogos de futebol, reuniões comunitárias que marcaram sua infância. Ou talvez estas páginas sirvam como descoberta, revelando aspectos da vida rural que você ainda não conhecia. De qualquer forma, este catálogo foi feito para aproximar, sensibilizar e inspirar.

Ao finalizar esta apresentação, queremos reforçar o caráter coletivo desta obra. Ela não existiria sem a colaboração de inúmeras pessoas: moradores que doaram objetos, famílias que abriram seus álbuns de fotografia, vizinhos que compartilharam histórias, voluntários que ajudaram a organizar o acervo, pesquisadores que contribuíram com estudos, alunos e professores que participaram de ações educativas, artesãos, agricultores, lideranças comunitárias e tantos outros envolvidos.

Agradecemos profundamente a cada pessoa que dedicou tempo, memória e carinho à construção desta edição.

Ao Museu Gruppelli é, antes de tudo, uma obra comunitária — e este catálogo também é. Ele representa o esforço conjunto de preservar não apenas objetos materiais como já dito, mas um modo de vida, um conjunto de valores e uma identidade que continuam sendo fundamentais para compreender quem somos enquanto região rural. A todos que, de alguma forma, contribuíram para que estas páginas existissem, expressamos nossa gratidão e reconhecimento. Sem vocês, não haveria história a contar.

Que este catálogo seja lido, compartilhado, conversado e vivido. Que circule entre famílias, escolas, associações, visitantes e pesquisadores. Que inspire novas histórias, novas doações, novas memórias. E que fortaleça, sempre, o elo entre comunidade, cultura e território.

Pelotas, primavera de 2025.

Os organizadores

1. Fogareiro Primus

O Fogareiro Primus (ou "Primo"), inventado na Suécia em 1892, representou uma significativa revolução tecnológica ao ser o primeiro fogão portátil a querosene pressurizado. Diferentemente do fogão a lenha, ele oferecia uma fonte de calor rápida, intensa e, crucialmente, portátil.

Essa inovação chegou ao Brasil no final do século XIX e encontrou nas colônias rurais de Pelotas um uso fundamental. O Primus não substituíra o fogão a lenha, mas o complementava, tornando-se essencial para a vida cotidiana e a lida do campo, era utilizado para aquecer rapidamente o leite e o café, e cozinhar pequenas porções de alimentos, como massa e arroz. Sua portabilidade permitia que fosse levado para aquecer as refeições dos homens que trabalhavam longe de casa, no campo.

A memória do fogareiro Primus está ligada ao seu cheiro característico de querosene e à praticidade que ele trouxe para a rotina das famílias. Sua relevância como peça de cultura material é reconhecida localmente, com um exemplar musealizado no Museu Gruppelli, atuando como um mediador da história da tecnologia doméstica na colônia de Pelotas.

Para assistir ao Fogareiro Primus sendo utilizado acesse aqui:



Fogareiro Primus antigo a querosene



Fonte: Natália Nornberg

Vista superior do queimador e da grelha metálica circular



Fonte: Natália Nornberg

Vista lateral do tanque de combustível e válvula de controle



Fonte: Natália Nornberg

A câmera está posicionada acima do fogareiro, capturando o queimador e a grelha circular de apoio para panelas.



Fonte: Natália Nornberg

Captura frontal do tanque de combustível em latão, com foco na válvula de controle e nas hastes metálicas que conectam à parte superior.



Fonte: Natália Nornberg

2. Maçarico

O Maçarico, cuja técnica de soldagem remonta a civilizações antigas, ganhou sua forma moderna e revolucionária em 1899 com o desenvolvimento do processo oxiacetileno por John Harris. Esta ferramenta, que combina gases para gerar uma chama de alta temperatura, tornou-se essencial para a metalurgia moderna e, por extensão, para a vida rural.

Na colônia de Pelotas, o maçarico era uma peça de manutenção vital. Sua capacidade de realizar reparos imediatos e precisos através da soldagem e corte de metais era crucial para a economia local, garantindo que equipamentos agrícolas, como arados e carroças, pudessem ser rapidamente consertados, minimizando o tempo de inatividade da lida do campo. A importância da ferramenta se estende além do seu uso prático, tendo uma curiosa conexão cultural no Rio Grande do Sul: o movimento da ferramenta inspirou a dança folclórica "Maçanico". O Museu Gruppelli musealiza o exemplar, destacando seu papel como um elo entre a evolução tecnológica global e a manutenção da infraestrutura e da cultura da comunidade colonizadora de Pelotas. Ele representa tanto a eficiência industrial quanto o engenho necessário para a sobrevivência no campo.

Para assistir ao Maçarico sendo utilizado acesse aqui:



Maçarico antigo de latão (Modelo 333 BRASIL DIRA)



Fonte: Natália Nornberg

O ângulo permite observar o reservatório cilíndrico, o bico de chama, a alça lateral e o mecanismo de bombeamento.



Fonte: Natália Nornberg

Vista lateral do reservatório de combustível em latão, com foco na tampa marcada “GASOL”, além do bico e da alça.



Fonte: Natália Nornberg

O ângulo frontal inclinado permite observar a conexão entre o tanque e o sistema de combustão.



Fonte: Natália Nornberg

3. Debulhador de Milho Manual

O debulhador de milho manual, famoso pelo modelo pioneiro Black Hawk Corn Sheller, é um emblema da mecanização agrícola que impactou profundamente o Sul do Brasil. Inventado e patenteado em 1886 por Asahel Huntington Pach nos Estados Unidos, esse artefato de ferro fundido tinha o objetivo de facilitar e acelerar a remoção dos grãos de milho das espigas. A ferramenta chegou ao Rio Grande do Sul trazida pelas correntes de imigrantes alemães e italianos e se tornou indispensável nas colônias rurais, incluindo a de Pelotas. Ali, o debulhador era crucial para processar a colheita do milho, que sustentava a propriedade por meio do consumo próprio, da venda e, principalmente, da alimentação dos animais (porcos, galinhas, perus, vacas, entre dezenas de outros). O objeto não é apenas um utensílio, mas um forte mediador de memórias, sendo reconhecido por visitantes do Museu Gruppelli, onde um exemplar musealizado conta a história da importância cultural e da autossuficiência da agricultura familiar local.

Para assistir ao Debulhador de Milho Manual sendo utilizado acesse aqui:



Debulhador de Milho Manual



Fonte: Natália Nornberg

O ângulo escolhido permite observar tanto o mecanismo de entrada quanto o sistema de trituração.



Fonte: Natália Nornberg

Vista frontal de uma estrutura metálica circular com elementos cilíndricos e perfurações, possivelmente parte de um queimador ou componente térmico.



Fonte: Natália Nornberg

Vista lateral de um conjunto mecânico mais complexo, com molas, chapas perfuradas e curvas metálicas.



Fonte: Natália Nornberg

4. Bolo na Pedra

O bolo na pedra é um prato tradicional do interior do Sul do Brasil, especialmente de Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Sua história remonta aos tropeiros e colonos europeus, que criaram essa receita engenhosa por necessidade. Em longas jornadas e sem fornos, eles assavam a massa diretamente sobre uma pedra-sabão aquecida ou chapa de ferro fundido. A pedra era crucial: ela retém e distribui o calor uniformemente.

A massa é simples, levando farinha, ovos, açúcar e leite. A técnica reflete uma rica inter-culturalização, mesclando o uso indígena da pedra com a culinária colonial, um testemunho das condições precárias da época.

É chamado de "bolo" porque, na tradição rural do Sul, a classificação era feita pelo sabor, não pela textura: tudo que era doce era bolo, o salgado era pão. Este doce não é apenas alimento; é um elo de identidade, celebrando o patrimônio rural, como visto na celebração do Museu Gruppelli em 2018 e 2025. É a prova de que a necessidade pode gerar sabores inesquecíveis.

Para assistir ao Bolo na Pedra sendo feito acesse aqui:



Bolo na Pedra



Fonte: José Paulo Siefert Brahm

A técnica consiste em colocar a massa diretamente sobre uma pedra aquecida, sem formas ou utensílios modernos, preservando o sabor original e a conexão com a terra.



Fonte: José Paulo Siefert Brahm

O uso da gamela de madeira e o preparo ao ar livre evocam memórias de cozinhas comunitárias, festas de colônia e encontros familiares. É um registro vivo da valorização do fazer com as mãos, da partilha e da identidade rural.



Fonte: José Paulo Siefert Brahm

A imagem retrata o cotidiano simples e afetivo das práticas alimentares rurais. O ato de descascar frutas e preparar massa em conjunto remete às cozinhas de colônia, onde o tempo era marcado pelo cheiro da lenha e pelo sabor da partilha.



Fonte: José Paulo Siefert Brahm

Essa imagem celebra o saber popular, a resistência cultural e a simplicidade dos modos de fazer.



Fonte: José Paulo Siefert Brahm

5. Pedra de Amolar

A pedra de amolar, um objeto aparentemente simples, carrega uma história que remonta aos primórdios da utilização de ferramentas. A prática de afiar lâminas com pedras é anterior aos registros escritos, mas sua importância já era reconhecida na Roma Antiga. Durante a Era Viking, ela era um item essencial e cotidiano, crucial tanto para guerreiros quanto para artesãos e nos lares.

Originalmente, as pedras de amolar eram feitas de materiais naturais encontrados na natureza, rochas que possuíam as propriedades abrasivas necessárias. Com o avanço da tecnologia, o processo evoluiu, e hoje elas também são produzidas industrialmente com materiais prensados e cozidos. campo para afiar diversas ferramentas de trabalho.

Essas pedras vêm em diversos formatos e, principalmente, em diferentes tipos de grão. O grão é o que determina a capacidade de abrasão, sendo fundamental para as diferentes etapas da afiação: desde a remoção inicial de material até a afiação fina e o polimento da lâmina. Elas são vitais para manter a funcionalidade de facas, tesouras, machados, foices e outras ferramentas de corte.

A relevância da pedra de amolar como mediadora de memórias é inegável, especialmente em contextos rurais e coloniais. No Museu Gruppelli, uma dessas pedras está musealizada. Ela cumpre o papel de contar a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas e evoca inúmeras lembranças nos visitantes, que frequentemente recordam o uso deste objeto no

Para assistir a Pedra de Amolar sendo utilizada acesse aqui:



Pedra de Amolar tradicional com orifício quadrado



Fonte: Natália Nornberg

A pedra é apresentada em formato cilíndrico, com foco no entalhe esculpido na parte superior.



Fonte: Natália Nornberg

A imagem mostra a pedra de Amolar com orifício central quadrado, capturada de cima com leve deslocamento lateral. Esse enquadramento permite observar a profundidade da abertura e a textura da superfície, evidenciando sinais de uso.



Fonte: Natália Nornberg

6. Lâmpião Coleman

O lâmpião Coleman tem sua origem nos Estados Unidos, onde a Coleman Company o desenvolveu a partir de 1900, revolucionando o mercado outdoor. A linha Coleman Lantern, lançada em 1914, usava pressão a gasolina e se tornou um sucesso global, com mais de 50 milhões de unidades produzidas, consolidando a marca por sua inovação em equipamentos a querosene, gasolina e propano.

No Brasil, o lâmpião se tornou um objeto crucial na vida rural. O objeto musealizado no Museu Gruppelli em Pelotas é um poderoso mediador de memórias, contando a história da evolução dos objetos na colônia. Os visitantes relembram que o lâmpião era indispensável para as atividades noturnas das famílias e dos agricultores. Ele fornecia luz para preparar a janta, fazer exercícios escolares e ler a Bíblia, além de ser usado em galpões, no deslocamento noturno no campo, na caça e na pesca.

As pessoas comentam com alegria a memória do forte cheiro que ele produzia, resultado da queima de seu combustível, como a gasolina branca, e do aquecimento do mantle. O lâmpião Coleman é um elo entre a tecnologia americana e as memórias afetivas da vida rural brasileira.

Para assistir ao Lampião Coleman sendo utilizado acesse aqui:



Lampião Coleman



Fonte: Natália Nornberg

Vista frontal de um lampião com topo verde e seção metálica perfurada para ventilação.



Fonte: Natália Nornberg

Vista lateral de um modelo em latão, com corpo arredondado e botão de regulagem lateral.



Fonte: Natália Nornberg

O botão lateral de regulagem está visível, e o desgaste da pintura e corrosão indicam uso prolongado.



Fonte: Natália Nornberg

O ângulo revela detalhes funcionais e a pátina do metal envelhecido.



Fonte: Natália Nornberg

7. Gamela

A gamela, um utensílio simples, mas de profunda relevância histórica, tem suas raízes nos povos indígenas e escravizados do Brasil. Sua origem está intimamente ligada ao uso sustentável da madeira e à adaptação de técnicas artesanais centenárias.

Esta vasilha, esculpida em madeira — geralmente em formato redondo ou ovalado —, era inicialmente utilizada pelos povos nativos para preparar e servir alimentos como a mandioca. Com a chegada dos colonizadores e a expansão da escravidão, o uso da gamela se difundiu, tornando-se um objeto comum em cozinhas rurais e quilombolas.

A fabricação da gamela é um ato de tradição. Envolve técnicas artesanais de entalhe e esvaziamento, transmitidas de geração em geração. A escolha da madeira nativa e o manejo sustentável são aspectos cruciais dessa arte, que continua viva com artesãos em várias regiões do Brasil.

Na colônia de Pelotas, a gamela foi essencial, sendo fabricada por artesãos locais. No Museu Gruppelli, uma gamela musealizada conta a história da evolução dos objetos e serve como mediadora de infinitas memórias. Os visitantes frequentemente recordam que usavam o objeto para tarefas variadas, como sovar pão, preparar farinha e, principalmente, servir refeições fartas, sublinhando sua utilidade e seu papel central na vida doméstica e comunitária do campo.

Para assistir a Gamela sendo utilizada acesse aqui:



Gamela Esculpida em Madeira



Fonte: Natália Nornberg

A gamela é esculpida em madeira, com interior côncavo e bordas espessas. As imagens mostram dois ângulos distintos: uma vista superior que destaca a cavidade interna lisa, e uma vista lateral que evidencia as saliências nas extremidades, possivelmente utilizadas como alças ou pontos de apoio.



Fonte: Natália Nornberg

O desgaste da superfície interna e externa indica uso frequente, possivelmente em atividades de preparo de alimentos como amassar e fermentar massas.



Fonte: Natália Nornberg

8. Serrote de Duas Pessoas

O serrote de duas pessoas, também chamado de serrote de vaivém ou traçador gurpião, é uma ferramenta histórica nascida da necessidade. Criado para cortar árvores de grande porte, ele exigia o esforço coordenado de dois indivíduos trabalhando em lados opostos do tronco. É um símbolo poderoso da coordenação e do trabalho em equipe na vida rural. Antes da serra circular, esta ferramenta foi essencial para a exploração florestal, fornecendo madeira para a construção de casas, galpões e móveis. No contexto da colônia do Gruppelli, sua importância estendia-se à obtenção de lenha para alimentar o fogo. Esse fogo era vital: aquecia nos dias frios e permitia o preparo de toda a alimentação da comunidade, desde o arroz e feijão até produtos típicos como o doce no tacho.

O serrote faz parte da história da tecnologia humana e de sua relação com a natureza. No Museu Gruppelli, ele serve como um mediador de memórias, reforçando a força do coletivo. Um visitante relatou o momento em que só conseguiu derrubar uma árvore enorme unindo forças com um familiar, demonstrando que esta ferramenta não apenas cortava madeira, mas também fortalecia os laços de solidariedade na zona rural.

Para assistir ao Serrote de Duas Pessoas sendo utilizado acesse aqui:



Serrote de Duas Pessoas



Fonte: Natália Nornberg

Possui cabos em ambas as extremidades, permitindo operação simultânea por duas pessoas, em movimento alternado de vaivém.



Fonte: Natália Nornberg

É um registro silencioso da resistência dos objetos e da estética do desgaste, que carrega consigo histórias de trabalho e permanência.



Fonte: Natália Nornberg

9. Fogão a Lenha

O fogão a lenha é um dos utensílios mais antigos e essenciais da humanidade, evoluindo das simples fogueiras pré-históricas. No Brasil, ele tem raízes profundas na cultura indígena, sendo o TUCURUBA — um buraco no chão com pedras para apoiar vasilhas — seu precursor.

Com o tempo, especialmente no período colonial e da escravidão, o fogão a lenha se fixou nas cozinhas de fazendas e senzalas, sendo construído em grandes dimensões para cozinhar grandes volumes de alimentos. Tornou-se um elemento fundamental na história do país, adaptando-se às necessidades da época.

Embora o advento dos fogões a gás tenha reduzido seu uso nas cidades, o fogão a lenha permanece um símbolo robusto de tradição e cultura nas zonas rurais. Seu maior atrativo é o sabor característico e inconfundível que confere aos alimentos. Mais do que funcional, ele está associado ao calor, ao aconchego e à reunião familiar.

No Museu Gruppelli, o fogão a lenha musealizado é um poderoso mediador de memórias. É comum que os visitantes da colônia de Pelotas relatem que ainda o utilizam, provando que este objeto não é apenas história, mas uma prática cultural viva, valorizada por sua funcionalidade e pelo aconchego que proporciona.

Para assistir ao Fogão a Lenha sendo utilizado acesse aqui:



Fogão a Lenha



Fonte: Natália Nornberg

O compartimento à esquerda possui alça metálica e etiqueta com a inscrição “G Geral”, enquanto o da direita tem puxador redondo em formato de botão.



Fonte: Natália Nornberg

Vista completa do Fogão a Lenha em ferro fundido, com superfície plana e bocas circulares removíveis.



Fonte: Natália Nornberg

Ângulo de um dos pés do Fogão, em ferro fundido com desenho decorativo em formato de grelha.



Fonte: Natália Nornberg

10. Gadanha

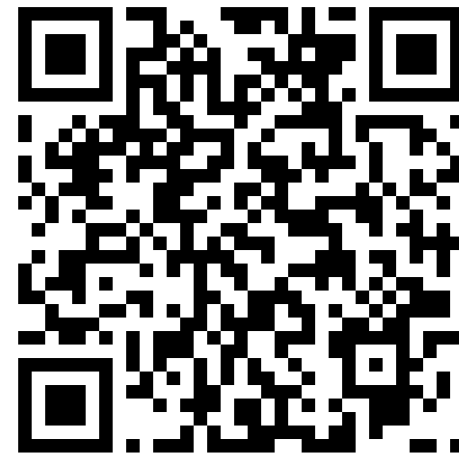
A Gadanha, também conhecida no Brasil como alfange, é uma ferramenta agrícola com origem na Europa entre os séculos XII e XIII. Essencial para a colheita de cereais e o corte de erva, ela consiste em um longo cabo de madeira (cerca de 170 cm) com duas pegas, sustentando uma lâmina curva e afiada de aproximadamente 70 cm.

A gadanha revolucionou o trabalho no campo. Em comparação com a foice, sua antecessora, ela aumenta o rendimento da colheita em até quatro vezes e causa menos perdas, permitindo ao agricultor ceifar com facilidade ao oscilar a lâmina paralelamente ao solo. Contudo, seu manuseio exige grande experiência e cuidado.

Embora tenha sido amplamente substituída por máquinas ceifadoras modernas, a gadanha ainda é indispensável em terrenos montanhosos e na agricultura tradicional. Seu legado ultrapassa a funcionalidade: por meio de metáforas que comparam a colheita à morte, o alfange se tornou o símbolo icônico empunhado pela figura da Morte.

No Museu Gruppelli, a gadanha musealizada conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas. Os visitantes frequentemente recordam sua utilidade e a experiência necessária para usá-la, provando que esta ferramenta poderosa ainda é um mediador de infinitas memórias rurais.

Para assistir a Gadanha sendo utilizada acesse aqui:



Gadanha



Fonte: Natália Nornberg

A gadanha é uma ferramenta agrícola manual composta por uma lâmina longa e curva, fixada a um cabo de madeira.



Fonte: Natália Nornberg

Essa imagem revela a engenhosidade do cotidiano rural, onde cada parte era mantida ativa por meio de adaptações simples e eficazes.



Fonte: Natália Nornberg

11. Tamanco

O tamanco chegou ao Brasil na segunda metade do século XIX, trazido pelos imigrantes alemães. Na Europa, o modelo era feito inteiramente de madeira, mas aqui ele passou por uma notável adaptação: um bloco de madeira era esculpido para formar a sola e o salto, e o couro era pregado à base, sendo reforçado com fios de arame para vedação.

Essa versão, híbrida de madeira e couro, tornou-se popular não só entre os colonos alemães, mas por outros imigrantes na colônia. Antes do surgimento das fábricas, os tamancos eram frequentemente confeccionados pelos próprios colonos, destacando a autossuficiência e o artesanato local. O calçado era essencial para as atividades externas e rurais, como o cuidado com plantações e animais.

Curiosamente, o modelo brasileiro, de couro e madeira, foi levado de volta à Alemanha, onde é fabricado e utilizado em eventos. No Brasil, ele se tornou um símbolo cultural, sendo até hoje utilizado por Centros de Tradições Gaúchas (CTG) para manter vivas as tradições.

No Museu Gruppelli, um par de tamancos musealizados conta essa história de adaptação e evolução dos objetos na colônia de Pelotas, servindo como um mediador de infinitas e valiosas memórias comunitárias. Os visitantes comentam que usavam o objeto para o trabalho no campo, nos galpões e até mesmo para irem à escola. O som peculiar do tamanco em uso é lembrado com afeto e alegria pelos diversos públicos.

Para assistir ao Tamanco sendo utilizado acesse aqui:



Tamanco Tradicional em Madeira e Couro



Fonte: Natália Nornberg

Ângulo da parte frontal de um tamanco, com cabedal em couro preto fixado sobre uma base de madeira entalhada.



Fonte: Natália Nornberg

Vista posterior dos dois tamancos, destacando os saltos espessos em madeira e o acabamento manual.



Fonte: Natália Nornberg

O acabamento revela técnicas manuais de fixação e modelagem.



Fonte: Natália Nornberg

Vista lateral completa da sandália, evidenciando a sola em madeira entalhada e o design das tiras de couro.



Fonte: Natália Nornberg

12. Máquina de Escrever Facit

A máquina de escrever é um equipamento icônico que revolucionou a comunicação e o trabalho de escritório, oferecendo agilidade à escrita. Sua evolução começou com modelos manuais, progrediu para os eletromecânicos, que usavam motor para auxiliar o esforço, e culminou nos eletrônicos, que ofereciam maior velocidade e recursos de correção. No Brasil, o conceito é pioneiro: a primeira máquina, batizada de "máquina taquigráfica", foi criada em 1861 pelo padre paraibano Francisco João de Azevedo.

Embora seu invento não tenha sido patenteado, ele demonstra a criatividade nacional na área. Até o começo da década de 1980, as máquinas eram um acessório padrão em escritórios. Apesar de terem sido suplantadas pelos computadores, seu legado é permanente: o layout QWERTY, essencial nos teclados modernos, foi desenvolvido para elas. Além disso, as máquinas resistem em algumas culturas, sendo vitais onde a eletricidade é escassa. No Museu Gruppelli, uma máquina de escrever da marca Facit está musealizada. Este objeto não só conta a história da evolução tecnológica na colônia de Pelotas, mas também atua como um poderoso mediador de infinitas memórias, representando a transição do trabalho manual para a eficiência da datilografia. O público comenta que era comum usar o objeto nas escolas rurais para preparar os materiais didáticos aos alunos, ou até mesmo no posto policial que ficava próximo ao Gruppelli para registro das ocorrências policiais.

Para assistir a Máquina de Escrever Facit sendo utilizada acesse aqui:



Máquina de Escrever Facit



Fonte: Natália Nornberg

A imagem apresenta o teclado de uma Máquina de Escrever Facit



Fonte: Natália Nornberg

O enquadramento destaca a estrutura cilíndrica e os elementos de controle de posicionamento do papel.



Fonte: Natália Nornberg

Ângulo do conjunto de tipos e do mecanismo de fita (ribbon vibrator), responsável por transferir tinta para o papel ao pressionar as teclas.



Fonte: Natália Nornberg

13. Garfo

O forcado ou "garfo de campo" para manejo de esterco é um elo vital entre a tradição agrícola europeia e a zona rural do Sul do Brasil. Sua chegada está associada à imigração do século XIX, notadamente alemã e italiana, que estabeleceu um modelo de pequena propriedade e agricultura intensiva nas regiões de colonização.

Diferentemente da pecuária extensiva do Pampa, que valorizava mais o gado solto, os colonos trouxeram a prática de cercar os animais e, crucialmente, de aproveitar o esterco como insumo orgânico essencial. O esterco não só fornece nutrientes vitais como Nitrogênio (N) e Fósforo (P), mas também melhora a estrutura física do solo, aumentando a retenção de água e a aeração, combatendo o empobrecimento das terras e garantindo altas produtividades em culturas como milho, feijão e uva.

Essa ferramenta, de dentes de ferro robustos, tornou-se indispensável para a limpeza dos estábulos e a distribuição manual do precioso adubo orgânico, simbolizando o esforço e a técnica que transformaram a terra, garantindo a subsistência e a prosperidade das famílias rurais sulistas. No Museu Gruppelli, um Garfo musealizado conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas. Os visitantes frequentemente comentam que ainda utilizam este implemento em suas casas, provando que, apesar da simplicidade, o garfo de campo permanece um mediador de infinitas memórias e uma ferramenta indispensável para quem vive da terra.

Para assistir ao Garfo sendo utilizado acesse aqui:



Garfo



Fonte: Natália Nornberg

A imagem evidencia os efeitos do tempo sobre o metal e a madeira, reforçando o valor histórico do objeto



Fonte: Natália Nornberg

A curvatura dos dentes sugere uso para movimentação de feno, palha ou esterco.



Fonte: Natália Nornberg

14. Boleadeira

A boleadeira, também conhecida como três-marias, é a arma mais peculiar da cultura gaúcha, sendo uma herança direta das tribos autóctones da região do Plata (Pampa riograndense, uruguaio e argentino). Diferente das armas europeias, esta funda é composta por bolas metálicas ou pedras arredondadas, interligadas por cordas. Lançada em movimento giratório, sua função é enredar-se nas patas dos animais (como o nhandu ou o gado), causando-lhes a queda e permitindo sua captura. Existem variações históricas, como a "bola perdida" de uma esfera, usada para atingir a cabeça em combate, e a nhanduzeira de duas bolas, voltada para a caça. A famosa versão de três bolas, as três-marias, foi criada pelos homens do pampa com base nos modelos indígenas.

A boleadeira foi essencial na captura do gado e utilizada em guerras, onde se mostrou eficaz para derrubar os cavalos montados pelos conquistadores. Atualmente, o objeto transcendeu seu uso prático, tornando-se um poderoso ícone cultural. Centros de Tradições Gaúchas (CTG) a utilizam como peça de indumentária e na vibrante dança das boleadeiras. No Museu Gruppelli, a boleadeira musealizada conta a história dessa evolução, reafirmando sua relevância na colônia de Pelotas como um mediador de infinitas memórias e emoções. O público comenta com entusiasmo o período que usavam o objeto no campo para domar e capturar animais. A boleadeira ainda é usada na zona rural de Pelotas para esta função.

Para assistir um pouco da história sobre a Boleadeira e ela sendo usada como instrumento de dança acesse aqui:



Boleadeira Tradicional



Fonte: Natália Nornberg

O formato, o tipo de amarração e o material sugerem produção artesanal com finalidade não agressiva, distinta das Boleadeiras tradicionais de caça.



Fonte: Natália Nornberg

A peça possui uma abertura circular na parte superior, que revela detalhes internos da cavidade.



Fonte: Natália Nornberg

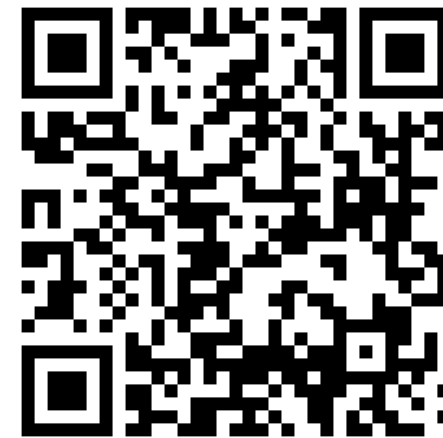
15. Adaga

Adaga é uma arma icônica, historicamente projetada para combate corpo a corpo ou autodefesa. Tipicamente definida por uma ponta muito afiada e dois gumes cortantes, ela possui uma lâmina curta e uma guarda cruzada essencial para proteger a mão do combatente.

Usada em duelos, a adaga servia principalmente para aparar os golpes da espada do adversário. Usada na mão esquerda, podia ter a têmpera mais forte para, inclusive, destruir a ponta da arma do oponente. Adagas menores também eram eficazes como armas de arremesso. Sua forma distinta lhe conferiu um profundo simbolismo, sendo usada em contextos ritualísticos e figurando em brasões e bandeiras. Um exemplo notável é seu simbolismo religioso, como no Candomblé, onde representa o alfange de Oxum.

No Museu Gruppelli, a Adaga musealizada conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas. O objeto é um mediador de infinitas memórias, e sua curiosidade reside no cabo feito de osso. Este detalhe artesanal não só ilustra a manufatura da época, mas ressalta a relevância da adaga, que, apesar de ser primariamente uma arma de combate, é um objeto valioso da memória rural. Ela é lembrada pelos visitantes como símbolo de proteção e defesa do homem no campo, sobretudo, para proteção das cargas em viagens longas (feitas com carroça ou carreta até a cidade de Pelotas ou cidades vizinhas) e proteção das chácaras, sítios das famílias (objetos, animais, plantações) contra invasões de ladrões.

Para assistir um pouco da história sobre a Adaga acesse aqui:



Adagas Cerimoniais e Tradicionais



Fonte: Natália Nornberg

Bainha de Adaga em material rígido, com extremidade pontiaguda e borda serrilhada.



Fonte: Natália Nornberg

O cabo não está visível, mas a lâmina sugere uso funcional ou cerimonial.



Fonte: Natália Nornberg

A imagem apresenta uma adaga com lâmina metálica envelhecida e cabo entalhado em material orgânico, possivelmente osso.

Ao fundo, observa-se a bainha da adaga, confeccionada em material semelhante ao cabo, com superfície texturizada e formato ajustado à lâmina.



Fonte: Natália Nornberg

16. Bule

O bule é o utensílio culinário usado para preparar e servir chá, caracterizado por sua forma subesférica, alça, bico e tampa. Sua história começa na China durante a Dinastia Luã, derivando de potes de vinho e chaleiras de cerâmica. Antes dele, na Dinastia Tangué, o chá era fervido em caldeirões e servido em tigelas. O bule revolucionou o preparo, permitindo o controle da concentração e do sabor.

Os bules chineses originais eram pequenos, projetados para um único bebedor, refletindo a importância de porções individuais e concentradas. A partir do final do século XVII, eles foram enviados à Europa junto com o chá, como itens de luxo. Os bules de porcelana chinesa se tornaram particularmente desejáveis, pois a Europa ainda não dominava sua fabricação, um segredo que só foi desvendado na Alemanha em 1708.

Hoje, o bule simboliza a reunião familiar e a tradição. É um presente clássico de casamento e, nos lares ingleses, deu origem ao abafador de chá para manter a bebida quente. No Museu Gruppelli, um bule musealizado conta a história dessa evolução na colônia de Pelotas, servindo como um mediador de infinitas memórias ligadas ao aconchego e à convivência de tomar um delicioso chá e café na presença de familiares e amigos. O aroma dos chás e cafés preparados no bule é lembrado com carinho, alegria, paixão e saudade, especialmente pelas mulheres, responsáveis por seu preparo.

Para assistir ao Bule acesse aqui:



Bule esmaltado Floral



Fonte: Natália Nornberg

Os bules esmaltados apresentados na imagem são exemplos clássicos de utensílios domésticos utilizados para o preparo e o serviço de bebidas quentes, como café ou chá.



Fonte: Natália Nornberg

Bule antigo em metal esmaltado branco, com formato cônico, tampa com puxador arredondado, alça lateral e bico vertedor.



Fonte: Natália Nornberg

17. Caldeirão

O caldeirão é um dos mais antigos recipientes de cozimento, evoluído de fogueiras sobre pedras e utilizado historicamente para ferver alimentos e preparar remédios com ervas. Contudo, este objeto possui uma rica conexão mística que o torna muito mais do que um utensílio de cozinha.

Em diversas tradições, o caldeirão simboliza o útero da Grande Mãe ou o útero universal, sendo um poderoso local de transformação, onde tudo se origina e para onde tudo retorna. Ele é associado ao elemento Água, representando o inconsciente e a influência psíquica.

Esta carga simbólica o tornou um elemento-chave no folclore. Na imagem estereotipada da bruxaria, o caldeirão é um instrumento essencial para a criação de poções e rituais mágicos. Historicamente, artefatos como o Caldeirão de Gundestrup, da Idade do Bronze, demonstram a complexidade artística e o alto prestígio desses objetos.

No Museu Gruppelli, um caldeirão musealizado conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas. Mais do que registrar seu uso prático, ele serve como um mediador de infinitas memórias, ligando a história da culinária rural ao profundo simbolismo de transformação e origem.

O caldeirão desempenhava múltiplas funções nas cozinhas tradicionais. Era empregado tanto no preparo de alimentos, como sopas e banha de porco, quanto para o aquecimento de água. Em situações de necessidade, quando o tacho de cobre não estava disponível, o caldeirão também era improvisado para preparar doces, demonstrando sua versatilidade e importância no cotidiano culinário das famílias rurais.

Para assistir ao Caldeirão acesse aqui:



Caldeirão de Ferro Fundido



Fonte: Natália Nornberg

Caldeirão antigo em ferro fundido, de formato arredondado com sulcos horizontais ao longo do corpo. Possui duas alças laterais em forma de argolas, próximas à borda.



Fonte: Natália Nornberg

18. Cantil

O cantil é um recipiente utilitário cuja origem remonta à Antiguidade, evoluindo de antecessores como o odre, feito de pele animal, e o askos grego. Essencial para transportar líquidos, ele acompanhou a evolução dos materiais: passando por argila, couro, vidro e, posteriormente, metais como alumínio e aço inoxidável.

Muito associado a viajantes, exploradores e soldados, o cantil se tornou um objeto crucial no uso militar e em expedições, simbolizando a mobilidade e a sobrevivência. Sua praticidade em carregar água ou vinho de forma segura o tornou um item fundamental na vida cotidiana e na jornada humana.

Embora sua etimologia seja discutida — com possíveis ligações ao latim *cantellus* (“canto” ou “borda”) ou ao inglês *canteen* —, seu significado é universalmente reconhecido. O cantil reúne uma trajetória que une tradição e adaptação, sendo um objeto que reflete a busca constante por soluções práticas de armazenamento.

No Museu Gruppelli, um cantil musealizado conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas. Mais do que um recipiente, ele é um poderoso mediador de infinitas memórias, representando a resistência e a vida em movimento.

Lembrar do cantil é reconhecer seu papel essencial na garantia da sobrevivência e permanência do homem no campo. Ao atuar como recipiente confiável para o transporte de água ou outros líquidos, o cantil tornou-se indispensável para trabalhadores rurais, especialmente durante longas jornadas na lavoura, onde o acesso à água potável era limitado ou inexistente.

Além disso, sua utilidade se estendia às caçadas, quando era necessário percorrer grandes distâncias em ambientes naturais, afastados de fontes de água. O cantil acompanhava caçadores, proporcionando hidratação contínua e permitindo que permanecessem mais tempo em atividade, sem comprometer a saúde.

Em dias quentes, o cantil assumia um papel ainda mais relevante, tornando possível o deslocamento seguro sob o intenso calor. Seja durante o trabalho agrícola, em expedições de caça ou mesmo em simples deslocamentos, o cantil representava a solução prática para enfrentar as adversidades climáticas, assegurando bem-estar e sobrevivência do homem no campo na zona rural de Pelotas e região.

Para conhecer mais um pouco sobre o Cantil acesse aqui:



Cantil



Fonte: Natália Nornberg

A tampa é rosqueável, de cor verde, com alça integrada para facilitar o transporte ou fixação em cintos e mochilas. A capa é presa por botões metálicos e serve como isolante térmico e proteção contra impactos.



Fonte: Natália Nornberg

O cantil representa a praticidade e a resistência dos equipamentos de campo. Sua presença em ambientes rurais reforça a conexão entre vida ao ar livre, trabalho físico e necessidade de hidratação constante. É um objeto que carrega memórias de jornadas, serviços e sobrevivência.



Fonte: Natália Nornberg

19. Descascador de Laranjas

O descascador de laranjas é um objeto que, embora pareça moderno, representa uma prática tão antiga quanto a própria culinária: a remoção eficiente da casca de alimentos. O modelo manual, conhecido por sua funcionalidade, evoluiu a partir de adaptações de métodos ancestrais e recursos disponíveis.

O design moderno do descascador com lâmina metálica e cabo ergonômico tem raízes na Segunda Guerra Mundial, quando o suíço Alfred Neweczeral aperfeiçoou um dispositivo inicialmente voltado para batatas. Seu conceito de simplicidade e eficiência serviu de base para as ferramentas que hoje utilizamos em frutas cítricas.

O descascador manual de laranjas é uma resposta à necessidade de agilidade e precisão, permitindo remover a casca sem desperdício e preservando o sabor e a textura da fruta. Sua versatilidade o torna indispensável, indo além das laranjas para preparar diversos legumes e outras frutas.

Mais que uma ferramenta, ele é um símbolo de revolução doméstica e de praticidade manual que nunca sai de moda. No Museu Gruppelli, um descascador de laranjas musealizado conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas, servindo como um mediador de infinitas memórias ligadas à culinária e ao cotidiano eficiente da comunidade.

Para assistir ao descascador de Laranjas em ação acesse aqui:



Descascador de Laranjas



Fonte: Natália Nornberg

Observa-se o conjunto de engrenagens interligadas, incluindo uma roda dentada maior com manivela branca e engrenagens auxiliares.



Fonte: Natália Nornberg

Alavanca metálica com extremidade arredondada e fenda funcional, acompanhada por mola e dentes de ajuste, compõe o sistema de acionamento.



Fonte: Natália Nornberg

Observa-se o sistema de engrenagens, eixo rotativo e componentes com mola, que permitem o giro da fruta e o corte da casca.



Fonte: Natália Nornberg

A vista superior revela a base de fixação, duas rodas dentadas e a manivela de acionamento, evidenciando o funcionamento mecânico do aparelho.



Fonte: Natália Nornberg

20. Guilhotina de Pão

Fatiador de pão manual, ou guilhotina, surgiu da necessidade de cortar o pão com precisão, evitando o desperdício das facas comuns. Embora o americano Otto Frederick Rohwedder tenha popularizado a versão elétrica, os modelos manuais, feitos de madeira e metal com mecanismos de alavanca, já circulavam em padarias e lares europeus, onde o pão sempre foi central.

A chegada deste utensílio ao Sul do Brasil está intimamente ligada à imigração europeia (alemã e italiana) na segunda metade do século XIX. Os imigrantes trouxeram em suas bagagens não apenas as receitas e técnicas de panificação, mas também a ferramenta essencial para fatiar seus pães coloniais – como o pão de centeio – com uniformidade e cuidado.

O fatiador se tornou, então, um símbolo de tradição e praticidade nas cozinhas rurais do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Hoje, ele ainda é valorizado por colecionadores e famílias que mantêm viva a cultura do pão feito em casa.

No Museu Gruppelli, um fatiador de pão da marca Alexanderwerk está musealizado. Este objeto não só conta a história da evolução dos utensílios na colônia de Pelotas, mas também atua como um poderoso mediador de infinitas memórias, representando o elo entre as gerações e o valor da simplicidade por trás de cada fatia.

O fatiador de pão era utilizado pelas famílias para cortar o pão que servia de alimento no dia a dia. Esse utensílio estava presente nas mesas, participando do preparo e da partilha do pão recém-saído do forno.

O uso do fatiador era acompanhado por risadas à mesa e pelo aroma do pão novo e quentinho, evocando lembranças e emoções que marcaram gerações. Esses momentos simples e cotidianos reforçam o valor afetivo do objeto e sua importância na construção das memórias familiares.

Para assistir ao Guilhotina de Pão sendo restaurado e utilizado acesse aqui:



Guilhotina de Pão



Fonte: Natália Nornberg

Os elementos visíveis incluem a base de apoio, o arco de corte e a alavanca de acionamento, com encaixes e articulações que permitem o movimento preciso da lâmina.



Fonte: Natália Nornberg

Observa-se o trabalho de recorte e curvas em ferro, formando arabescos e vazados que sugerem estilo vintage ou art nouveau.



Fonte: Natália Nornberg

A vista revela elementos funcionais como pinos salientes e encaixes, indicando que o objeto pode ser fixada ou acoplada a outra estrutura, como móveis ou equipamentos.



Fonte: Natália Nornberg

21. Moedor de carne

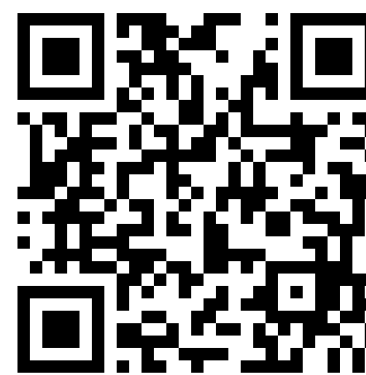
O moedor de carne é um equipamento fundamental que surgiu no século XIX, sendo atribuída sua invenção ao engenheiro alemão Karl Drais. Inicialmente manual, operado por manivela, este dispositivo revolucionou o preparo de alimentos ao permitir transformar cortes inteiros em massa homogênea, facilitando a produção de embutidos. Com o tempo, o moedor evoluiu para modelos elétricos, mas sua versão manual continuou essencial pela durabilidade, simplicidade e versatilidade. Com acessórios para modelar linguiças e salames, ele se tornou um aliado crucial na arte de transformar ingredientes crus.

A chegada do moedor ao Sul do Brasil está diretamente ligada à imigração europeia (alemã e italiana) a partir da segunda metade do século XIX. Em regiões como o entorno de Pelotas, ele era mais que um utensílio: era um elo entre tradição e sobrevivência, permitindo que as famílias mantivessem seus hábitos alimentares, produzindo embutidos artesanais com autonomia e qualidade. No Museu Gruppelli, a presença de moedores de carne musealizados conta a história dessa evolução. O objeto é um poderoso mediador de infinitas memórias, representando a força das tradições alimentares que continuam vivas nas receitas e no sabor feito à mão da comunidade.

Os visitantes contam que o moedor de carne não era apenas um equipamento presente nas cozinhas, mas desempenhava um papel fundamental no cotidiano das famílias da região. O preparo da carne moída, utilizando esse utensílio, garantia uma alimentação homogênea e saborosa, sendo responsável por sustentar muitos lares. O aroma e a textura resultantes desse processo tornavam-se parte importante das refeições, agregando mais sabor à mesa e fortalecendo os laços familiares durante a partilha dos alimentos.

Além do uso doméstico, o moedor de carne era amplamente utilizado pelos armazéns rurais estabelecimentos onde se encontrava de tudo. Nesses espaços, a carne moída era processada e vendida tanto para os moradores locais quanto para veranistas e comerciantes de outras regiões. Essa prática reforçava a importância do moedor como elemento central na economia e no abastecimento das comunidades, conectando produtores, comerciantes e consumidores em torno de um alimento essencial.

Para assistir ao Moedor de Carne sendo restaurado acesse aqui:

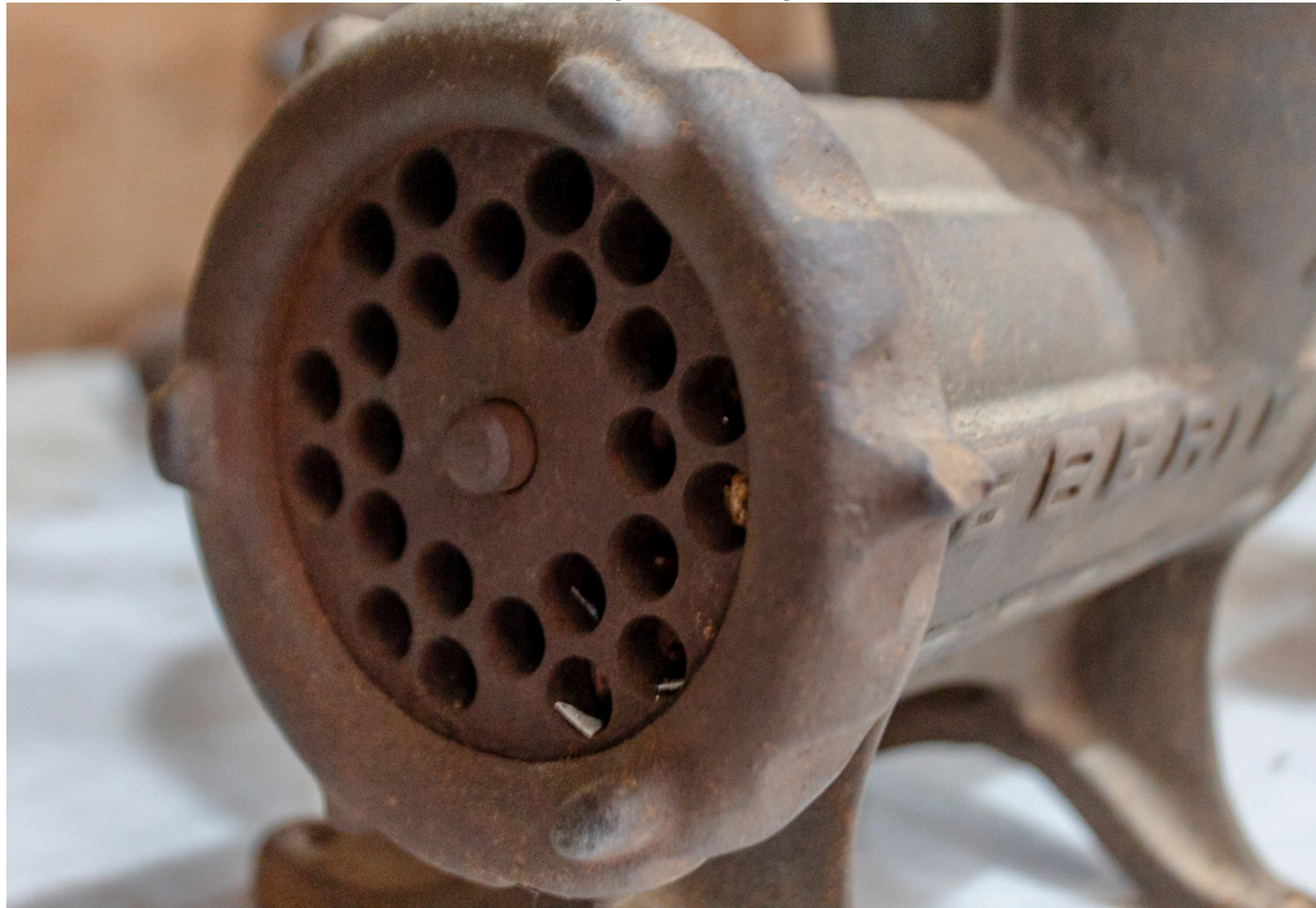


Moedor de Carne



Fonte: Natália Nornberg

Na vista frontal, destaca-se o disco perfurado por onde a carne moída é solta.



Fonte: Natália Nornberg

Na lateral, observa-se o funil de entrada, a manivela de acionamento e a numeração “22” gravada na parte superior, indicando o modelo.



Fonte: Natália Nornberg

22. Pega Moscas

O vidro de moscas é um engenhoso objeto cuja origem remonta ao século XVII na Europa. Conhecido como flycatcher ou piège à mouches, este recipiente de vidro soprado era uma solução prática e não química para o controle de insetos. Seu design bulboso, com uma abertura inferior estreita, era a chave: líquidos doces ou fermentados (mel, vinagre) atraíam as moscas, que entravam pelo orifício, mas ficavam presas sem conseguir sair.

Durante os séculos XVIII e XIX, o objeto floresceu em cozinhas, padarias e tavernas, tornando-se popular nas classes mais abastadas. Muitos eram produzidos artesanalmente com vidro colorido ou lapidado, assumindo uma dupla função: prático no controle de pragas e decorativo, sendo um item de refinamento doméstico.

Com a influência europeia, o vidro de moscas circulou pelo Brasil no século XIX, tornando-se um símbolo da ligação entre a tradição europeia e a identidade doméstica local no Sul do país. No Museu Gruppelli, um exemplar musealizado conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas. Hoje, embora substituído por inseticidas modernos, ele permanece como um mediador de memórias de uma época em que funcionalidade e estética andavam lado a lado. Os visitantes do museu relatam que o uso do pega moscas demonstra, na prática, como o objeto auxilia no controle de insetos dentro de ambientes domésticos.

O dispositivo funciona atraindo e capturando moscas e outros insetos, tornando-se uma ferramenta eficiente para manter a casa livre dessas pragas. De maneira descontraída e com bom humor, muitos visitantes comentam situações em que os insetos pareciam "imunes" ao pega moscas, especialmente após presenciarem outros sendo capturados pela armadilha. Com isso, alguns insetos deixavam de cair no dispositivo e continuavam dentro das residências, provocando a impaciência dos moradores.

Para assistir o vídeo similar ao Pega Moscas clique aqui:



Pega Moscas



Fonte: Natália Nornberg

O objeto é utilizado como Pega-Moscas, onde se coloca líquido atrativo no interior para capturar insetos pela abertura superior.



Fonte: Natália Nornberg

23. Pica Fumo de Corda

O cortador de fumo em rolo, ou pica fumo de corda, é um equipamento que remonta ao século XIX, nascido da necessidade de fatiar o fumo crioulo (ou de corda) de forma uniforme. Esse fumo, curado e torcido manualmente em rolos compactos, exigia cortes precisos para ser consumido em cigarros de palha ou mascado.

Esses cortadores, frequentemente chamados de guilhotinas de fumo, eram feitos de madeira e metal com lâminas afiadas. Sua presença no Brasil está diretamente ligada à cultura do tabaco e à imigração europeia (alemã, italiana), que intensificou o cultivo e o consumo artesanal. Os cortadores começaram a circular nas colônias do Sul, trazidos pelos imigrantes ou fabricados por artesãos locais.

Em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul, o fumo de rolo e seu cortador se tornaram parte da identidade cultural, representando não apenas uma técnica de corte, mas um modo de vida ligado à terra. O cortador era um símbolo de autonomia, permitindo o preparo do produto com qualidade.

No Museu Gruppelli, um pica fumo de corda está musealizado. Ele conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas e, mesmo com o avanço dos produtos industrializados, permanece como um mediador de infinitas memórias, celebrando a tradição artesanal que resiste ao tempo.

O cigarro de palha está tradicionalmente associado ao uso do pica fumo de corda, um equipamento essencial na preparação do fumo. Os visitantes frequentemente compartilham relatos carregados de alegria e descontração sobre todo o processo: desde o plantio do fumo, passando pelo momento de picar o fumo na máquina, até o consumo do produto. Esse ritual, envolto em satisfação, fazia parte do cotidiano de muitas famílias.

Enrolar o cigarro de palha era uma atividade que trazia prazer, especialmente nos dias quentes de verão ou durante os finais de semana. O galpão, próximo às árvores, tornava-se palco para essas experiências, seja em momentos solitários de contemplação ou em encontros com amigos. Nessas ocasiões, além de preparar e fumar o cigarro, os participantes costumavam jogar cartas e bocha, ou ainda aproveitar bebidas como cerveja e vinho nos armazéns locais, reforçando o aspecto social e comunitário do hábito.

Ao realizar a pesquisa não foi encontrado o vídeo do objeto.

Pica Fumo de Corda



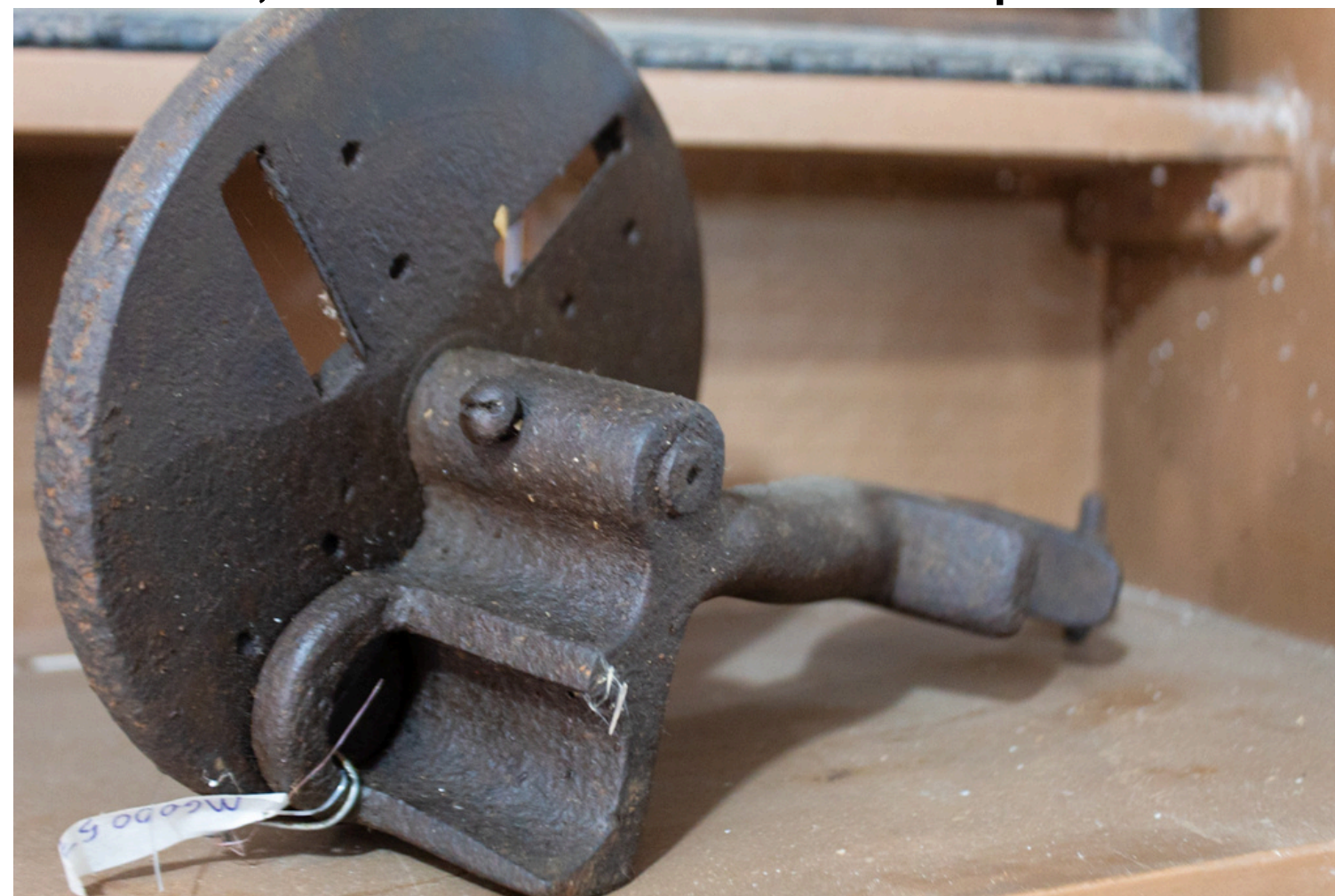
Fonte: Natália Nornberg

O objeto apresenta disco giratório com recortes funcionais, eixo central e alavanca lateral para acionamento.



Fonte: Natália Nornberg

O objeto apresenta disco metálico com padrão em cruz e recortes funcionais, eixo central e manivela com empunhadura em “T”.



Fonte: Natália Nornberg

24. Pinico

O penico, também chamado de urinol ou bacio, é um objeto milenar, com origens que remontam à Antiguidade (Egípcios, Romanos). Ganhou forma e função mais definidas na Europa medieval e moderna, tornando-se peça essencial do mobiliário, guardado sob camas ou em armários.

Entre os séculos XVII e XVIII, era comum em residências aristocráticas e populares, feito de cerâmica, porcelana ou metal, e muitas vezes decorado. Com o avanço da urbanização no século XIX, sua produção se popularizou, tornando-se acessível a todas as classes sociais.

No Brasil, sua presença se intensificou, especialmente nas zonas rurais e nas colônias de imigrantes europeus no Sul (alemães, italianos, portugueses). O penico era indispensável, particularmente durante as noites frias ou em ambientes sem banheiros internos, sendo muitas vezes acompanhado por móveis específicos, como o criado-mudo com compartimento.

Embora tenha perdido espaço com a popularização dos vasos sanitários modernos, o penico permanece vivo na memória como um testemunho da adaptação cultural e da simplicidade funcional que guiava a vida doméstica.

No Museu Gruppelli, penicos musealizados contam a história da evolução dos objetos e servem como mediadores de infinitas memórias da intimidade da colônia de Pelotas. O penico representava para muitos visitantes uma verdadeira facilidade para as pessoas, especialmente em dias frios, chuvosos ou durante a noite. Nessas ocasiões, evitava-se o desconforto de sair ao ar livre, já que nas zonas rurais era comum que os banheiros fossem externos. Assim, o penico surgia como uma alternativa prática e eficiente para enfrentar essas adversidades.

A casa que atualmente abriga o Museu Gruppelli já serviu como hospedaria no passado. Nesse contexto, o penico era um item fundamental, utilizado pelos viajantes que ali se hospedavam. Sua presença garantia comodidade durante a estadia, reforçando sua importância histórica e funcional.

O penico, apesar de ser considerado uma solução simples, cumpre funções semelhantes às dos banheiros modernos. Ainda hoje, ele segue sendo utilizado na colônia de Pelotas, especialmente por pessoas idosas com dificuldade de locomoção ou por crianças, mantendo sua relevância no cotidiano e na cultura local.

Para assistir ao Pinico acesse aqui:



Pinico esmaltado com alça lateral



Fonte: Natália Nornberg

Pinico antigo confeccionado em metal esmaltado branco, com borda e alça lateral em acabamento preto.



Fonte: Natália Nornberg

25. Radio RCA Victor

A história da RCA Victor começa em 1929 nos Estados Unidos, com a fusão de duas gigantes: a Rádio Corporation of America (RCA), líder em radiodifusão, e a Victor Talking Machine Company, renomada por seus fonógrafos. Juntas, criaram uma marca que se tornaria sinônimo de inovação e qualidade sonora.

Durante a "era de ouro do rádio" (1930 a 1950), os aparelhos RCA Victor uniram tecnologia de ponta a um design sofisticado. Modelos icônicos, como os dos anos 1950 (ex: BV-93), eram verdadeiras peças de mobiliário com acabamentos em madeiras nobres, apresentando recursos avançados como toca-discos automáticos e até 11 válvulas.

No Brasil, e especialmente no Sul do país, a RCA Victor chegou com força a partir dos anos 1950, tornando-se um símbolo de status e modernidade para a crescente classe média urbana. Em cidades como Pelotas, a marca era amplamente anunciada, atraindo famílias que desejavam conectar-se ao mundo através de notícias, radionovelas e sucessos musicais.

A presença de um rádio RCA Victor musealizado no Museu Gruppelli conta a história dessa transformação cultural, onde o som passou a ocupar um lugar central na vida doméstica, atuando como um poderoso mediador de infinitas memórias na colônia de Pelotas.

Os visitantes do Museu Gruppelli recordam com nostalgia o período em que o rádio ocupava um papel central na vida doméstica. Escutar boa música, acompanhar notícias e se envolver com novelas eram atividades que podiam ser desfrutadas tanto individualmente quanto em companhia da família e dos amigos. Esse hábito fazia do rádio uma das principais formas de lazer da época, reunindo pessoas e criando momentos de convivência únicos.

A chegada dos primeiros aparelhos de rádio à colônia de Pelotas foi marcada por sentimentos de medo e espanto entre alguns moradores. Para muitos, era difícil compreender como um objeto aparentemente comum poderia transmitir vozes e sons, causando admiração e surpresa diante da novidade tecnológica.

Possuir um rádio RCA Victor, especialmente nas décadas iniciais de sua introdução, ia além do acesso à informação. O aparelho tornou-se um símbolo claro de riqueza e status social, representando modernidade e distinção entre as famílias da região.

Para assistir ao Rádio RCA Victor acesse aqui:

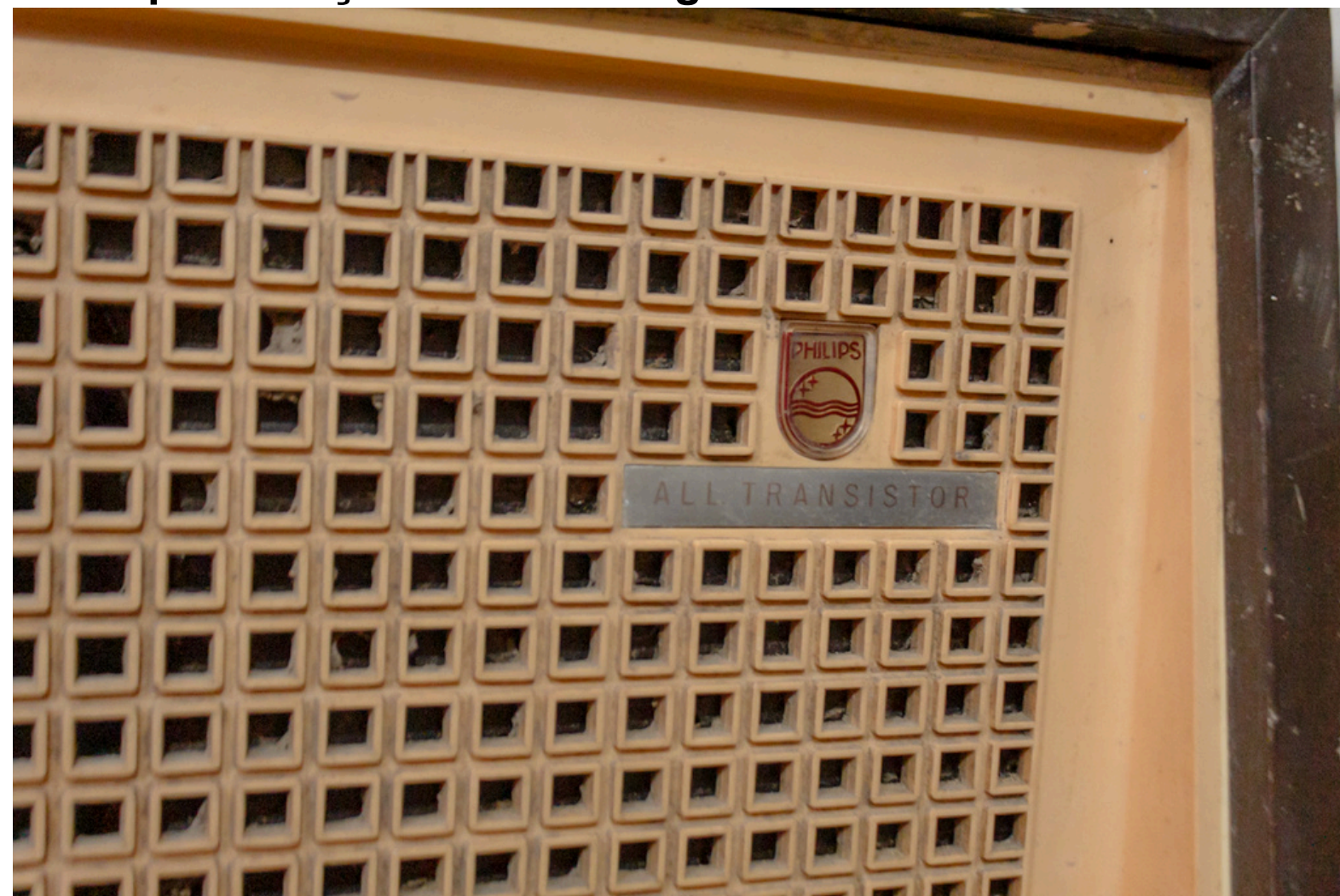


Rádio RCA Victor com Gabinete de Madeira



Fonte: Natália Nornberg

A parte superior apresenta grade sonora em padrão quadriculado, com logotipo metálico da marca “PHILIPS” em destaque. A seção inferior abriga dois botões de controle e mostrador de frequências.



Fonte: Natália Nornberg

Toca-discos analógico com estrutura retangular e acabamento escurecido. O prato giratório apresenta sinais evidentes de ferrugem e desgaste, com pino central branco para encaixe do disco. O braço de leitura está posicionado à direita, com agulha e contrapeso preservados, embora envelhecidos.



Fonte: Natália Nornberg

26. Semeadeira Ciclone

A Semeadeira Manual Ciclone é um dos grandes ícones da agricultura familiar brasileira. Desenvolvida por fabricantes nacionais entre as décadas de 1960 e 1970, ela surgiu como uma resposta acessível e prática à necessidade de plantio preciso, oferecendo uma alternativa à mecanização pesada.

Seu funcionamento depende da força manual, a manivela é girada para rotacionar um disco com pás. Essa rotação gera uma força centrífuga, que projeta o material uniformemente a lanço. É eficiente para a distribuição rápida e controlada de sementes, otimizando o plantio em hortas e pastagens. No Sul do Brasil, especialmente no Rio Grande do Sul, a Ciclone foi amplamente adotada. Sua chegada coincidiu com a difusão do plantio direto, promovendo maior sustentabilidade e eficiência no manejo das culturas. Ela se consolidou como um símbolo de engenhosidade rural, autonomia do produtor e conexão direta com a terra.

No Museu Gruppelli, uma semeadeira musealizada conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas. Mesmo com o avanço tecnológico, a Ciclone permanece ativa em muitas lavouras, sendo um mediador de infinitas memórias que celebram a resistência e a identidade do campo.

Segundo os relatos dos visitantes, a introdução da semeadeira manual revolucionou o ritmo das atividades agrícolas nas pequenas propriedades. O equipamento permitiu que tarefas que antes demandavam dias ou horas fossem concluídas em apenas algumas horas ou minutos, tornando o trabalho no campo consideravelmente mais rápido e ágil.

Para suavizar o cansaço das longas jornadas de semeadura, era comum que os trabalhadores entoassem canções durante o processo de plantio. Esse costume ajudava a tornar o ambiente mais leve e a fortalecer os laços de convivência entre os membros da comunidade rural.

O som característico da semeadeira também é uma lembrança marcante entre os visitantes. Ele evocava não apenas o esforço e a rotina do trabalho, mas também sentimentos de saudade e nostalgia. Muitos comentam que, apesar das dificuldades enfrentadas no campo, o tempo vivido ali era repleto de boas memórias e experiências gratificantes.

Para assistir a Semeadeira Manual Ciclone acesse aqui:



Semeadeira Manual Ciclone



Fonte: Natália Nornberg

Funil metálico inclinado para depósito de sementes, conectado à base por suportes reforçados.



Fonte: Natália Nornberg

Mecanismo de dispersão apresenta componente circular com travessas internas, sugerindo sistema rotativo de distribuição.



Fonte: Natália Nornberg

Detalhe do mecanismo revela engrenagem circular com travessas internas, acionada por manivela lateral.



Fonte: Natália Nornberg

27. Tarro

O Tarro de Leite é mais que um simples recipiente; ele é um ícone da produção leiteira que remonta à Europa do século XIX. Surgindo da necessidade de transportar leite das fazendas para os pontos de coleta de forma higiênica e resistente, os primeiros tarros eram feitos de alumínio ou aço galvanizado, equipados com tampa e alças laterais robustas.

Com a imigração europeia (especialmente italianos, alemães e suíços) no Brasil, o tarro tornou-se parte essencial da rotina nas pequenas propriedades do Sul. A partir do início do século XX, ele foi amplamente adotado no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, fortalecendo a pecuária familiar e o comércio local.

Na colônia de Pelotas, o tarro era uma presença constante nas madrugadas, transportado em carroças ou bicicletas até cooperativas. Além de funcional, ele carregava o cheiro da terra, o esforço diário e a tradição passada de geração em geração.

Embora tenha sido substituído por tecnologias modernas (tanques e caminhões isotérmicos), o tarro permanece vivo na memória afetiva. No Museu Gruppelli, um exemplar musealizado conta a história da evolução dos objetos e atua como um poderoso mediador de infinitas memórias, simbolizando a dignidade e o orgulho do trabalho rural.

Segundo os visitantes no Museu, a prática de guardar e transportar o leite até a parada do caminhão da empresa responsável era uma realidade frequente entre os produtores. O aroma característico do leite fresco e o contato próximo com as vacas formavam parte essencial dessa rotina, reforçando o vínculo entre o trabalhador e o animal.

O trabalho começava cedo, por volta das 04:00 ou 05:00 da manhã, exigindo dedicação e esforço físico dos envolvidos. Os relatos dos visitantes trazem à tona o desafio enfrentado com os animais, mencionando em tom bem-humorado que “o coice e a colada da vaca não era fácil”.

A qualidade da pastagem era destacada como fundamental para garantir um leite de melhor qualidade. As vacas, frequentemente nomeadas e tratadas com carinho, recebiam atenção especial. Segundo os visitantes, para que a vaca produzisse um bom leite, era necessário oferecer amor ao animal.

Com a eletrificação entre 1970 e 1990, surgiu a preocupação com o armazenamento do leite, que passou a ser mantido em freezers até a véspera do transporte, ressaltando a necessidade de organização e conservação do produto.

Para assistir ao Tarro acesse aqui:



Tarro de Leite em Metal



Fonte: Natália Nornberg

Tarro antigo em metal, utilizado para transporte e armazenamento de leite. O objeto possui corpo cilíndrico com abertura superior larga, tampa metálica com alça central e duas alças laterais para manuseio.



Fonte: Natália Nornberg

28. Televisão Philco Ford

A história da Televisão Philco-Ford é marcada pela fusão de gigantes: a Philco Corporation, renomada por seus eletrônicos, e a Ford Motor Company, que adquiriu a Philco em 1961 buscando diversificar sua atuação. Dessa união nasceu uma marca sinônimo de design inovador e tecnologia avançada.

No Brasil, a marca consolidou-se a partir da década de 1960, com a produção nacional de televisores em larga escala. No Sul, os aparelhos Philco-Ford rapidamente se tornaram objetos de desejo e símbolos de status, especialmente em cidades como Pelotas. Os modelos populares, com gabinetes de madeira e controles giratórios, exigiam paciência para a sintonia, mas eram valorizados pela elegância e qualidade.

Mais do que um eletrodoméstico, a TV Philco-Ford transformou a rotina, atuando como um poderoso vetor de formação da cultura popular. Foi por meio dela que famílias inteiras acompanhavam telejornais, novelas e eventos esportivos, criando vínculos afetivos e tornando-se o ponto central da sala de estar. No Museu Gruppelli, a televisão Philco-Ford musealizada conta a história dessa revolução doméstica na colônia de Pelotas. Ela representa a porta de entrada para a modernidade e um mediador de infinitas memórias ligadas à convivência e à conexão com o mundo.

De acordo com os relatos dos visitantes, a posse de uma televisão era considerada um símbolo de riqueza e status social. Muitos visitantes relatam que, na época, poucos tinham acesso ao aparelho, tornando-o um bem exclusivo. Por isso, assistir a programas televisivos era, frequentemente, uma experiência coletiva, que reunia vizinhos em uma mesma casa para acompanhar eventos importantes

Um dos momentos mais lembrados é a Copa do Mundo de 1994, quando os moradores se reuniam para assistir aos jogos da seleção brasileira. Esse tipo de evento marcava profundamente a memória das pessoas, criando laços e fortalecendo o senso de comunidade. Além do futebol, novelas, séries como *Os Trapalhões* e filmes clássicos — como *Os Embalos de Sábado à Noite*, com John Travolta — eram assistidos em grupo, proporcionando alegria e nostalgia.

Os encontros não se limitavam às residências; os armazéns da região também serviam como pontos de reunião, onde as pessoas se juntavam para assistir televisão, conversar e compartilhar experiências. Esses espaços se tornaram importantes para a convivência e integração social.

Apesar do papel central da televisão na rotina, havia desafios: o som chiado, a imagem ruim e as interrupções causadas pelo mau tempo eram comuns. A expectativa de assistir a um programa e, por conta do sinal fraco, não conseguir, era motivo de frustração, como relata um dos senhores entrevistados.

Para assistir a Televisão Philco-Ford acesse aqui:



Televisão Philco Ford



Fonte: Natália Nornberg

Televisor antigo com tubo de imagem CRT, gabinete em plástico bege e painel frontal em preto. A tela possui bordas arredondadas e os controles manuais estão posicionados à direita, incluindo botões de sintonia e grade de alto-falante.



Fonte: Natália Nornberg

A tela possui bordas arredondadas e os controles manuais estão posicionados à direita, incluindo botões deslizantes de “VOLUME”, “CONTRAST” e “BRIGHT”. Abaixo, o seletor giratório de canais apresenta numeração de 2 a 13, além da posição “U” para canais UHF. A marca “PHILCO” está em destaque na grade do alto-falante.



Fonte: Natália Nornberg

29. Torchio bigolaro

O Torchio Bigolaro é uma antiga prensa manual de origem italiana, inventada entre os séculos XVII e XVIII no Vêneto. Seu objetivo era produzir o bigoli, um macarrão espesso e rústico, ideal para molhos encorpados. O utensílio é engenhoso: uma estrutura metálica onde uma manivela força o êmbolo a empurrar a massa por moldes cilíndricos, garantindo a consistência característica.

Com a intensa imigração italiana para o Sul do Brasil no final do século XIX, o torchio cruzou o oceano. Embora menos comum que outros utensílios, ele se estabeleceu nas colônias do Rio Grande do Sul como um poderoso símbolo de identidade e memória afetiva. Usar o bigolaro em almoços de domingo e festas familiares era um ato coletivo, preservando sabores e gestos da terra natal.

Mais que uma ferramenta, o torchio era um elo cultural. Sua presença nas cozinhas representava a resistência das tradições culinárias. Hoje, o Torchio Bigolaro é um ícone da fusão entre técnica, afeto e sabor. No Museu Gruppelli, um exemplar musealizado conta a história da evolução dos objetos na colônia de Pelotas, sendo um mediador de infinitas memórias que celebram a herança italiana e unem gerações em torno da mesa.

Os entrevistados que frequentam o museu contam que o aroma da massa sendo preparada é frequentemente associado a momentos de alegria e bem-estar. As pessoas recordam, com carinho, as cenas da avó e da mãe dedicadas ao preparo da massa, criando um ambiente acolhedor e familiar. Esse ritual, que reúne a família à mesa para saborear juntos o prato, é lembrado como um instante mágico de união, capaz de atravessar gerações e permanecer vivo na memória

O papel do museu ganha destaque ao servir como um espaço dedicado à preservação dessas lembranças geracionais. Ali, as memórias de encontros familiares e tradições culinárias são celebradas, mantendo viva a conexão entre passado e presente, além de fortalecer os laços de identidade cultural entre diferentes gerações.

Para assistir ao Torchio Bigolaro acesse aqui:



Torchio Bigolaro



Fonte: Natália Nornberg

A estrutura é composta por cilindro metálico vertical com rosca interna e êmbolo acionado por manivela lateral. A base é fixada em superfície de madeira, garantindo estabilidade durante o uso.



Fonte: Natália Nornberg

Mostra o interior do mecanismo, com destaque para o parafuso helicoidal (rosca sem fim) que empurra a massa para fora.



Fonte: Natália Nornberg

Foco na extremidade frontal do aparelho, onde está o disco perfurado. Esse disco define o formato da massa extrudada — provavelmente bigoli, uma massa longa e espessa típica da culinária vêneta. Os furos são uniformes e circulares, sugerindo produção artesanal.



Fonte: Natália Nornberg

30. Chaleira de Ferro

A Chaleira de Ferro tem uma história que liga a China antiga (com o uso de ferro fundido há 2.000 anos) à tradição japonesa do tetsubin no século XVII. Estes tetsubins eram chaleiras específicas, artisticamente trabalhadas para ferver água para o chá, e popularizaram o uso do ferro por sua robustez e capacidade de reter o calor por longos períodos. A adoção da chaleira de ferro na zona rural do Sul do Brasil foi intensificada pela imigração europeia no século XIX, que trouxe a necessidade de utensílios duráveis para o novo cotidiano. Rapidamente, a chaleira conquistou seu lugar de honra sobre o fogão a lenha. Neste contexto, ela se tornou inseparável do chimarrão. A chaleira fornecia a água na temperatura ideal essencial para o ritual do mate e simbolizava o aconchego do lar e a tradição gaúcha de hospitalidade.

Mais que um utensílio funcional, a chaleira de ferro conta a história da adaptação cultural e da convivência. Sua durabilidade reflete a resistência do povo do campo, atuando como um mediador de memórias que ligam a arte milenar do ferro fundido ao ritual diário do mate compartilhado.

Segundo relatos de visitantes no museu, a chaleira se destaca como um elemento indispensável no cotidiano rural, sendo difícil imaginar a vida no campo sem sua presença constante. Utilizada para aquecer a água do chimarrão, ela também tem papel fundamental no preparo do café, do chá, além de servir para o banho e para o preparo dos alimentos. Sua versatilidade faz dela um utensílio essencial em diversas atividades diárias, evidenciando sua relevância além do simples uso doméstico.

Mais do que um objeto funcional, a chaleira representa o próprio homem do campo. Ela é símbolo de sobrevivência, pois está diretamente ligada à rotina e às práticas que garantem o conforto no ambiente rural. Ao mesmo tempo, carrega significados de lazer, sendo parte de momentos de descanso e confraternização, como o tradicional chimarrão compartilhado entre amigos e familiares. Por fim, ela expressa cordialidade, refletindo a hospitalidade característica das comunidades rurais, onde o ato de servir uma bebida quente é gesto de acolhida e gentileza.

Para assistir a Chaleira de Ferro acesse aqui:



Chaleira de Ferro



Fonte: Natália Nornberg

Muitas vezes apresentava detalhes decorativos, como o bico em forma de pássaro, que unia utilidade e arte popular.



Fonte: Natália Nornberg

Era usada para aquecer água em fogões a lenha ou diretamente sobre o fogo de chão. Por ser de ferro, mantinha o calor por muito tempo, permitindo preparar chimarrão, café ou chás sem pressa.



Fonte: Natália Nornberg

A chaleira de ferro não é apenas um objeto utilitário: ela é um marco da cultura rural, guardando memórias de encontros, de trabalho e de afeto.



Fonte: Natália Nornberg

31. Forma de waffle

A Forma de Waffle chegou ao Sul do Brasil na bagagem dos imigrantes europeus, principalmente alemães, holandeses e belgas, a partir do século XIX. Estes colonos trouxeram consigo os hábitos e os utensílios de sua culinária, incluindo as placas de ferro fundido, herdeiras dos antigos ferros de hóstia medievais. A adoção da forma quadriculada foi natural nas colônias rurais, onde ela se adaptava perfeitamente ao preparo no fogão a lenha. Diferente dos fogões modernos, o método tradicional exigia que as pesadas placas de ferro fossem prensadas e viradas diretamente sobre as chamas ou as chapas aquecidas do fogão. Esse cozimento lento e controlado, feito sobre a brasa da lenha, garantia ao waffle a textura perfeita e aquele sabor defumado característico da cozinha colonial.

O waffle, ou wafel, tornou-se mais que um doce: era uma celebração da identidade cultural e um item de partilha em festas e cafés. O utensílio, feito de ferro durável, simbolizava a resistência das tradições culinárias que encontraram no aconchego do fogão a lenha o lugar ideal para florescer no novo mundo.

As memórias dos visitantes estão intensamente ligadas ao aroma do waffle recém-preparado, que se espalha pelo ambiente e convida as famílias a se reunirem ao redor da mesa. Esse cheiro marcante evoca momentos de convivência, onde o ato de servir e consumir o waffle vai além do simples alimento: torna-se uma experiência compartilhada, símbolo de união e celebração das tradições trazidas pelos imigrantes ao Sul do Brasil.

Para assistir a Forma de waffle acesse aqui:



Forma de Waffle



Fonte: Natália Nornberg

O desenho em formato de flor é típico de moldes antigos, que além de funcionais, traziam beleza ao alimento.



Fonte: Natália Nornberg

A forma está aberta, revelando o interior com padrão quadriculado típico de waffles clássicos.



Fonte: Natália Nornberg

Referências

Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Fogão_Primus.

Acesso em: 18 jun. 2025.

Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Maçarico_\(ferramenta\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Maçarico_(ferramenta))

Acesso em: 28 jun. 2025.

Disponível em: <https://share.google/030S2kMEFUs5zQVyY>.

Acesso em: 10 ago. 2025.

Disponível em: https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Bolo_do_caco

Acesso em: 27 ago. 2025.

Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Pedra_de_amolar.

Acesso em: 29 ago. 2025.

Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/Coleman_Lantern.

Acesso em: 29 ago. 2025.

Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/Garden_fork. Acesso em: 06 set. 2025.

Disponível em: <https://www.cquesabe.com.br/gamelas-de-madeira-tradicao-historia>.

Acesso em: 06 set. 2025.

Disponível em: <https://fepamferramentas.com.br/historia>.

Acesso em: 10 set. 2025.

Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Fogão_a_lenha.

Acesso em: 14 set. 2025.

Disponível em: <https://www.gazetasp.com.br/noticias/o-velho-fogao-a-lenha/1128827/>.

Acesso em: 20 set. 2025.

Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Gadanha>.

Acesso em: 28 set. 2025.

Disponível em: <https://mhn.acervos.museus.gov.br/acervo-museologico/tamanco-par>.

Acesso em: 30 set. 2025.

Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Máquina_de_escrever.

Acesso em: 04 out. 2025.

Disponível em: <https://paraiba.pb.gov.br/noticias/iphaep-discute-padre-azevedo-o-inventor-da-maquina-de-escrever-nesta-sexta-feira>.

Acesso em: 06 out. 2025.

Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Boleadeira>.

Acesso em: 14 out. 2025.

Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Adaga>.

Acesso em: 14 out. 2025.

Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Bule>.

Acesso em: 20 out. 2025.

Disponível em: <https://share.google/INNyf2ZAdVUhO3Vst>.

Acesso em: 18 out. 2025.

Disponível em: <https://share.google/UVtIR0ZlqayR6GbHw>.

Acesso em: 18 out. 2025.

Disponível em: <https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Cantil>.

Acesso em: 22 out. 2025.

Disponível em: <https://www.westwing.com.br/guiar/cantil-de-couro>.

Acesso em: 22 de out. 2025.

Disponível em: <https://museumunicipaldetavira.cm-tavira.pt/Farqueologia-noticias>.

Acesso em: 26 out. 2025.

Disponível em: <https://share.google/DEUq57esekp78eGn5>.

Acesso em: 26 out. 2025.

Disponível em: https://panicort.com.br/fatiadoradepao_historia

Acesso em: 30 out. 2025.

Disponível em: <https://share.google/FrUI4WWzYgfwPL2XA>.

Acesso em: 30 out. 2025

Disponível em: <https://www.catawiki.com/pt/l/97630137-garrafa-antigo-armadilha-para-vespas-em-vidro-soprado-do-seculo-xix>.

Acesso em: 30 out. 2025.

Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Fumo_de_rola.

Acesso em: 06 nov. 2025.

Disponível em: <https://super.abril.com.br>. Acesso em: 06 nov. 2025.

Disponível em: <https://www.infoescola.com>. Acesso em: 10 nov. 2025.

Disponível em: [Plantio Direto e Tecnologia Agrícola – Artigo sobre evolução das semeadoras; Semeadeira: História e Aplicações – CGF Seguros](#). Acesso em: 10 nov. 2025

Disponível em:

<https://www.bibliotecaagptea.org.br/zootecnia/bovinocultura/artigos/INDUSTRIALIZACAO%20E%20COMERCIALIZACAO%20DO%20LEITE.pdf>.

[O longo caminho até o leite se tornar alimento de massa no Brasil – Casa de Oswaldo Cruz / Fiocruz](#).

Acesso em : 13 nov 2025

Disponível em: [Philco – Wikipédia;Televisão Philco-Ford 17 – Coopermiti Museu; Mundo das Marcas – Philco](#).

Acesso em: 13 nov. 2025

Disponível em: https://it.wikipedia.org/wiki/Torchio_da_pasta. Acesso em: 18 nov. 2025.

Disponível em: <https://share.google/yRZOvvMVTG7CAkkaS>. Acesso em: 18 nov. 2025.

Disponível em: <https://share.google/vLZdGOJHRpfKylvZK>. Acesso em: 25 nov. 2025.

Disponível em: <https://share.google/0jnw67byVYFpbsLJb>. Acesso em: 25 nov. 2025.

Este catálogo apresenta alguns dos objetos do acervo do Museu Gruppelli que fizeram parte do dia a dia das famílias da antiga colônia de Pelotas. Cada item aqui reunido — ferramentas, utensílios domésticos e instrumentos de trabalho — ajuda a contar como as pessoas viviam, trabalhavam e se organizavam na comunidade.

O objetivo desta edição é mostrar a importância desses objetos para a história local. Eles não servem apenas para lembrar funções práticas, mas também guardam lembranças, modos de vida e valores que passaram de geração em geração. Registrar e organizar esses objetos é uma forma de reconhecer o que eles representaram para a vida rural da região.

Assim, este catálogo reforça o papel do Museu Gruppelli como um espaço de memória, onde a história da comunidade continua presente.

