Jugenderinnerungen an die Berglandwirtschaft vor und zu Beginn des Zweiten Weltkrieges : der Winter

Autor(en): **Gees, Werner**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Monatsblatt : Zeitschrift für Bündner Geschichte, Landeskunde und Baukultur**

Band (Jahr): **- (2015)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-583302

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Jugenderinnerungen an die Berglandwirtschaft vor und zu Beginn des Zweiten Weltkriegs – der Winter

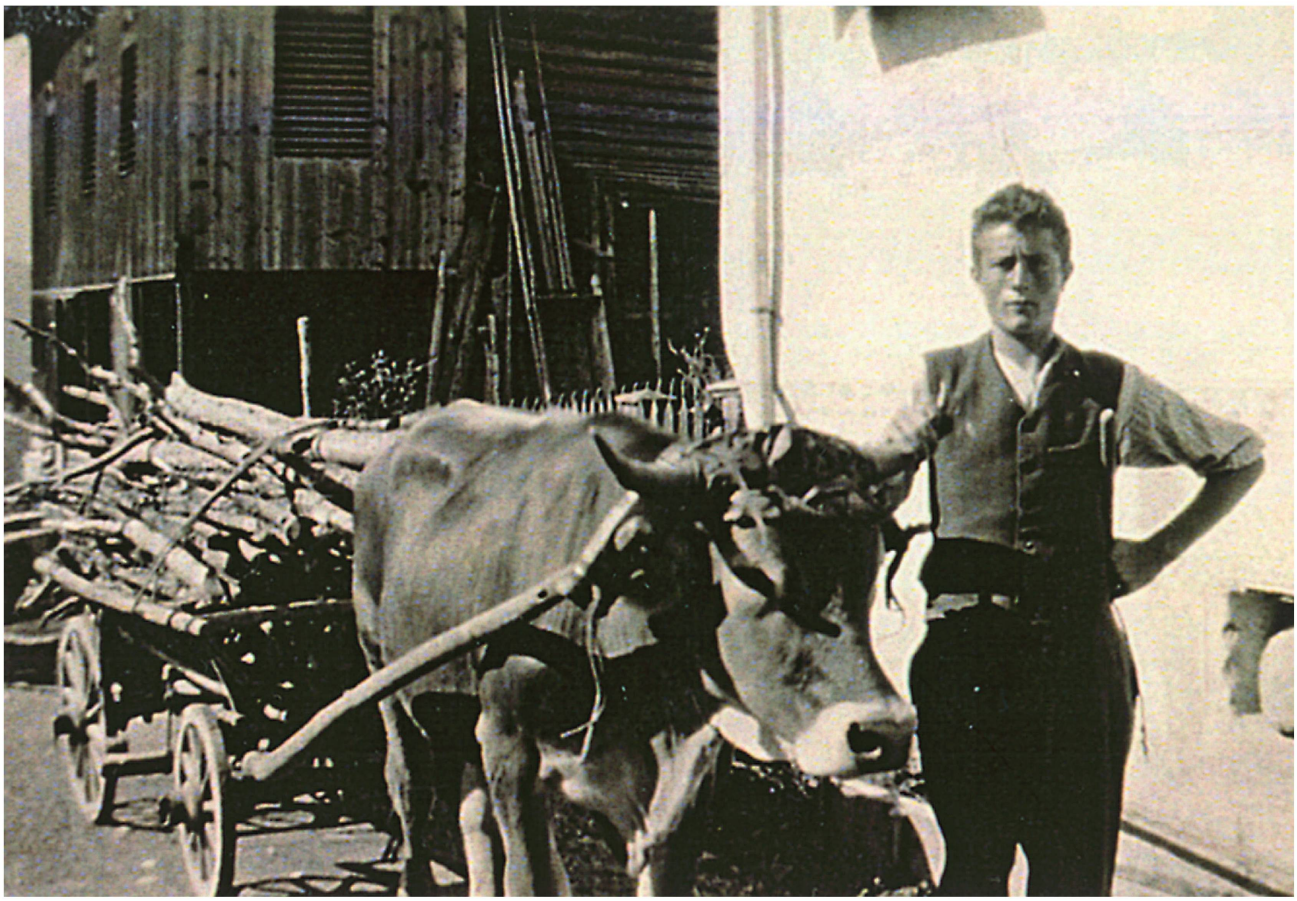
Werner Gees

In vier Folgen wird im diesjährigen Bündner Monatsblatt der Ablauf eines bäuerlichen Arbeitsjahres vor und zu Beginn des Zweiten Weltkriegs aus der Perspektive eines Bauernjungen vorgestellt. Im vierten und letzten Teil der Reihe berichtet der Autor von den landwirtschaftlichen Arbeiten im Winter. Die Hauptarbeit während des Winters war der Heuzug. Die Bauern mussten während vieler Tage den Horeschlitte auf die Alp tragen und mit zwei Tuochet Madheu ins Tal fahren. Eine weitere Winterarbeit war die Metzgete und das Dreschen und Mahlen des Korns.

Holz sammeln

Im Wald Holz sammeln mussten wir immer wieder, vor allem im Herbst und Winter. Papa ging in den Wald und suchte eine dürre Tanne. Er fällte sie und führte das Holz mit der Meni nach Hause, um dort unsern leeren Holzschopf wieder aufzufüllen. Für einen solchen Baum musste man dem Förster ein paar Franken bezahlen. Auch wir Kinder gingen in den Wald, um dort herumliegende Äste zu sammeln und kleine Bürden durch den Wald hinunter nach Hause zu ziehen. Papa zog auch oft angefaulte Baumstrünke nach Hause. Im Winter rüsteten die Waldarbeiter in verschiedenen Schlägen Holz. Das Blockholz wurde weggeführt. Zurück blieben die Äste. An einem bestimmten Tag im Frühling wurde der Holzschlag freigegeben. Wer wollte, konnte nun in den Holzschlag gehen und die herumliegenden Äste zusammenlesen und auf Haufen aufschichten. Am Abend bekam jeder Teilnehmer einen Haufen zugeteilt. Er kennzeichnete ihn mit seinem Namen. In den kommenden Wochen zog man diese Astbündel durch ein Holzries hinunter an einen Weg.

Wenn man dann noch nicht beim Haus war, musste man das Astfuder auf dem Wagen zum Haus führen. Nach diesem Tag durfte man, was noch liegen geblieben war, einsammeln. Auf dem Holzplatz konnten wir die zurückgebliebenen Rinden auf Haufen schichten und in einem Heutuch nach Hause bringen. In andern Gegenden, zum Beispiel in Klosters, nannte man dieses Holz «Läsiholz».



Brennholz aus dem Holzschlag wird mit der Meni nach Hause geführt, Wiesen um 1928.

Heutransporte im Herbst und Winter

Der Spätherbst und der Winter waren die Zeit, wo man das viele Madheu von den Bargen der verschiedenen Mäder nach Hause führte. Aus den untern Mädern geschah dies mit dem Heuwagen, noch bevor es einschneite. Wir hatten zwei Mäder in der *Steighalde* und eins an der *Egga*. In der *Steighalde* konnten wir mit dem Wagen bis zur Barge fahren und dort ein Fuder laden. An der *Egga* mussten wir das Heu zuerst ein Stück hinunterziehen, bevor wir es auf den Wagen laden konnten. Mit dem Pferd brachte man grössere Fuder nach Hause als mit der Meni. Das Heu von der Alp von *Hinder em Rügg* und von andern Orten wurde mit dem Schlitten transportiert, sobald genug Schnee lag und man einen guten Schlittweg machen konnte. Am Morgen nach der Stallarbeit schulterten die Bauern ihre Schlitten, zwei Heutücher und eine Stricke. Beim Aufstieg auf die Alp traf man andere Bauern, die an der gleichen Arbeit waren wie Papa. Oben angekommen, ging jeder Bauer zu seiner Hütte, öffnete das Tor zum Puur und begutachtete seinen Heustock. Manchmal musste man noch Schnee entfernen, den der Wind auf den Heustock geblasen hatte, bevor man im

Fassbett zwei Tuochet Heu einfassen konnte. Diese lud man auf den Schlitten und band sie mit einer Stricke fest. Niemand wollte auf der Talfahrt etwas von der kostbaren Fracht verlieren. Dann legte man noch eine Schindel vor das Fuder, quer über den Schlitten. Da konnte man sich während der Fahrt draufsetzen. Ein letzter Blick auf die tief verschneite Alp – der Zaun rund um den *Soppen* war an manchen Stellen fast ganz im Schnee verschwunden. Dann konnte die Talfahrt losgehen. An steilen Stellen musste man das Fuder bremsen, an flacheren konnte man es laufen lassen. Bei gutem Schlittweg war man in einer halben Stunde beim Haus. Wir konnten unsere Fracht abladen und gingen ins Haus. Dort gab es einen Röteli und ein paar Mailänderli, die Mama vor Weihnachten gebacken hatte. Das schmeckte nie so gut wie nach einem Heuzug. Papa machte Schlitten und Heutücher parat für den nächsten Tag, denn man musste die Zeit mit dem guten Schlittweg ausnützen und möglichst viel Heu ins Tal bringen. Papa lud manchmal auch Stückli. Er legte ein Seil der Länge nach aufs Tenn und darüber quer im Zickzack ein weiteres Seil. Darauf lud er das Heu, etwa so viel wie zwei Tuochet. Zuletzt band er dieses Stückli rund herum mit dem Seil und einer Stricke fest. Dann kam das Stückli auf den Schlitten, und die Talfahrt konnte beginnen.

Bauern auf der Wiesner Alp beim Heuzug; zwei Touchet Heu pro Schlitten werden talwärts gefahren, Aufnahme zwischen 1928 und 1930.

Etwa gleich weit entfernt wie die Alp war der *Hinderrügg.* Unsere Barge war die oberste. Im obersten Teil mussten wir manchmal einen Weg freischaufeln, um mit dem Schlitten bis zur Barge zu gelangen. Im Lawinenwinter 1951 wurde die Barge von einer Lawine zusammengedrückt. Wir bauten sie wieder auf, und sie steht heute noch. Auch von dort holten wir jeden zweiten Winter das Heu herunter. Der Weg war im obersten Teil schmal und stückweise steil. Weiter unten wurde er breiter. Hinder dem Rügg standen einst etwa acht Heubargen, alle mit Schindeln gedeckt. Heute sind es noch fünf. Bei den andern sind die Dächer mit der Zeit verfault. Der Schneedruck führte dazu, dass sie in sich zusammenfielen. Unsere steht noch. Wir hatten während etlichen Jahren ein Mad auf dem *Sädel.* Zwei Bargen standen direkt unter den Mädern auf einem ebenen Platz. Es war ein schwieriger Heuzug den steilen Hang hinunter ins *Tieftobel.* Ich erinnere mich, dass ich einmal mit Papa und Andres bei einem Heuzug dabei war. Papa trug die beiden Tuochet hinüber in das Ries für den Heuzug. Den Schlitten mussten wir unten im Tobel lassen. In dem steilen Hang lag ziemlich viel Schnee. Papa ging voraus und wies den Tuochet den Weg. Ich hielt auf der Seite und Andres hinten fest. Die Fahrt wurde immer schneller, und wir drei mussten loslassen und uns auf die Seite retten. Die Tuochet fuhren ungebremst ins Tobel hinunter. Wir kamen hinten nach und luden die Tuochet auf den Schlitten – und los ging die Fahrt auf dem Schlittweg hinunter ins Dorf. In früheren Jahren gab es noch Heutransporte von weiter entfernten Orten. Von der *Suraver Alp* mussten die Bauern das Heu hinunterziehen zur *Alten Säge*, und, was anstrengend war, hinaus ins Dorf. Bis 1850 holte man das Heu aus den *Steigbergmädern* durchs *Steigtobel* hinunter und hinaus zur *Alten Säge* und von dort weiter ins Dorf. Ein solcher Heuzug beanspruchte fast einen ganzen Tag. Der ganze Arbeitsaufwand stand hier in keinem Verhältnis zum Ertrag. Diese Heutransporte zogen sich über den ganzen Winter hin.

Metzgete

In die Winterszeit fiel auch die Metzgete. Kurz vor Weihnachten schlachteten wir die beiden Schweine, die Mama seit dem Frühling gefüttert hatte. An einem kalten Dezembermorgen kam der Störmetzger. Er holte zuerst das eine dann das andere Schwein aus dem Stall, vor dem er die Tiere tötete. Mama musste einen Kessel unter den Hals halten, um das Blut aufzufangen. Daraus gab es Blutwür-

ste. Dann kamen die Schweine in einen langen Trog, wo ihnen der Metzger die Haut abzog. Die Eingeweide kamen heraus. Das Schwein wurde nun in Stücke geschnitten, wobei jeder Schnitt am richtigen Ort sitzen musste, um die richtigen Fleischstücke zu bekommen, zum Beispiel die Schinken. Papa diente dem Metzger als Gehilfe. Bis am Mittag waren die beiden Schweine geschlachtet. Die Därme musste Mama im Brunnen im kalten Wasser reinigen, denn diese brauchte man für die Würste. Die Arbeit war noch lange nicht fertig. Die Fleischstücke wurden eingesalzen und kamen in eine grosse Stande aus Holz mit einem Loch im Boden, damit die Flüssigkeit abfliessen konnte. In dieser Stande blieb das Fleisch mehrere Tage und erhielt so den richtigen Geschmack.

Fleischkonservierung

Unterdessen wurde gewurstet. Papa stellte auf dem Stubentisch die Wurstpresse auf. Die Wurstmasse füllten wir mit Hilfe der Wurstmaschine in die Därme. Es gab die verschiedenen Wurstsorten: Blutwürste, Leberwürste, dann Siedwürste, Schwartenwürste und auch die Salsice. Eine wichtige Sache war das Würzen der verschiedenen Wurstsorten. Dieses besorgte immer Papa. Der Geschmack der einzelnen Wurstsorten hing weitgehend von den verschiedenen Gewürzen und der Menge ab, die man beigab. Jede Wurst wurde je nach Sorte 10 bis 20 cm lang und dort jeweils unterbunden. Wichtig war bei dieser Arbeit, dass der Darm nicht verletzt wurde. Eine frische Siedwurst, die Mama in der Pfanne kochte, schmeckte zusammen mit Kartoffeln oder Teigwaren herrlich. Die Schinken wurden nach der Zeit im Salzwasser herausgenommen und kamen in eine Presse, die man anziehen konnte. Hier bekamen sie die flache Form. Die letzte Flüssigkeit wurde herausgepresst. Nach dem Pressen wurden die Schinken im offenen Kamin geräuchert und dadurch haltbar gemacht. Wir sammelten im Wald Wachholderchries und wickelten es um die Schinken. Das gab einen guten Geschmack. Als unser Kamin nicht mehr offen war, richteten wir vor dem Hühnerstall eine Schinkenräucherei ein. Noch später schickten wir sie zu unsern Verwandten nach Parpan, wo sie in der Fleischtrocknerei nachbehandelt wurden. Im Frühling, beim Pflügen, schnitten wir erstmals ein Stück von einem auf diese Weise behandelten Schicken ab und assen es zum Znüni.
Das erste Fleisch assen wir kurz nach der Metzgete. Ich erinnere mich, wie Mama am Neujahr einen Schweinebraten in den Ka-

chelofen schob und dort braten liess. Ein herrliches Mittagessen. Wie konnte man das Schweinefleisch über längere Zeit konservieren? Ich erinnere mich, dass wir Fleisch auf dem Dach des Holzschopfs im Schnee vergruben und ein bis zwei Monate dort lagerten. Sicherer war eine andere Methode. Zu Beginn des Krieges erhielten wir eine Maschine, mit der man Fleisch in Büchsen konservieren konnte. So blieb das Fleisch bis in den Sommer hinein frisch. Die Büchsen konnte man so bearbeiten, dass man sie mehrmals brauchen konnte, aber sie wurden jedes Jahr ein wenig kleiner. Die Maschine teilten wir mit andern Leuten im Dorf.
In manchen Jahren schlachtete man eine «Schlegchue». Das war eine ältere Kuh, die fast keine Milch mehr gab. Sie war auch nicht trächtig. Drei oder vier Bauern kauften im Spätherbst eine solche Kuh und fütterten sie der Reihe nach während etwa zwei Monaten. Sie musste noch an Gewicht zulegen. Mitte Januar wurde die Kuh geschlachtet, bei einem Bauern, der ein Tenn hatte, das hoch genug war, um sie aufzuhängen. Alle Männer und Frauen der beteiligten Familien mussten antreten, um bei der Metzgete zu helfen. Wir Kinder waren in der Schule. Das Fleisch dieser Kuh brauchten wir vor allem zum Wursten. Die Salsice wurden besser, wenn man dem Schweinefleisch Kuhfleisch beimengte. Wir waren fast für das ganze Jahr mit Fleisch und Speck versorgt. Beim Metzger, der einmal in der Woche mit seinem kleinen Auto von Bergün nach Wiesen kam, kauften wir nur gelegentlich ein oder zwei Paar Cervelats.

Das Verarbeiten des Getreides

Wenn im November die Feldarbeit abgeschlossen war, dreschte man das Getreide, das auf den Speichern gelagert war. Es war unterdessen ganz trocken geworden, und Körner und Stroh liessen sich gut trennen. Es wurde während Jahrhunderten mit den Dreschflegeln gedroschen. Auf den dicken Böden der Speicher liess sich diese Arbeit gut ausführen. Zwei, vier oder sechs Personen schlugen im Takt auf das Getreide ein. Die Arbeit war anstrengend. Aber auf den zügigen Speichern musste man arbeiten, so spürte man die Kälte weniger. Nach dem Dreschen musste man wannen. Das Stroh war weg, Körner, Spelzen und Grannen noch untereinander. Man hielt sie in einer flachen Ritere gegen den Wind. Die leichten Spelzen und Grannen wurden weggeblasen, die schweren Körner blieben in der Ritere und konnten eingesammelt werden. Das Ganze war eine zeitraubende Arbeit. Des-

halb wurden hier schon recht früh Maschinen eingesetzt. In Wiesen tauchte um 1900 herum die erste Dreschmaschine auf. Diese wurde auf dem Tenn des Stalles aufgestellt. Sie wurde von einem Benzinmotor angetrieben, der einen grossen Lärm verursachte. Am Dreschtag mussten alle verfügbaren Arbeitskräfte, meistens auch noch Nachbarn, antreten. Zwei Männer schoben das Korn in die Maschine hinein. Vorne legten zwei Personen das Stroh zur Seite und füllten die Körner in Heutücher ab – eine staubige Angelegenheit! Hier zeigte sich, vielleicht erstmals, wie es war, wenn die Maschine das Arbeitstempo vorgab. Bis am Abend war das ganze Korn gedroschen, die Dreschmaschine ging zum nächsten Bauern. Danach folgte das Wannen. Während Jahrhunderten arbeitete man mit der Ritere. Später verrichtete eine Wanne diese Arbeit. Diese wurde von Hand angetrieben. Das Malgut kam von der Dreschmaschine in die Wanne. Hier wurden Spelzen und Grannen weggeblasen. Feine Verunreinigungen gingen durch ein Sieb auf den Boden. Die Körner blieben im Sieb zurück und wurden in Säcke abgefüllt, bereit zum Mahlen.

Das Mahlen

Die Wiesner Bauern mahlten ihr Korn während Jahrhunderten in ihren von grossen Wasserrädern angetriebenen Mühlen im *Mülitobel*. Die ältesten Mühlen waren dort, wo die ältesten Höfe standen, zum Beispiel beim Hof *am Bach* und im *Müliboden*. Beim Hof am *Bach* wurde um 1600 herum die erste Gemeindesäge gebaut und von einem Säger betrieben. Im *Mülitobel* standen oberhalb und unterhalb des jetzigen Weges eine ganze Anzahl Mühlen. Ein paar Bauern betrieben miteinander eine Mühle. Sie mussten diese auch unterhalten. Ende November nahmen die Mühlen den Betrieb auf. Man hörte die grossen Wasserräder sich drehen – ein schönes Bild. Die Bauern führten das Mahlgut mit der Meni hinein in ihre Mühle oder trugen es auf dem Rücken dorthin. Nun musste der Bauer die Mühle in Betrieb setzen. Er schaute zuerst, ob der Kännel für die Wasserzufuhr nirgends beschädigt war. Dann leitete er das Wasser des Baches in den Kännel. Das grosse Mühlrad begann sich zu drehen. Dann drehte sich auch der Mühlstein in der Mühle drin. Unten kam das erste Mehl aus der Mühle heraus, ein wichtiger Augenblick für den Bauern. Er konnte sein Getreide mahlen. Die Mühle war nun wochenlang in Betrieb, bis der letzte Bauer sein Korn gemahlen hatte.

Vom Mehl zum täglichen Brot

Links: Mühle mit Wasserrad im Mülitobel, in Betrieb bis um 1900. Blick Richtung Westen zum Dorf Wiesen, im Hintergrund das Tinzenhorn.

Das Mehl, das man in der Mühle gewann, war das wichtigste Lebensmittel für die Bauernfamilie. Daraus konnte die Bäuerin unter anderem Brot backen. Das Mehl bewahrte man mäusesicher im verschlossenen Trog auf. Backtage waren wichtige Tage im Jahresverlauf. Schon am Vortag musste der grosse, ans Haus angebaute Backofen vorgeheizt werden. Am Morgen des Backtages stand die Bäuerin früh auf. Sie musste den Teig bereit machen. Im Backtrog knetete sie ihn, eine strenge Arbeit. Dann musste der Teig aufgehen. Während dieser Zeit heizte die Frau den Ofen ein, damit er rechtzeitig die richtige Temperatur hatte. Dann wurden die Brote geformt und auf ein langes Brett aufgereiht. Mit der Backpahle schob sie die Brote eins nach dem andern in den Ofen. Schon jetzt verbreitete sich ein feiner Duft im ganzen Haus, erst recht, wenn die Bäuerin nach einer Stunde die gebackenen Brote aus dem Ofen nahm und auf dem langen Backbrett zum Kühlen aufreihte. Die Hitze des Ofens wurde ausgenützt. In einem zweiten Durchgang buk sie Sachen, die etwas weniger Hitze brauchten. Auf Weihnachten und Neujahr wurde Eierbrot und Birnbrot gebacken. Wenn wir am Mittag aus der Schule kamen, roch es im Haus nach gebackenem Brot. Nach dem Backtag freuten wir uns auf das frische Brot. Mama buk in ihrem Kachelofen vor allem vor Weihnachten. Die Wiesner Backöfen sind schon lange nicht mehr in Betrieb und nur noch auf alten Aufnahmen zu sehen. Das Backen wurde in die Stubenöfen verlegt. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gingen auch die alten Mühlen ausser Betrieb. Mit der neuen Säge wurde im Untergeschoss auch eine Mühle eingebaut. Sie wurde mit der gleichen Wasserturbine betrieben wie die Säge. Diese war einfacher zu bedienen und erforderte weniger Unterhalt als die alten Mühlen am *Mülitobel.* Ich begleitete Papa einmal in diese Mühle. Er brach dort Gerste, die er als Futter für die Kühe brauchte. Ob man zu dieser Zeit in den 1940er-Jahren dort noch Korn mahlte, weiss ich nicht. Etwa 1942 ging in Schmitten eine elektrisch angetriebene Mühle in Betrieb. Wir konnten unser Mahlgut nun dorthin bringen.

Mist ausführen im Winter

Im Winter spannte man ein Rind oder einen jungen Ochsen zuerst vor einen leeren Schlitten, damit das Tier ziehen lernen konnte. Dann füllte man die Mistbänne mit Mist und führte diesen auf

einen Acker. Dort machte man mit dem Mist einen Haufen und liess ihn so bis im Frühling. Dann lud man ein Tuochet Heu von einem nahen Speicher in die Mistbänne und führte dieses Fuder nach Hause. Auf diese Weise lernten die Meninen das Ziehen einer Last.

Werner Gees hat sich in verschiedenen Publikationen mit der Besiedlung der Landschaft Davos und insbesondere mit seiner walserischen Herkunftsgemeinde Wiesen (heute als Fraktion zu Davos zugehörig) beschäftigt. Seine Erinnerungen an die Arbeitsmethoden vor der Mechanisierung der Landwirtschaft erscheinen Ende 2015 unter dem Titel: «Berglandwirtschaft und Alpkultur in Wiesen (GR). Als Landwirtschaft noch Handarbeit war». Das Buch kann beim Autor oder im Volg-Laden in Wiesen bezogen werden.

Adresse des Autors: Werner Gees, Rehweidstrasse 6, 8590 Romanshorn,
werner.gees@bluewin.ch