Zeitschrift: Archäologie Graubünden. Sonderheft

Herausgeber: Archäologischer Dienst Graubünden

Band: 3 (2014)

Artikel: Vertikal Mobil : ein Beitrag zum Verständnis alpiner Wirtschaftsformen in der Archäologie

Autor: Alther, Yolanda

Kapitel: Glossarium

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-871058

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Glossarium

Die meisten der in der Arbeit aufgeführten Dialektbegriffe stammen aus dem Munde der Betreiber der Alp Trona Soliva, der Familie Manni mit Wohnsitz in Cosio, einer Gemeinde nahe Morbegno in der Talebene des Veltlins. Sie sprechen den dortigen Dialekt. Berücksichtigt wurden auch die Benennungen der Geräte auf weiteren Alpen der Valli del Bitto, die mehrheitlich von Einwohnern aus den dortigen Gemeinden Rasura, Gerola Alta und Albaredo bewirtschaftet werden und damit oft eine abweichende Bezeichnung für die Geräte aufweisen.

ass*, *assi
Holzbrett. Eine frühere Bedachung der *calécc* erfolgte mit Brettern, *assi*. 48 Bretter waren für die Bedachung eines *calécc* notwendig.

bàit
Transportierbare Schlafkiste für das Alppersonal. In Funktion nur auf der Alp Orta Vaga zu beobachten. Michele Corti verwendet die Bezeichnung *bénula*.[137] Auf der Alp Orta Vaga wird er von der Käserin Cristina Gusmeroli verwendet. Er steht direkt neben dem *calécc*.

bàita
Mit Mörtel gemauertes Alpgebäude, das ein Platten- oder Ziegeldach deckt.

bàitél*, *bàitéj
Verkleinerungsform von *bàit*. Im Untersuchungsgebiet bezeichnet der Begriff kleine rechteckige Trockenmauerbauten. Sie verfügten als Bedachung über eine Plane, *tendunín*, und dienten denjenigen Hirten, die im *calécc* keinen Platz mehr fanden als Schlafgelegenheit. Sie finden sich in geringer Distanz zu den *calécc*.

baliót*, *balióti
Kalb.

bàrech*, *bàrenghi
Pferch aus Trockenmauern. Dienen dem Einstellen der Tiere während des Melkens, über Nacht und bei Unwetter. Der Pferch weist jeweils mindestens zwei Eingänge auf, die durch Hölzer verschlossen werden können.

bàsla
Kupfernes, rundflaches Schöpfgerät, um die Käsemasse zu zerkleinern. Die *bàsla* entspricht der *cazètta* und wird auch anstelle dieser verwendet. Im Lombardischen ist *bàsla* auch die Bezeichnung für die Holzplatte, auf der die Polenta zerteilt und serviert wird.

bàsto*, *bàsti
Bastsattel auf Maultier oder Pferd.

bìtto
Der *bìtto* ist ein Fettkäse. Jeweils am Morgen und am Abend nach dem Melken wird die Milch tierkörperwarm sofort zu *bìtto* und in einer zweiten Gerinnung zu *maschérpa* verarbeitet.

bòfa
Bei der Ausfällung der *maschérpa* bildet sich ein oberflächlicher Schaum, die *bòfa*.

böcc dela màsna
Das kleine ausgemeisselte Loch im Turnerstein, *sàs dela màsna*, in welchem der Turner dreht.

brentèl*, *brentèj
Verkleinerungsform von *brenta*, Brente. Metallener Transportbehälter für die Milch, welcher mit einem Deckel verschliessbar ist. Die *brentèl* wird auf dem Rücken getragen. Kommt teilweise dort zur Anwendung, wo die Kühe zu weit entfernt weiden.

brunzin
Die gegossene Kuhglocke.

bütèr
Butter. Sie wird auf den Alpen im Untersuchungsgebiet nicht produziert, da es sich beim *bìtto* um einen Vollmilchkäse handelt, bei dem die Milch nicht abgerahmt wird. Die Familie Manni auf der Alp Trona Soliva bringt ihre eigene, noch in der Talsiedlung hergestellte Butter mit auf die Alp. Sie wurde durch Kochen haltbar gemacht.

buzentìn del quacc
Kleines Holzgefäss zur Aufbewahrung des getrockneten Labmagens, von dem immer nur die gerade zum Käsen benötigte Menge abgeschnitten wurde, mit der Bezeichnung *quaccaröla* identisch.

càbra, càbri
Ziege, *càbra del val geröla*, Fachsprache *capra orobica*, indigene Ziegenrasse der Orobischen Alpen.

cabrèr
Ziegenhirt.

cabrét, cabrécc
Ziegenbock.

cabréta
Holzgestell, wird über den Käsekessel, die *culdèra* gelegt und dient zur Halterung des Seihetrichters, *cùl*. Auf der Alp Pescegallo auch *tréta* genannt.

calécc
Ein auf den alpinen Weidestufen temporär benutzter Haustyp, der mit einer mobilen, organischen Dachstruktur gedeckt wird.

campácc
Weitmaschig geflochtener Rückentragkorb für alle groben und schweren Sachen (Heu, Holz). Der engmaschig geflochtene Tragkorb, der *gerlu,* wird auf den Alpen in meinem Untersuchungsgebiet heute kaum noch verwendet. Der Begriff *campácc* wird heute auch vielerorts synonym für das Traggerät *campascìn* verwendet. Der *campácc* ist jedoch viel grösser und seine längsverlaufenden Ruten werden in noch grobmaschigeren Abständen angebracht.

campascìn
Der kleinere, locker geflochtene Rückentragkorb, in dem auf der Alp Trona Soliva der Käse transportiert wird.

cap pastür
Der *cap pastür* stand in der Hierarchie des Alppersonals an zweiter Stelle, nach dem *casèr*. Er war verantwortlich für die Tiere und die Organisation des Melkens.

cargà
Die Alpbestossung der Betreiber mit ihren Tieren.

cascìgn
Junger Knabe, der als Helfer im ganzen Alpbetrieb eingestellt wurde. War von der Nachtwache der Tiere ausgenommen.

casèr
Käser. Er ist nicht nur für die Herstellung des *bìtto* und der *maschérpa* zuständig, sondern auch Leiter des ganzen Alpbetriebs.

casèra
Fest installiertes Gebäude, das sich im unteren Bereich der Alp befindet. Es dient der Lagerung des Käses, des *bìtto*, und der *maschérpa*.

casétta
Holztruhe, in der alle Nahrungsmittel, wie Teigwaren, Wurst, Brot usw. aufbewahrt werden. Die Truhe gehört zum mobilen Inventar des *calécc*. Gleichzeitig wird auch der Begriff *scrìgn* für Truhe gebraucht.

casinèr
Knabe, der als Helfer dem Käser, *casèr*, zur Seite steht.

cazétta
Der vorne sehr flache Schöpfer aus Holz. Die *cazétta* dient dem oberflächlichen Brechen der *quagiàda* sowie dem Entfernen von Schmutz während der Käseherstellung. Sie entspricht dem bündnerischen *Goni* zum Abschöpfen des Rahms. In der Val Venina wird das gleiche Gerät als *scpiàna* bezeichnet, auf der Alp Combanina als *cóp*.

cèsti
Hölzerne rechteckige Tragkisten, die am Bastsattel des Maultiers eingehängt werden.

ciapél, ciapéj
Die kleine gedrechselte Holzschale als Essgeschirr.

ciún
Schwein.

condücc
Kleine Abflussrinnen im *calécc*. Die Rinne wird mit Steinplatten bedeckt und führt eindringendes Regenwasser unter der Feuerstelle zum Ausgang.

còrda
Kordeln, um die Plane mittels der Holzheringe, *pichécc,* zu befestigen.

craspóla
Aus Kupfer hergestelltes, flaches, durchlochtes Schöpfgerät zur Entnahme der *maschérpa*. Bestand vermutlich früher ebenfalls aus Holz. Auf Rasura ist die Benennung *cazzá per la maschérpa*, in der Val Venina für das gleiche Gerät *gascpóla*.

craspottá
Identisch mit der *craspóla*, Benennung auf der Alp Orta Vaga.

cùl
Trichter, der in ein Holzgestell, *cabréta*, über den Käsekessel gelegt wird. Er dient zum Seihen der frisch gemolkenen Milch beim Eingiessen in die *culdèra*. Die früher aus Holz gefertigten Trichter sind nun aus Plastik. In der Val Varrone heisst er *còl*.

culdèra, culdèri
Käsekessel aus Kupfer, mit Fassungsvermögen von 200 Litern Milch, was allerdings nie ausgenützt wird. Seine Form hat den Aspekt einer umgekehrten Glocke, der Boden abgerundet, der Bauch sich nach oben öffnend. Die Form gilt im untersuchten Gebiet als typisch und liess sich mit wenigen Ausnahmen auf allen Alpen beobachten.

culderìn
Kochkessel zur Zubereitung der Nahrung im *calécc*.

culmìnia
Firstpfette, Rundholz, auch mit *pertèga* bezeichnet, die eigentlich die Mauerpfetten bezeichnet.

cürlét
Halsreifen aus Holz mit Schloss, welches durch einen horizontalen Stift gesichert wird. Dient dem Anbinden von Kälbern.

fasèra, fasèri
Auch *fascèra*, Reif aus Lärchenholz. Er dient der Formgebung und dem Auspressen der Molke aus dem Käse. Der Reif kann im Durchmesser entsprechend der Menge der Käsemasse variabel eingestellt werden. Die ältesten auf Alp Trona Soliva verwendeten *fascèra* weisen eingebrannte Initialen auf, deren Herkunft den Betreibern nicht mehr

bekannt ist. Die Verwendung von hölzernen *fascèra* ist aus hygienischen Gründen heute nicht mehr erlaubt. Sie werden trotzdem noch gebraucht, vor allem mit der Begründung, dass sie den Geschmack des Käses günstig beeinflussen. Allerdings wurden sie auf vielen Alpen durch solche aus Plastik ersetzt.

furmacc, furmasci
Käse, auch *furmàscia.*

furnèl del föch
Feuerstelle, wird von einer niedrigen halbrunden Mauer umfasst. Auf der Alp Combanina die Bezeichnung *furnella*.

furscèl
Die Gabelung, in welcher der Turner, *màsna,* dreht. Traditionellerweise ist sie aus einer massiven Ast- oder Baumgabelung hergestellt, die in die Wand der Rückseite des *calécc* eingebaut wurde. Heute besteht der *furscèl* in vielen Fällen aus Eisen. Anstelle des *furscèl* kann auch ein *lèn de la masna* eingebaut sein.

gambèsa
Der traditionelle Halsreif aus Holz für die Ziegen, für das Einhängen einer Schelle und um sie beim Melken zu halten. In der Val Venina heisst der Reif *gambis*.

garèf
Lesesteinhaufen, zur Befreiung der Alpenwiesen von Schiebesteinen angelegt. Früher wurden solche Sammelhaufen systematisch und organisiert angehäuft, heute wird das kaum mehr gemacht, weil das Personal fehlt.

gàrot
Das runde Holzgefäss zur Formgebung und ersten Lagerung des Zigers, der *maschérpa*. Dient dem Abfliessen der Schotte, aus diesem Grund sind die Gefässe durchlocht. Das hölzerne *gàrot* ist heute auf vielen Alpen durch ein Plastikgefäss ersetzt. Val Venina, *garóta*.

gianéta
Hirtenstecken aus Kastanienholz mit gebogenem Griff, ähnlich einem Bischofsstab.

gérlu, gérli
Der eng geflochtene Rückentragkorb für kleinere Gegenstände wird heute kaum mehr verwendet.

lazerún
Die Molke. Die Flüssigkeit, die nach der Käseextraktion im Kessel verbleibt, aus der in einer zweiten Gerinnung das Molkenprodukt *maschérpa* hergestellt wird. Sie galt früher auch als beliebtes Getränk auf der Alp.

lèn de la màsna
Die obere Halterung des Turners. Horizontal auf die Seitenmauern aufgelegtes Rundholz. Das Rundholz wird auf den Mauern mit Steinen beschwert. Zwischen dieses Rundholz und die hintere Mauer wird der Turner eingeklemmt. Unten dreht er in der Aushöhlung des Turnersteines. Die Verwendung des *lèn de la masna* wurde auf der Alp Pescegallo und auf der Alp Culino beobachtet.

lìra
Die Käseharfe, Instrument zum Rühren des Käses.

mànsa, mànse
Rind. Ein sehr junges Rind wird als *mansetta, mansette*, differenziert.

mansolèr
Rinderhirte. Trieb die Rinder in schlechtere Weidegründe, die besten Flächen waren den Milchkühen vorbehalten.

maschérpa
Bei der zweiten Gerinnung entsteht durch Ausfällung des Resteiweisses ein Molkenkäse, die *maschérpa*.

màsna
Turner. Der drehbare Galgen, an welchem der Käsekessel hängt. Traditionell aus Holz, heute aus Eisen. In der Val Varrone auch *scigogne* genannt.

matóch
Für die Dachkonstruktion wird in vielen Fällen die hintere Mauer dreieckig hochgeführt. Dieser Giebel wird als *matóch* bezeichnet.

mulscitùra
Das Melken.

mür
Die Mauer.

mürèl per li vàcchi
Mäuerchen. Dort, wo das Gelände um den *calécc* sehr steil ist, wurde es mittels niedriger Trockenmauern terrassiert. Die gewonnenen Flächen dienen dem Ausruhen der Kühe, *vàcchi*.

nügial, nüsciai
Zicklein.

paièr
Das Bett der Sennen und Hirten im *calécc*.

pastùr, pastùri
Hirte. Der Oberhirte, *cap pastùr*.

pasturìn
Hirtenknabe, war vom Melken ausgenommen, seine Aufgabe bestand vor allem im Ruhighalten der Tiere.

pasùn
Der vordere vertikale Holzpfeiler zur Dachkonstruktion. An diesem wird die Firstpfette, *culmìnia,* befestigt. Er endet oben oft in einer Holzgabel, dann wird er auch nur als *furscèl* bezeichnet. Auf der Alp Combanina bezeichnen ihn die Betreiber mit *sostè*.

pátta
Tuch zur Trennung der Käsemasse von der Molke. Dieses wird unter der Käsemasse, die beim Ausfällen gegen den Boden der *culdèra* sinkt, durchgezogen, an den vier Ecken gehalten und zusammengeführt. Damit kann die Käsemasse wie in einem Sack herausgehoben werden. Dabei wirkt das Tuch wie ein Sieb, aus dem die Molke abfliessen kann.

pelórsc
Der *pelórsc*, ein gewobener Stoff, der anstelle der Zeltplane vor der Verwendung von Brettern als Zeltdach verwendet wurde. Auch heute noch wird dieses Gewebe in Arigna im Veltlin hergestellt.

pertéga, pertéghi
Rundholz. Auf den beiden Seitenmauern wird je ein langes Rundholz aufgelegt, über welches die Zeltplane gespannt wird. Bei der früheren Bedachung mit Brettern wiesen diese *pertéghe* eine Nut auf, in die dann die Bretter stirnseits eingeführt und damit stabilisiert wurden.

pichécc
In Rasura auch als *legnetti* bezeichnet. Holzheringe zur Befestigung der Zeltplane. Keilförmige Hölzer, an denen das Zelt mittels Kordeln befestigt und gespannt wird. Die *pichécc* können in der Mauer oder am Boden eingeschlagen werden.

pichèl
Kleine runde Hölzer im Boden verkeilt, blei-

ben vielerorts im *calécc*. Auf diese wird das Käsetropfbrett, *spresún,* gelegt. Anstelle der *pichèl* werden auch Steinlagen verwendet.

pinin
Klein.

posct del spresún
Platz, wo das Käsetropfbrett, *spresún,* hingestellt wird.

pùnta dela màsna
Das untere zugespitzte Ende des Turners, *màsna*.

purtèa
Der Eingang kann mittels eines Holzgatters, *purtèa*, gegen die Weidetiere geschlossen werden.

quacc
Das Lab in pulverisierter oder liquider Form. Auf der Alp Trona Soliva wurde 2011 das Fertigprodukt, *«Caglificio Clerici»* aus 50% Chimosin und 50% bovinem Pepsin benutzt. Der *quacc* wurde früher aus dem Magen eines zirka 40 Tage alten männlichen Kalbes, gelegentlich auch eines Zicklein gewonnen. Der Kälbermagen wurde getrocknet und in einem speziellen Holzgefäss, *quacciaröla,* aufbewahrt.

quagiàda
Käsemasse, nach der Ausfällung der ersten Gerinnung, italienisch *cagliata*.

rüdèl
Rührgerät, langer Holzstab mit einer vorne aufgesetzten runden Holzscheibe. Dient dem Rühren der Käsemasse. Auf Alp Foppa als *tarai* bezeichnet.

salèr
Kleine Ledertasche, die um den Hals getragen wird. Sie enthält das Salz für die Tiere, insbesondere für die Ziegen, um sie zur Melkzeit anzulocken.

sàs dela furmàscia
Grosser Stein, der dem Pressen des Käses dient. Er wird einige Stunden als Gewicht auf ein Holzbrett, welches über den frischen Käse im Järb gelegt wurde, gestellt.

sàs de la màsna
Turnerstein. Schwerer Stein, der ein niedriges Loch für die Drehung des Turners aufweist.

scàgn
Der einbeinige Melkstuhl aus Fichtenholz. Der Melkstuhl wird nie angeschnallt.

scernìun
Wildheu.

scócia
Die Schotte. Die Flüssigkeit, die nach der zweiten Gerinnung, das heisst, nach der *maschérpa* übrig bleibt. Sie enthält nur noch etwas Milchzucker, kein Fett. In früheren Zeiten wurde sie an die Schweine verfüttert. Heute dient sie nur noch zum Auswaschen der Geräte nach der Käseherstellung.

scüdèla, scüdèli
Traditionelle Holzschüsselchen, im ganzen Untersuchungsgebiet verbreitet. Sie dienen der Nahrungsaufnahme oder als Trinkbehältnis. Auf den Alpen Pescegallo und Orta Vaga die Bezeichnung *ciapèl, ciapèj.*

scüét laricín
Handbesen aus jungen entrindeten Lärchenästchen, die im Handgriffbereich mit Metalldraht zur Halterung umwickelt werden. Sie dienen zur Reinigung der *culdèra*. Auf der Alp Trona Soliva wurden sie von den Töchtern Manni selbst hergestellt. Auf Rasura auch *fregaröla* genannt.

sedèl, sidèi
Kessel, ursprünglich aus Holzdauben, dann aus Metall oder heute aus Plastik. Wird insbesondere zum Melken verwendet, auch *sidèl*, Val Varrone.

slavazza
Rumex alpinus, Alpensauerampfer. Diente gekocht zur Schweinefütterung oder wurde auch von den Älplern als Salat gegessen (Informantin Antonella Manni).

spàda
Flaches, vorne abgerundetes Holz. Der hintere, sich verjüngende Teil dient als Griff. Die *spàda* wird zur Teilung der Käsemasse, *quagiàda,* verwendet.

spazöl
Schmale Bretter, die als Ablageflächen auf den Innenmauern aufgelegt werden.

spín
Rührgerät zum Brechen der Käsemasse, *quagiàda*. Langer Holzstab mit am Ende aufgesetzten Drahtellipsen, ähnlich einem grossen Schwingbesen. Zum gleichen Zweck wurde ursprünglich ein kleines, entrindetes Tannenbäumchen mit den Seitenästen verwendet.

spresún
Das Käsetropfbrett. Auf diesem wird der Käse in den Järb gebracht. Anschliessend wird er auf dem *spresún* gepresst. Auch die *maschérpa* wird zum Ableiten von Restflüssigkeit auf dieses Brett gestellt. Der Rand des Brettes ist an den Seiten etwas hochgezogen und läuft vorne trichterartig zusammen, so dass die Flüssigkeit direkt in einen darunter gestellten Kübel abfliessen kann. Verschiedene Begriffe bezeichnen dieses Brett: *spazù* auf der Alp Combanina, *spresür* auf der Alp Pescegallo.

tabarr
Ursprünglicher, heute nicht mehr verwendeter Wettermantel der Hirten. Das Material war Leinen, *panno*.

tendún
Plane zur Bedeckung des *calécc*. Heute aus plastifiziertem Gewebe mit Ösen zur Befestigung.

tendunín
Verkleinerungsform von *tendún*. Die kleine Plane. Sie wurde zur Bedachung der Hirtenhütten, *bàitej,* verwendet.

teré
Der Boden des *calécc*.

tersèr
Sparrenholz. Auf der Alp Orta Vaga wurden zur Dachkonstruktion nebst den üblichen Rundhölzern weitere Pfettenhölzer verwendet. Diese werden als *tersèr* bezeichnet.

tèsula
Tessel. In Ambria in der Val Venina wurde noch lange gemeinschaftlich gekäst, die abgegebenen Milchmengen pro Familie auf kleinen Holzbrettchen, den Tesseln vermerkt.

tógn
Holzstab, der über die Feuerstelle gelegt wird. An diesem wird zum Kochen der kleine Blechtopf, *culderìn*, befestigt. Auf der Alp Rasura nennt man diesen Stab *liverìn*.

trügn
Die grosse geschmiedete Schelle der Kühe zur Alpfahrt.

tundèl
Rundes Holzbrett, dient dem Auspressen und Transport des Frischkäses. Es wird auf den sich in der *fasèra* befindlichen Käse ge-

stellt und zusätzlich mit einem oder mehreren Steinen, *sàs dela furmàscia,* beschwert. Das Brett weist auf der einen Seite zwei längliche Hölzer auf, die an zwei Enden den Rand des Holzbrettes überragen. Das Brett wird beim Käsetransport beim *campascìn*, einem Tragegerät, oben eingelegt. Die Verlängerungen werden durch die Längsstrebungen des *campascìn* geschoben und dienen der Halterung. Der Käse wird zum Transport auf den *tundèl* gelegt.

tupín
Das Aufsteigen der *maschérpa* an die Oberfläche beginnt mit der Bildung von blasenartigen Rundflecken, den *tupìn*.

vàccha*, *vàcchi
Kuh.

zampogn
Geschmiedete Schelle, elliptisch oder rechteckig im Querschnitt. Die übliche Weideschelle für Gross und Klein.

zapèl
Eingang des *calécc*.

prüm, sègond, ters, quart, quint, sès, sét, ot, nöf, dès, ündès, dodès, trèdes, quatordes, quindès, sèdes, tersét, dèsdót, dèsnöf, vinti
Die Ordnungszahlen von 1 bis 20.