

Zeitschrift:	Romanica Raetica
Herausgeber:	Societad Retorumantscha
Band:	9 (1993)
Artikel:	Viarva romontscha : contribuziuns davart il lungatg, sia histora e sia tgira
Autor:	Decurtins, Alexi
Kapitel:	Co nos babuns caschavan
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-859062

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: 24.08.2025

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

Co nos babuns caschavan

(en: Cal. Rom. 103, 1962, 221-234)

15. Co nos babuns caschavan

I Empau historia

Excavaziuns da culegnas che dateschan dil temps da bronz (ca. 1800-800 a.Cr.) el territori dallas Alps han denter auter scuvretg dabia ossa d'animals dumastiis. Igl inventari dalla culegna da Crestaulta/Lumnezia (1400 m sur mar) dumbra ossa da ver 450 nuorsas, 175 armauls e 150 cauras. Ins astga pia supponer ch'ils avdonts da nossa tiara da lezs temps hagien era giu enconuschienschas davart il tarschinat las latgiras. Ei fass denton empau riscau da vuler fixar tgei stan che talas han contonschiu. Fuvan els per sem. gia stgis da far caschiel, tschagrun e pischada? In enconuschen archeolog ha vuliu fastisar turschets e cundrezs da far pischada en objects anflai en la culegna da Robenhausen (Cantun Turitg). La scienzia mantegn perencunter ina reserva prudenta enviers questas observaziuns aunc buca cumprovadas scosauda.

L'experimentscha ha forsa dau d'entellir a nos antenats ch'il latg che stat pli ditg daventa aschs, ch'el setscharna e ch'el selai conservar meglier en quei stadi. Pli tard han ins podà remarcau che las parts grassas dil latg sezeivran da tschellas cun star, ch'ins sa sgarmar e sbatter la groma, fagend lunderora pischada. Il scribeant latin Tacitus (50-120 s.Cr.) relata enzanua ch'il latg tscharniu (lac concretum) fuvi la spisa preferida dils Germans.

La via dil latg tscharniu tochen tiel caschiel, dalla groma alla pischada, ei denton ualti liunga. A mintga cass eis ei in fatg ch'ils pievels preromans, retic-alpins e celts, ston haver contonschiu ina certa perfecziun en l'elavuraziun dil latg. Ils numbs dils cundrezs ch'ins drova en las alps per caschar, sco era il caschar sez, paleisan in conside-reivel pertschien da plaids ord lungatgs preromans. Da l'autra vart ston ins renconuscher che gest ils numbs romontschs ein bullai ualti fetg dil latin (caschiel = caseolu; tschaghegna = ciconia, cigogna; fatguir = factoriu etc.).

Ei quei in indezi che pér ils Romans han purtau als pievels alpins la tecnica da caschar per propri? Ualvess! Differents scribents latins demuossan en lur scartiras in interess special pil caschiel alpin (alpin el senn il pli vast). Il geograf Strabo (naschius igl onn 63 a.Cr.) menziunescha ch'ils pievels alpins brattien da preferenza lur caschiel cun quels dalla Bassa per auters products. Plinius il Vegl (morts igl onn 79 s.Cr.) lauda la qualitat dallas pastiras muntagnardas e da lur caschiel e manegia cun quei ils products savoiards e dalmazians. Pli

tard muncava ina buna buccada caschiel da purs muntagnard gnanc sin la meisa digl imperatur roman. In tal magnuc (forsa empau da giuvens) duei haver caschunau la mort dil bien imperatur Antoninus Pius (138-161 s.Cr.), havend quel priu en la balla memia dil chezer enguord duront tscheina (cum alpinum caseum in cena edisset avi-dius).

Abstrahau da questas notizias ord il temps roman, ei la historia dil «bien» caschiel alpin plitost magra. Giachen Bifrun, igl emprem translatur dil Niev Testament, ha scret 1563 pil scienziau turitges Conrad Gesner in pign tractat latin che descriva, co ins caschava a sias uras ell'Engiadina. Tenor sias indicaziuns han ils Engiadines introduciu il «caschar grass» si dall'Italia pér entuorn igl onn 1526. Sco ei para cun success. Il caschiel grass d'Engiadina Aulta fudi zun renomaus, scriva Bifrun, e vegnevi exportaus en grondas quantitads a Como ed en Tiaratudestga.

Quei po valer per l'Engiadina. La claustra da Mustér perinaga pretendeva dils fittadins da sias alps carteivel gia pli baul bunas magnuccas grassas. Ina decisiun da 1579 fa attents ils fittadins dallas alps Giuv e Val Giuv (Tujetsch) ch'els stoppien schar bardigliar mintg'onn 5 tscheners caschiel grass ord lur tschalers, e quei avon ch'els repartien denter els il purment. Daventai suverans han ils purs cun buna raschun dau la preferenza a spisas pli grassas e pulpidas e consequentamein alla pischada e buca al caschiel grass. La tecnica dil caschar grass ei curdada en emblidonza. Aunc avon paucs decennis fuva gliez signun il capavel che recaltgava il pli bia pischada e buca il pli bia caschiel. Scarpetschs sin la via d'arrivar ad ina migliur tiel purment fuvan oravontut ils «stiarls da Ligiaun», quei vul dir ils animals ch'ins catschava sur il Lucmagn sin fiera, che scugliavan na-van il latg, lu era la generusadad dalla fumeglia dad alp cul consum da latgiras e cun lur amogna als pursanavels ed jasters. Alla sava dil 19avel tschentaner sefan valer era en nossas muntognas las ideas dil schinumnau progress che visescha ina nova direcziun per l'economia. Ins fa persenn ch'il caschiel da purs grischun fa buca ina buna pareta sper il caschiel dalla Subsilvania, dalla Val dalla Saana ed ora-vontut il caschiel da marca talian e hollandes. Quei nunditgont las savurusas ed excellentas pastiras muntagnardas. Las revistas gris-chunas «Der (Alte) Neue Sammler» tinglan questa situaziun cun plaids ualts nauschs. «Il pur grischun, che hagi il pli grond interess da recavar da siu latg il pli grond avantatg, patratgi aschi pauc sco sia panaglia da remediar ils sbagls en l'elavuraziun da quel e dad em-pruar cun novas metodas da producziun.»

Cuntut havessen ins saviu emprender enzatgei dils mudests pasturs bergamascs che affittavan in bien ton da nossas alps, e che fagovan cun latg mischedau da nuorsas e vaccas, malgrad cundrezs primitivs, in bien caschiel grass ed in tschagrun da nui, la schinumnada «puina». Aunc viaden el 19avel tschentaner vegneva caschau «asch» sin diversas alps grischunas. Ins targeva il latg aschi ditg, ch'il latg s'encugliava gia els curters. Quei spargnava lu da dar cuagl.

Cussegls da puspei entscheiver cul «caschar grass» sco antruras han buca muncau. Mo ei vuleva buca leu. In stampat sursilvan da 1866 scriva aunc clar ed entelgeivel: «Tgi che quenta sil viver bien-marcau e tonaton star ual aschi bein, vegn buc a cussegliar da maliar bia caschiel, mobein setener pli vid il pieun». Renomaus fuva nuotatonmeins il caschiel grass da Cristallina. El figurescha els guids turistics da tschels onns sco delicatezza. Denton era quei caschiel cun «sias ruosnas ulivas sco la roma d'ina preit da schiember» viva dapi ca. 100 onns sulettamein en la memoria dil pievel. «El eri aschi exquisits per motiv ch'il latg vegnevi buca mischedaus cun latg caura e frevi brumbels cotschens. Ils Durgiais (da Mustér) cargavan p.ex. 20 vaccas ad onn en Cristallina per diever da hospes e turists».

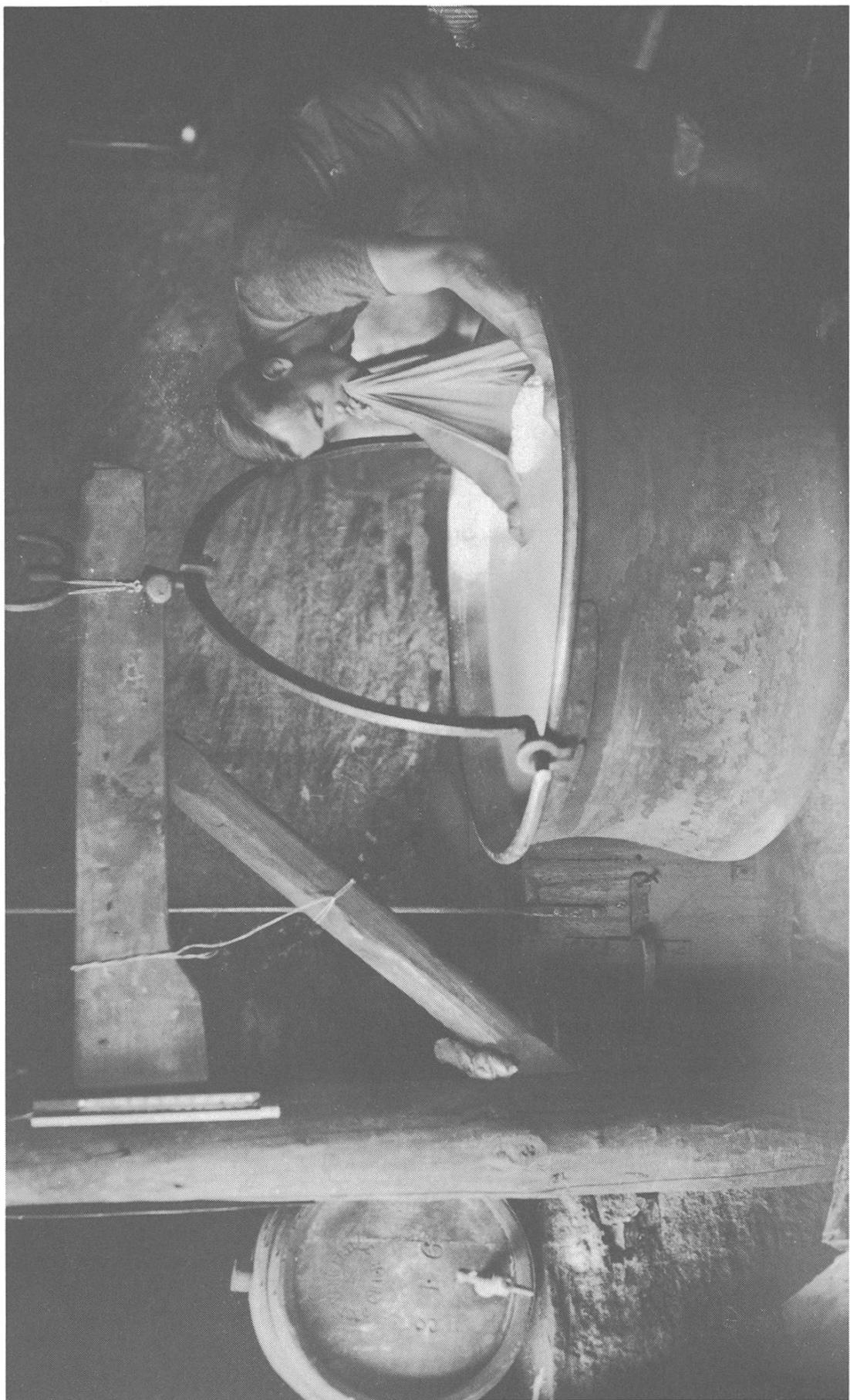
Crappa e bovas, forsa era ina partida signuns tartogns han la finala dau la cambrola all'alp da vaccas da Cristallina ed a siu famus caschiel.

II La veglia tecnica da caschar

a) Remarcas generalas

«Il caschiel fan ils signuns, e buc ils professers grischuns». Aschia s'exprima enzanua nies poet G.C. Muoth. Sco professer e signun enina ei siu giudicat matei verdeivels. Mo cun quei che era ils menaschis alpesters semoderniseschan onn per onn, eis ei denton tgunsch pusseivel ch'ins vegn a stuer spluntar in di tiels professers, vul ins obtener sclariment davart la veglia tecnica da caschar. Ina fontauna persuenter ei nies Dicziunari Romontsch Grischun cun sia reha documentaziun, dalla quala nus havein recaltgau il material suandont che dat in'idea, co ins caschava u co ei vegn magari aunc caschau per nos mises entuorn. Ei retracta pil pli da metodas e da cundrezs semanteni da haheias enneu. Il cussegliader puril vegn strusch a dar sia benedicziun a tut las metodas sviluppadas sutgart. Ellas muntan nuotatonmeins in toc da nossa historia culturala.

Igl ei adina stau l'opiniun ch'ei drovi streh per caschar bein. In signun che caschava mal haveva per ordinari «caschau ora» per la pro-



Il signun da tschels onns aulza il mignuc culla blaħha ord la caldera. Foto Chr. Lopez

xima stad. Paupra pia quel che mava dalla scargada cun la «cogna». Deien ussa ina egliada co ei vegneva caschau antruras, repasseien las lavurs, naven dil metter ora latg entochen tier il purment!

b) Il metter ora e trer il latg

Il latg mulisch vegn pesaus e purtaus en meltras el tschaler da latg, situaus encunter munt. Ins metta ora il latg, v.d. ins cula el tras il cul dad alp els curters. Il schar scher el en ils curters, ni sco ins di «il trer il latg», effectuescha che la groma sezeivra e vegn alla surfatscha. La fuorma bassa dils curters cun lur surfatscha relativamein gronda promova quest process. Antruras fuva ei generala isonza da trer il latg fetg vegl (= ditg) per recavar da quel ton pli bia purment; pauca letga che quel curdavi ora buns ni schliats.

Ils Surmirans appreziavan buc uera ch'ei tuni e camegi daferton ch'els targevan il latg. Da favugn e cauld vegneva il latg tratgs giuvens, silpli 3 tschaveras (36 uras), dad aura freida vegnev'ei tratg tochen-6 tschaveras (72 uras) u aunc pli vegl. Gia duront igl emprem miezdi sezeivra ina fina cozza da groma. «Il latg fa u dat si groma». Questa emprema groma ei la «féffa» u «flur-féffa», pia, sco ins drova el senn figurativ, mo il meglier dil meglier. In signun da Lumbrein - forsa per smesar igl appetit a visetas memia enguordas - plidava buca dalla féffa. El scheva ch'el stoppi gest prender surora empau il «tschuf» ed haver amogna alla glieud. Ils pursanavels han sias remarcas ualvess stermentau!

Pli ditg ch'ins tila il latg e pli bia groma che sezeivra. Ella fuorma lu in «madrat groma» ni «ina groma sc'ina scorsa». Tilan ins memia ditg, ni che l'aura ei steppa, po ei capitar ch'il cucu catscha sia cua els curters. Il latg daventa aschs u stenscha (latg stetg). Siu suer pauc cu-spireivel va era vi sil purment.

La cozza da groma allontanescha il signun cun la «binera» u «sgarmera». Igl emprem fa el liber la groma, mond cun in cungi da lenn entuorn il curter. Silsuenter stauscha el la cozza empau d'ina vart. Els cuolms suflav'ins per finir schizun sul latg vi, rimond da tala maniera mintga flur. La groma svil'ins en in vischi da lenn special: «il sgarmér». El ei tscherclaus cun 1-3 tscherchels lads, va d'ina vart ora en péz ed ha duas dubas cun ureglia (manetschas).

c) Il trer panaglia e la pischada

Pli baul targev'ins panaglia cun la «panaglia liunga», a maun u cun agid d'in tuorn cun bratsch movibel. Ella ei vegnida substituida dalla panaglia stuorna (rodunda). Per saver trer panaglia cun success

munglass la temperatura endadens la panaglia esser da ca. 10° R. Cass cuntrari resc'ins propi da «trer panaglia», vul dir da tardivar la lavour senza fin e misericordia. Tut secund l'aura vegn ins pia a stuer temprar u sferdentar la panaglia cun aua caulda u freida. Suenter haver retratg l'aua ord la spina, dersch'ins la groma (tras in «dartguir») en la panaglia e staupa cun in piez e cul bandun. La panaglia vegn tratga ulivamein, entochen ch'ins auda in tschallatem, sco sch'in catschun rau-nas sigliess per la panaglia entuorn. In'enzenna ch'ei seigi rut e che la pischada sezeivri dil «penn». Cun trer empau pli temprau seligian ils «barnagls» pischada. Per prender ora la pischada, fixesch'ins la panaglia en ina posiziun adequata. Il bandun vegn allontanaus, la pischada, fermada vid las aissettas internas, prida ora cun maun. Dallas ga vegn il penn spinaus per part gia avon che allontanar la pischada. Senodan suenter questa operaziun aunc ulteriurs barnagls pil penn entuorn, siar'ins la panaglia e tila aunc in pèr gadas.

d) Il far pischada

En certi loghens tschent'ins la pischada in mument en tschaler per far vegnir ella pli stagna. Lu vegn ella messa en in curter schuber, il curter da pischada, in vischi da lenn cun in funs neidi, sinaquei che la pischada renti buca vidlunder. Il signun strocla (smacca u smuglia) la pischada en quel per far sortir il penn restont. Sillas alps sursilvanas, nua ch'ins fa si quantums da 4–7 kilos, vegn quei fatg el ster, ina mesira cavortga, dalla quala il ster pieun u pischada ha obteniu siu num. Survarga il quantum pischada la mesira, vegn ella strihada surora cun la «streha», in cunti da lenn. Cun quantitads pli pintgas fuorma ins in stiec (2–4 kilos) u ina panazun (1/2–1 ed 1/2 kilos). En Surmir fagevan divers purs diever da grondas paluttas da lenn per far si pischada. Els stuevan aschia buca tuccar il custeivel product culs mauns. La pischada formada vegn zugliada en in piez schuber, ussa era en pupi da pergament. Sil «stan da pieun» vegnan tenor plaz treis u quater sters emplunai in sin l'auter. Glieud pli veglia san se-regurdar ch'ins salvava la pischada en l'alp tochen il davos dalla stad. Capeivel che la stera haveva lu ina surfatscha grisch-verda e ch'ella fuva onz redeivla. Ussa han ins sorts. A Mustér per semeglia dattan las alps ora dua stera per vacca en duas ga (tenor la sort), e quei duront la stad, cu la pischada ei aunc frestga.

e) Dil caschar

Il latg sgarmau vegn svidaus dils curters en la «caldera» che pendia vid il bratsch dil «tuorn». Ella ei per ad interim spostada naven dil

fiug. Cun lenna satella fan ils dad alp fiug en fueina per «temprar il latg». Ei sto numnadamein esser in fiug moderau. Il signun fa liber il tuorn e tila la caldera neu sura fiug. Cun la sgarmera truscha el il latg ad in turschar. Aschia vegn era il latg giufuns en moviment. Il latg sgarmau duei vegnir tempraus sin 24–26° R, ca. la temperatura dil latg gest mulisch. Ei il latg plitost giuvens, vegn'ins a temprar el anzi dapli, magari tochen sin 28°. Dil temps ch'il thermometer fuva aunc buca penetraus en mintga encarna, sfundrav'ins semplamein il maun tochen cumbel el latg per eruir sia temperatura.

Il mument ei arrivaus ch'ei tucca da «dar cuagl». Il cuagl fa sezavrar las parts da caschiel da quellas da scharun. Era arisguard il cuagl ha ei dau in cert svilup. Il caschar asch sco el vegneva praticaus tschels onns fuva, sco detg, buca dependents dil cuagl. Latg asch ei gia sez el process da «sencugliada». La sezavrada dil latg dultsch per-encunter ston ins muentar artificialmein. Ditg e liung ein nos signuns e purs sesurvi persuenter dil «cuagl d'ansiel u da vadi».

Cura ch'ins mazzava in ansiel u in vadi da latg, prendev'ins naven igl entir magun e pendeva quel en tgaminada. D'in di a l'auter mettev'ins in tec da quei (mo dil cuntegn) en aua u scharun, aschuntava in pèr garnins sal ed in pèr miulas paun e schava trer. Ussa derschev'ins quei en ina scrotta e smaccava ora quella en la binera (sgarmera) gronda. Lu mav'ins cun quella en fuorma da turmegl enzacontas gadas tras il latg. Ina fermada anetga cun la binera ferma-va il sbuorfel dil latg. La binera sezza schav'ins senudar vita sin quel. Il cuagl da «vischigias» (carteivel perquei ch'el vegneva conservaus en scuflas) savev'ins era cumprar en stizun. Ozildi lavuran ins cun puorla da cuagl. Ella ha igl avantatg ch'ins sa dosar il cuagl exactamein. Novissimamein recamond'ins las schinumnadas culturas da scharun.

Ha il signun dau cuagl bein ed endretg, sto el allontanar la caldera naven dil fiug. Il latg entscheiva a «s'encugliar». Il cuoz da quei pro-cess dependa dalla madironza dil latg, mo lu era dalla purziun cuagl ch'ins ha aschuntau. Ei il latg buns, s'encuaglia el suenter mes'ura; eis el schliats, succeda quei gia suenter 10 minutus. Empau alla gada semuossa ina sdrema scharun entuorn la spunda dalla caldera. La bi-nera vita ei denton sefermada. Il latg ei s'encugliaus. En la caldera vesan ins ina cozza da cugliada. Quella vegn tagliada (fendida u rut-ta) cun in conti da lenn, cun ina corda etc. per liung e per lad en fi-nas talgias. Il «turschet» vegn en acziun. Il signun truscha cun quel che la caldera rampluna, e manezza pli e pli la cugliada. La cugliada, che vesa ora sco neiv da freid, vegn scaldada. Ins lai, sco ins di en Surselva, «envernar il magnuc». Il signun tegn turschau adina en la medema direcziun. La cugliada fina sesiara tras igl envernar pli e pli.

Dil schar envernar dependa ei, schebein il magnuc vegn gruls e buns, ni stantivs sco curom u smulus sco resgem. Vul ins buca ch'il magnuc mondi pli tard a spass, ha ei num da schar envernar pulitamein. Cun 28°R han ins il bia miseria, cunzun vid stad cu l'aura ei cametscha.

Danovamein vegn la caldera tratga naven dil fiug. Aunc in mument truscha il signun, sinaquei ch'ils flocs sesiarien sco sablun, il davos pli e pli dabot, fagend in turnighel e retargend il turschet. Il magnuc setschenta e sesiara. Lu tonscha il signun cun omisdus mauns precautamein ella caldera e «fa ensemen il magnuc», quei vul dir el smacca ensemen quel tier ina culla e mira che las parts pli levas metschien buca dallas varts. Lu vegn la zuola viulta. Cun la «blaha da caschiel» va il signun sut il magnuc ed aulza quel ord la caldera. Parts dil magnuc, ch'ins rabetscha buca l'emprema ga en la blaha, vegnan pescadas la secunda gada. Quei magnuc vegn numnaus il «strighel», ni en Giadina la «pais-cha» (pesca). Igl ei buca gest ina pesca miraculusa, pertgei ch'il «strighel» vala per secunda e tiarza qualitat. Antruras fuv'ei il privilegi dils signuns da formar lunderora in magnuc per els.

Il magnuc digront obtegn sia fuorma el «fatguir» (in vischi da lenn cun ruosnas per schar digrar il scharun) ni lu en ina «rischa». Rischas tagliav'ins pli da vegl directamein ord scorsa-pégn. Fatguir u rischa tschent'ins sin la meisa da caschiel cun siu plat empau pendent cun crenas e turera, che diregian il scharun ella buot da scotga. Per saver dar al magnuc dad omisduas varts la fuorma adequata, ston ins volver el. Quei bien e savens, entochen ch'il magnuc ei sesferdaus. Lu survegn la fuorma in uvierchel da lenn sissu, ch'ins smacca empau afuns u che vegn «pundaus» cun in crap. Il magnuc viagescha ussa en tschaler. La rischa lai ins vidlunder, entochen ch'ins ei segirs ch'el mantegn la fuorma. Per magnucs da dimensiuns pli grondas, per sem. en cascharias d'alp u communalas, ein era cundrezs mecanics da pressiar en diever.

Ei cuoza aunc in pulit temps entochen ch'il caschiel ei promts per magliar. Sal, ina temperatura constanta da ca. 12-15° en tschaler ed ina buna tgira promovan sia madiraziun. Il tierz di san ins gia entscheiver ad ensalar cun sal pisaus fin. Tschadilà fan ins era in bogn da sal cul magnuc, mo ston ins far adatg che l'aua hagi ina temperatura andanta. Egl interval d'in meins (en tschaler lom) ei il caschiel madirs. En tschalers schetgs va ei pli ditg. In tec alla gada en quei decuors sesiara il caschiel, fuorma ina crusta leischna e fiera silsuenter glietta e scamada. Da temps en temps sto il signun mundar quella. Il caschiel ei lu, sco ins di, «seturnaus», vul dir madiraus.

Buc adina succeda la fermentaziun senza scarpetschs. Memia bia cuagl, ni aura da favugn, catscha ils magnucs tut empaglia, ch'els se-scuflan e serasan e mettan en arma signun e zezen.

f) Il far tschagrun

Cul scharun en la caldera vegn fabricaus il tschagrun. Ins leventa ina secunda zavrada. Il far tschagrun si d'alp ei pil solit la lavur dil zezen. Al scharun vanzaus en la caldera aschunta lez il penn ord la panaglia, meinsvart era in quantum latg frestg. La caldera vegn sura fiug, il scharun vegn scaldaus sin buglir. Lu sferdenta il zezen cun scharun freid u aua, cul schinumna «sferdament». Il sferdament derscha el entuorn la spunda caldera. Ins vul contonscher ch'il tschagrun vegni fins. Accurat suenter questa lavur aschunt'ins la «scotgascha». Ei fuva scotga buglida e culada ch'ins conservava en ina buotetta u en in butschin. Ella vegneva fermentada cun sal, cun ina pugnada schulas, magari era cun urticlas. Il post dalla buot da scotgascha fuva a cauld sper la caldera.

A Tarasp dev'ins sin 100 l scharun ca. 2 ed in 1/2 l scotgascha, darar era ischiu ni essenza d'ischiu. La scotgascha fa sezavrar il scharun en la caldera. Ins numna il scharun suenter l'aschunta era igl «alv» u il «latgé». Il tschagrun rumpa ora. Ina gronda cozza da «schuffa» cuvieria tut il cuntegn dalla caldera. Sut la cozza vesein nus la scotga, in liquid pér da dretg serein. Ei il latg denton buca staus buns, ni damogna il signun buca siu mistregn, dat ei buca si schuffa. Ei dat ina turbellada e sezeivra pauc, e quei pauc dat afuns e resulta sulet-tamein in bubradi pils salvonoris. Tschagrun lavagau numn'ins «bruffa» u «tscharbotta».

Cun il caz furau tonscha il zezen il tschagrun ord la caldera e metta la tocca el «mistrer» u en la «scuossa», in vischi semeglionts al fatguir. Magari vegn il tschagrun era mo lugaus en in piez ch'ins ligia ensemens e penda si. Il tschagrun vegneva era fimentaus sur la fueina e silsuenter tschentaus sillas crunas en tschaler, nua ch'el seorna va uulti spert cun in peil grisch che fuva beinduras pli liungs che la barba dils signuns.

Era la «scotga», che resta anavos en la caldera suenter las duas zavradas, ha sia biala muntada pils dad alp. Ella survestha sco bubronda pils pors, sco mied da lavar ils curters etc.

Cun quei havein nus fatg alla sperta ina cuorsa tras las lavurs dil caschar. Ei dess aunc quei e tschei da relatar sur da praulas, cardientschas blauas, proverbis e locuziuns che stattan en connex cul caschar e che muossan che questas lavurs han fatschentau zun fetg il

sentir e patertgar da nossa glieud. Tgi che ha queidas da quellas varts sfegli il Dicziunari Romontsch Grischun. Ins vegn ad endriescher leu dabia e vegn buca meins a sedivertir.

