

**Zeitschrift:** Romanica Raetica  
**Herausgeber:** Societad Retorumantscha  
**Band:** 16 (2004)

**Artikel:** Far paun per in meis u dapli  
**Autor:** Secchi, Marga A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-859027>

#### 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>**

## Far paun per in mais u dapli

Ozendi è far paun insatge facultativ, per tgi che na vul mangiar quel ch'ins cumpra en butia. E paun frestg è ussa insatge ch'ins po cumprar mintga di! Pli baud avev' ins paun frestg mo cur ch'i vegniva cotg il paun. E lura gieva quai ina pezza fin al proxim paun frestg!

A Tschlin faschevan famiglias pli pitschnas paun mintga 3–4 eivnas, famiglias pli grondas mintga 15 dis. En ils statuts da Puntraschigna dal 1697 èsi scrit che «las furnaeras nun poassen d'inviern faer pü co 4 fuorns d'paun et d'staet 5». Quai è damain ch'ina giada al mais! Er a Vrin fashev' ins paun mo mintga 5–7 eivnas, ed in auters lieus perfin mo ina u duas giadas l'onn!

Oravant tut uffants avevan alura gugent paun frestg, e per render il paun vegli pli attractiv dschev' ins ad els a Vrin: «Paun giud' panera fa buna dantera!» u a Dalin: «Pöng misch fa buna vusch!». A Trun percuter: «Paun lom fa fom», es-send ch'il paun frestg na reda betg.

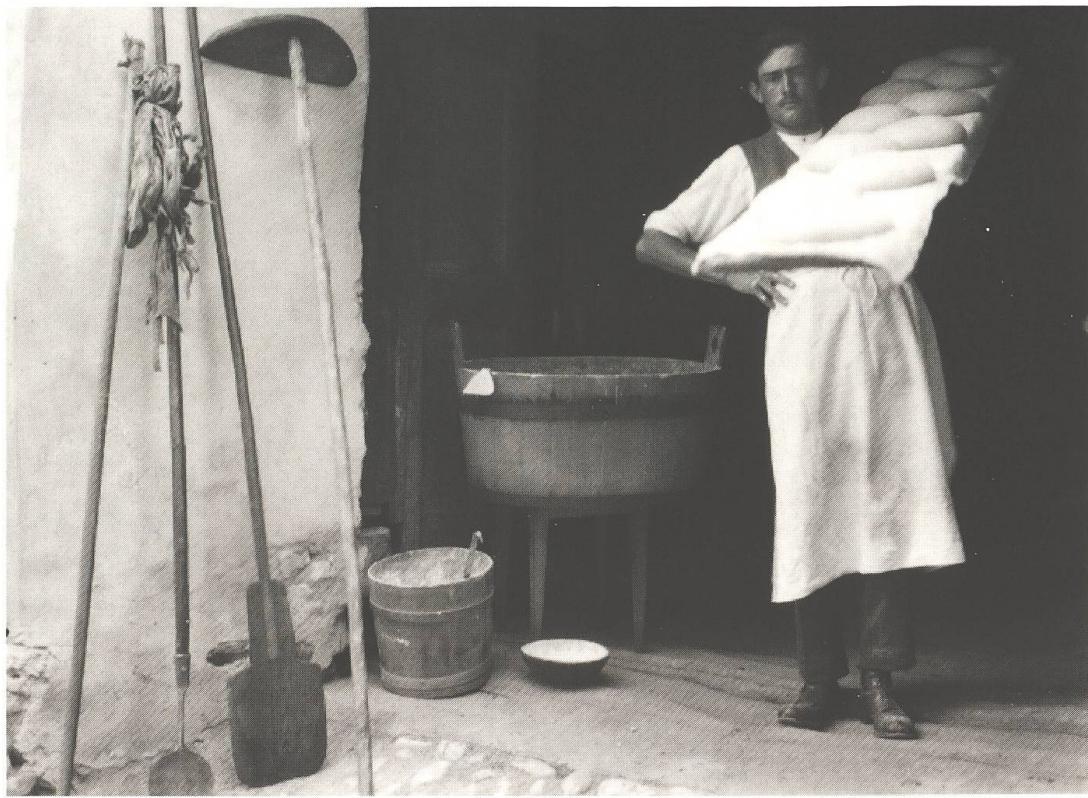
Esser furnera era ina lavur stentusa. E spargnar laina stuev' ella er! Nus legiain en ils statuts da San Murezzan: «Anno 1671 ais ordino chia cura las furnaeras

cumainzen a s-chiudaer il fuorn et lavuraer, chia tegnen tiers et continueschen di et noatt (!) uschea löng co eis da lavur, taunt co's po, per bun respett della laina». Ed a Samedan vegniva decis dal 1668: «Vain eir prohibieu a tuottas furneras da nun pudair pigliaer cravuns our d'fuorn». Ellas avessan anc pudì far affars cun vender ils charvuns raspads or dal furn cun il ruschen!

Cur ch'il furn ha la dretga chalur è el tut alv. Per decider sche la temperatura è la buna devi blers trics che varievan tenor vischnanca e tenor furnera. Dalin: «Ign springescha ampo fregna digl furn eign, vean'la spert nera, è igl furn megna tgold, vean'la plönet bregna, fuss il tgold dretg». U alur a Susch: «Ün metta aint ün lain da pan i'l fuorn; scha quel vain brün, esa chod inandret, scha quel arda, esa massa chod». A Tschierv percuter aveva la massera sezza da tegnair nà: «Scha la massera po tegner ün maun i'l fuorn durant ch'ella disch il bapnos, schi ais la taimpra buna».

Las suandardas fotografias èn or da la fototeca dal DRG e la gronda part cumpara qua per l'emprima giada.





Giuven pasterner engiadinais turnà da l'ester (Zernez 1921). Las iseglias dal furner: (da sanestra a dretga) il schlavun o scuflun cun il sdratsch vidlunder, la pala da fier, la pala da lain ed il ruschen per raspar or il charvun.

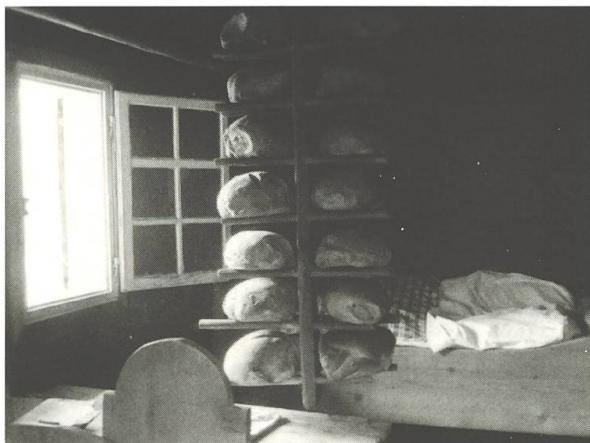
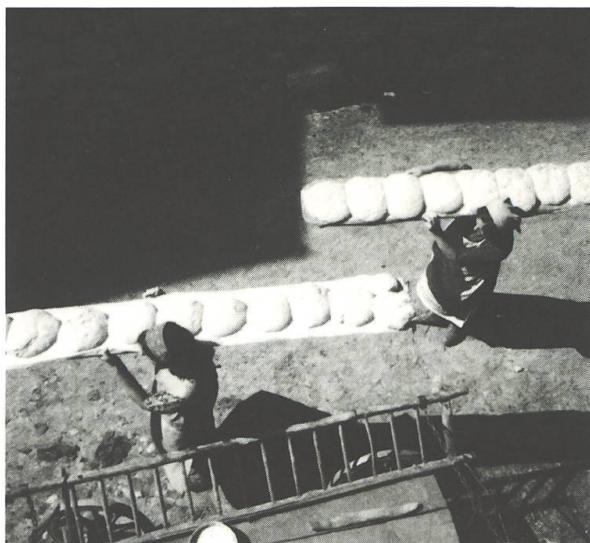
A Riom dev' ins fie en furn cur che la pasta entschaveva a levar. Per stgaudar il furn mantunav' ins lien in stgandler d'laina ch'ins laschava arder giu. Lura vegniva raspà ora cun il ruschen tut il charvun ed il brastger. Avant che metter en il paun cun la pala da lain, vegniva nettegià ora il furn da fin cun il schlavun, in bastun cun in sdratsch vidlunder. Quel vegniva fatg bletsch avant, per ch'el nun ardia. Memia bletsch na dastgava quel betg esser, sco ch'i sta scrit en in statut da Curaglia dal 1919: «Ded ira en fuorn cun schlavun memia bletsch ei scommandau». Il contrast da temperatura dal sdratsch bletsch e afraid cun ils craps buglients dal furn avess ristgà da far siglientar la crappa dal furn.

En il medem statut stati er: «Mintgin dei haver quitau de buca scaldar il fuorn memia». Quai betg or da quità per il paun,



Ina pandegia vida. La rintga da fier sisum serva per pendere si quella.

ma per il furn: quel pudess survegnir sfessas. Ins consumass er ina pluna laina senza pudair bain trar a niz quella, pertge ch'il furn sto puspe sfradar giu, enfin ch'el ha la buna temperatura per enfurnar il paun.



Dunnas da Vrin portan lur paun bain alvà al pistregn. Sin in'aissa da paun avevan lieu 10–12 pauns. La dunna a dretga a l'intern dal pistregn tegn enta maun in scuflun, che veginiva fatg bletsch per nettegiar ora il furn chaud. Il paun frestg veginiva lura purtà a chasa e mess en salv da las miurs sin pandegia, las bratschadellas veginivan pendidas vi dal palantschieu (onns 40).