Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz

Band: 39 (1941-1942)

Artikel: Der Getreidebau im Münstertal

Autor: Murk, G.B.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-113724

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

Der Getreidebau im Münstertal.

Aufnahme aus Müstair.

Von G. B. Murk, Müstair.

Der Acker 'əl čọm·p'.

Die Äcker im Münstertal (rom. Val Müstair) liegen ohne Ausnahme alle in der mittleren Zone der zahlreichen Schuttkegel, wo der lockere Verwitterungsschutt einen für die Bebauung günstigen Boden ergibt. Die Ackerflurzone erreicht hier Höhen von 1900 m ü. M. (Hof Terza) und gehört zu den höchsten Europas. Die Äcker sind vom Wieslande getrennt und bilden eigene, aus vielen Parzellen zusammengesetzte Fluren.

Grenzen und Grenzsetzung.

Die Grenzen 'əs kunfíns' (sing. əl kunfín) werden mit Grenzsteinen 'əs tę̨rməls' (sing. əl tę̨rməl) gekennzeichnet. Da die Äcker auf Schuttkegeln liegen, die meistens viele und grosse Steine enthalten, welche bei der Bearbeitung des Ackers mit der Erde an den untern Rand des Ackers gleiten, entstehen dort kleine Geröllhaufen, die mit der Zeit oft mit Gras oder Haselsträuchern überwachsen werden. Diese Böschungen 'rõvəl, pl. rõvəls' bilden dann oben und unten eine natürliche Grenze der Ackerterrasse. Das Grenzsetzen 'mę̀tər tę̨rməl' erfolgt durch einen eigenen Beamten, den Grenzsetzer 'əl tę̨rmədũr' unter Beisein der beiden Grenznachbarn 'əs kunfináns'. In Müstair übt der Zivilstandsbeamte dieses Amt aus. — In Anbetracht der stets gleitenden Erdmassen der Schuttkegel ist es für jeden Ackerbesitzer ausserordentlich wichtig, dass die Grenzen seines Besitzes irgendwie sicher festgelegt werden; darum werden gespaltene und, handelt es sich nur um eine Grenzrichtung, wieder aneinander gefügte Feuersteine, in einer Tiefe von 20—30 cm, um den eigentlichen Grenzstein gelegt, der über die Erde herausragt, und zwar so, dass sie nach der jeweiligen Grenzrichtung orientiert sind. Diese Feuersteine 'kràps də fõ' (craps da fö) sind unten breiter zur Verhinderung eines leichten Einsinkens in den Erdboden, werden mit Humuserde oder Lehm umlagert und zugedeckt und dienen somit als Zeugen ščəmüngǎwntsəs' zur Verhütung allfälliger Grenzstreitigkeiten.

Das erste Pflügen.

Ende Juli, anfangs August schreitet der Bergbauer zum Pflügen 'īr kụlə rədẹ́'. Gegenüber dem eigentlichen Pflügen, das erst im September erfolgt, ist dieses erste Pflügen ein blosses Aufbrechen 'rúmpər sū́' des seit 8—10 Tagen geräumten Ackers. Es ist also ein Vorpflügen 'prəšę́ndər', wozu der eiserne Wendepflug 'rədẹ̀ də fyę́r' (Abb. 1) verwendet wird. Um das Hinuntergleiten der Ackererde nicht noch zu fördern, wird mit dem Pfluge am oberen Rande der Ackerterrasse angesetzt und die Furchen 'əs swǫ́yls, əl swǫ́l' werden in der Längsrichtung gezogen. Da man den vielleicht schon gepflügten Nachbaracker nicht mit dem Gespann 'mənədū́rə' oder mit dem Zugpferde 'əl čəváy', das von einem Knaben 'l əvāwmbǫ́s' geführt wird, betreten will, muss am Seitenrand entweder eine Kurve gemacht oder dann eine Pferdelänge ungepflügt gelassen werden, was zur Folge hat, dass am Schlusse nach oben und unten gepflügt werden muss, wobei die Erde nach dem Ackerinnern geworfen wird.

Das Düngen.

Nach diesem ersten Pflügen wird der Acker, der nun 'prəšáys' heisst (=der Vorgepflügte), gedüngt 'laydá, Inf. láydər'. Dazu verwendet man Strohmist 'gràšə də štrǫ́m', der meistens im vorausgehenden Winter mit dem Schlitten 'lə bę́nə' (Abb. 2) oder im Sommer mit der Misttruhe 'lə čərę́tə' in die Nähe des Ackers geführt und dort zu einem Haufen 'tǫ́k' gehäuft worden ist, von wo dann mit dem zweirädrigen Karren 'grətún' der Mist auf den vorgepflügten Acker gebracht wird. Hier macht man entweder kleinere Häufchen 'məntúns' oder man streut den Mist sofort mit der Mistgabel 'fwǫ̀rčə də grášə' aus 'bùtər ǭrə'.

Das zweite Pflügen.

Im September wird nun eigentlich gepflügt 'ərà', Inf. 'árər' und zwar mit dem Holzpfluge 'rədẹ̀ də lę́ñ' (Abb. 3) (hie und da aber auch mit dem Wendepflug). Auch jetzt wird die Erde nach oben geworfen und die Furchen müssen gleichmässig 'ədïngwál' sein und dicht 'spes', denn ein altes Sprichwort besagt: 'blę̄r swǫ̀yls blę̄rə sę̄́əl' („Viel Furchen viel Roggen"), mit anderen Worten: das Pflügen ist eine Kunst, die meistens nur der Familienvater oder der älteste Sohn ausüben darf, denn der Uneingeweihte kann mit Sicherheit damit rechnen, dass der fertig gepflügte Acker 'l ərà' viele Furchengruben auf-

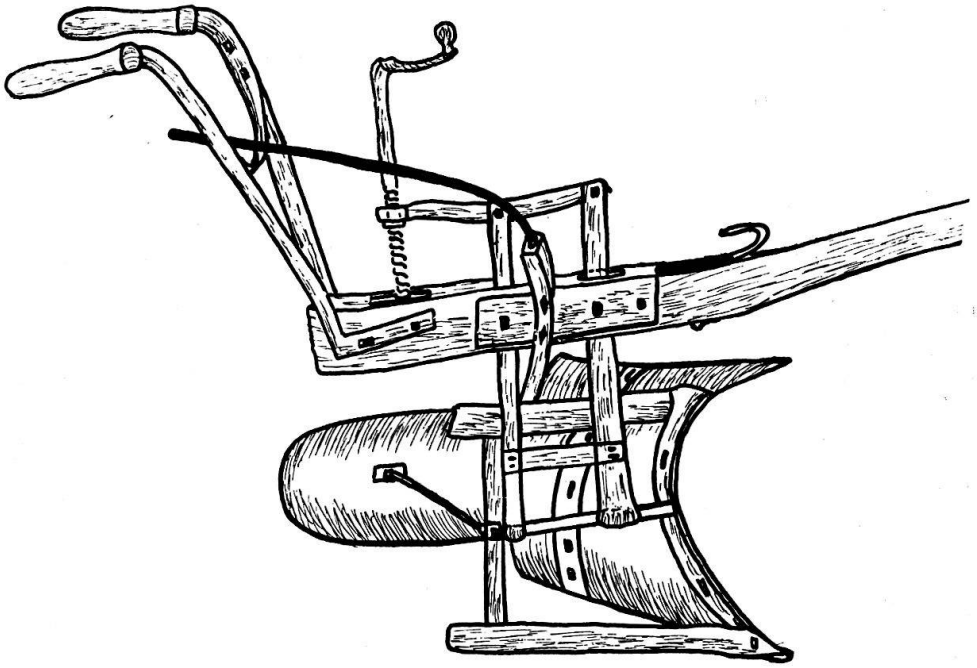

Abb. 1

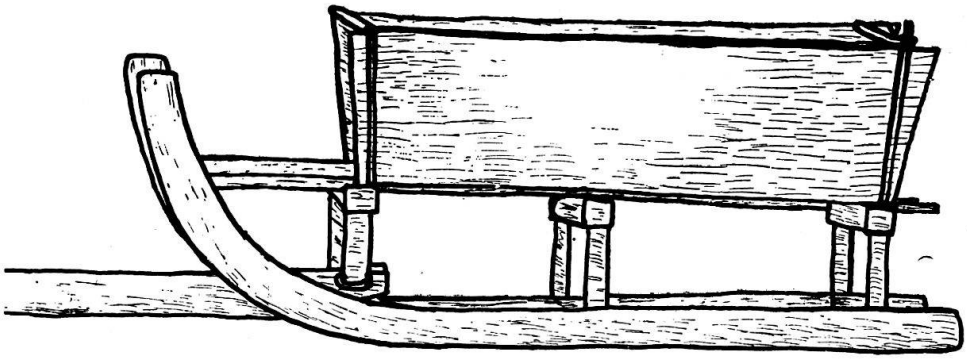

Abb. 2

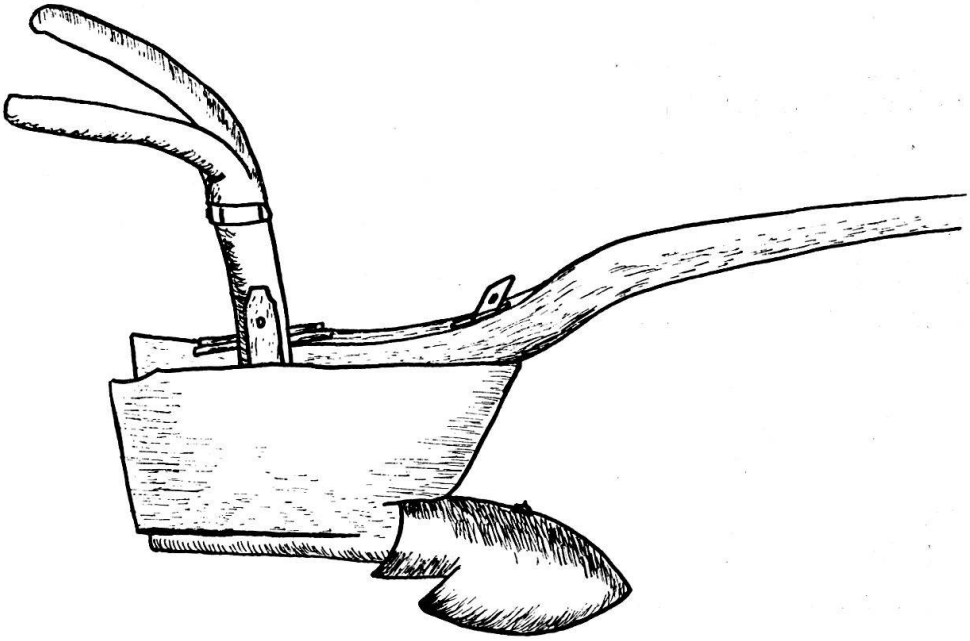

Abb. 3

weist und unschöne, sowie zum Säen nachteilige Furchenkämme 'kráyštəs'. Ein schön gepflügter Acker ist der Stolz des Pflügers 'l ərádər'.

Das Säen.

Zum Säen 'sę́mnər' gebraucht der Münstertaler Bauer einen eigens dazu bestimmten Säekorb 'tę̀rnə də sę́m' oder er bedient sich zum Ausstreuen der Saat 'sę́m' ganz einfach seiner grünen, seltener blauen (Tiroler-) Arbeitsschürze škụsál'. Der Vorgang des Säens ist folgender: der Säer 'əl sęmnádər' schreitet langsam, nach links und rechts und nach vorn in Handwurfweite 'māynádə' die Saat zwischen den Fingern hindurch ausstreuend, in der Längsrichtung des Ackers vorwärts, kehrt am andern Ende zurück und besät eine zweite Handwurfbreite. Dies wiederholt sich, bis der ganze Acker besät ist. Am Schlusse wird am Rande rund um den Acker noch nachgesät, damit ja keine Flächen unbesät bleiben 'fənę́štrəs'. Zwischen einer Handwurfbreite und der nächst zu besäenden geht ein Kind als Saatzeiger 'īr tawntər sę́·m', oder man pflanzt an seiner Statt kleine Zweiglein 'pę́rčəs' an der Saatgrenze ein, damit der Säer keine Saatlücken („Fenster") zurücklässt.

Das Eggen.

Wie das Säen fertig ist, beginnt man sofort mit dem Eggen 'yę́špər' oder 'īr kụl yę́šp', wobei darauf geachtet wird, dass eine Hälfte der Egge 'əl yę́šp' den bereits geeggten Teil streicht, sodass immer doppeltes Eggen gesichert ist.

Die Egge selber kann aus Holz oder Eisen sein ('yę̀šp də lę́ñ', yę̀šp də fyę́r'). Bei der eisernen Egge ist aber das Gerüst auch aus Holz; nur die Eggzähne 'əz dáynts' sind eisern, sowie die die Egglängsbalken zusammenhaltende Stange 'štáwṅgə' und die an die Deichsel 'əl timúni' angebrachte Spielkette 'čədáynə'. Eisern ist ferner noch der Deichselpflock 'lə kləvižę́lə'. Die Querbalken 'es trevyę́rs', auf denen ein Stein als Gewicht lastet, sind aus Holz.

Das Aufputzen des bestellten Ackers.

Nachdem der Acker fertig bestellt ist, wird noch ein letztes Mal ringsum aufgeräumt 'fər sü čọ́m·p', indem man mit einem kleinen Gärtnerrechen 'əl rəštęín də fyę́r' oder 'rəštę̀ də pətụ́č' die Erde dem Ackerinnern zurecht oder indem man die Ränder mit der Schaufel 'lə pálə' bearbeitet.

Die Keimlinge.

Schon 14 Tage nach dem zweiten Pflügen beginnt der Roggen 'lə sę́əl' zu keimen 'prū́ər'. Die roten Keimlinge 'əs prūʏs' sind länglich, wie Zündhölzchen, und werden bis zum Oktober grün. Mit zunehmender Kälte wird der Keim dann kältestarr 'ğę́t', was in der Regel so um die Mitte des Monats Oktober eintritt. Das Kleinvieh 'əl mū̀əl mənṷ́', Ziegen und Schafe, weidet diese erfrorenen Keime ab, was den Acker vor Vermagerung 'žmagrāyntətsyún' (mager werden 'žmagrā́yntər') schützt; denn sobald die Keimspitzen weg sind, wächst der Roggen nicht mehr: 'dəlùngə či d ęz yọ̀ əs píts štā lə kwę̀tə lə sę́əl'.

Das künstliche Schneeschmelzen.

Wenn die Märzsonne die dicke Schneedecke auf den Ackern nicht zum Schmelzen 'žlyáwṅgər' bringt, so sucht man künstlich die Vegetationszeit zu verlängern: man streut 'štárər' Asche čę́ndrə' oder Humuserde 'tę̀rə náyrə' darüber. (Die Erde wird zwar mit Vorliebe für die Schneeschmelze auf Wegen gestreut.) Wenn der Frost noch nach diesem Streuen andauert, dann bleiben die Keime rot, und das ist schlimm; denn meistens stirbt dann die Saat ab, und der Acker muss frisch bestellt werden, entweder mit Frühroggen oder durch Wechselwirtschaft 'fredyádə' mit Kartoffeln. — Falls der Acker mager sein sollte, führt man Jauche 'īr kụn gū́lə' oder 'ā̀wə də grášə', wenn man nicht Kunstdünger 'lǫ́ntsə'[1]) vorzieht. Das Befahren des vom Schnee aufgeweichten Ackers ist nicht schädlich, trotz der tiefen Einschnitte der Räder 'šlę́rnəs'; der Keimling richtet sich wieder auf 'lę́və'.

Die Jauche wird entweder in Fässern 'bụčíns' oder in Truhen 'trū́əs' geführt, welche mit Pumpen 'púmpəs' oder mit einer Kelle 'əl čáts' gefüllt werden.

Ist der Acker schlecht geraten, d. h. trägt er wenig Keimlinge, so muss er umgearbeitet werden 'ā̀rər ǭ́rə' und mit Frühroggen 'sę̀əl pumərā́wnə' oder Gerste 'yę́rdi' bestellt werden. Solche Äcker nennt dann der Bauer „missglückte Äcker" 'čọ̀mps dišfụrtūnā́ts'.

---

[1]) „lonza" ist der gebräuchliche Name für Kunstdünger ganz im allgemeinen; aber auch für Thomasmehl.

Das Jäten.

Nach Mitte Juni jätet man 'zə škláfi', Inf. 'škláfər', bevor die Heuernte beginnt 'əvàwnt əs fáyns'. Diese Arbeit verrichten die Frauen, indem sie 'tsáf pər tsáf' Reihe um Reihe den ganzen Acker durchjäten und Safranblumen 'püšəlz yę́lks', Katzenschwänze 'kūətsyát' und Schlingpflanzen 'kurá-yəs' ausziehen, im Schosse sammeln und sie wegtragen und verbrennen. Da zu dieser Zeit der Roggen noch nicht blüht, besteht ja keine Gefahr, dass die Blüten durch die Berührung der Halme fortfliegen.

Der reife Roggen.

Der Roggen 'lə sę̄əl', den man früh gesät hat, reift im Juli und der später gesäte im August. Ist der Acker sonnig 'sulaíf', dann reift jeder Roggen fast immer bis zum Juli; ist er hingegen schattig 'sụmbrivấwn', dann tritt die Reife erst im August ein sowohl bei rechtzeitig gesätem, wie bei später gesätem Roggen. Wann die Reife eintritt, ist leicht ersichtlich; denn der Roggen ist dann weiss 'álbə' und liegt meistens 'yážə' (zu Inf. 'yəžáyr') recht schön, aber auch ungeordnet 'də vírbəls': dann ist das Schneiden schwierig. Das Korn 'əl grāwn' ist beim reifen Roggen 'sę̄əl modū̄rə' dunkel 'náyr'.

Das Kornschneiden.

Der Roggen wird so geschnitten 'čúnk' (zu Inf. 'čúnkər'), dass ziemlich (bis zu 10 cm) hohe Stoppeln 'kəlǫ́tsə' auf dem Acker zurückbleiben und diesem als Dünger dienen. Als Schneideinstrument braucht man die Sense 'lə fā·č', an der, wenn die Halme ungeordnet liegen, eine kleine Birkenrute 'tǭ́rtə' angebracht ist, um die geschnittenen Halme geordnet zu einer Mahd 'čəmvá' zusammenzuwerfen, wodurch den Frauen, die das Korn heben 'ləz dətsúntsəs' die Arbeit erleichtert wird.

Das Kornheben.

Während ein Garbenband 'lyǫ́m' bereits am Boden bereit steht, hebt 'dátsə' (zu Inf. 'dátsər') die Frau einen Arm voll Halme auf, legt sie auf das Band und bindet sie zu einer Garbe 'lə mǭ́nə', und zwar wird zunächst der untere Teil 'əl čūl' der Garbe gebunden. Mit einer spontanen Geste werden dann die herausragenden Halme von der Garbenspitze 'əl píts' entfernt, damit die Ähren nicht abbrechen können und so verloren gehen; dann erst wird die Spitze, wo alle Ähren sind, gebunden.

Der Garbenhaufen.

Nach dem Schneiden schreitet man sofort zum Aufrichten der Garben. Sieben oder neun Garben werden in berechneter Aufstellung zu einem Haufen 'pərlín' zusammengelegt und am oberen Ende nochmals gebunden, damit die Garben vom Winde nicht auseinandergerissen werden können. Denn diese Garbenhaufen bleiben nun acht bis zehn Tage auf dem Acker, bevor man sie nach Hause bringt. Zum Aufladen müssen dann die Haufen wieder gelöst werden, und Garbe um Garbe wird vorsichtig auf den mit einem breiten Tuche 'süštrǫ́m' bedeckten Heuwagen 'čar də fáyn' geladen und, mit dem Garbenende nach aussen geordnet, zum Fuder aufgehäuft. Die ganze Ladung wird mit einem Wiesbaum 'əl prəswǫ́yr' festgebunden. In der Scheunə 'təblá' wird der Roggen entweder auf den Latten ob der Tenne 'lə čərpā́yntə' untergebracht oder er wird zum Stockhaufen 'a tǫ́k' auf den Strohboden 'ədríč' aufgestapelt. So kommt der Roggen in eine gewisse Gärung 'kǫ́tə' und das Brot wird dadurch schmackhafter.

Nachdem nun der Acker geräumt 'rūmí' (zu Inf. rūmír) ist, gehen Frauen und Kinder, die zurückgebliebenen Ähren auflesen 'špíklər'. Oft überlässt man diese Arbeit armen Frauen, die dann die aufgelesenen Ähren für sich behalten dürfen. Solche Frauen, die oft diese Arbeit ausführen, werden 'špiklúntsəs' Ährenleserinnen genannt.

Das vorläufige Entkörnen der Garben.

Da das Korn erst im Winter gedroschen wird, muss der Bauer für die Ackerbestellung bereits nach der Ernte das zum frischen Säen nötige Quantum an Samen bereitstellen. Dieses Entkörnen 'škrę́ər' geht folgendermassen vor sich: man schlägt die vom Spitzenband gelöste Garbe an die Tennwand 'l ęrā́l', so dass die Körner auf die Tenne 'l ę́rə' fallen; dann wird die ganze Garbe mit den Pflöcken, die zum Spannen des Wiesbaumseiles dienen 'ləs pəlǫ̀təz dəl čár', abgeschlagen. Der so gewonnene Roggen bleibt nun zwei bis drei Tage in der Spreu 'àynt ilə pályə' und wird dann gereinigt 'nętyá' (zu Inf. 'nętyā́r'). Alte Frauen benützen hiezu nur den Besen 'lə škū́ə', aber im allgemeinen reinigt man heutzutage überall mit dem Sieb 'əl rā́y'. Nach diesem Sieben geht man zum 'mułínər' über, d. h. das Samenkorn wird nochmals gereinigt und zwar durch eine Windmühle, die etwelche Unreinigkeiten und kleinere

zum Säen unbrauchbare Körner durch Abfallsiebe sickern lässt und noch vorhandene Spreu fortbläst. Hat die Saat diesen letzten Reinigungsprozess durchgemacht, so wird erst das Korn für die Neusaat ausgemessen. Die Masse, die hiezu benützt werden, sind neuerdings Gewichtsmasse. Die alten und in ganz Müstair noch üblichen Masse sind jedoch die 'mǫtsə' pl.: eimerförmige Holzgefässe, die ca. 28 kg Getreide fassen. Um eine Ackerfläche von 33 m² (=1 'látə') zu besäen, braucht es $\frac{3}{100}$ des Einheitsmasses (oder auf 10 Aren 1 'möts'). Ein Gefäss allein 'üm möts' fasst 10 'mínəs': kleinere (schwach konische) Masse von 21 cm Höhe und 22 cm Durchmesser. In der Mitte ist die 'mínə' durch einen Boden in zwei Hälften getrennt. Die eine engere Unterhälfte ist zudem nochmals durch eine Querwand in zwei gleich grosse Hälften unterteilt.

Das Dreschen.

Im November-Dezember, wo der Bauer gewöhnlich am wenigsten beschäftigt ist, wird gedroschen 'bətū' (zu Inf. 'bátər'). Das Dreschen, das heute grösstenteils durch maschinelle Hilfe erleichtert wird, war vor einem Jahrzehnt noch eine der ermüdendsten Arbeiten des Bauers, verrät dies doch das ironische Sprichwort 'màyngər škǫ n bətádər' (=wie ein Drescher [viel] essen) ganz eindeutig. In Müstair ist aber heute noch das Hand- neben dem Maschinendreschen üblich, weil im ganzen Dorfe nur ein Bauer eine Dreschmaschine besitzt und so nicht allen Nachfragen der Einwohner Folge leisten kann.

Das Handdreschen: erfolgt entweder mit einem Flegel, bei dem Schlagstück und Stiel fest aneinandergefügt sind ('pāl') oder mit einem Flegel, dessen Stiel ein Riemen mit dem Schlagholz verbindet ('šləswǫ́yr'). Zu zwei und zwei beginnen die Drescher (es sind deren gewöhnlich vier) am einen Ende der mit gelösten Garben belegten Tenne, zwei von ihnen vorwärts, die andern zwei rückwärts schreitend, im $\frac{4}{4}$ Takt zu dreschen. Das durch einen Hin- und Rückweg entkörnte Stroh wird in dem tiefer als die Tenne liegenden Strohboden 'ədríč' aufgehäuft 'fār tǫ́k'.

Das Maschinendreschen: 'bàtər kụlə məšínə' erfordert neun Leute zur Bedienung. Da die Arbeit leichter ist, können drei davon auch Frauen sein. Vier starke Männer treiben das Schwungrad und beziehen dafür 5 Fr. Taglohn; gewöhnlich nimmt eine Frau, die 2—2½ Fr. bezieht, vom bereitstehenden

Garbenhaufen die Garben weg, löst sie und übergibt sie dem Besitzer der Dreschmaschine, der die Maschine bedient und neben den 2 Fr. Taglohn für die Maschine noch 5 Fr. erhält. Zwei weitere Frauen nehmen auf der hinteren Seite das Stroh weg und häufen es im 'ədríč', wo eine weitere Frau den Haufen ordnet; sie erhalten alle 2—2½ Fr. im Tag. — Sollte der Strohboden nicht alles gedroschene Stroh fassen, so wird das Stroh zu kleineren oder grösseren Strohhaufen 'píṅkəls' gebunden und auf dem Latten- ('čərpáyntə') oder Bretterboden ('pəlančǫ́tə') unter dem Dach gehäuft.

Selbstverständlich muss der Arbeitgeber seine Drescher auch den ganzen Tag bewirten. Ja manche Drescher erscheinen schon zum Frühstück. Um 9 Uhr wird dann als traditionelles Znüni Schnaps 'vinárs' und heisse Äpfel 'màylə kǫ́tə' dargeboten. Zum Mittagessen gibt's 'plāyn il sákəl' Maisknödel mit Kraut und Speck ('rəvìč i špę́k') in Hülle und Fülle. Ein karges Auftischen hat nämlich die böse Folge, dass dieselben Drescher sich ein zweites Mal nicht mehr dingen lassen. — Zum Z'vieri 'mərę́ndə' gibt's Brot, Schüblig ('šuprát') und Kaffee, wenn nicht nach altem Usus 'fwačə gràs i kəkáw' einen Engadiner Fettkuchen mit Kakao. Um 6 Uhr wird zum Nachtessen die übliche Gerstensuppe 'žǫ̀pə də yǫ́tə' mit den Knödelüberresten 'plàyns ščəldā́ts' (aufgewärmte Knödel) aufgetischt.

Das Stroh.

Das gehäufte Stroh wird im Laufe der ersten Wintermonate, je nach Bedarf früher oder später, entweder mit Heu gemischt zum Füttern oder zum Streuen zugeschnitten.

Das Futterstroh 'štrǫ̀m də pā́vəl' wird auf 10 cm und das Streustroh 'štrǫ̀m də štę́rnər' auf 5 cm geschnitten. Hierzu dient die Strohschneidemaschine 'lə trūə də tāłər štrǫ́m' oder die Emdschneidemaschine 'lə trūə də tāłər ksǫ́t'. Letztere unterscheidet sich von der ersten durch einen Hebel, der zum Niederpressen des Emdes in der Einladetruhe eingebaut ist, aber beim Strohschneiden nicht verwendet wird.

Das Korn.

Nach dem Entfernen des gedroschenen Strohes wird das noch unreife Korn 'əl grāwn' zusammengewischt und durch die Windmühle gereinigt. (Früher reinigte man mit dem heutzutage nur mehr zum Holztragen usw. benützten 'bǫ́n' (Wanne).

Die Fächerung der Mühle 'mụ ł ín' gestattet folgende Trennungen: vorne werden Spreue 'pá ł ə' und Staub 'pwǫ́lvrə' herausgeblasen, und unten in der Mitte kommen 'əryǫ́wə', 'krápə', 'tsitsányə' Unkraut und 'flípəs' ('sẹ̄əl vṍdə' = leere Körner) heraus, während seitwärts die leeren Ähren 'špīəz vṍdəs' und die dicksten Körner 'əl grāwṇ' əl pṵ grǫ́s' in einem Sack aufgefangen werden und hinten der reine Roggen 'lə sẹ̄əl nę́tə' und die Mutterkörner 'ləz múməs' im 'bǫ́ṇ' sich ansammeln. (Die Mutterkörner werden zu 8—10 Fr. das Kg verkauft). Nun wird der gereinigte Roggen in den bereits bekannten 'möts' ausgemessen und zum Mahlen 'īr e mu ł ín' in Säcke verladen.

Das Mahlen des Roggens.

Der Müller 'el mu ł inę́r' muss das Korn entweder bloss brechen 'rụ̀mpər yǫ́', damit es als Zugabe dem Rindvieh gefüttert werden kann oder er muss es ausmahlen 'mu ł īnər ǫrə' zu a) 'fərinə bę́lə' oder 'lə flūr' Weissmehl (Brotmehl) und zu b) fərinə grǫ́sə' Schwarzmehl und zu 'lā́ydyəs' ('plę́čəs, grüščəs') Kleie für die Schweine (die Schlacke 'əs frwǫ́ščs' ist auch ein Schweinefutter). — Die Alten bestanden darauf, dass Schwarzmehl gesünderes Brot gebe; aber heutzutage zieht man wohl Weissmehl 'fərín álbə' vor.