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

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 40 (1942-1944)

Artikel: Das ländliche Leben der Unterengadiner Gemeinde Tschlin (Schleins) im Spiegel seiner Sprache

Autor: Sonder, Ambros

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-113840

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: 20.08.2025

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

Das ländliche Leben der Unterengadiner Gemeinde Tschlin (Schleins) im Spiegel seiner Sprache

Von Ambros Sonder, St. Gallen.

I. Einleitung

1. Aufgabe.

Die vorliegende Arbeit bezweckt, das ländliche Leben einer kleinen Berggemeinde des Unterengadins, so wie es sich in seiner Sprache widerspiegelt, getreu zur Darstellung zu bringen.

Schleins (rom. Tschlin, *clín*)[1] darf wohl mit Recht als typisches Unterengadiner Dorf betrachtet werden, welches das bodenständige, bäuerliche Leben und Denken des unteren Tales unverfälscht bewahrt hat. Die Ergänzungsaufnahme für den Illustrationsband des Sprach- und Sachatlasses Italiens und der Südschweiz (AIS) (P. 9, 1), die Dr. P. Scheuermeier mit Kunstmaler P. Bösch vom 1.–4. X. 1935 in Anwesenheit von Prof. Dr. J. Jud in dieser Ortschaft durchführte, erbrachte einen deutlichen Beweis für den archaischen Charakter der bäuerlichen Sachkultur des an der Sprach- und Staatengrenze gelegenen Gemeinwesens. Schleins schien daher einer sachkundlich orientierten Darstellung ein besonders dankbares Objekt zu bieten.

2. Die Aufnahmen.

Als Grundlage zu meinen Aufnahmen diente mir Dr. P. Scheuermeiers „Sachquestionnaire für Italien und die Südschweiz". Es wurde, den Anforderungen einer Dorfmonographie entsprechend, erweitert und vertieft.

Wertvolle Anregungen bot mir das von Dr. Robert von Planta im Jahre 1901 in Schleins gesammelte, etwa 5000 Stichwörter umfassende Material, das ich im Bureau des Dicziunari Rumantsch Grischun exzerpieren durfte. Ich bleibe dafür Dr. A. Schorta, Redaktor des DRG zu Dank verpflichtet.

Eine praktische Einführung in die Technik der Mundart- und Sachaufnahmen vermittelte mir eine unter der Leitung von Prof.

[1] Zur Etymologie von Schleins, *clín*, cf. J. U. Hubschmied in Vox Romanica III, p. 113.

Dr. J. Jud im Juli 1937 nach Brigels (Bündner Oberland) durchgeführte dialektologische Exkursion des romanischen Seminars der Universität Zürich.

Die Tatsache, dass ich in bäuerlicher Umgebung aufgewachsen und mit den Methoden der Viehzucht und der Feldarbeit in Mittelbünden (Oberhalbstein) einigermassen vertraut bin, kam mir bei der Erforschung der Sachen und der Arbeitsmethoden sehr zustatten. Gelegentliche Hinweise sachlicher Natur, die das Oberhalbstein (rom. *zurmę́yr*) betreffen, gelten für Salux.

Die Aufnahmen im Gelände begannen im August 1937. Während ich, der Jahreszeit entsprechend, meinen ersten Aufenthalt (August-September) vornehmlich den gerade im Gange befindlichen Feldarbeiten, dem Alpwesen und der Viehzucht widmete, galt ein zweiter Aufenthalt im Dezember und Januar 1937/1938 mehr den häuslichen Arbeiten der Frau, dem Brotbacken, der einheimischen Küche, dem Spinnen und Weben, sowie den winterlichen Beschäftigungen des Mannes. In aller Musse konnte ich mir an jenen langen Winterabenden frühere Bräuche und Arbeitsmethoden erzählen lassen, die nur mehr im Gedächtnis der älteren Generation weiterleben.

Im Oktober 1938 wurde eine letzte Ergänzungs- und Kontrollaufnahme durchgeführt.

Meine wichtigsten Gewährsleute waren:

Jon Starlay, geb. 1864, Bauer, a. Kreispräsident. Ihm verdanke ich den Grossteil meines gesammelten Materials. Vielseitig interessiert, sachlich ausgezeichnet orientiert. Machte sehr viele spontane Angaben.

Talin Gustin, geb. 1907, Metzger und Bauer. Er besorgt im Winter für die Bauern unserer Gemeinde die Hausschlachtungen. Er gab Auskunft über alle Fragen seines Berufes.

Über Hausfrauenfleiss und Hausfrauenkunst gaben mir sachlichen Aufschluss:

Frau Ottilia Fulia-Starlay, geb. 1895, Tochter von a. Kreispräsident J. Starlay. Ihr verdanke ich die Angaben über das Brotbacken, über einzelne Küchenspezialitäten sowie über die früher im Dorfe übliche Frauenkleidung. Überaus wertvoll war ihr Rat und ihre Mitarbeit beim Beantworten so vieler technischer Einzelfragen aus dem Arbeitsgebiet der Frau.

Frau Tina Salis, geb. 1864. War ihr ganzes Leben in Schleins. Sie hat bis vor wenigen Jahren Wolle gesponnen. Sie diente als Sujet für die Bearbeitung der Wolle und des Flachses. Als ich ein halbes Jahr nach der ersten Aufnahme den Hanfbau abfragen

wollte, war ihr Gedächtnis durch Krankheit stark geschwächt worden. In der Folge wandte ich mich an

Frau Tina Mengia Neuhaus-Trombetta, geb. 1878. Im Dorfe geboren, aufgewachsen und verheiratet. Bis zu ihrer Verheiratung hat sie fleissig gewoben und gesponnen. An Hand eines detaillierten Fragebogens über das Weben liess ich mir von ihr erzählen, wie in Schleins vor 30 Jahren gezettelt und gewoben wurde.

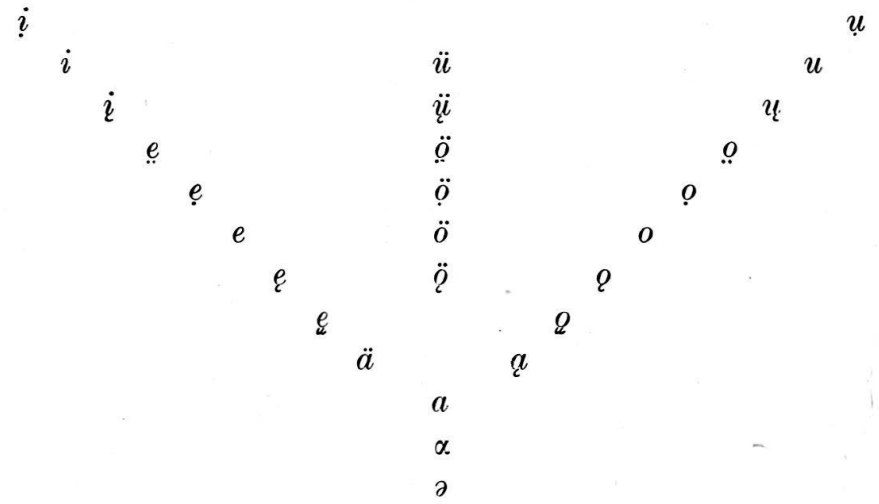
Frl. Mengia Melcher und Frl. Nesa Fulia lieferten die Mundarttexte aus der Schleinser Küche.

Allen genannten und ungenannten Gewährsleuten gebührt auch an dieser Stelle mein aufrichtiger Dank für ihre stete Bereitschaft zu Auskünften aller Art. Ganz besonderen Dank schulde ich der Familie Jon Starlay-Grand, die mir während meines Aufenthaltes in ihrem Hause eine gastliche Stätte bot und meine Arbeit jederzeit förderte und anregte. Aufrichtigen Dank schulde ich meinem verehrten Lehrer, Herrn Prof. Dr. J. Jud, durch dessen Anregung und stete Mithilfe die vorliegende Arbeit entstanden ist. Herr Dr. R. Wildhaber half mir bei der Bereitstellung des Manuskriptes zum Druck und überwachte die Drucklegung. Ich bleibe ihm dafür herzlich verpflichtet.

Transkriptionssystem.

In der vorliegenden Arbeit verwende ich das von K. Jaberg und J. Jud für den AIS ausgearbeitete Transkriptionssystem[1]. Statt œ usw. wurde in Übereinstimmung mit dem System der Vox Romanica ö usw. gebraucht.

Vokale.



[1] Vgl. K. Jaberg und J. Jud, Der Sprachatlas als Forschungsinstrument, Halle 1928, p. 24 ss.

– bezeichnet die Länge eines Vokals. Die Kürze des Vokals konnte aus drucktechnischen Gründen nicht wiedergegeben werden.
´ = Hauptdruckakzent, ` = Nebendruckakzent.

Konsonanten.

	Explosiva		Affrikata		Nasale		Frikative		Liquide	
	stl.	sth.	stl.	sth.	stl.	sth.	stl.	sth.	stl.	sth.
Bilabiale	*p*	*b*				*m*	*φ*			
Labiodentale							*f*	*v*		
Dentale	*t*	*d*	*ts*	*dz*		*n*	*s*	*z*		*l*
Alveolare			*ć*	*ǵ*						*r*
Präpalatale			*č*	*ǧ*			*š*	*ž*		
Mediopalatale						*ñ*	*χ*	*y*		*ł*
Postpalatale und Velare	*k*	*g*				*η*	*χ̣*			
Gutturale								*h*		

Halbvokal: *w*
Gelängter Konsonant: Doppelschreibung
Lenisierter Konsonant: *ṣ*

Zur Charakterisierung der typisch rätischen Affrikata *ć*, *ǵ*, *č* und *ǧ* vgl. Walberg, Saggio sulla fonetica del parlare di Celerina-Cresta, Lund 1907, § 162 a, Jud RDR 2, 105 N 5, und C. M. Lutta, Der Dialekt von Bergün, Halle 1923.

Schwach hörbare Konsonanten und Vokale werden durch Hochstellung gekennzeichnet.

3. Einiges aus der Geschichte des Unterengadins.

Es kann sich hier nicht darum handeln, die mannigfaltigen Geschicke, denen das Unterengadin im Laufe seiner Geschichte ausgesetzt war, darzulegen. Hier sollen lediglich einige Hinweise stehen, welche das Werden der politischen und sprachlichen Grenzen im unteren Teil des Tales beleuchten.

Erst im 10. Jahrhundert trennen sich die Schicksale des Ober- und Unterengadins. Das Oberengadin gehört von da an zur Grafschaft Oberrätien, das Unterengadin kommt zur Grafschaft Vintschgau. Die Grenze zwischen den beiden Grafschaften liegt bei Pontalt[1].

[1] Pontalt, heute Punt-Ota, hohe Holzbrücke zwischen Cinuos-chel und Brail, führt über einen linken Zufluss des Inns und bildet jetzt die

Noch im 14. und 15. Jahrhundert erscheint Pontalt als Mark der tirolischen Landeshoheit, der hohen Gerichtsbarkeit, Geleit- und Strassenhoheit, sowie des Forst- und Bergregals.

Das Unterengadin, von Pontalt bis Martinsbruck, bildete im Mittelalter mit Nauders zusammen das Landgericht Naudersberg. Nauders-Unterengadin war einer jener Dingsprengel, in welche die Grafschaft Vintschgau zerfiel. Bis zum Ende des 16. Jahrhunderts fand in Martinsbruck jedes Jahr ein gemeinsamer Gerichtstag, das sogenannte Landtaiding statt, an dem alle Gerichtsgemeinden des Unterengadins wie des Vintschgaus teilnahmen.

Allmählich begann das Hochgericht Nauders sich von der tirolischen Landeshoheit loszulösen. Die Grenze des Gerichtes Nauders im engeren Sinne, also jenes Gebiet, das sowohl hinsichtlich der niederen wie der hohen Gerichtsbarkeit und der sonstigen Verwaltungsbefugnisse dem Pfleger von Naudersberg unmittelbar unterstand, entwickelte sich zur Territorialgrenze zwischen Tirol und Graubünden.

Von dieser Epoche an ergaben sich weitläufige Grenzstreitigkeiten wegen Alpen, Weiden, Weganlagen und Waldungen zwischen den Gemeinden Schleins und Remüs einerseits, Nauders und Reschen anderseits.

So stritten bereits um 1554 die Reschner mit den Remüsern wegen Alp- und Weidrechten am Nordhang des Piz Russenna. Sogar bei der letzten Grenzbereinigung, am 26. August 1902, wurde ein Entscheid über die strittigen Rechte ausdrücklich vorbehalten.

Im übrigen folgt die Landesgrenze bis zum Piz Lad der Wasserscheide zwischen dem Inn und der Etsch. Hierauf senkt sie sich zur Brücke von Martina. Die genaue Grenze zwischen den Gemeinden Nauders und Schleins wurde am 3. Juni 1580 anlässlich eines Holzschlages für die Haller Saline genau markiert. Der Wald figuriert in tirolischen Landesbeschreibungen als Martinbruggerwald oder Gafra. *čavrá* bezeichnet heute eine Waldlichtung am Piz Lad, auf 1200 m ü. M., nahe der Landesgrenze auf Schleinser Gemeindegebiet.

Im österreichisch-schweizerischen Staatsvertrag von 1868 wurde als Grenze vom Piz Lad bis Martinsbruck ausdrücklich die 1580 vereinbarte Wunn- und Weidgrenze anerkannt.

Hart umstritten wurde jahrhundertelang die Zugehörigkeit des

Grenze zwischen dem Ober- und dem Unterengadin, zwischen dem Bezirk Maloja und dem Bezirk Inn.

Novellaberges; das sind die Abhänge des Piz Mondin ostwärts herab zum Inn und nordwärts zum Samnaun- oder Schalklbach.

Drei Höfe sind hier als Siedlungen zu nennen: der Novella-, der Schalkl- und der Pfandshof. Der Pfandshof war unbestritten Schleinser Gemeindebesitz. Der Novellahof wurde um 1480 erbaut und gehörte zur Gemeinde Schleins. Als in den 1530er Jahren die Schleinser oberhalb der Landstrasse von Martinsbruck nach dem Samnaunbach eine neue Strasse erbauen wollten, erhob Kaiser Ferdinand von Österreich bei den gemeinen Drei Bünden Protest und Schleins musste 1554 nachgeben. 1555 erwarb Österreich den Novellahof durch Kauf; die Schleinser vereitelten aber gründlich den Plan Österreichs, hier Fuss zu fassen, indem sie jedem österreichischen Pächter das Wirtschaften durch allerlei Schikanen unmöglich machten. Von nun an bildete der Novellahof einen ständigen Streitpunkt zwischen Graubünden und Österreich in den Verhandlungen von 1575, 1594, 1621, 1654 und 1766. Erst 1868 konnten die Ansprüche der Gemeinde Schleins durch das Entgegenkommen Österreichs erfüllt werden. Österreich trat das gesamte umstrittene Gebiet, den Novellaberg entlang, den Inn abwärts bis zur Einmündung des Samnaun- oder Schergenbaches, an die Schweiz ab. Die Strassenstrecke vom Schergenhof bis zur Brücke von Altfinstermünz wurde als neutral erklärt. Vom Schalklhof bis zur Spissermühle bildet der Schergenbach die Grenze, und von Spiss weg folgt diese zunächst dem Zanders-, weiter oben dem Malfragbache und endigt auf dem Gribellagipfel (Österreichisch-schweiz. Staatsvertrag vom 14. Juli 1868).

Der Friede von Saint Germain vom 10. September 1919, der den südlich der Wasserscheide liegenden Teil des Gerichtes Nauders (Reschen, Malserhaide, Graun) Italien zusprach, machte den Piz Lad zur Grenzmark dreier Staaten.

Die Beziehungen zwischen dem Unterengadin und den tirolischen Grenzgemeinden waren bis zum ersten Weltkrieg trotz der erwähnten Grenzstreitigkeiten sehr rege. Die Unterengadiner, besonders die Schleinser und Remüser, bezogen vom nahen Nauders die beliebten kleinen Tirolerkühe zur Hausschlachtung, ferner verschiedene Dinge des täglichen Lebens, wie die Geräte der Milchwirtschaft. Neben Korn verkauften die Unterengadiner auch ihre grossen Strohvorräte nach Nauders.

Mit dem ersten Weltkrieg hörte dieser friedliche Austausch von Waren aller Art wie mit einem Schlage auf.

Auch sprachlich lässt sich in den Beziehungen zu den Tirolern ein merklicher Wandel feststellen. Während die alte Generation,

von 60 Jahren aufwärts, beim Deutschreden oft zu tirolischen Wendungen und Wörtern Zuflucht nimmt, bedient sich die jüngere und mittlere Generation des Schweizerdeutschen.

Ein Beweis für den früher regen Grenzverkehr sind auch die bei älteren Leuten in Schleins noch lebendigen romanischen Bezeichnungen der nachstehend aufgeführten deutsch-tirolischen Grenzgemeinden. Die jüngere Generation kennt sie nicht mehr.

Fiss,	*fís*^{s}
Gajetansbrücke,	*punt kǫ́ćnα*
Gstalden,	*čaščádα*
Landeck,	*lαndę́č*
Lavayrsch,	*lα fǫ́rš*
Nauders,	*dαnűdαr*
Noggels,	*nǫ́klαs*
Novellahof, Novelles,	*ǫvę́l*^{l}*α*
Pfunds,	*fǫ́nt*
Prutz,	*brǫ́t*
Ried,	*rí*^{ə}*t*
Schalkl, Schergen- oder Schörgenhof,	*ịl ćę́rα*
Servaus,	*sαrvún*
Spiss,	*špę́šα*
Spissermühle,	*mułín dα špę́sα*
Tösens,	*tę́s*^{s}*αnαs*

Zu den hier angeführten Namen teilt C. Battisti[1] noch mit:

Finstermünz,	Fesmessa

Zum Schluss mögen einige geschichtliche Daten das Werden der Sprachgrenze im Unterengadin beleuchten.

Zur Zeit der Besetzung Venetiens durch die Austrasier, ca. 565 bis 592, erobern die Baiern das östliche Oberinntal. Erst ca. 200 Jahre später fällt ihnen auch die Bozener Gegend zu. In Bairisch-Tirol erfolgt mit dem Einrücken der Germanen ein weitgehender Bruch mit der Vergangenheit. Es fehlt hier jede Spur eines Nachwirkens des rätoromanischen Rechts bis ins Hochmittelalter. Anders im westlichen Oberinntal.

Wenngleich die Unterengadiner unter der Gerichtsbarkeit der nach bairischem Recht lebenden Grafen von Tirol standen, hielten sie zäh an der rätoromanischen Sprache fest. In dem Weistum von Nauders wurde 1436 erkannt, „das diss gericht Nauders mitsamt

[1] Carlo Battisti, I Nomi locali dell'alta Venosta. Parte I: Le giurisdizioni di Castelnodrio, Montemara e Burgusio, Firenze 1936.

den aidschweren ain richter erwelen sollen, der ain lantsman sei und die sprach in welsch kunt, damit das recht vollfuert nach altem herkomen." Es sollte also der Richter zu Naudersberg von den Gerichtsgeschworenen gewählt werden und der „welschen" Sprache kundig sein. Noch im 16. Jahrhundert war das Rätoromanische die offizielle Verhandlungssprache zu Nauders an der dortigen Dingstätte. In einer Urkunde vom 20. Oktober 1516 berichtet der Pfleger von Nauders anlässlich eines Streites um die Rechte auf der Radurschlalp zwischen den Gemeinden Nauders und Pfunds über einen in Nauders stattgehabten Rechtstag. Der Richter war aus Remüs, die Rechtsprecher aus Reschen, Malserhaide, Sent und Schleins.

„Ich hab auch von denen von Phunss nie gehört, dass sy ab dem richter und rechtsprecher (zu Nauders) beklagt, beschwert oder sy für partheysch geacht, wol haben sy sich beschwert, daz das recht in welsch geet, weil sy der sprach nit kunnen. Mir ist auch weiter auf dern von Phunss anzug wissen, daz die von Phunss dasselbs kain geordnet wellisch redner oder recht nit haben, sunder als in Teusch gefuert und gehalten wirt."

Die allmähliche Verdrängung der romanischen Sprache im Gerichte von Glurns und die Loslösung des Unterengadins vom Nauderser Gericht haben jene auch in Nauders zum Erlöschen gebracht. Im 18. Jahrhundert war der Germanisierungsprozess abgeschlossen. In einer amtlichen Beschreibung des Gerichtes Nauders, verfasst vom damaligen Pfleger im Jahre 1802, heisst es: „Alle Einwohner des Gerichtes sind Tiroler deutscher Sprache."

4. Schleins: Lage, Siedlung, Bevölkerung, politische Gliederung, alte Dorfteile, Wirtschaft.

Am äussersten Ostzipfel des Kantons Graubünden, dort, wo der Inn die Schweiz verlässt, nachdem er den Novellaberg entlang einige Kilometer weit die Staatsgrenze zwischen der Schweiz und Deutschland gebildet hat, liegt unser Untersuchungsgebiet, die Gemeinde Schleins.

An der breiten Kantonalstrasse Schuls-Remüs-Martinsbruck, welche dem Lauf des jungen Inns folgt, befinden sich zwei grössere Fraktionen unserer Gemeinde, Strada und Martina, zu denen noch mehrere kleinere Weiler hinzukommen.

Am Nordostausgang des Dorfes Strada zweigt links ein Weg ab, der an den Weilern Tschaflur und Chasura vorbei in mannigfachen Windungen zu einer äusserst sonnigen Terrasse auf 1543 m ü. M.

hinaufführt, auf der das Dorf Tschlin (dt. Schleins) liegt. Das Dorf zählt in 64 Häusern 258 Einwohner und bildet eine in sich geschlossene Siedlung.

Die Talfraktionen Strada und Martina samt den dazugehörigen Höfen fasst man mit dem Ausdruck Plan, *plán* oder *ǧu las muntǫ̃ñas*, zusammen.

Die politische Gemeinde Schleins zählte im Jahre 1930 648 Einwohner, wovon 542 Protestanten und 106 Katholiken.

Tschlin und Plan bilden zusammen eine protestantische Kirchgemeinde. Der Pfarrer wohnt in Tschlin und predigt abwechslungsweise in einer der Talfraktionen Strada oder Martina und im Pfarrdorf.

In der katholischen Kirchgemeinde Martinsbruck leben (1943) 100 Katholiken. Sie verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Gemeindefraktionen:

Raschvella	1 (politisch gehört es zu Remüs, kirchlich zu Schleins-Martinsbruck)		
St. Nicla	7	Tschlin (Dorf)	2
Strada	17	Sclamischot	9
Tschaflur	11	Martina	39
Chasura	6	Weinberg	8

Der katholische Bevölkerungsteil wird nicht von alteingesessenen Familien, sondern von neu hinzugezogenen Elementen gestellt. Von den 100 Katholiken sind 24 Reichsitaliener, 12 Südtiroler (seit 1918 italienische Staatsbürger), 5 eingekaufte Schweizer, 8 stammen aus dem Kanton St. Gallen, 1 aus dem Tessin und die übrigen aus den verschiedensten Talschaften Graubündens, meist aus dem Bündner Oberland. — Seit dem 15. November 1902 besitzt Martinsbruck eine eigene katholische Kirche mit darüber gebauter Pfarrwohnung. Zunächst versah der Pfarrer von Tarasp die neue Gemeinde; seit 1909 wurde Martinsbruck von Schuls aus betreut. Im Jahre 1913 erhielt es einen eigenen Pfarrer.

Die folgende Tabelle zeigt, wie sich die Wohnbevölkerung auf die verschiedenen Gemeindeabteilungen verteilt[1].

[1] Leider liegen die Ergebnisse der Volkszählung von 1941 nur gemeindeweise vor und sind noch nicht nach Fraktionen verarbeitet. Es sind jedoch für unsere Gemeinde keine grossen Veränderungen zu erwarten, indem das Gesamtergebnis mit 161 Haushaltungen und 632 Einwohnern angegeben wird. Die folgenden, noch unveröffentlichten Daten verdanken wir einer freundlichen Mitteilung des Eidgenössischen Statistischen Amtes in Bern.

Bewohnte Häuser, Haushaltungen und Wohnbevölkerung der Gemeinde Schleins 1930.

Gemeinde-Abteilungen	Bewohnte Häuser	Haushaltungen	Wohnbevölkerung
Schleins	145	157	648
Martinsbruck (Martina)	31	36	153
Martina, *mαrtĩnα*	27	32	138
Ovella, *ọvẹ́l^{l}α*	1	1	3
Pfandshof	1	1	4
Weinberg	2	2	8
Schleins (Tschlin), *ćlín* (Dorf)	64	65	258
Strada, *štrấdα*	50	56	237
Chasura, *čαzũrα*	3	3	10
Las Rossas, *lαs rǫ́s^{s}αs*	5	7	22
Rom, *rǫ́m*	1	1	4
S-chadatsch, *ščαdáć*	1	2	5
Sclamischot, *šklαmižǫ́t*	5	6	21
St. Niclà, *sàn^{n}iklấ*	6	6	33
Strada, *štrấdα*	18	20	82
Tschaflur, *ćαflũr*	11	11	60

Was die politische Gliederung betrifft, bildete Schleins vor und nach der Mediationsverfassung zusammen mit Samnaun und Remüs ein halbes Hochgericht und schickte einen Vertreter in den grossen Rat. Jede der drei Gemeinden besass ein eigenes Zivilgericht von drei Geschworenen, *αbǫ́lt*, unter dem Vorsitz eines Ammannes, *mášαl*. Für die Kriminalrechtspflege gehörte Schleins zu Untervaltasna, welches neben Samnaun und Remüs noch Schuls und Sent umfasste. Bei der Neueinteilung des Kantons in Bezirke und Kreise (Gesetz vom 5. Juli 1850) ging das alte Niedergericht Remüs-Schleins im neuen Kreis Remüs auf. Für die Zivilrechtspflege bildet seither das ganze Unterengadin von Pontalt bis Martinsbruck (mit Einschluss von Samnaun) den Bezirk Inn.

Die Verwaltung einer räumlich so zersplitterten Gemeinde wie Schleins gestaltet sich verhältnismässig kompliziert, und die Verteilung der Ämter auf die verschiedenen Fraktionen muss genau abgewogen sein, um allfällige Rivalitäten auszuschliessen.

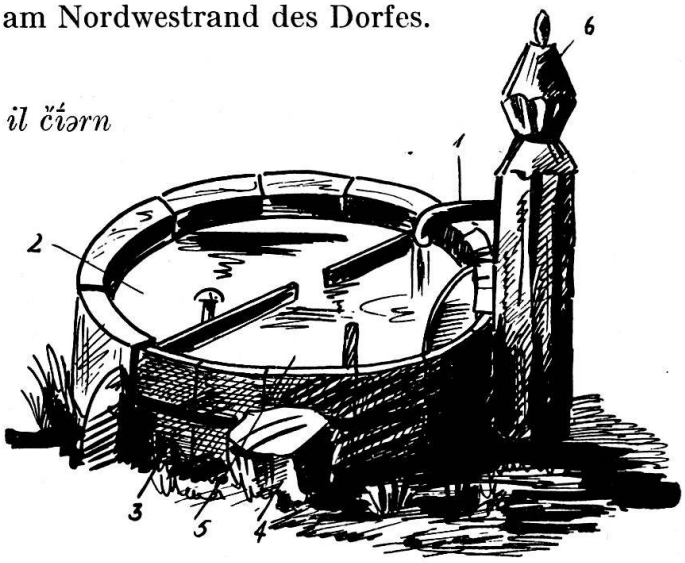
Der Gemeindevorstand umfasst nicht weniger als 16 Mitglieder. Den Anteil der Fraktionen an der Gemeindeverwaltung regelt Artikel 8 der Gemeindestatuten, der bestimmt, dass von den sieben Mitgliedern des Vorstandsausschusses, *lα ǧúntα dαl kussáł komünấl*,

vier in Schleins-Dorf, zwei in Strada und eines in Martina wohnen müssen. Der Gemeindepräsident, *al kápo*, muss immer seinen Wohnsitz in Schleins-Dorf haben. Der Vorsteher einer Fraktion heisst der Chef, *al šéf*.

In diesem Zusammenhang wäre wohl ein Wort zu sagen über die frühere Einteilung des Dorfes in *tę́rtsas*. Leider ist diese ursprüngliche Aufteilung des Dorfes verloren gegangen. Es konnte nur mehr der Name *tę́rtsa* für Dorfteil sowie *tęrtsál* für den Vorsteher eines solchen Dorfteiles belegt werden. Zur Zeit, wo unsere Gemeinde noch über drei vollbestossene Kuhalpen verfügte, wurden diese zur Nutzung nach einem bestimmten Turnus unter die einzelnen Dorfteile verteilt.

Neben den *tę́rtsas* war unser Dorf früher auch nach den sogenannten Brunnenkorporationen aufgeteilt, *las kǫrpǫratsyúns da búł*[1]. In Schleins-Dorf bestanden nicht weniger als acht Brunnenkorporationen.

1. *búł da pęt vī́*, zu unterst im Dorfe, bei Porta-Nova (SW-Eingang).
2. *búł zǫ́t*, Dorfmitte beim Gasthaus Piz Mondin.
3. *búł da yátsa di męts*.
4. *búł zúra*, bei der Dorfschmiede.
5. *bułę́t*, beim Friedhof.
6. *búł da zumvī́*, bei der Plaziduskirche (cf. Abb. 1).
7. *salmagǫ́ts*, Gemeindeteil am Westrand des Dorfes ohne Brunnen.
8. *búł kúval grǫ́nt*, am Nordwestrand des Dorfes.



1 die Auslaufröhre, *il čī́ərn*
2 der Waschbrunnen mit breitem Rand, *bułˇ pićən kụn ántadalavár*
3 daubenartige Holzeinfassung, *dúvas grǫ́s^{s}as*
4 Randstein, *parakár*
5 Tränke, *búł grǫnt*
6 Brunnenstock, *ịl pǫ́št dal búł*

Abb. 1. Ein alter Schleinser Dorfbrunnen. *bułˇ da zumvī́* (bei der Dorfkirche St. Plazidus).

[1] Vgl. dazu A. Maissen, Die hölzerne Wasserleitung, in der Festschrift Jud, p. 83 ss.

Jede Brunnenkorporation wählte zwei Männer, die darauf zu achten hatten, dass in jenem Teil des Brunnens, der für das Tränken der Tiere vorbehalten war, von den Hausfrauen keine schmutzige Wäsche gewaschen wurde.

Ein Wassermann, *walę́r* genannt, war mit der Aufgabe betraut, die primitiv angelegte Wasserleitung, *ịl kụndọ́t d'ấwα*, regelmässig zu kontrollieren und wenn nötig auszubessern. Erst 1885 führte man die Wasserleitung, deren Röhren aus Föhrenholz im Dorf hergestellt wurden, ganz unterirdisch. — Das Amt des Wassermannes, der für seine oft schwierige Arbeit bei jedem Haushalt 1 *stę́rα grán* (ca. 5,5 Liter Gerste) einziehen durfte, wurde um 1880 abgeschafft. Die neue Hydrantenleitung erstellte die Gemeinde 1905.

Wirtschaftlich zeichnet sich unsere Gemeinde durch ihren grossen Wald- und Weidebesitz sowie durch ausgeprägten Getreidebau aus.

Mit 2330 ha Wald steht Schleins von den 12 Gemeinden des Bezirkes Inn an dritter Stelle nach Zernez und Remüs. So begreift man, dass früher in unserem Dorfe besondere Waldaufseher, *gwấrdαgọ́t*, bestellt wurden, und dass heute die Gemeinde zur rationellen Bewirtschaftung ihres ausgedehnten Waldbesitzes einen eidgenössisch diplomierten Forstingenieur anstellt.

Die Grundlage der Viehzucht und Milchwirtschaft bilden die prächtigen Alpen, über die unsere Gemeinde verfügt. — Die drei Gemeindealpen *tę́α zứrα*, *tę́α sọ́t*, *tę́α nọ́vα* (die obere, untere und neue Alp), umfassen laut der Alpstatistik 1888 ha produktiver Weidfläche.

Charakteristisch für Schleins ist der intensive Getreidebau. Ganz besonders gut gedeihen hier, dank der hohen Sommertemperaturen, trotz der relativ hohen Lage (die Anbaufläche reicht bis über 1600 m ü. M.) Gerste und Roggen. Diese Erkenntnis hat unsere Behörden auch während des gegenwärtigen Krieges veranlasst, die Bauern zur vollen Ausnützung der Anbaumöglichkeit anzuhalten. — Zum Vergleich nur zwei aufschlussreiche Zahlen. Im Jahre 1934 betrug die Anbaufläche (Gerste, Roggen, Hafer, Kartoffeln und Gemüse) 3729 Aren. Im Jahre 1942 war sie beinahe verdoppelt. Das offene Ackerland wurde mit 6587 Aren angegeben. Für Bergverhältnisse sicherlich eine ausserordentliche Leistung. — Genauere Daten über die Verteilung der Anbaufläche findet man im Anbaukapitel (V, 2).

II. Das Bauernhaus[1]

1. Allgemeines.

Wir treffen in Schleins keine älteren Häuser an. Allen Einfällen Österreichs ausgesetzt, hatte unser Dorf, wie das ganze Tal, im 15. und 16. Jahrhundert unter häufigen Brandschatzungen schwer zu leiden. Hennenkrieg (1475), Schwabenkrieg (1499), Baldirons Züge (1621/1622) und die Einfälle der Franzosen (1799/1800) gingen auch an Schleins nicht spurlos vorbei. Zudem wurde Schleins öfters das Opfer grosser Brandkatastrophen. 1531 äscherte ein Brand 30 Häuser ein, im Jahre 1760 sollen über 150 Häuser abgebrannt sein, 1818 waren es 8 Häuser in Somvih, wobei die Pfarrkirche St. Johann verschont blieb. Am 6. März 1856 wurde das ganze Dorf ein Raub der verheerenden Flammen. Innert drei Stunden waren 103 Häuser mit ebensoviel Scheunen, das Schul- und Pfarrhaus sowie die grosse Kirche mit Turm und Glocken zugrunde gegangen. Nur sieben Häuser blieben verschont.

Dies alles hinderte nicht, dass die der Jahrzahl nach verhältnismässig jungen Bauten den älteren Typus des sogenannten Engadiner Hauses in den Grundformen bewahrt haben.

Grosse, massive Steinbauten, die Wohnhaus und Scheune unter demselben Dache vereinigen, gruppieren sich längs der überaus steilen, *pαrvī* genannten Dorfstrasse und einiger enganliegender Nebengässchen. Die breiten Fassaden mit den wenig symmetrisch verteilten kleinen Fenstern, *fαnę́ǰtrα*, *fnę́ǰtrα*, machen eher einen schwerfälligen Eindruck. Die einzige Gliederung in diese Masse bringt hie und da ein unvermittelt aus der Mauer hervortretender Erker, *bαlkúη tǫ́rt*, dessen Verdachung und Unterbau aus Stein sind. Soweit das Fenster reicht, ist der Erker aus Holz gebaut.

Charakteristisch für das Engadinerhaus ist das doppelflügelige Haustor, *lα pǫ́rtα*, mit Rundbogen aus Stein. Seine beiden Flügel stehen offen, wenn der Bauer etwa mit der schwerbeladenen Heuschleife, *ęl trαłún*, in die Scheune fährt. Sonst öffnet sich nur eine kleine, zweiteilige Türe, *pǫrtę́l zū́rα*, *pǫrtę́l sǫ́t*. Die hölzernen Teile des Portals sind sehr massiv. Die alten, schönen Türklopfer, *píčα pǫ́rtα*, sind im Verschwinden begriffen. Über dem Türbogen sind anderwärts am Engadinerhaus Jahreszahlen, Familienwappen und Hauszeichen aufgemalt oder in Stein gehauen. Davon finden

---

[1] Cf. zu diesem Kapitel: J. Hunziker, Das Schweizerhaus, III, 1905; Jaberg und Jud, AIS, 5, 857 ss. und 6, 1165 ss.

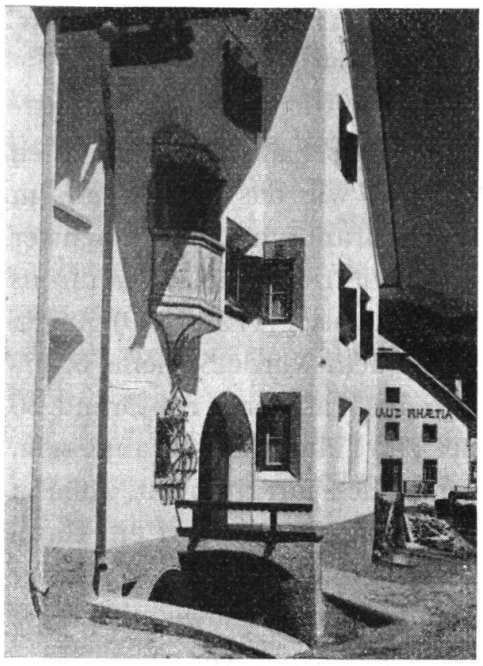


Abb. 2. Altes Bauernhaus aus Martina.

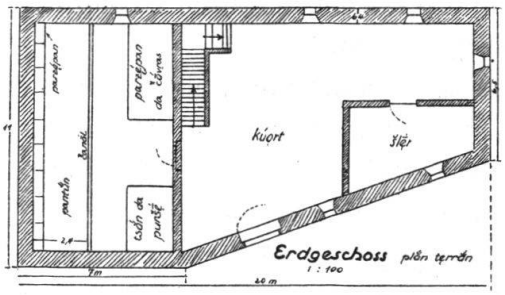


Abb. 3.

sich in Schleins fast keine Überreste. (Die Hauszeichen sind weiter unten, II, 6 mitgeteilt.)

Neben diesem Portal führt eine Rampe ins Kellergeschoss, *lα kúǫrt*. Sehr oft findet sich dieses einfacher gebaute Tor an der Seite des Hauses angebracht, d. h. auf der Traufseite (cf. Abb. 2).

2. Das Erdgeschoss mit Stall.

Der grosse untere Hausflur, *lα kúǫrt*, hat dem ganzen Erdgeschoss seinen Namen gegeben; neben *plán tęr'án* hört man auch *lα kúǫrt* und *yu sum čá*. Der Grundriss des Erdgeschosses ist aus Abb. 3 ersichtlich.

In den eigentlichen Flur, *lα kúǫrt*[1], gelangt man von aussen durch ein grösseres Tor, *l'üš kúǫrt*, das meistens auf der Traufseite gelegen ist. Aus dem oberen Flur führt eine steinerne oder hölzerne Treppe, *lα ščálα*, ab und zu mit einer Lehne, *lα špǭndα*, versehen, nach unten in die *kúǫrt*. Vorne befindet sich der Keller, *šlę́r*, der zur Aufbewahrung von Kartoffeln, *mαlintę́rα*, Milch, *lát*, Käse, *čižǭl*, und Getränken, *bαvrǫ́ndαs*[2], dient, auf der Gegenseite ein Raum für Viehstreue, *αl štarnúm*, und hinten, durch eine Türe abgeson-

---

[1] Vgl. das Kinderrätsel: *plü kúǫrt či 's fá, i pú lúŋk čí váyn* 'Je kürzer man's macht, desto länger wird's?': *lα kúǫrt*. *kúǫrt* bedeutet eben 'kurz' und 'Erdgeschoß'.

[2] Für die verschiedenen Arten von Fässern notierten wir folgende Benennungen: *kαratę́l*, Weinfass, enthält ca. 30–50 l; *lα trinčę́t'α*, „*bućinę́t rαdǫ́nt*", rundes Fässchen, das früher der Fuhrmann auf der Fahrt ins Veltlin mit sich führte zum persönlichen Gebrauch, 10–15 l; *bαríl*, das Lägel; *bućín*, Fass von 100–200 l; *bǫ́t*, Fass von 500–600 l; *pǫ́ntsαl*, kleineres Fass, Mass nicht näher bestimmt.

dert, der Stall. Je nach Umständen und Bedürfnissen ist neben der Treppe ein weiterer Keller, *šlę̄r sọt tę̄rα*, ausgespart.

Der Stall, l'ùū, soll hier kurz beschrieben werden.

Auf einer Seite des Stalles, in unserem Falle der Stalltüre gegenüber, liegt der Viehstand, *ịl pαntún*, mit den Krippen, *parzę́pαn*. Oberhalb der Krippe war früher ein gitterartiges Gestell, die sogenannte „Heuraufe", *lα štαrlę̄rα*, an die sich unser Gewährsmann noch erinnern kann. Durch Zwischenwände, *trαpā́rts* (*trαpαrtī́r*, *trαpαrtę̄šα*), von einer Länge von ungefähr 50/60 cm wird der Viehstand in eine Anzahl Unterabteilungen für je ein oder zwei Haupt zerlegt. An der Krippe werden die Längsbalken, an denen die Ketten befestigt sind, besonders bezeichnet: *ịl láñ dα čαdā́ynαs*, *ịl čαdαnę̄́r* (*čαdaynę̄́r*), *ịl čαvαtsā́l*. Hinter dem Viehstand läuft die Jaucherinne, *lα čαnā́l*. Mitten durch den Stall zieht sich ein mit Brettern belegter, 1 m breiter Gang, *ịl gáη*. Der Verschlag für die Schweine, *ịl tsánⁿ*, *ịl ćọ́k*, ist meist in einer Ecke des Stalles und besteht aus zwei Bretterwänden, die in halber Stallhöhe ragen, und mehreren Pfosten. Als Schweinefuttertrog diente früher ein ausgehöhlter Baumstamm, *ịl bū́ł dα puršę̄́s*. Jetzt ist auch dieser aus Brettern gefügt. *ū́n ćọ́k* bedeutet auch einen den Ferkeln im Schweineverschlag angewiesenen, etwas erhöhten, viereckigen Platz[1]. Weitere Verschläge auf der gleichen Stallseite sind den Schafen angewiesen. Niedriger gebaute Krippen dienen den Ziegen. Die Ketten, *lα čαdā́ynαs*, sind entweder mit einem eisernen Keil, *ịl kúọñ*, am Futtertrog festgemacht oder mit einem Querhaken, *ịl trαvαsę̄́r*, durch ein Loch des Kettenbalkens, *ịl láñ dα pαrzę́pαn*, gezogen. Statt des eisernen Hakens im letzten Ring der Kette kann auch ein kleiner, viereckiger Holzpflock, *blọ́k dálα čαdā́ynα*, treten.

Die Stalldecke, *lα pαláηkα*, wird von mächtigen Querbalken, *ịls frū́šs*, getragen. An der Decke sind mit Nägeln die Schwanzaufbindeschnüre für die Kühe und Rinder, *kọ̄́rdαs dα kū́αs*, ~ *dα váčαs*, befestigt.

Der mit Brettern eingefasste Raum, wo vom Heuboden her der Heuvorrat morgens und abends herabgestossen wird, heisst *lα faynę̄́rα*.

(Zu diesem Kapitel vgl. Karten 1169 und 1176 VI, 1 des AIS.)

---

[1] *ün pọ̄́vαr ćọ́k*, in übertragenem Sinn bedeutet es eine armselige, kleine Stube.

3. Erstes Stockwerk. (Vgl. Abb. 4.)

a) Der Hausflur, *il pĭərtan.*

Durch das grosse Portal gelangt man in den geräumigen Hausflur, *il pĭərtan.* Von aussen gesehen zeigen die meisten Bauernhäuser unseres Dorfes wenig Sinn für Symmetrie, innen sind sie aber auf das solideste und bequemste eingerichtet. Unser Bauernhaus birgt als „Einheitshaus" Wohn-, Vorrats-, Werkraum und Stall unter einem Dache. Übersichtlich ist der Betrieb und mühelos der Weg zum Stalle auch bei Nacht und Schnee. Der Hausflur, in welchem allerlei landwirtschaftliche Geräte aufbewahrt werden und wo zuweilen auch der Holzschopf, *al lŏ da láña, la ćuφa,* liegt, ist der zentrale Raum des Hauses.

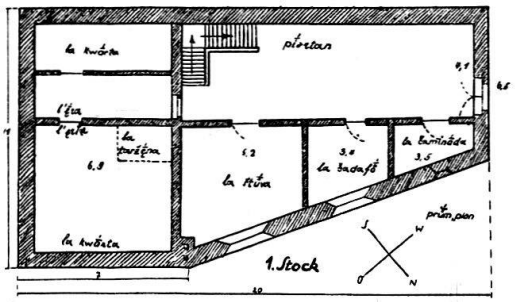


Abb. 4.

Rechts oder links von der Haustüre liegen in einer Reihe die Stube, *la štŭva,* die Küche, *la čà da fŏ,* und die Vorratskammer, *la čaminăda.* Hinten führt eine Treppe abwärts zum Stall, zum unteren Vorraum, *la kúǫrt,* und eine andere aufwärts zum zweiten Stock, *sǫgúǫnt plán,* mitten durch aber geht ein ansteigender Zugang, *la púnt,* zum Scheunentor. *la pǭrta* bezeichnet das grosse Portal, das in den Hausflur führt; alle anderen Zugänge, auch zum unteren Vorraum, heissen *ŭš;* man sagt also *ŭš kúǫrt, ŭš štŭva, ŭš d'wĭ,* für unteres Haustor, Stubentüre, Stalltüre usw. An letztere knüpft sich die mit Witz geladene Redewendung: *tŭ ęš nát sül ŭš d'wĭ; ši tü krudę̄vas inăynt, fŭssas ŭn da kwátęr* (dt. 'Du bist auf der Stalltüre geboren; und wärest du nach innen gefallen, so würde man dich zu den Vierbeinigen rechnen')[1].

Aus der Terminologie der Türe seien erwähnt:
der Türpfosten, *l'üšadŭra*; schwdt. Drehdorn, *il čálčan*; das Ge-

[1] Im Oberhalbstein lautet diese Redewendung: *bǫć žę̄va sę pál^l^a dǫn^n^a: tę īšt nasīda sęł íš d'wĭł. ši tę krudăvas anăynt, ši dàvas ęn bǭf, ḳún dăr anǭr, šiš rivăda trăntər la łǫkt.* Die Frau gab ihrem Manne, der den Übernamen Widder (*bǫć*) trug, prompt zur Antwort: *tę išt nasĭa ăynt íł ṣǫn^n^ dál^l^as nŭrṣas.* Dt. 'Widder' sagte zu seiner Frau: Du bist auf der Stalltüre geboren; wärest du nach innen gefallen, wäre aus dir ein Ochse geworden'. Die Frau: 'Du bist im Schafstall geboren'.

täfel, *flǫ́drα dα tấblαs*; Angelband, Beschlag, *špángwα*; der Falz, *fálts*; die Türangel (der am Türpfosten befestigte Zapfen), *il pǫ́lć*; eiserner Drehstift, der früher auf einem ausgehöhlten Stein ruhte, *štákla dα fíər*; Vertiefung, worin die Spitze des Drehstiftes ruhte, schwdt. 'Pfanne', *čαtsę́tα*; das Schloss, *lα sęrαdűrα*; der Riegel, *ił ríəl*; die Klinke, *lα mαnńłα*, *ił mǫ́nč dál'α sαradűrα*, *lα šnǫ́lα*; der Handgriff in der Mitte der Türe, *αl pǫ́m dαl úš*; der Türklopfer, *ił píčα pǫ́rtα* (vgl. auch AIS V, 1, 879 ff.)

Im Massstab von 1 : 100 geben wir in Abb. 4 den Grundriss des ersten Stockwerkes, *prűm plán*, eines älteren Schleinserhauses (von Haus Nr. 72) wieder. Der Grundriss bildet in der Regel ein Rechteck. Die Lage des Hauses an der Dorfstrasse scheint das Einhalten des rechteckigen Grundrisses verunmöglicht zu haben. So musste auch die gewohnte Reihenfolge der einzelnen Räume durchbrochen werden und statt Stube — Küche — Vorratskammer haben wir links beim Eingang den Vorratsraum. Die Stube musste, um für sie mehr Platz zu gewinnen, nach hinten verlegt werden.

b) Die Scheune, *αl tαbláy*.

Mitten durch die Scheune zieht sich die Tenne, *l'ę́rα*. Sie liegt mit ihrem Niveau 1 ½–2 m höher als der übrige Scheunenraum (ausnahmsweise auch nur 30–50 cm, je nach Lage und Bauart des Hauses). Zu beiden Seiten der Tenne laufen sogenannte Randhölzer, *αríłs*, *ęríłs*, von ungefähr 70–80 cm Höhe. Beim Dreschen halten diese Randhölzer das Getreide zusammen. Die Räume zu beiden Seiten der Tenne, wo das Heu aufgeschichtet wird, heissen *lαs kwártαs*. Ein 25–30 cm dicker Balken, *ił láñ sǫt ę́rα*, der die Tenne stützt, zerlegt den ganzen Heuboden in vier gleich grosse Räume, *lαs kwártαs*. Auf dem *láñ sǫ́t ę́rα* stützen sich zwei weitere Balken links und rechts der Randhölzer. Diese zwei Balken tragen die Tennreite. Mit *lα tαržę́nnα* bezeichnet man einen quadratischen Raum in einer Ecke des Heubodens, der von Heu frei bleibt. Eine Bretterwand dient zum Absperren. Hier versorgt man die Kornputzmühle, *il mułín*.

Eine einzige Scheune zeigt das Hervortreten der Tenne über die Frontflucht hinaus. Der vorspringende Teil ist mit einem Dach überspannt. Es werden hier allerlei Geräte versorgt. Man gibt für den vorspringenden Teil zwei Benennungen, *lα bábğα*, *lα bárğα*. Eine solche, dem Heuboden vorgebaute Laube kommt auch sonst im Engadin vor. Die Scheunenmauern werden auf beiden Seiten und, wenn keine Laube vorhanden ist, auch hinten von grossen,

rundbogig überwölbten Öffnungen, *pǫrtę́ls*, durchbrochen, die mit den zierlich geschnitzten Brettern der Luft freien Zutritt gewähren.

Der Heustock heisst *ịl ćǫk fáyn*, *ịl tǫk fáyn*. In der Scheunendiele unter der Tenne ist eine Öffnung angebracht, *lα fǫ́rα dal faynę́r*, *lα fǫ́rα dál'α faynę́rα*, wo man das Heu in den Stall hinunterstösst. Der im Stall befindliche Bretterverschlag zum Auffangen des Heues heisst *lα faynę́rα*, *il faynę́r*. (*lα faynę́rα* bezeichnet sonst 'eine reiche Heuernte'.)

Über der Tenne liegt mit blossen Brettern gedeckt die sogenannte Tennreite, *lα čαrpáyntα*, wo man Gerste und Grummet aufbewahrt. Die Gerste hier aufschichten heisst man *čαrpαntár sü*.

Die Tennreite steht auf dem gleichen Niveau mit den ob der Stube und der Küche befindlichen Wohn- und Schlafräumen. Eine Bretterwand, *ünα pαrā́yt dαt ássαs*, trennt den Kornboden (oder Tennreite) vom Dachraum im zweiten Stock, *ịl pαlαnćíñ*[1].

Bisweilen liegt über dem Kornboden eine weitere Bühne, *ịl puntíñ*. Man braucht zwar hie und da '*il puntíñ*' auch in der Bedeutung von '*lα čαrpā́yntα*'. Andere Gewährsleute bezeichnen mit *puntíñ* die zwischen den Schlafkammern und dem Dachboden befindliche Rumpelkammer, wo allerlei Hausgerümpel, *lα rüdzğα*, *lα šę́rα*, liegt. Mehrere Sujets gaben für Rumpelkammer die Bezeichnung *ćę́l dα láñα*.

Kleine Fenster, *ḳúkęr*, erleuchten nur spärlich die Tennreite.

c) Die Wohnstube, *lα štū́vα*.

Die Stube, *lα štū́vα*, immer sehr heimelig eingerichtet, ist der Raum, wo am Abend die ganze Familie sich zusammenfindet. Auch in Schleins war bis vor 25–30 Jahren die schöne Sitte der „Lichtstubeten" lebendig. An den langen Winterabenden kamen mehrere befreundete Familien in einer Stube zusammen. So sparte man Licht und Holz. Die Frauen oblagen dem Spinnen, *filę́vαn*, die Männer besprachen wohl miteinander die Dorfpolitik. Eine Talglampe erhellte spärlich den Raum und gab ihm eine besonders intime Note. Diese Sitte, die heute ganz abhanden gekommen ist, nannte man *ñī́r α pláts*.

Zur Beleuchtung, wie sie früher in Gebrauch war, vergleiche man die beigefügten Skizzen von Talglampen. Sie weisen verschiedene Formen auf, je nachdem sie zum Aufhängen an die Zimmerdecke oder

---

[1] Hat ein Haus ausnahmsweise drei vollausgebaute Stockwerke, so heisst der erste Gang über dem Hausflur *pαlαnćíñ zǫ́t*, der zweite *pαlαnćíñ zū́rα*.

zum Aufstellen auf den Tisch berechnet sind. Die gleiche Sache trägt verschiedene Namen, *łům dα sấyf*, *lαntęrnα dα sấyf*, *lα lücę́rnα*. Der Aufsatz heisst *bαštún*, der Talgbehälter *dępǫ́zit pαr sấyf*. Das Licht wurde immer von ausgekochtem Nierenfett, *ęl sấyf*, genährt. Typus Abb. 5 und Abb. 6 dienten in der Wohnstube, Typus Abb. 7 wurde bis 1900 für Stube und Stall verwendet. Die Laterne war schon vor dem Aufkommen der Petrolbeleuchtung in Gebrauch. Man stellte vielfach den Fuss der Talglampe (Typus Abb. 7) in das Gehäuse der Laterne, *lücę́rnα*, *lαntę́rnα*. In Schleins kam das Petrol 1878–80 auf und brachte die Talgbeleuchtung zum Verschwinden. Vor 1880 verwendete man neben dem Talglicht auch eine Art Brennöl, *nęolín* genannt.

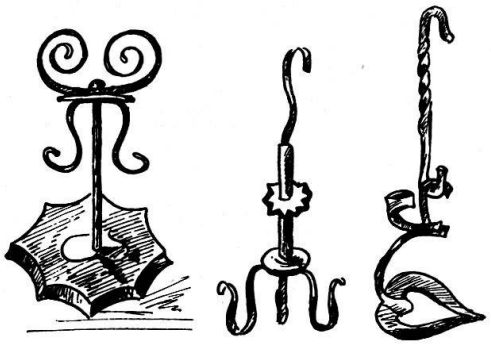


Abb. 5. Abb. 6. Abb. 7.

Werfen wir einen Blick in die Inneneinrichtung einer Bauernstube. Hinter der Türe befindet sich der Ofen, *lα píñα*, aus Backsteinen gemauert und mit einem hölzernen Gestell, *il pǫ́št píñα*, eingefasst. Das Holzgestell dient als Kantenschutz des Ofens. An der Seite oder vorne in der Mauerung ist eine Vertiefung angebracht, *lα fǫ́rα t' píñα*, um im Winter den Kaffee warm zu halten.

Ein rechteckig aufgehängtes Tuch, *ęl túǫrnα píñα*, umschliesst nach Art eines Vorhanges den Raum zwischen Ofen und Zimmerdecke, *ęl cę́l štűvα*, *ęl cę́l zűrα*, der den Kindern gestattet, sich ungesehen umzukleiden, auch wenn fremde Leute in der Stube sind. Der Ofen wird von einer Bank, *baŋkę́t*, und einem Lotterbett, *lα kúćα*, umrahmt. Vorne kann dieses Bett durch ein Ausziehbrett, *l'ántα*, verlängert werden. Unten sind einige Schubladen, *trǫ́klαs*, angebracht; ein Kissen, *ęl plümáć kúćα*, darf auch nie fehlen.

Zwischen Wand und Ofen bleibt immer ein kleiner Zwischenraum frei für eine Stiege, die nach oben führt; ein Gatter, *lα yę́nα*, schliesst diesen Raum ab. Die Treppe führt zur Falltüre, *lα fállα*, die den Zugang zur Schlafkammer, *lα čǫ́mbrα*, bildet. An Stelle des alten Lotterbettes, *lα kúćα*, ist heute vielfach das Kanapee, *ęl kαnαpę́*, getreten.

Sehr typisch ist der hier skizzierte (cf. Abb. 8) grosse Wandschrank, *lα ščáfα dα štűvα*. Man findet ihn in jedem Bauernhaus; nicht selten ist er durch eingelegte Holzarbeit, *intárzyαs*, reich verziert. Die Teile dieses Wandschrankes haben folgende Benennungen:

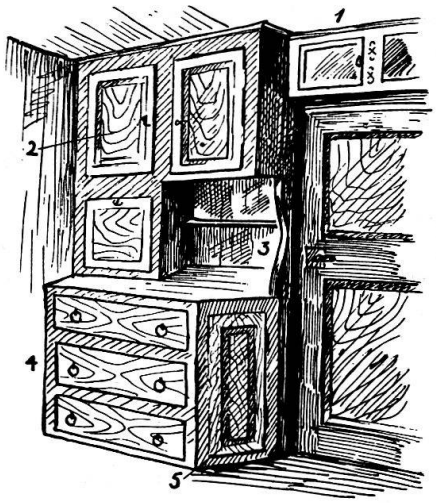


Abb. 8.

1. *vàydęrínas*, kleine, mit Glastüren versehene Schaukästen ob der Stubentüre; 2. *ščáfas*, zwei Kasten, an die Zimmerdecke anschliessend; 3. *plán ščáfa*, Stellbrett. Hier stellte man früher eine Wasserkanne, *ịl krí dáll 'áwa*, auf; 4. *tróklas gróndas*, drei Schubladen, *tróklа zűra*, *tróklа sọ́t*, *trọklа di mẹ́ts*. Sie dienen zum Aufbewahren der Wäsche; 5. *ščáfa sọtáynt*, unterer Kasten.

Der Tisch, *la máyza*, mit einer Tischdecke versehen, *la twáła*, war früher meistens aus Nussbaumholz, *nužę́r*, geschnitzt und mit Schubladen ausgestattet, *čáyšta t' máyza*.

Die herkömmlichen Stühle ohne Lehne heissen *las čadrías*, die neueren mit Lehne, *la špọ́nda*, ausgestatteten Stühle nennt man *zọ́pčas*, Fussschemel, *zọpčę́tta*, dafür ist auch *ščabę́* bekannt, aber weniger gebräuchlich.

In neuerer Zeit kam die Kommode auf, *la kumọ́da*. Die Fenster, *la fnę́štra*, *la fanę́štra*, mit je vier oder sechs Glastafeln, *las láštras*, sind in der Stube niedrig und schmal, nach aussen erweitern sich die Fensteröffnungen, sodass mehr Licht in die Stube hineinkommt. Fensterläden, *išöls*, sind nicht überall zu finden. Für Fenstergesimse gibt man drei Benennungen: *ịl balkún*, *la balkunáda*, *la karűna*.

Dass die Stube des Engadinerhauses ursprünglich als Elternschlafzimmer erbaut war, zeigt die bis heute erhaltene Sitte, das Bett der Wöchnerin, *la piłọláynta*, in der Wohnstube aufzustellen; um das Bett der Wöchnerin ist ein schön ausgesticktes Leinentuch, *batlínęr davánt sü*, *kuzí*, *ọ́ra kóćən*, oder *túọrnalę́t*, gespannt, das die Mutter vor den Blicken fremder Leute verdeckt.

Ein Spiegel, *ün špę́al*, fehlt in den wenigsten Stuben. Wenn ein Toter im Hause zu beklagen ist, so wird der Spiegel während der Trauerzeit schwarz verhängt. Den Spiegel in diesem Sinne zudecken heisst *kuvęrnár*. Das schwarze Tuch bleibt noch längere Zeit nach dem Begräbnis.

Neben dem Ofen an der Seitenwand ist eine verschliessbare Öffnung, *la fanáyštra dál'a špíza*. Durch dieses Fenster reicht man die Speisen aus der Küche in die Stube. Im Winter und bei festlichen Anlässen auch im Sommer isst man nämlich in der Stube, sonst wohl immer in der Küche.

d) Die Küche, *lα čàdαfọ̄.*

Sie stellt einen in Stein aufgeführten Raum mit einem Tonnengewölbe, *ịl vọ̄t dál^l^α čàdαfọ̄,* dar. Für die Decke braucht man auch folgende Benennungen: *ćẹ̄l zū́rα, plαfọ́ŋ* (Ausdruck der Zimmerleute).

Über die Art, wie man früher eine Decke herstellte, wusste unser Sujet folgende Angaben zu machen: Dünne Holzlatten, *pαssíñs dα láñ, kαntinẹ̄lαs,* wurden eng aneinander gefügt. Darauf wurde Mörtel, *lα mọ̄ltα,* mit Stroh, *ịl štrọ́m,* vermischt, aufgetragen. Den Mauerverputz auftragen heisst man *αmbütàr sū́.* Später kam ein Drahtgeflecht hinzu, *ịl ğátər dα fíl dα fī́ər.* Heute ersetzen kleine Eisenstangen, *trāmαs dα fī́ər,* die früher üblichen Holzlatten. Ältere Leute erinnern sich noch, dass das Feuer mitten in der Küche angefacht wurde. Feuergefährlich war das nicht, weil der Fussboden der Küche, *lα salαžādα, l'αntsulādα,* in der Regel gepflastert war. Offenbar verwendete man bei dieser Gelegenheit den Dreifuss, *ịl trαpẹ́ts,* und stellte das Kochgeschirr darauf.

In einer Ecke der Küche befindet sich der Kochherd, *lα plátα dα fọ̄.* Dieser ist für gewöhnlich gemauert und mit einer Eisenplatte versehen, in deren Löcher, *ịls furnẹ̄ls,* man die Pfannen, *ịls tẹ̄šts,* stellt.

Einzelne Gewährsleute berichten von einer primitiveren Form des Herdes. Die beiden aneinanderstossenden Mauern seien bis zur Höhe, da man die Kochtöpfe haben wollte, durch kleine Mauerauf-sätze verstärkt worden. Quer von Mauer zu Mauer hätte man zwei eiserne Stangen befestigt, die dem Kochtopf als Unterlage dienten.

In einem älteren Hause fanden wir noch einen Herd ohne die moderne Eisenplatte. In ungefähr 80–90 cm Höhe sind die zwei Öffnungen zum Anfeuern, *lαs fọ̄rαs dál^l^α plátt α.* An der Herdkette, *ịl plümāł* (bei der jüngeren Generation ist dieses Wort kaum mehr lebendig, sie greift zu Umschreibungen, *čαdāynα dál^l^α čαldẹ́rα*), hing noch der kupferne Kochkessel, *lα čαldẹ́rα,* der jetzt nur mehr zum Kartoffelkochen Verwendung findet.

Man trifft auch moderne Öfen mit Wasserschiff an. Mit der Sache selbst wurden auch einzelne deutsche Benennungen übernommen, wie z. B. *ịl šíf^f^,* für Wasserschiff.

In älteren Häusern liegt der Kamin, *ịl čαmī́n,* an der dem Herd entgegengesetzten Seite der Küche. Der Rauch, *íl fū́m,* soll erst entweichen, nachdem er die an Stangen hängenden Speckseiten umspült hat. Dem modernen Eisenherd entspricht ein Eisenrohr zum Auffangen des Rauches.

Von der Küche aus geht der Backofen, *íl fúọrn,* dessen Kuppel vielfach über die Hausfront hinausragt und mittelst hölzerner Balken

gestützt werden muss. Wo der Backofen zu einem Teil in die Küche hineinragt, bleibt hier wenig Platz für den Esstisch, und die Familie isst in einem solchen Falle in der Stube.

Früher war eine Vorrichtung zur Ableitung des Wassers aus der Küche unbekannt. Vor ungefähr 30 Jahren hat die Gemeinde in dieser Hinsicht, wenigstens für die an der Gemeindestrasse liegenden Häuser, gesetzliche Bestimmungen erlassen. Seither ist in der Mauer ein Loch angebracht, durch welches das Wasser abfliessen kann. Innen nimmt eine kleine hölzerne Einfassung das Abwasser auf. In vielen Häusern, vorab in jenen, die abseits der Dorfstrasse liegen, kommt die Gosse, *l'áwarǫ́l*, nicht vor.

Nun folgen einige Angaben über das Küchengeschirr. Der Pfannenknecht, *il farniklę́t* (Abb. 9), war früher unentbehrlich, weil man die Speisen direkt aus der Pfanne ass. Man stellte die Pfanne, *al tę́št*, mit dem Pfannenknecht auf den Tisch. Die dreibeinige Pfanne *ił tę́št kun pę́s*[s] (Abb. 10), steht heute noch in Gebrauch, um die Butter zu sieden, *pęr kulár ił páynč*, wobei die Grieben, *las vę́tas*, obenaufschwimmen. *ił tę́št* bezeichnet heute überhaupt die Bratpfanne mit Stiel. *tę́št čavǫ́l da rǫ́m* ist ein kupferner Kochkessel mit vertieftem Boden, oben ausgeweitet, mit einem Henkel (vgl. AIS Karte 956, Typus 1). *l'áfna da brúnts* ist ein Schmortopf für die Zubereitung der Suppe, *áfna da rǫ́m sáyntsa pę́* ist ein kupferner Schmortopf ohne Fuss. *la čaldę́ra* ist der grosse kupferne Kochkessel. *la vę́č* war früher eine Art Kochtopf, 20–25 cm breit und 10–15 cm hoch. *al túrtę́r* ist eine runde, niedrige Blechform, ein sogenanntes Wähenblech. In dieser Backform werden z. B. die beliebten Butterbiskuits, *ił biškutíns* (cf. II, 7 b λ), gebacken. *šyratadúǫyra*, Reibeisen; *mułín da kafę́*, Kaffeemühle; *rávęl da činǫ́las*, Rollholz zum Auswalzen des Teiges; *panę́ra*, Wirkbrett, worauf die Hausfrau den Teig auswalt (cf. Abb. 18); *fár ǫ́ra činǫ́las*, auswalzen; *plánas da čižǫ́l*, Käsereiber; *plánas par mitsár yu la čárn*, Fleischhackbrett; *kurtę́ tǫ́rt*, Wiegenmesser; *pę́rčas da lát milč*, Schaumschläger aus Lärchenholz; *catsę́t*, kleiner Schöpflöffel; *čats fǫrá*, Schaumkelle, Passiersieb; *palǫ́ta da láñ, da fíər, da rǫ́m, da latúη*, Polentarührholz, Kelle aus Eisen, Kupfer, Mes-

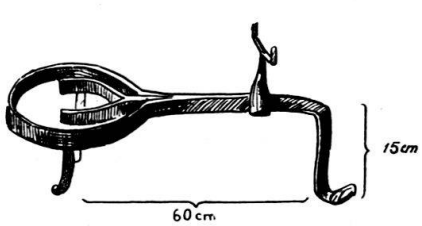


Abb. 9.

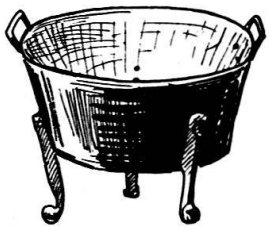


Abb. 10.

sing; *čáts dαd wács*, Eierröhrli-Passiersieb; *čáts dαd áwα*, Wasserschöpfer; *kúl dα láñ*, Seihtrichter aus Holz zum Seihen der Milch; *kuvalę́t*, kleiner Holzeimer zum Melken der Ziegen; *kuvát dál^l^αs lαvαdűrαs*, Eimer für das Abwaschwasser; *sadę́lα dál^l'^ áwα*, Wassereimer. Abb. 11 zeigt eine Schleinser Bäuerin in alter Arbeitstracht mit zwei Wassereimern. *sαlę́rα*, Salzbüchse aus Holz; *krűα d'áwα*, Wasserkanne aus Terrakotta, früher in der Stube unentbehrlich; man füllte sie mit Wasser und stellte sie auf das Büfett in der Stube. Wer gerade Durst verspürte, konnte daraus nach Belieben trinken. Heute noch auf dem Felde bei der Arbeit verwendet. *gǫ́mα dα kαfę́*, Milch- oder Kaffeekanne, mit Ausgussrohr, *lićúη*, und Deckel, *vírčəl*; *čę́klα dα lát*, Milchkrug; *tsę́n*, Gefäss aus Zinn zum Tragen von Wasser (veraltet); *kǫ́pα dα žǫ́p^p^α*, Suppenschüssel; *plαtęñαs pę́r kǫžər pán in píñα*, eine Art Schieber; man verwendet sie häufig im Winter, wenn Brot im Ofen gebacken werden soll. Auf diese Art bäckt man höchstens 4–5 Brote auf einmal. *plát dα čárn*, Fleischtopf; *tátsαs dα láñ*, hölzerne Näpfe mit zwei Ohren, *urátαs*; *tátsαs dα tę́r^r^α kǫ́ttα*, irdene Näpfe; *kupálαs*, Schüssel, Schale, Napf; *pláts*, Teller; *pláts tsiñ*, früher zinnerne Teller zum Trinken der Suppe; *tαlíər dα žóp^p^α*, irdenes Suppenbecken; *ił ždún*, Löffel, früher aus Holz; *lα furčę́ttα*, Gabel mit Holzgriff, *kył mǫ́nc dα lañ*; *fúǫrčα*, Fleischgabel; *žrαntár lα vαšę́lα*, *lα pǫs^s^ádα* (speziell das Tischgeschirr), das Geschirr abwaschen. Zum Aufbewahren desselben ist in die Küchenmauer ein Schrank eingebaut, *ünα vαšlę́rα*.

Abb. 11.

Abb. 12 stellt einen ganz aus Stein gemauerten Herd, *pláta dα fǫ́*, dar. Am Gewölbe der Küche, a) *αl vǫ́^u^t dα čàdαfǫ́*, sind Haken, c) *ił kröć*, und Ring, b) *αñę́*, an dem die Herdkette, d) *ił plümát*, mit dem Kochtopf e) *lα čαldę́rα*, hängt.

Abb. 12.

4. Zweites Stockwerk, *ił sęgúǫnt plán* (Abb. 13).

Der zweite Stock entspricht in seiner Einteilung dem ersten Stock. Die ganze Fläche über der Tenne und

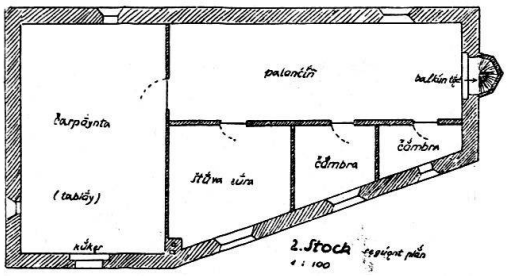


Abb. 13.

dem Heuboden wird vom sogenannten 'Kornboden' oder der 'Tennreite', *lα čαrpáyntα*, eingenommen, wo Gerste, Grummet usw. gelagert sind. Der Gang, der über dem Hausflur, *ịl pĩərtαn*, liegt, heisst *ịl pαlαnćín*.

Mittelst der aufwärts sich öffnenden Falltüre, *lα fállα*, gelangt man von der Wohnstube direkt in die obere grosse Schlafkammer, *lα štűvα zűrα*. Sie kann von unten her durch Öffnen der Falltüre im Winter bequem geheizt werden. Werfen wir einen kurzen Blick in die einfache Innenausstattung der Schlafstube. Neben dem Bett der Mutter befindet sich die Wiege, *lα čűnα*, oder ein kleines Bett für ein Kind, *ün lętíñ*. Über dem Bettgestell kam früher der Strohsack, *lα bussáčα*. Der Strohsack war mit einem Bettuch aus Leinen, *ịl bαtlínęr*, überdeckt. Die Steppdecken, *lαs kúltrαs*, waren für den Winter mit Watte ausgefüllt. Jetzt sind Federdecken, *kuvę́rtαs dα plűmαs*, das gewöhnliche. Als Bettwärmer benutzte man ehemals ein auf dem Ofen angewärmtes Brett, *ịl ščαldíñ*, *ịl ščǫldαlę́t*. Gebräuchlicher war die Sitte, das Bett, *il lę́t*, mittelst eines mit Pflaumenkernen, *αgúǫns dα brűmlαs*, angefüllten Säckchens, *ịl sękęlę́t*, zu erwärmen.

Rechts und links der Schlafkammer, *štűvα zűrα*, sind weitere Schlafzimmer, *lαs čámbrαs*. Sie weisen je nach den Umständen grösseren oder kleineren Umfang auf (vgl. Abb. 13).

Die Truhe, *lα čáyštα dα büšmáyntα*, die man vor der Schlafkammer im Gang antrifft, ist zum Aufbewahren der Kleider bestimmt.

5. Das Dach.

Das Dach, *ịl tę́t*, ruht auf dicken Baumstämmen und ist mit Blech, *lα tǫ́lα*, gedeckt. Vor dem grossen Dorfbrand von 1856 waren wohl Schindeln, *lαs ščαndę́lαs*, beim Dachdecken die Regel. Pfarrer Anton Mohr schreibt in seinem Bericht über den Brand: „Die Häuser von Schleins waren ohne Ausnahme mit Brettern oder Schindeln gedeckt, zum Teil selbst aus Holz erbaut.“ Mit Rücksicht auf die gesetzlichen Bestimmungen und wegen der für Holzbedachung sehr hohen Brandversicherungsprämien (die Gebäudeversicherung ist obligatorisch), musste das alte Holzdach den Platz räumen, und an seine Stelle trat das Blechdach. Nur wenige Scheunen sind mit Eternit bedeckt, zwei haben Ziegeldach, *tsí^αgαls*. Als einzige Erinnerung

an den einst vielbeschäftigten Dorfschindelmacher blieb uns eine sogenannte „Schnitzelbank" oder Werkbank (Abb. 14)[1]. Diese Vorrichtung war früher auch in anderen Gegenden Graubündens in Verwendung. Im Oberhalbstein nannte man sie *ił báŋk dα ćęrčəls*. In Schleins gibt man für dieses Instrument folgende Benennungen an: *báŋk dα ćęrčəls, báŋk dα tsìplǎr, báŋk dα ščαndę́łαs*.

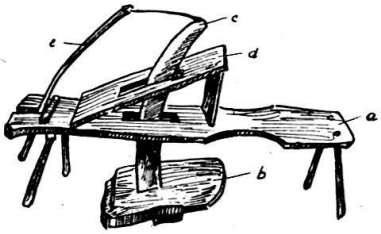


Abb. 14.

In Schleins verwendete man dieses Werkzeug als Hobelbank zur Gewinnung von Schindeln. Der Mann sitzt auf a), legt den Reifen (von Gebsen, Fässern), die Daube oder die Dachschindel auf d), schiebt mit den Füssen b) rückwärts, so dass c) nach vorne kommt und die Schindel zwischen c) und d) festgeklemmt wird. Mit dem Zugmesser, *curtę́ dα dúǫs máns*, kann nun der Schindelmacher die Schindel usw. bearbeiten. Seitdem man keine Holzdächer mehr bauen darf, ist auch die Schnitzelbank ausser Gebrauch gekommen. Grössere Schindeln heisst man *ássαs*, solche kleineren Formates *ščαndę́łαs*. Der Dachdecker *αl tǫłę́r*.

Die Terminologie des Daches (Abb. 15). (Vgl. AIS V, 1, Karten 860 ff.).

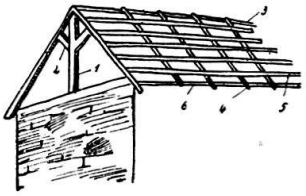


Abb. 15.

1. Das Strebenkopfholz, *p�̃tα*; 2. Das Strebeband, *bráćs*; 3. Der Firstbalken, *αl lǎyn dα kúǫlmαn, αl kũǫlmαn, αl kulmę́r*; 4. Der Dachsparren, *αssę́rčəls* ('Rafen'); 5. Die Dachlatten, *trǎmαs*; 6. Die Pfetten, *trǎmαs*; 7. Die Dachtraufe als Teil des Daches, der über die Umfassungsmauer hinausragt, *lα pę́nslα dαl tę́t*; 8. Die Dachrinne, d. h. die halbrunde Rinne am Dachrand, *lα čαnǎl, lα cαnǎl tę́t*; 9. Dachtraufe, d. h. jener Bodenstreifen, der unterhalb der Dachtraufe (= *lα pę́nslα*) liegt, *štęnšáynts, štαnǵáynts*; 10. Dachfirst, *αl kúǫlmαn*; 11. Dachstuhl, *lα tętáłα, ił kuvĩərt*; 12. Das Balkenwerk, *lα trαvαmǎyntα*.

6. Die Hauszeichen in Schleins, *lα nǫ́dα čǎzα* (Abb. 16).

Unter Hauszeichen (Hausmarke oder Brandmarke), *lα nǫ́dα čǎzα*, versteht man jenes Zeichen, womit der Hausvater früher die Gerätschaften des Hauses und des Stalles äusserlich als sein Eigentum kennzeichnete. Es war vielfach zwischen den Anfangsbuchstaben des Vor- und Geschlechtsnamens eingebrannt.

Das Hauszeichen war integraler Bestandteil des Hauses. Der Päch-

[1] Vgl. MAISSEN, Werkzeuge, p. 198, Abb. 159, Zugbank aus Sevgein.

ter führte deswegen das Hauszeichen seines Herrn. Bezog der junge Bauernsohn bei der Verheiratung das Haus seiner Schwiegereltern, so führte er von nun an deren Hauszeichen unverändert fort.

Während in anderen Gegenden Graubündens das Hauszeichen bis auf den heutigen Tag sich zu erhalten vermochte, ist es in Schleins fast in völlige Vergessenheit geraten. Wenige Bauern zeichnen noch das Losholz, *lα šǭrt dál*[l]*α láñα*, mit der Brandmarke. Die jüngeren Bauernsöhne wissen meistens nicht mehr, wozu das Hauszeichen dient.

So war es keine leichte Sache, die einzelnen Hauszeichen zu ermitteln. Häufig fanden sie sich auf alten Gebsen, oder sie waren auf den Dachpfetten eingeritzt. Soweit die Leute Bescheid wussten, wurde gefragt, was das Hauszeichen darstelle.

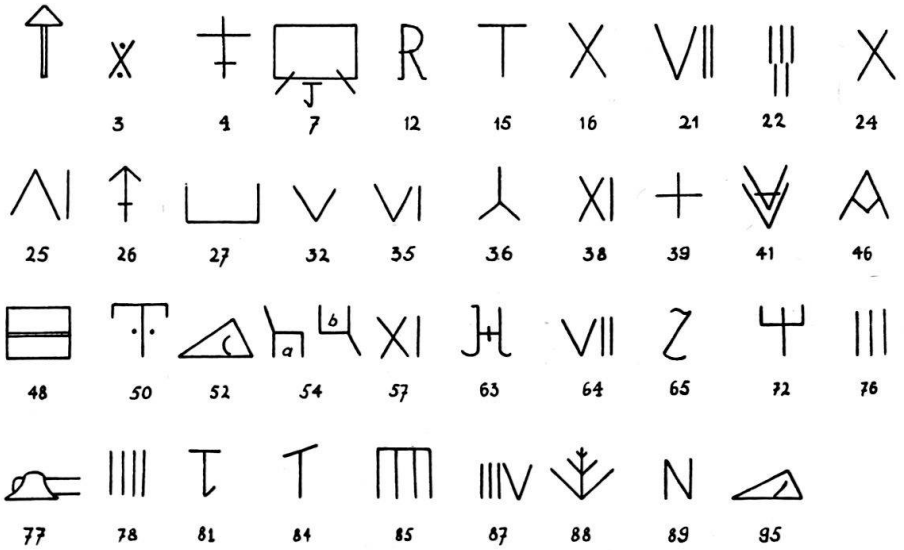


Abb. 16.

Unter dem Hauszeichen ist die Hausnummer angeführt, in der Legende was das Hauszeichen bedeutet.

Hausnummer. Was das Hauszeichen nach Aussagen der Besitzer bedeutet: (ohne Zahl) Zeichen der politischen Gemeinde Schleins *pálα kǭmblα*; 3 – – –; 4 *dűz táłs α travę̄rs ęd űn táł pęrpęndikulár*; 7 – – –; 11 *ün tę̄*; 12 *ün ę́r*; 15 *ün tę̄ gụlī́f*; 16 *ün dę̄š rọmán*; 21 – – –; 22 *tręys štríčs zűrvàrt, i dűz štríčs sǫ́t várt α męts*; 24 *űnα krűš tǭrtα*; 25 *kwátər rọmán sọtzűrα*; 26 *ánkọrα*; 27 *škwádęr*; 32 – – –; 35 *ün sę̄z rọmán*; 36 *pę̄ yαlī́nα*; 38 *ün dę̄š rọmán kun ün ī* (oder) *ün űndαš rọmán kun ün tíφəl prǭ*; 39 *űnα krűš*; 41 – – –; 46 – – –; 48 *grαtún dα sę̄αl*; 50 *tę̄ i dűz tíφəls*; 52 *ün tryáwŋəl kụ́n męts α łűm*; 54 a) *űnα sǫ́pčα*, b) *ün kű*; 57 – – –; 63 – – –; 64 *lα tsífrα rọmánα zę̄t*; 65 *ün tsę́t*; 72 *űnα tryąyntsα*; 76 *ün trę̄ys rọmán*; 77 *ünα mαnę̄rα láda*; 78 *kwátər štríčs*, (oder) *kwátər táłs*; 81 *ün tę̄ kun kűα*; 84 *ün tę̄ tǭrt*; 85 – – –; 87 *ün ćinč rọmán i trę̄ys štríčs dαvánt várt*; 88 – – –; 89 *ün ę́nn*; 95 *ün tryáwŋel kún űn táł*.

7. Die Schleinser Kochkunst.

Es ist wohl gerechtfertigt, in einem besonderen Kapitel die Hausfrau aus ihrem ureigensten Gebiete, der währschaften einheimischen Küche, sprechen zu lassen.

Zunächst einige Angaben über die Mahlzeiten, denen in Mundartform die Rezepte der wichtigsten Gerichte folgen.

a) Die Mahlzeiten.

α) Das Frühstück, *ɨl piṣáñ* (frühstücken, *piṣñár*, *ęl piṣáñα*), nimmt man im Sommer zwischen 5–6 Uhr, im Winter zwischen 7–8 Uhr ein. Es besteht in der Regel aus Milchkaffee, *kαfę́ i lát*, Konfitüre, *kọnṣę́rvα*, und Hausbrot, *pán dα čā* (*čázα*), aus Roggenmehl, *fαrínα sę́αl*, mit etwas Weizen, *furmáynt*, (ca. $^1/_5$) untermischt. Einzelne Familien nehmen statt Brot sehr häufig Polenta, *pulę́nt*(*α*) *uštrídα*, *pulę́ntα ćigrunádα*, oder Kartoffeln, *mαlintę́r' uštrídα*.

mαlintę́r' uštrídα sind ein beliebtes Gericht bei der Kartoffelernte. Zugabe von Knoblauch, *át*, von Äpfel- und Birnenschnitzen, ferner von Salz, evtl. Zwiebeln.

pulę́ntα ćigrunádα. Das Maisgriess wird in Wasser aufgekocht, bis sich der Brei von der Pfanne löst. Dann richtet man den Brei lagenweise mit fein geriebenem Käse an. Die Polenta wird am Schluss mit heisser Butter übergossen.

β) Das Mittagessen, *ɨl yαntár* (*ęl yáyntα*), nimmt man zwischen 11–12 Uhr ein. Es besteht aus Suppe, *žọp^{p}α sútᵗα* (Kässuppe), *žọp^{p}α dα fαrínα* (Mehlsuppe), oder *žọp^{p}α dα fítαdínαs* (Fadennudelsuppe), aus einer Mehlspeise oder Fleisch und Milchkaffe. Im Sommer kommt noch Gemüse aus dem eigenen Garten dazu.

γ) Das Vesperbrot, *lα mαrę́ndα* (*ęl mαrę́ndα*, *mαrẹndá^r*), nur während der Zeit der strengen Feldarbeit zwischen 3–4 Uhr. Wenige Familien halten das Vesperbrot auch im Winter ein. Es besteht aus Milchkaffee, Butter oder Käse und Konfitüre. Auf dem Felde nimmt man zum Vesperbrot immer etwas geräuchertes Fleisch, *čárn fümαntádα*, oder Speck, *ɨl lárt*.

δ) Das Abendessen, *lα ćáynα* (*ęl ćáynα*, *ćαnár*). Zwischen 5–6 Uhr. Meistens Milchkaffee, seltener Suppe. Dazu *bitsọ́kəls kun mαlintę́rα*, *ris^s ín lát* (Reisbrei), *miklúns* (vgl. unten die genauen Rezepte!).

b) Einheimische Schleinser Gerichte[1].

α) Hufeisenförmige Küchlein, *štrútsəls*.

Man nimmt in eine hölzerne oder irdene Schüssel ein Kilogramm

[1] Für die spezifisch bündnerischen Gerichte findet man genauere

Weizenmehl, rührt mit ein wenig Wasser, Presshefe, einer Prise Salz und ein wenig Mehl einen Vorteig an und lässt das Ganze an einem warmen Ort gehen. Dann bestreut man das Wirkbrett (vgl. Abb. 18) mit Mehl, nimmt den Teig darauf, wirkt zwei bis drei Eier darunter und walt das Ganze auf dem Wirkbrett zu einem 2 cm dicken Teig aus. Davon schneidet man Streifen ab, rollt sie, schneidet davon Stücke ab, formt sie hufeisenförmig und bäckt sie schwimmend in heisser Butter goldgelb. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker.

as píła ün kíl farína bẹ́la (furmáynt) as méttα áynt ind' ůna kọ́pα dα láñ ọ tẹ́rα kọ́tʲα i lůr as fá yọ́ ůna pášta kun áʷα, pręsˢhẹ́fα, ůna prẹ́zα sál, as méttα α čọ́d, as lášα lẹvár sů, as ráza, as mẹ́tʲα farína súllα panẹ́rα, lůr'as píła lα kọ́pα i az žvíd' áynt ilʲα panẹ́rα. as lášα lwár ọ́rα áynt ind' ůna čatsẹ́tα (tẹštíñ pícən) zůr ịl braščẹ́r; as mẹ́tʲα důz ọ́ tráys ọ́fs, ün tọkẹ́t páynč, as píła tọ́t i as fá sů súllα panẹ́rα. kwá dá ůna pášta súọlvα. as táła yọ́ tọkẹ́ts as fá ọ́rα lyọnǧas, táła yọ́ ẹ fā fúọrmα dα fíər čavá. lášα ñír čọ́d ịl páynč áynt ind' ün'tẹ́št dα páynč, as kọ́žα is štrútsəls áynt il páynč fin či sún brúns. as píła ọ́rα tráys lα yádα. álčs mẹ́tʲαn in tsíč tsúčər zůrα víα.

β) „Mehlschweize".

αα) „Mehlschweize" mit Kastanien, *fárnαkọ́ttα kun kaštọ́ñas.*

Kastanien werden in siedendem Wasser weichgekocht, geschält und lagenweise mit Zucker und Mehlschweize angerichtet. Falls man die Mehlschweize mit Kastanien vermischt, kann dazu weniger Zucker genommen werden.

αl prům štọnⁿlas kaštọ́ñas ñír kọ́tʲas áynt i l'áwα i pulídas. las plẹ́ćas brúnas štọnⁿ ñír tụ́tas davẹ́nt. kůrα č'as mẹ́tʲα áynt il tsúčər, váyn mašdá áynt inzẹ́mbəl ẹ́r las kaštọ́ñas i tụ́t yọ́. as mẹ́tʲα áynt dαmáyn tsúčər škọ́ l sọ́lit.

ββ) „Mehlschweize" ohne Kastanien, *farnαkọ́ttα.*

In viel heisser Butter wird ein Pfund Mehl braun geröstet. Wenn das Mehl braun ist, vermischt man es mit 250 g Zucker und lässt alles erkalten. Sehr beliebte Speise für die Feldarbeit auf den Maiensässen.

Angaben bei V. Bühler: Davos in seinem Walserdialekt. Heidelberg 1870–75. Ferner: M. Grisch in DRG 1, 392, wo die Kartoffelspeisen ausführlich beschrieben sind.

Frl. Klara Fässler, dipl. Haushaltungslehrerin, Zug, hat in verdankenswerter Weise die deutsche Fassung der vorliegenden Rezepte nach der technischen Seite hin durchgesehen und bereinigt.

αs píłα i̧l tę̄ešt dα pấynč, mę́tᵗα dαrčę̄ ấynt tę̄r blę̄r pấynč, αs lášα ñír čǭd, αs píłα ün mę́ts kíl fαrínα, αs mấyždα kùl pấynč infín či dę́sˢ brünín. lűrα αs píłα űn kwấrt kíl tsűčər fín, i̧sˢ mấyždα tántər. αz žvǭdα ấynt in tαlę̄r i αs lášα ñír frấyd. αs fấ pę̄r ír sìsˢ múnts, sil fǫnt i α lαvűr.

γ) Schmalzmus, *i̧l spę́č.*

Zubereitung ähnlich wie unter β, ββ. Man nimmt etwas weniger Mehl als vorhin angegeben und röstet es in Butter braun. Dann löscht man mit ein wenig Wasser ab. Alles wird solange auf dem Feuer gelassen, bis das Fett obenauf schwimmt. Dieses Gericht wird im Winter zubereitet und direkt aus der Pfanne, die man mit dem Pfannenknecht auf den Tisch stellt, gegessen. Das Schmalzmus kann auch mit etwas Zucker bestreut werden.

αs píłα pü pấkα fαrínα, αs lášα dαrčę̄ ñír brűn, vấyn mísˢ ấynt ün pấ ấwα αs lášα kǭžər fín či's vę́tsα čí vấyn sűˢ i̧l gráss. αs fấ l'unvíərn. αs mę́tᵗα i̧l tę̄ešt sül fαrniklę́t sün mấyzα. ę či či vǭl, mę́tᵗα sü tsűčər.

δ) „Fastnachtküechli", *pαtlấnαs.*

Man nimmt ein kg Weissmehl, 2–3 Eier und vermischt beides gut. In einer Pfanne lässt man ein Stück Butter zergehen, gibt sie zum Mehl, ein wenig Salz, und macht mit Milch und Wasser zu gleichen Teilen einen festen Teig. Der Teig muss gut geknetet werden, bis er Blasen wirft. Dann lässt man den Teig eine Stunde an der Kühle ruhen, schneidet davon ein Stück ab und walt das Ganze dünn aus. Nun schneidet man mit dem Messer die „Fastnachtsküechli" in einer rechteckigen Form aus. Damit sie besser aufgehen, macht man an der Oberfläche der „Küechli" einige Querschnitte. In heisser Butter werden sie schwimmend schön gelb gebacken und nachher mit Zucker bestreut.

ün kíl fαrínα bę̄lα. αs píłα dűz ǫ trấys ǭfs, αs mę́tᵗα sűlˡα pαnę̄rα. rǫ́mpər i̧ls ǭfs sűlˡα prűnα fαrínα, dαrčę̄ lαšấr lwấr intsíč pấynč ấynt íllα čαtsę́tᵗα, nǭ lαšấr ñír čǭd, αs mấyždα, αs píłα mitấ ấwα, mitấ lát, űnα prę̄zα t sấl αs mấyždα tǫt inzę́mbəl, bấyn, bấyn. kwáy vấyn tę̄r dűr, αs tấł in tǫ́ks, ę αs fấ ǭrα kul rấvəl vấyr fín, ę αs tấłα kúl kurtę̄. αs fấ trấys ǫ kwátər táts in lúŋk ęd in lát. αs fấ yǫ lαs pαtlấnαs či sún pi lúŋk kǫ lấdαs; prǫ minčűn vấyn tαłấ dűz tαłíns. lűrα αs lášα ñír čǭd i̧l pấynč, αs mę́tᵗ ấynt, αs lášα ñír brűn, pü yę́nt ün pấ žbláč. lűrα vấynα tǫ́t ǭrα ę mísˢ sű tsűcər.

ε) „Maluns“ (bd.-deutsch[1]).

αα) „Maluns“ mit Kartoffeln, *miklúns kún malintẹ̄ra kọ́tᵗa.*

In den Schalen gekochte Kartoffeln werden am Kartoffelreiber ganz fein gerieben, mit einer Prise Salz und Mehl in heisse Butter gegeben. Das Ganze wird so lange geröstet, bis es braun ist. Dann nimmt man es aus der Pfanne, gibt wieder Butter hinein, lässt es heiss werden und röstet den Maluns unter öfterem Rühren mit einer Bratschaufel hellgelb. Es ist darauf zu achten, dass der Maluns nicht anbrennt. Er wird warm serviert.

as pít malintẹ̄ra kọ́tᵗa, az žgrátᵗa yọ kul žgràtadúọyr; i dát dakwẹ́las flẹtrẹ́tas pícnas. lū́ra váyna la farī́na maždā́ tántər kún ün púọñẹ́t sāl, as mẹ́tᵗa ā́ynt ịl tẹ̄st da pā́ynč ün tsičẹ́t pā́ynč, kūr čal pā́ynč ẹ čọ̄d, vā́yn la pā́šta mísˢ ā́ynt ịl tẹ̄st i maždā́ adū́n inavánt fin či dẹ̄ brū́n (kula palọ́ta da fíər). lū́ra vā́yna tụ́t ọ̄r dal tẹ̄st i mísˢ ā́ynt ìnd ū́n talẹ̄r. lū́ra vā́yn mísˢ darcẹ̄ ün intẹ̄r kwādər pā́ynč ā́ynt ịl tẹ̄št, mísˢ ā́ynt amọ̄ ū́na yā́da ịls miklúns ā́ynt ịl tẹ̄št, i maždā́ ün pā́ ẹ nọ̄ lašā́r ñī́r sẹ́c ẹ žvọ̄dā́r ọ̄ra sū́n mā́yza.

ββ) „Maluns“ mit Maismehl, *miklúns kún farī́na törč.*

In den Schalen gekochte Kartoffeln werden fein gerieben. ⅓ Weizenmehl und ⅔ grobes Maismehl werden mit siedendem Wasser übergossen. Hierauf lässt man die Masse mehrere Stunden, meist über Nacht, aufquellen. Zuerst gibt man die Kartoffeln in die heisse Butter und röstet sie ein wenig. Hierauf gibt man das Mehl und die Maisgrütze in die Pfanne und röstet das Ganze noch ca. 15 Minuten.

as píta farī́na da törč (bramā́ta gróˢa), as mẹ́tᵗa a mọ̄l ā́ynt i'l'ā́wa čọ̄da tánt ča l'ā́wa čọ̄da vā́yn suranán. as štọ̄ lašā́r ün pẹ̄r ū́ras (sur nọ́t) i davọ̄ as píta trā́ys kwátər malintẹ̄rs kọ́ts, as fā́ yọ̄ kúlla žgràtadúọyra, as mẹ́tᵗa ün pā́ pā́ynč ā́ynt ịl tẹ̄št da pā́ynč, as mẹ́tᵗa la malintẹ̄ra, az intsā́la, as lā́ša intsičín uštrī́r. lū́ra vā́yn mísˢ tántər la farī́na da tọ̄rč, uštrī́ tọ́t inzẹ́mbəl tsírka kwindaš minúts. dùtsā́r ğọ̄. blẹ̄rs mẹ́tᵗan il tẹ̄št sün mā́yza sül farniklẹ́t.

ζ) „Spätzli“, *flukẹ́ts*[2].

250 g Gerstenmehl, 2 Eier und etwas Salz werden mit Milch zu einem zarten Teig verarbeitet. Dann gibt man den Teig auf ein Tropfsieb und lässt ihn in siedendes Salzwasser fallen. Man muss diese „Spätzli“ so lange kochen lassen, bis sie obenauf kommen. Mit der Schaumkelle nimmt man sie dann heraus, lässt sie abtropfen, richtet sie lagenweise mit geriebenem Käse an und begiesst sie reichlich mit heisser Butter.

[1] Cf. Schweiz. Id. 4, 170. [2] Cf. Schweiz. Id. 10, 653.

ün kwárt kíl farínα bẹ́lα αs mẹ́tᵗα áynt in d'ůnα kọ́pα, αs mẹ́tᵗα áynt důz ọ́fs, ün tsíč sál, αs máyždα yọ́ kun lát. kwá váyn ünα pášta váyrα tẹ́ndrα. αs mẹ́tᵗα víα áynt ind'ůn tẹ́st áwα, αs mẹ́tᵗ(α) áynt sál. kůrα čα l'áwα búǫłα, αs pił ün čáts (fọrá) kun fọ́rαs grọ́ndαs, αs mẹ́tᵗα áynt lα pášta, αs lášα kulár áynt i l'áwα, či búǫłα. kūr čα sún kọ́ts, vẹ́ñnα sur l'áwα nán. lū vẹ́ñnα tụ́t ọ́rα kun ůn čáts fọrá. αs mẹ́tᵗα áynt ị́l talẹ́r, αs ćigrůnα (kun čižọ́l žgratá yọ́), αs kundíšα kun páync čọ́d.

η) Mehlknödel in Därme gefüllt, *umplí in bọ́ł.*

In einen getrockneten Dickdarm wird folgende Masse gefüllt: Fein zerschnittenes Weissbrot wird mit heisser Milch aufgeweicht, gesalzen und mit Korinthen und Butter vermischt. Der Darm wird mit dieser Masse gefüllt, auf beiden Seiten mit Schnüren zugebunden und in der Suppe gekocht. Nachher nimmt man den Darm heraus und schneidet den Knödel in dünne Schnitten.

váynα mitsá yọ́ míčα (pán furmáynt), buñá yọ́ kun lát, üẹ́tᵗαs, ün pá páynč frášč, sál, αs mẹ́tᵗ áynt ind ůn bọ́ł lárč, fin mẹtá. i αs sẹ́rα dα tọ́tαs důαz várts kun důz kǫrdínαs, i αs kọ́žα áynt ilα žọ́pα. αs tátα ị́l bọ́ł pẹr luηk, is pił ọ́rα l'umplí i αs tátα yọ́ flẹ́tᵗαs.

ϑ) Polenta mit Milch, *míαzα dα farínα dα tọ́rč.*

Maisgriess wird in Milch so lange gekocht, bis sich der Brei von der Pfanne löst. Dann lässt man in einer Bratpfanne Butter heiss werden und röstet die Polenta während einer halben Stunde in der Pfanne. Man bringt die warme Polenta in der Pfanne auf den Tisch.

ι) Biestmilchnudeln, *fiładínαs dα čázα.*

Der Teig besteht aus der ersten Kuhmilch, *kúǫłs*, nach dem Kalben, aus Mehl und Salz. Man stellt einen ziemlich festen Teig her, walt ihn dann mit dem Rollholz aus und sticht daraus längliche Streifen, die aufgerollt werden. Diese Streifen gibt man auf ein mit leinenen Tüchern belegtes Brett, wo man sie an der Luft trocknen lässt. Diese luftgetrockneten Nudeln, *fiładínαs dα čázα*, lassen sich monatelang aufbewahren, ohne von ihrem Geschmack etwas einzubüssen. Früher machte die vorsorgliche Hausfrau ganze Körbe, *tẹ́rnαs*, solcher Teigwaren zur Zeit, da eine Kuh kalberte. — Besonders geschätzt waren und sind jetzt noch zur warmen Jahreszeit die Hausnudeln; in der warmen Suppe aufgekocht, bilden sie auf dem Felde eine beliebte Mittagsspeise.

ϰ) „Mailänderli“ für Neujahr, *grasˢíns* (*par bümmán*).

½ kg frische Butter, ½ kg Zucker, 1 kg Weissmehl, 4 Eier, ½ Paket Backpulver werden auf dem Wirkbrett vermengt. Man walt den Teig auf dem Wirkbrett gut aus, sticht mit kleinen Ausstechern beliebige Figuren aus, legt sie nahe aneinander auf ein bestrichenes Blech, verklopft ein Ei in einer Tasse, bestreicht damit die Figuren und bäckt sie nach dem Brotbacken, ohne den Ofen nochmals anzuwärmen, bis sie hellbraun geworden sind. Die Mailänderli sind gut haltbar.

as píłα ün méts kíl pánč frášč, ün méts kíl tsúčər, ün kíl farínα bę́lα, kwátər ǫ́fs, üntsičín bákpǫ́lvər (ün méts pakę́t). váyn fát súlˡα panę́rα, mísˢ sū lα farínα iz ǫ́fs, maždá tǫ́t inzę́mbəl, i lúrα tałá yǫ́ tǫkę́ts i fát ǫ́rα kul rávəl čiñǫ́las; lúrα váynα tǫ́t ils mǫdę́ls i fát las fúǫrmas, i as píł úna platínα útᵗα kún intsíč páynč, váyn mísˢ súlˡas fúǫrmas úna davǫ́ l'ǫ́trα, tę́r daštrúš. alúrα as píłα ün ǫ́f, az žbátᵗα áynt in d'úna tátsα, az ǫ́nžα kǫn kwáy tǫ́t ǫ́ls grasˢíns kùn ún pęnę́l, as mę́tᵗα lα platínα in fúǫrn (ǫ ǫ́n fǫrnę́l). na dášč ę́sˢər másˢα čǫ́t. kúrα čizá tǫ́t ǫ́rα il pán, as láša kǫ́žər fín či sun brúns.

λ) Butterbiskuits, *bǫ́škutíns.*

2 kg Weissmehl werden in eine Schüssel gegeben. Von 35 g Presshefe, ein wenig Wasser und Mehl wird ein Vorteig gemacht, den man an der Wärme aufgehen lässt. Dann gibt man 300 g frische, evtl. eingesottene Butter, 400 g Zucker, eine Prise Salz und 8 Eier dazu, nimmt alles auf das Wirkbrett und knetet den Teig gut durch. Nun lässt man ihn an der Wärme nochmals gehen, schneidet davon ein Stück ab, walt den Teig aus, sticht kleine Plätzchen aus und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Auf dem Ofen müssen die Biskuits vor dem Backen von neuem aufgehen; sie werden mit verklopftem Ei bestrichen und in mittelheissem Ofen gebacken.

dúz kíls farínα bę́lᵃ, trí̄ᵃ ćí̄ᵊnt gráms páynč frášč, ǫ́ pánč kulá, kwátər ćí̄ᵊnt gráms tsúčər, ǫ́tʰ ǫ́fs, trǫnt i ćínč gráms prę̀sˢhę́fα, úna prę́za sál, ún pá d'áwᵃ. al prúm lα farín'as mę́tᵗα áynt in dún talę́r. lα prę́sˢhę́fα váyn fát ír ǫ́rα áynt in dúnα tátsα d'áwα, váyn mísˢ áynt ę́r ćę́lˡα rǫ́bα. kun kwáy váyn fát lα pášta, míz α čǫ́d ę lašá lęvár sū́. kur či dę́sˢ lęvá sū́, váyn mísˢ súllα panę́rα üntsičín farínα par ča lα pášta na táča, tǫ́t lα pášta i žvǫ́dá áynt, fát sū́ súǫlf, lúrα váyn tałá yǫ́ tǫkę́ts i fát sū́ fúǫrmα dα biškutíns. ǫ́sˢα váyn útᵗα lα platínα kun ün pá páynč, váyn mísˢ sū́ ǫ́ls biškutíns štę́ñ ün davę́nt dα ćę́l, mísˢ darčę́ sün píña α čǫ́t i lašá lęváʳ sū́. avánt či's

mẹ́tᵗα in fúǫrn, vấyn ứtᵗ kun ọ̃f žbαtứ, mísˢ ịn fúǫrn vấynα kun nọ̃ másˢα blẹ̃r čọ̃d, lαšấ kõžər fìn či sún brứns.

μ) „Batzokal" (bd.-deutsch), *bitsǫ́kəls kun mαlintẹ́rα*[1].

Kartoffeln werden zunächst geschält, in Stücke geschnitten und im Salzwasser weichgekocht. — Aus Roggen- oder Weizenmehl wird unter Zugabe von Salz, fein gehacktem Schnittlauch, Zwiebeln und Schweinefleisch ein Teig hergestellt. Mit der Holzkelle werden die „Batzokal" ausgestochen und in siedendes Wasser gegeben. Mittelst der Schaumkelle nimmt man sie dann heraus, lässt sie abtropfen und richtet sie lagenweise mit den gekochten Kartoffeln und geriebenem Käse auf eine Platte an. Zum Schluss giesst man heisse Butter darüber.

prứm αs mọ̃ndα i αs lấvα lα mαlintẹ́rα. αs píłα farínα sẹ́αl ǫ farínα bẹ́lα kun sấl, šấyvğαs ǫ ćigọ̃lαs, čấrn puršẹ́, is mấyždα inzẹ́mbəl i lứrα kur či l'ấwα buǫłα ấynt ịl tẹ́št, αs fấ yọ̃ bitsǫ́kəls. αs píłα lα pαlọ̃tα fìər i αs fấ lα fúǫrmα dα bitsǫ́kəls.

Batzokal werden mit Vorliebe zu Sauerkraut serviert. Man vergleiche hierzu den Ausdruck „Chrûtpazoggla" im Davoserdeutschen.

ν) Tirolerklösschen, *kαnẹ́dαls.*

Das Weisse von Schildbrötchen wird in Würfel geschnitten und in heisser Milch eingeweicht. Man gibt nun fein gehacktes Schweinefleisch, gehackte Würste, Schnittlauch und eine Prise Salz dazu und verrührt alles gut. Aus dieser Masse formt man in einer mit Mehl bestreuten Schüssel kleine Klösschen und kocht sie in der Suppe.

Wort und Sache stammen aus dem Tirol. Auf den Viehmärkten von Nauders bestellten die Engadiner Bauern zum Mittagessen immer die beliebten *kαnẹ́dαls.*

i vấyn mitsấ yọ̃ kwādẹ́rins pán fụrmấynt ǫ míčα, mísˢ sün mínčα dứαz kứlαs ứnα prẹ́zα sấl, buñấ yọ̃ kun lát, tánt č'αls bαkúns (= kwādẹ́rins) vẹ́ñαn lǫ́ms. mísˢ tántər kwấy č'is vọ̃l šấyvğαs ẹ pẹtαrsíłα. mitsā yọ̃ fìn pü blẹ̃r ǫ pü pấk žαmbún kul grásˢ prọ̃, sαlsíts; mαždā ấynt báñ i lứrα mísˢ tsírk'ünα pαlọ́tα farín' ấlbα sứn dứαz kứlαs mičα. dαrčẹ́ mαždấ ấynt bấyn i lứrα fát indứna tátsα šfαrinấdα kứlas, kǫ́t kwẹ́lᵗαs ilᵗα žọ́pᵖα dα čárn i mαnğấ škǫ žọ́pᵖα. lα pášta vấyn fát yọ̃ ấynt indün tαlẹ̃r dα lấyn.

ξ) Kleine Pfannkuchen, *pútα súǫlč.*

Rohe Kartoffeln werden am Reibeisen zerrieben (der Saft wird abgegossen), mit Weissmehl, einigen Eiern (oder auch ohne) und

[1] Cf. Schweiz. Id. 4, 1994.

einer Prise Salz zu einem glatten Teig angerührt. In einer kleinen Bratpfanne wird etwas Butter heiss gemacht. Nun gibt man einen Teil des Teiges in die heisse Butter, verteilt ihn gleichmässig und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten schön braun.

púta súǫlč. az žgrát^{t}a yǭ kun la žgratadúǫyra malintę̄ra krū̄a i škúl^{l}a ǭra l'ā́wa. as mę́t^{t}a sā́l, tsírka ün púǫñ sün malintę̄ra par sę̄s^{s} parsū́nas. lū́ra' z mę́t^{t}a farī́na tánt či vę́ñ üna pā́šta súǫlva; nǭ más^{s}a dū́ra, nǭ más^{s}a tę̄ndra. š'ün vǭl, pǫ́ maždā́r ün ǫ́ dū́az ǭfs, vā́ ę̄r sā́yntsa. la pā́šta vā́yn fát yǫ ā́ynt indū́n talę̄r da láñ, tụ́t kun üna čatsę́ta ę mís^{s} ìn ün tę̄št da pā́ynč kun pā́ynč kulā́ čǭd (ün santimę́tər sū́ pil tę̄št). mínča čatsę́ta pā́šta dā́ ün púta súǫlč. ā́ynt il tę̄št vā́yn münča prū́na pā́šta tsapā́da ā́ynt ün pā́ kul čatsę́t, ušę̄ ča na rę́šta más^{s}a grǫ́s^{s}.

o) Butterkuchen, *fwáća grás^{s}as* (*fúaća, fúǫća*).

Von einem kg Butter, 1200 g Roggenmehl, 4 Eiern, etwas Salz und ein wenig Zucker wird ein Teig angemacht und auf dem Wirkbrett 1 cm dick ausgewalt. Dann gibt man ihn in eine Blechform, *platī́na*, und bäckt ihn im Ofen. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit Zucker.

fwáća dū́ras: sie werden aus Weizen- und Gerstenmehl und etwas Butter hergestellt. Vor dem Backen bestreicht man sie wenn möglich mit Biestmilch.

fwáća lęvā́das: runde kleine Brötchen für die Kinder. Man stellt sie beim Brotbacken her. Zusatz von Gersten- oder Weizenmehl.

Früher scheint man noch *fwáća męts dū́ras i mę́ts lęvā́das* unterschieden zu haben. Genauere Angaben hierüber waren nicht in Erfahrung zu bringen. Es ist wahrscheinlich an einen Halbbutterteig oder an einen Hefenteig zu denken.

c) Allgemein bekannte Backwerkspezialitäten.

Zum Schluss geben wir noch die romanische Benennung bekannter Backwerkspezialitäten.

α) *pán fǫ́rt*, aus Italien importiertes Gebäck, 'pane forte', aus Mandeln, Zucker, Weissmehl usw.

β) *pán grǫ́nt*, Birnbrot für die Festtage. In der Regel nur spärlich mit Birnschnitzen, *pę̄yra*, gehackten Nusskernen, *núǫšs*, und Weinbeeren, *sụltanī́nas*, gefüllt. Sonst gewöhnlicher Brotteig.

γ) *pán da špǫ́ña*, 'pane di Spagna', aus Weissmehl, Eiern und Zucker (dt. Spanisch-Brötchen).

δ) *fǭgals*, die vom Dorfbäcker aus Weizenmehl hergestellten Brote von länglicher Form.

ε) *biclúns* nannte man früher das gekaufte Weizenbrot von länglicher Form.

ζ) *pǫ́ps*, aus gewöhnlichem Brotteig hergestellte Brötchen in Puppenform für die Kinder. Die Mutter macht sie jedesmal beim Brotbacken.

η) *bǫ́ks kun vin čǫ́t*, sogenannte 'Nürnberger Eier', Davoserdt. 'Guntarscharbock', enthalten Schildmehl, gesottene Eier und Weinsauce.

ϑ) *táć*, schwdt. Eierhaber, im nahen Tirol unter dem Namen 'Kaiserschmarren' bekannt. Mehl, ein wenig Zucker, eine Prise Salz rührt man mit Milch zu einem glatten Teig an. Man gibt 2–3 Eigelb und ein Stück zerlassene Butter bei, schlägt das Eiweiss zu Schnee und meliert es mit dem Teig. Nun giesst man die Masse in reichlich heisse Butter und röstet sie auf gutem Feuer, indem man sie immer mit dem Backschäufelchen zerkleinert. Ist sie goldgelb geröstet, so streut man ein wenig Zucker darüber und gibt den 'Eierhaber' heiss zu Tisch.

ι) *krǫkánts*, schwdt. 'Totenbeinli', ein Gebäck mit zerschnittenen Mandeln und Nüssen.

κ) *šfötládas*, Blätterteig. Wurde in unsere Gegend durch die aus dem Ausland heimgekehrten Zuckerbäcker eingeführt.

λ) *váyšlas*, Ernteschmauskuchen werden am Abend beim Abschluss der Ernte, z. B. der Fettheuernte usw. gegessen. Man spricht dann von *váyšlas dal fáyn* usw. In der deutschen Schweiz nennt man die gleiche Speise Birnenküechli, Äpfelküechli, *váyšlas kun páyra*, *váyšlas kun máyla*, je nachdem Birnen oder Äpfel in einem aus Mehl, Salz, Milch und Eiern bestehenden Teig umgewendet und in heissem, schwimmendem Fett gebacken werden.

μ) *uštrída*, beliebter Leckerbissen, den man aus Erbsen (mit der Schale), *arbála*, gestampfter Gerste, la *yǫ́t*^{t}*a*, und Hanfsamen, *sę́mp čǫ́nf*, für die Kinder herstellt. Die Erbsen werden zuerst in Wasser aufgekocht und in ausgelassener Butter geröstet. Jetzt ist die *uštrída* seltener geworden.

ν) *ríš alę́yar*, war früher ein Reisgericht, das man nach getaner Arbeit zum Abendessen nahm. Auch eine Art Ernteschmausspezialität, die an Stelle der *váyšlas* trat.

ξ) *túǫrt' in bàrbulída*, eine Art Kuchen aus dem gleichen Teig wie die oben beschriebenen Butterkuchen, *fwáćas grás*^{s}*as*. In der Mitte des ausgewalten Teiges wurde ein grösseres Plätzchen (von

runder Form) ausgeschnitten, das vor dem Backen mit gewöhnlichem Brotteig ausgelegt wurde. Wird jetzt nicht mehr gemacht.

8. Das Brot und seine Herstellung in der Familie[1].

Die Hausfrau bäckt wenn immer möglich zu Hause. Je nach Grösse des Backofens werden 8–10, 15, ja sogar 20–30 Brote auf einmal gebacken. Kleinere Familien kommen nur alle 3–4 Wochen zum Backen, grössere backen alle 14 Tage. In Ausnahmefällen, bei Krankheit oder Wochenbett der Mutter oder wenn dringende Feldarbeiten es erheischen, gibt man das Mehl dem Bäcker zum Brotbereiten und zahlt 15 Rappen für einen Laib Brot. Muss der Bäcker nur das eigentliche Backen (siehe unten) besorgen, so verrechnet er dafür 10 Rp. pro Laib Brot.

Bis 1927 war in Schleins kein Bäcker ansässig. Ein- oder zweimal in der Woche kam von Schuls oder vom nahen Remüs ein Bäcker mit etwas Brot ins Dorf.

a) Die Bereitung des Sauerteiges.

Am Vorabend des Backtages wird von der Hausfrau der Vorteig oder Sauerteig, *lαvαmáynt*, aus Presshefe, *pręsshę́fα*, Mehl, *fαrī́nα*, lauwarmem Wasser, *ávα tę́vα*, und Salz, *sál*, bereitet. Die Herstellung des Sauerteiges geschieht im Backtrog, *lα kαlkαdúǫyrα*. Zwischen 8–9 Uhr abends stellt man den Backtrog neben den warmen Ofen, der im Sommer bei diesem Anlasse eigens geheizt werden muss. Diesen ganzen Vorgang heisst man: *fár áynt lα páštα* (dt. den Sauerteig anmachen). Früher, da man noch keine Presshefe kannte, wurde der Sauerteig von einer Gärung zur anderen geführt. Man legte jedes Mal nach dem Ausbroten ein kleines Quantum Teig auf die Seite. Diesen Teig bewahrte man in einem besonderen Sauerteigbehälter, *ịl brǫ́č dαl lαvαmáynt*, auf.

b) Die Bereitung des Brotteiges.

Während der Nacht wurde der Vorteig, auch *lα pā́štα* genannt, sich selbst überlassen und hatte Zeit aufzugehen, *lẹvár sú*. Am Morgen früh, zwischen 5 und 6 Uhr, geschieht das Anteigen, *αndirī́r*, *αndαrę́ša*. Der Vorteig wird mit dem bereitgestellten Mehl (auf 10 kg Roggenmehl trifft es ca. 2 kg gekauftes Weizenmehl) zum eigentlichen Brotteig angerichtet, *αndirī́r*, und geknetet, *maždár lα pā́štα*.

[1] Cf. zu diesem Abschnitt: F. Dorschner: Das Brot und seine Herstellung in Graubünden. Zürich 1936. AIS 8, 1521. A. Schorta, DRG, 1, 213 und 223: „*alvá*“, Sauerteig.

Dabei vergass man früher nie, das Hausbrot mit Fenchelsamen, foeniculum vulgare, *sę́mp finǫ́č*, zu würzen. Hatte man am Vorabend den Teig absichtlich weich, *tę́ndęr*, gemacht, so muss jetzt der Brotteig eine gewisse Festigkeit haben. Es darf keine Knöllchen, *latúns*, darin geben. Zum Kneten verwendet man vielfach eine Holzkelle, *palǫ́ta*. Ist der Teig fertig geknetet, lässt man ihn von neuem aufgehen. Der Backtrog muss während dieser Zeit mit dem Deckel, *ił víərčel*, gut zugedeckt werden.

Heute mischt man unter das Roggenmehl etwas gekauftes Weizenmehl oder eigene Gerste und erhält aus dieser Mischung das gewöhnliche Hausbrot, *pán čáza*. Früher unterschied man je nach der Mehlsorte, die man zum Backen verwendete, auch mehrere Brotsorten: 1. *fwáćas* (var. *fúaćas*) nannte man das aus dem Mehl erster Qualität, *bę páyl*, hergestellte Brot; 2. *razdűras* aus der ersten und zweiten Mehlsorte; 3. *pán* aus der zweiten und dritten Mehlsorte. Das Mehl vierter Qualität heisst man *byatę́llas*, die fünfte Sorte (Kleie) heisst *brę́nn*. Heutzutage mischt man zum Brotbacken die vom Müller gelieferte erste und zweite Mehlsorte, während die übrigen Qualitäten der Schweinefütterung und Viehmästung dienen.

c) Das Ausbroten.

Der Brotteig ist bis 10 Uhr von neuem aufgegangen; es ist ein gutes Zeichen, wenn er sogar den Deckel, *kuvíərkəl*, des Backtroges gehoben hat. Fertig aufgegangener Teig heisst *pášta súǫlva*, nicht oder nur wenig aufgegangener *kúłtar*. Von Hand sticht nun die Hausfrau die einzelnen Teigstücke heraus, bestreicht sie aussen mit etwas Mehl, legt sie in eine kleine, runde Holzform (Brotnapf), *kupála da ballár*, (ca. 20–22 cm Durchmesser) und wendet in rascher Bewegung die Holzform einige Male mit der Hand, sodass sich der Teig in der gewünschten Weise zusammenballt. Ein Teigstück wiegt ungefähr ein Pfund. Das ist der Vorgang des Ausbrotens, *fár sü ił pán*.

Vorher hatte man sogenannte Brotbretter, *ántas da pán*, bereitgestellt und mit Leintüchern überdeckt. Diese Leintücher, *mazáls*, *lantsǫ́ls*, waren mit Roggenmehl zweiter Qualität, *farína sę́al*, bestrichen worden. Die fertigen Teigstücke legt man auf die Brotbretter, wo sie einige Zeit stehen gelassen werden. Damit die Brote rasch ein wenig aufgehen, macht die Hausfrau mit einem Messer auf die Oberfläche ein oder zwei Querstriche. Oft macht man diese Schnitte unmittelbar vor dem Einschiessen der Brote in den Backofen, um ein gleichmässiges Aufgehen derselben zu bewirken.

Aus den Teigresten, *rαyαdűrαs*, die nach dem Ausbroten im Backtrog zurückbleiben, werden Ringelbrötchen, *pǫ́ps*, für die Kinder gemacht, *baršαdę́llαs*. Zum Brotteig gibt man noch etwas Gerstenmehl, *fαrĩnα d'ĩərdα*, Salz, *ün pùǫñę́t sál*, Vollmilch, *lát*, oder Buttermilch, *pę́nts*, bei. Der Teig wird auf dem Wirkbrett, *lα pαnę́rα*, ausgewalt; die Brötchen werden zusammen mit dem Schub Brote im Backofen gebacken, *αz láša kǫ̃žę́r áynt α fúǫrn kul pán*.

d) Das Backen.

In der Zeit, da der Brotteig aufgeht, wird der Backofen, *il fúǫrn*, eingeheizt, *dár fǫ́ αl fúǫrn*. Der Backofen befindet sich, wie beim Besprechen des Hauses erwähnt wurde, immer in der Küche. Wenn das Gewölbe des Backofens weissglühend ist, so besitzt der Ofen die richtige Wärme. Nun breitet man sorgfältig die Gluten auf die ganze Fläche des Backofenbodens aus, *razár ǫ́ra αl braščę́r*. Mit der Ofenkrücke, *rúǫžən*, die aus einem flachen Brettchen und einem langen Holzstiel besteht, werden die Asche und die noch verbleibenden Kohlenteile herausgenommen, *trár ǫr ils čarbúns*. Ein Reisbesen, *lα šküvę́ttα*, und das nasse Lumpenbündel, *šdráć*, des Ofenwischers, *ịl ščαblún*, entfernen die letzten Unreinigkeiten aus dem Ofen, *ščαblunár*. Der Backofen ist jetzt zum Einschiessen der Brote bereit. Die Brotbretter, *ántαs dα pán*, die man vorher in der Stube oder (im Sommer) im Hausflur bereitgestellt hatte, werden in die unmittelbare Nähe des Ofens getragen. Gerade hinter der Ofentüre, *išǫ́l*, wird ein kleines Feuer angezündet, damit das Brot im Backofen nochmals aufgehe. Für dieses Vorfeuer, *tyǫ́lα dα pán*, verwendet man stets Erlenholz, *ǫ́ñα*.

Das Einschiessen der Brote geht so vor sich: Mit der einen Hand hält man ein halbkreisförmiges Brett, *lα plấηα*, vor dem Teigbrot, hebt mit der anderen das Brottuch in die Höhe, sodass das Brot mit der oberen Seite auf die *plấηα* zu liegen kommt. Mittelst der *plấηα* legt man die Teigbrote auf die Holzschaufel, *pấlα dα pán*, und schiebt auf dieser die Teigstücke in den Backofen. Es ist dabei besonders zu achten, dass die Brote einander nicht berühren. Anders im nahen Tirol. Dort reiht man gerne zwei Brote aneinander. Solche Doppelformen heisst man Bauernbrot.

Ist fertig eingeschossen, so wird die Ofentüre, *l'išǫ́l*, geschlossen. Nur das Zugloch oberhalb der Ofentüre, *ịl bαbrấl*, bleibt noch eine Zeitlang offen, damit der beim Backen am Anfang sich bildende Dampf nach aussen entweichen kann. Als Verschluss, *tipún*, des Zugloches dient ein Stück Holz mit einem Lumpen umwickelt.

Nach halber Backzeit werden in einzelnen Haushaltungen die Brote gewechselt: besser gebackene Brote holt man mit der Schaufel nach vorne, weniger gut durchgebackene schiebt man nach hinten. Nach ungefähr einer Stunde ist das Brot fertig gebacken und kann mit der Brotschaufel herausgenommen werden.

Ist der hintere Teil der Rinde angebrannt, so sagt man: *kwęl pán á kụ́dğas*, „dieses Brot hat Streifen". Teigiges Brot, das im Innern nicht ganz aufgegangen ist, heisst *pán kuñí*, solches, das zwischen Kruste und Krume einen Hohlraum aufweist, nennt man *kụ́vęls*.

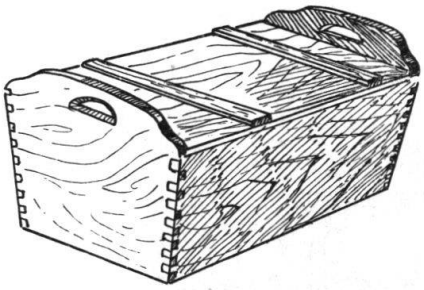


Abb. 17. *la kalkadúǫyra*, der Backtrog.

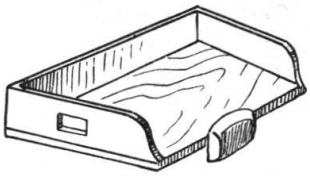


Abb. 18. *la panę́ra*, das Wirkbrett.

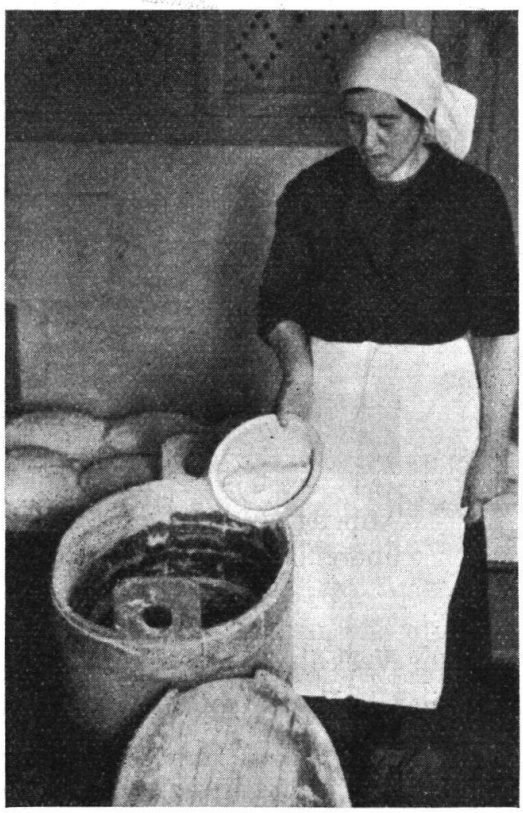


Abb. 19. *fär sü il pán*, das Ausbroten. In der Hand hält die Frau den Brotnapf, *la kupála da ballár*. Sie formt die letzten Teigreste.

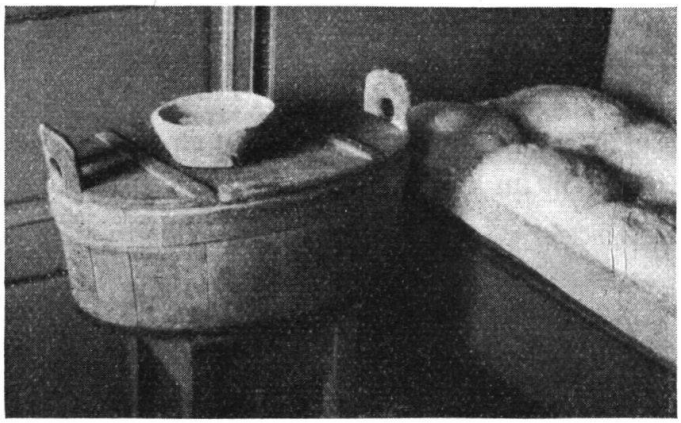


Abb. 20. Auf den mit Leintüchern bedeckten Brotbrettern, *ántas da pán*, gehen die Brote vor dem Einschiessen nochmals auf.

Abb 21. *αl rúǫžən*, die Ofenkrücke.

Abb. 22. *lα pǎlα dα pán*, die Brotschaufel.

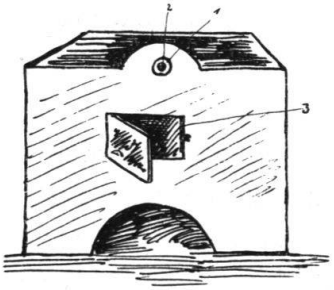


Abb. 23. *ǫl fúǫrn*, der Backofen: 1. *ǫl bαbrǎl*, das Zugloch; 2. *ǫl tipún*, der Verschluss des Zugloches; 3. *l'iṣǭl*, Ofentüre, eine Eisenplatte mit Handgriff.

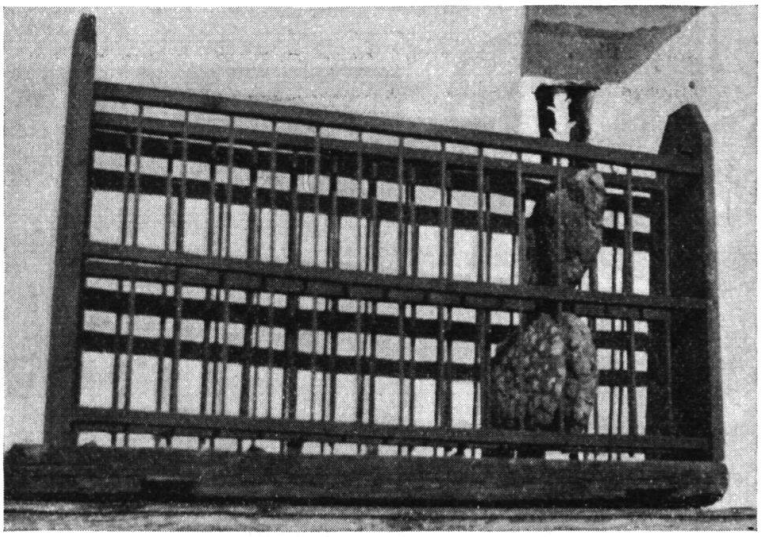


Abb. 24. *kαrū́nα dα pán*, Brotgestell, früher 5 Lagen übereinander mit 75 Einzelfächern. Jetzt drei Lagen weggesägt.

Zum Verkühlen legt man die Brote heutzutage in die Vorratskammer, *lα čαminǎdα*, oder in das im zweiten Stock befindliche Obergemach, *lα štū́vα zū́rα*. Man breitet sie vielfach auf den Boden aus. Nach zwei, drei Tagen kommen die Brote in den Backtrog, *lα kαlkαdúǫyra*, zur Aufbewahrung. Dem gleichen Zwecke scheint früher der Waschzuber gedient zu haben. Daneben gab es Brotgestelle, *yǫ́nnα*, *kαrúnα dα pán*, *pǭrtα pán*, von der in Abb. 24 abgebildeten Form. Länge des Gestells 1,12 m, Höhe ca. 1,65 m. Jetzt sieht man solche Gestelle selten in Gebrauch. Ältere Leute erzählen, wie man das Brot im gedroschenen Roggen aufbewahrt habe.

9. Die grosse Wäsche, *lα laṣ̌ívα*[1].

Zweimal im Jahr, im Juni und im Oktober, hat man in Schleins die grosse Wäsche, *fǎr laṣ̌ívα*. Während in anderen Talschaften

[1] Cf. AIS, 8, 1521. Schorta A., DRG 1, 206 ss.: 'altschiva'.

Graubündens für diese mühevolle Arbeit sich mehrere Familien zusammentun und einander aushelfen (im Oberhalbstein nennt man dieses freundnachbarliche Aushelfen *fár barát*), macht in Schleins jede Familie allein, ohne fremde Hilfe, die grosse Wäsche.

Am Vorabend des grossen Wäschetages wird die eigentliche Lauge hergestellt, *ćęndráć*, *laṣ̌ívα*. Sie besteht aus gesiebter Holzasche, *ćęndrα krìbládα*, aus Tannenharz, *rážα*, ferner aus Wermut, *ussęnts*, Salz, *sál*, und Essig, *αžáyt*. Das Ganze wird während 2–3 Stunden in heissem Wasser abgekocht, *būłí*; je länger man abkocht, desto besser für die Wäsche, *pü lóñč čα lα váyn* (*bułídα*), *pü bún či dés*[s], bemerkt unsere Auskunftgeberin. Zum Abkochen verwendet man den grossen Kessel, *lα čαldę́rα*, der in einer Ecke der Küche an einem drehbaren hölzernen Galgen, *αl túǫrn*, über der offenen Feuerstelle hängt.

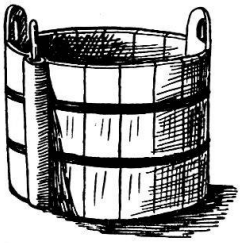


Abb. 25.

Im Hausflur, *pìərtαn*, oder, wenn genügend Platz vorhanden ist, in der Küche, steht der grosse Waschbottich (Abb. 25), *lα bañαdúǫyrα*, zur Aufnahme der schmutzigen Wäsche, *lα byánkαrìα*, bereit. Der Bottich ist von ovaler Form; auf der Seite ist eine stark verstärkte Daube, die am Boden des Bottichs einen Ablauf, *špiñαrǫ́l*, aufweist, angebracht. Den Ablauf des Wassers reguliert man mittelst des hölzernen Stössels, *špiñαrǫ́l*; indem man diesen Stössel hochzieht, kann unten das Wasser ablaufen. Stössel und Abflussöffnung werden in ihrer Benennung nicht auseinandergehalten.

Stück um Stück wird die Wäsche zum Einweichen, *mę́t*[t]*ər α mǫ́l*, in den Waschbottich gelegt. Darüber werden einige gröbere Leintücher, *bαtlínərs pü nǫ́šs*, ausgebreitet, auf die man das abgekochte Wasser mit der Aschenlauge schüttet, *ił ćęndráć*. Es wird soviel Wasser nachgegeben, bis die Wäsche ganz damit bedeckt ist. Über Nacht lässt man die Lauge ruhig liegen: die Wäsche soll dabei gut eingeweicht werden.

Am folgenden Morgen wird die Lauge am Abflussrohr abgezogen, *az tráyα yū́*, im Waschkessel erwärmt, *αz mę́t*[t]*α α bułír*, und wieder aufgegossen. Dieser Vorgang wiederholt sich fünf- bis sechsmal. Es gibt auch Hausfrauen, die nach dem ersten Erwärmen das Wasser ohne vorheriges Kochen mehrmals abziehen und aufgiessen. Die Mehrzahl der Schleinserinnen verfährt aber in der zuerst beschriebenen Art und Weise.

Darauf entfernt man die Lauge, *ił ćęndráć*, *lα laṣ̌ívα*, sowie die gröberen Tücher darunter und beginnt mit dem Einseifen, *šmötár*,

šmötα. In warmem Wasser und Seife werden die einzelnen Wäschestücke sorgfältigst eingeseift, eingerieben und gut durchgewaschen. Am Schluss übergiesst man das Ganze nochmals mit heissem Wasser, *bułír ǫ́rα*.

Am dritten Tage endlich wickelt sich die dritte Phase der Wäsche ab. Nicht mehr im Hausinnern wie bisher, sondern am Dorfbrunnen. Dieser ist nämlich in zwei Abteilungen unterteilt, in die Tiertränke, *ịl búł grǫ́nt*, und in den Waschtrog, *ịl búł pićən*, der zum Waschen einen sehr breiten Rand, *ịl láñ dαl búł*, hat. Hier wäscht man von neuem mit frischem Wasser durch und schleudert nachher die einzelnen Wäschestücke mit Wucht gegen den Rand des Brunnens. Kommen Bettücher, *lαntsǫ́ls dα čázα*, an die Reihe, so stehen je zwei Frauen zusammen. Diese Arbeit heisst man *šflαčár*, *žgulαtár*. Darauf wird die Wäsche gut ausgewunden, *šrαntár ǫ́rα*, *štǫ́ržər ǫ́rα*. Zum Trocknen, *pę́r mę́tʲər α swár*, bringt man die Wäsche in die Holzlaube, *lα lǫ́pǧα*, die jetzt häufig an die hintere Scheunenwand angebaut ist. Hier werden die Wäschestücke auf hölzernen Latten, *lαtíñαs*, aufgehängt. Weit seltener spannt man im Garten von einem Zaun, *sáyf*, zum anderen dicke Wäscheleinen, *sū́αs*, an denen die Wäsche mittelst Klammern, *klǫ́mpərs*, befestigt wird.

Ist dem Waschtag schönes, sonniges Wetter beschieden, so trocknet die Wäsche bis zum Abend aus und kann in Körbe zusammengefaltet werden, *plαyár áynt*.

Fleissige Frauenhände glätten, *štirár* (ältere Generation), *fár ǫ́rα kul fíər* (jüngere Generation), in den folgenden Tagen das weisse, glänzende Leinenzeug, *lα byánkarīα*. Als wohlriechende Substanz mischt man Wermutsblüten, *ussę́nts dręts*, unter die geglättete Wäsche. – Durch langes Lagern bekommt die Wäsche oft eine der Rostfarbe ähnliche Tönung, *zurǧαžú*. Sonstige Flecken in der Wäsche nennt man *flęčs*, ein von den Motten, *čę́ręαs*, angefressenes Tuch *lαntsǫ́l incęrá*.

Übersicht über die einzelnen Phasen der grossen Wäsche.

1. Tag abends: *mę́tʲər α mǫ́l*, *mę́ttα*~, die Wäsche einlegen. *αl bαtlínər dàl ćęndráć*, das Laugentuch. *αl ćęndráć*, *lα laṣ́ívα*, die Holzaschenlauge;

2. Tag: *šmötár*, das Einseifen und Einreiben der Wäsche, mehrmaliges Abkochen und Übergiessen des Laugenwassers, *αl šmǫ́ł*;

3. Tag: *lαvár prǫ́ 'l búł*, das Ausspülen der Seife, *šflαčár*, *žgulαtár*, Ausschwingen der Wäschestücke (einzeln). *štǫržər ǫ́rα*, *šrαntár ǫ́rα*, Auswinden, Abtropfen. *mę́tʲər α süár*, zum Trocknen in der Laube aufhängen.

III. Von der Wolle zum fertigen Webstoff[1]

1. Die Wolle.

a) Die Schafzucht.[2]

Die Schafzucht ist in Schleins stark verbreitet, wenn man auch in unserer Gemeinde vor 80 Jahren über 100 Stück Schafe mehr hielt als heute. Die meisten Familien halten 5–8, einzelne sogar 18–20 Schafe. Ist der frühere Brauch, jedes Jahr eine kleine Tirolerkuh zur Hausschlachtung zu kaufen, aufgegeben worden, so schlachtet jetzt jeder Bauer pro Jahr mehrere Schafe und ist auf diese Weise mit Frischfleisch gut versorgt.

Bis zum Weltkrieg kannte man in unserer Gemeinde zwei Schafrassen:

α) die sogenannte „Bergamasker"-Schafrasse. Die Bergamasker Schafe waren besonders in den oberen Gemeinden unseres Bezirkes, von Ardez aufwärts, vertreten. Sie ergaben weisse Wolle von etwas gröberer Art;

β) die Tiroler Schafe, weiss und schwarz gefleckt. Sie heissen *tažíns* und müssen von grösserem Körperwuchs als die Bergamasker gewesen sein[3];

γ) nach dem Weltkrieg wurden aus Luzein (Bezirk Landquart) Rassenwidder und Schafe englischer Provenienz, sog. Suffolk, eingeführt.

Wir flechten hier kurz einige Termini der Schafzucht ein: das Mutterschaf, *lα núǫrsα*; der Widder, *i̧l bǫ́ć, i̧l bümáć*; das Lamm, männl. *l'αñę́*; das Lamm, weibl. *l'αñę́lα*; das Lamm, wenn es 3–4 Monate alt ist, männlich oder weiblich, *αl bűts*; junges Schaf, das noch kein Junges geworfen hat, *čαī́š*; brünstig werden (vom Schaf), *i̧r kún αrāynts*[4]. Für Hammel existiert keine Bezeichnung. Auf eine diesbezügliche Frage erhielten wir zur Antwort: *nǫ lαšáñ máy čαštrār ün bǫ́ć, čαštrār, čāštrα*, „wir lassen nie einen Schafbock verschneiden"; Schaf (kollektiv), *lα bę́šα*; Lagerstätte für die Schafe auf offener Weide, ohne irgendwelche Konstruktion, *lα mαnűdα*; Schafmist, *lαs plαtī́nαs*; Steinplatten auf der Weide, wo man den Schafen auf offener Weide Salz verabreicht, *lαs plαtī́nαs*.

---

[1] Vgl. zum Sachlichen: A. Bodmer, Spinnen und Weben im französischen und deutschen Wallis. Romanica Helvetica 16, 1940.

[2] Vgl. AIS VI, 1075.

[3] In übertragener Bedeutung heisst *tažináć, tažinúη* ein Mann bzw. eine Frau von grossem Körperwuchs.

[4] Zur Form vgl. Pult, DRG, 1, 351 'arai'.

b) Schafkrankheiten.

An Schafkrankheiten sind zu nennen:

α) *klαvαrúns*. Es sind dies eine Art Schmarotzer, genannt Schafbremsen (lat. œstrus ovis), die sich auf der Brustseite der Schafe in die Haut, *lα pαtrínα*, einbohren. Das Schaf muss schliesslich an dieser Krankheit zugrunde gehen. In Schleins tritt die Schafbremse selten auf, im nahen Remüs kommt sie häufig vor. *klαvαrún* wird sonst (in der Schule) im Sinne von Engerling, *ịl kọ́s*[s], gebraucht. Im übertragenen Sinn bedeutet *klαvαrún* Geizhals.

β) *αvấyr αl vẹ́rm*, die sog. „Drehkrankheit" haben. Diese Krankheit tritt sowohl bei den Schafen als auch beim Rindvieh auf. Der Name rührt davon her, dass das Tier, welches von dieser Krankheit befallen ist, sich dreht, offenbar weil das Gehirn vom Wurm angegriffen wurde. Der Gehirnblasenwurm, *αl vẹ́rm*, entsteht aus der Larve des Hundebandwurmes.

c) Die Schafscheide.

Die Schafscheide, *lα tsẹvrántsα dál*[l]*α bẹ́šα*, findet statt an dem Tage, an welchem die Schafe von der Alp heimkommen. Der Schafhirt, *ịl bẹšẹ́r*, treibt die etwa 500 Stück umfassende Schafherde an einem Ort (es ist *mọ́tα kwáł*, südwestlich vom Dorfausgang, hinter der Kirche gelegen) zusammen. Mit einem Zaun sperrt man den Weg nach der Dorfseite ab und lässt nur einen kleinen Ausgang offen, *ấnα lọ́kα*. Hier wachen mit der Liste der Besitzer und der Ohrzeichen in der Hand der Alpvogt, *αl šẹ́f dα pαškulαtsyún*, und ein Vertreter von Strada-Martina darüber, dass jeder Bauer nur die mit seinem Ohrzeichen markierten Schafe nach Hause führe.

Die Schafscheide bildet fürs ganze Dorf ein freudiges Ereignis. Jung und alt strömt nach *mọ́tα kwáł* hinaus, um die blökenden Schafe, *lα bẹ́šα šbẹ́klα, šbẹklấr*, samt den auf der Alp geborenen Lämmern unter dem Freudengeschrei der Kinder in Empfang zu nehmen. Dass die Phantasie der Kinder für das Lamm, *l'αñẹ́*, lautmalerische Benennungen schuf, ist verständlich. Aus einer Anfrage in den ersten zwei Primarklassen geht hervor, dass in der Kindersprache für Lamm *gụ́tαl* und *gụtαlíñ*, für das Mutterschaf *lα gụ́tα* (*lα ḳụ́tα*) gebraucht werden.

Auch der Schafhirt hat seine helle Freude an den Lämmern; jene nämlich, die vor der Schafscheide geboren werden, zahlen die volle Hirttaxe (Fr. 1.50), solche hingegen, die nach der Alpentladung (ca. 15.–20. Sept.) bis Mitte Oktober auf die Welt kommen, also zur Zeit, wo die Schafe unter Hut auf die Heimweide getrieben werden, zah-

len bloss 50–80 Rp. Muss der Schafhirt solche Geschöpfe abends den Besitzern heimtragen, so hat er ein Anrecht auf eine Mundportion.

Um die Schafe von der Schafschur weg nach Hause zu führen, hat man an vielen Orten blosse Stricke. In Schleins verwendet man dazu besondere Halshölzer, *čǫ́nlα* (cf. Abb. 26a). Das Halsstück, *lα čǫ́nlα*, besteht aus Alkirschholz, *αlās^{s}ęr*; ein Querholz, *lα klāf*, hält unten die beiden Enden des Halsstückes zusammen. Im Winter finden diese Halshölzer anstatt eiserner Halsketten Verwendung für die Kälber.

d) Die Schafschur.

Man schert die Schafe zweimal im Jahre, *tǫ́ndər lα bę́šα*, *tǫ́ndα*[1]: im Monat März und im Herbst, sofort nach der Schafscheide, damit ja die Wolle nicht von Heuresten im Stalle verunreinigt werde. Im März werden die Schafe verhältnismässig früh geschoren; die Wolle kann etwas nachwachsen, bis die Tiere auf die Weide getrieben werden, und sie haben nicht allzustark unter der Kälte zu leiden.

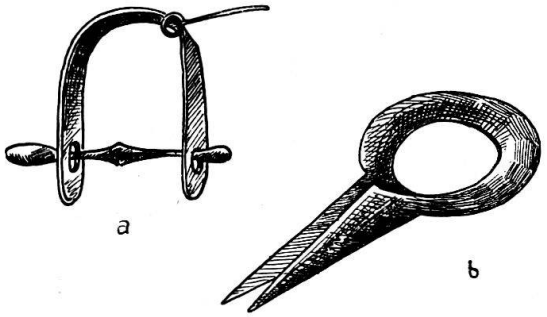


Abb. 26 a–b.

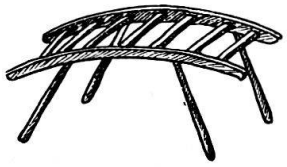


Abb. 27.

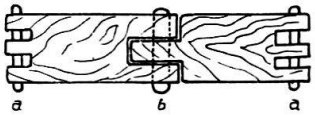


Abb. 28.

Während man in einzelnen Gemeinden des Oberengadins[2] heute noch das hier skizzierte Gestell, *lα bačαrī́α* (cf. Abb. 27), für die Schafschur benutzt, bedient man sich in Schleins der Fussfesseln, *lαs pę́yαs* (cf. Abb. 28); a) *klαvítαs*, Holznägel zum Einklemmen der Füsse, b) *lizū́rα*, Scharnier. In diesem Fall hält eine Frau das Tier mit beiden Händen fest, während die andere mit einer Stahlschere, *fǫ́rž dα tǫ́ndər lα bę́šα*, (cf. Abb. 26b) die Schur vornimmt. Geschoren wird im Hausflur oder in der Wohnstube. Zwei Holzböcke und eine alte Stalltüre ergeben ein primitives Gestell, worauf das gefesselte Tier kommt.

---

[1] Das von R. v. Planta in seinen Schleinser Notizen erwähnte *fār lα tū́zα*, 'die Schur vornehmen', konnte nicht mehr im lebendigen Sprachgebrauch belegt werden.

[2] Cf. Ch. Pult: Las bacharias. Annalas 35, 32. In Schleins, wie im Ober- und Unterengadin, dient das hier skizzierte Gestell für die Schafschlachtung.

Damit die Wolle lang gerate, muss möglichst tief geschoren werden. Ist etwa die junge Frau mit der Schur noch nicht völlig vertraut, muss sie die Schere am gleichen Ort zweimal ansetzen, so ergibt sich kürzere, weniger wertvolle Wolle; man heisst sie *tọndẹ́l'αs*. Besondere Aufmerksamkeit ist dann geboten, wenn das Schaf den Sommer über unter der Schaflausplage, *lαs ćẹ́čαs*, zu leiden hatte. Die Schafläuse kommen erst bei der Schur im Herbst zum Vorschein. Die kluge Hausfrau ist bedacht, die Läuse mit der Schere einzeln zu entfernen.

e) Die Verarbeitung der Wolle[1].

lấnα lαvấdα, saubere Wolle; *lấnα nṍ lαvấdα*, schmutzige Wolle; *lấnα tsúǫščα*, bes. die kurze Wolle an der Bauchgegend und an den Beinen; *lαs tọndẹ́l'αs*, die kurzgeschorene Wolle, wird nicht getrennt aufbewahrt.

Wenn fertig geschoren ist, kommt die Wolle einen Tag lang in lauwarmes Wasser, *ấvα tẹ̄vα*, zum Auslaugen, *pαr mẹ́t'ər α mṍl*. Dazu verwendet man einen Holzeimer, *ün kuvấl*. In einem Behälter aus Weidengeflecht, *ünα tẹ̄rnα dα lấnα*, trägt man sie zum Brunnen, wo sie von Hand tüchtig gewaschen, ausgespült, *žgụlαtấr ǭrα*, und schliesslich ausgepresst wird, *štǭržər ǭrα*. Zum Trocknen bringt man die Wolle sodann auf eine nahe Wiese und breitet sie auf Heutüchern, *αls bαtlínərs*, aus, *mẹ́t'ər α süấr*. Vier bis fünf Tage bleibt die Wolle an der warmen Sonne liegen. Am Abend muss sie jeweils wieder unter Dach gebracht werden, um nicht während der oft kalten Nächte dem Froste ausgesetzt zu werden.

Die nächste Arbeit ist das Auskämmen der Wolle, *čαrpinấr*, *čαrpínα*. Zuerst wird die Wolle von Hand ausgekämmt; die Arbeit ist ziemlich langwierig, man rechnet für 1 kg zwei Tage. Dann erst geschieht das Auskämmen mit der Handkrempel, *šḳrαtαćấr*, *škrαtáćα*. Die Handkrempel (Abb. 29) heisst *škrαtáć*, (var.) *ščαrtáč*. Zwei gleichgebaute Handkrempeln werden gegeneinander gehalten; die untere hält man fest in der Hand und mit der oberen fährt man darüber. Bildeten die Wollfasern vor dem Krempeln ein wildes Durcheinander, so legen sie sich durch das Krempeln alle in die gleiche Richtung. Die Wolle sieht jetzt fast so fein aus wie Seide. Hat man als Ausgangsprodukte weisse und schwarze Wolle, so mischt man sie

Abb. 29.

[1] Cf. Bodmer, a. a. O., p. 1–6.

wohl beim Krempeln zu gleichen Teilen untereinander, um graue Wolle zu erhalten. Die Menge Wolle, die auf einmal auf diese Weise verarbeitet wird, heisst *ṣ̌krαtαćăd̆α*. Es soll das gleiche Quantum Wolle sein, das beim Spinnen auf die Gabel des Spinnrockens, *lα fúǫrčα*, kommt.

Das Spinnen der Wolle, *filár*, *fílα*, geschieht in gleicher Weise wie beim Hanf. Wir verweisen auf die detaillierte Schilderung beim Hanf (cf. 3, d: Das Hanfspinnen). Es ist dabei noch nachzutragen, dass man von der Spinnradspule weg direkt Wollknäuel, *čαnę́lαs*, herstellt, wenn man die natürliche Wollfarbe erhalten will und die Wolle zum Stricken verarbeitet. Will man hingegen die Wolle färben oder weiter verarbeiten (z. B. zetteln), so stellt man Wollstränge, *ăćαs*, her, mit Hilfe der Garnhaspel, *l'ášp* (Abb. 35), die in unserem Falle mit einer Handkurbel gedreht wird. Die Wollstränge gelangen zunächst in eine Art Lauge aus Seife und Wasser, *mę́tᵗər α mǫ́l*. Will man die Stränge färben, müssen sie aufgekocht werden, *kǫ́žər*. Während des Kochens werden ihnen die gewünschten chemischen Farben beigemischt. Hat die Wolle genügend lange Zeit im Wasser gelegen, wird sie dem Kochkessel entnommen und am Brunnen mit frischem Wasser gespült, um nachher an der Sonne zu trocknen. Zum Abhaspeln der Stränge stülpt man sie auf die Garnwinde, *ęl gwíndαl*, die vereinzelt auch die einfachere Form eines waagrecht gestellten Holzkreuzes mit je einem senkrechten 'Holzfinger' am äussersten Ende der vier Holzleisten haben kann. Man nennt eine solche Garnwinde *lα krúš*. Das Spulrad, *lα rǫ́dα dα fár sü špǫ́ls*, wickelt den Faden von der Garnwinde, *krúš* oder *gwíndαl*, auf die Zettelspulen, die etwas länger sind als die Spinnradspulen. Man weiss in Schleins nichts von einem Zähler an der Garnwinde zum Zählen der Umläufe. Als wir davon erzählten, meinten unsere Auskunftgeberinnen, ein solcher Zähler sei nicht vonnöten, wenn man beim Weben nur den Selbstbedarf decken wolle. Im übrigen werde durch die Übung die gleichmässige Länge der Garnstränge ohne Zähler erreicht. Der grosse Zettelspulrahmen, *lα nárα grǫ́ndα* (Abb. 37), nimmt dann zwanzig solcher Zettelspulen auf.

2. Der Flachs.

a) Raufen des Flachses[1].

Ungefähr Mitte Mai, zur Zeit der Kartoffelaussaat, wird auch der Flachs gesät, *mę́tᵗər łín*. In Schleins wird der Flachs ca. 60 cm

[1] Cf. AIS VIII, 1493 ss. und die für das französische Sprachgebiet

hoch. Das Flachsraufen, *ryár ịl łín*, fällt in den Monat August. In der Hand der Bäuerin sammeln sich die Flachsstengel zu kleineren Flachsbündeln, *mǫníñas*, von 5–6 cm Durchmesser. Man kann sie von blosser Hand leicht umfassen. Mehrere solcher Flachsbündel ergeben ein grösseres Garbenbündel, *la bráŋkla*, *branklę́tᵗas*. Sodann werden die Garbenbündel mit Bändern, *lyǫ́ms*, aus Flachsstengeln und aus Weidengeflecht gebunden, um nach Hause transportiert zu werden. Die Schleinserin riffelt, *anár*, *áyna*[1], auf einer Holzbank, der sog. Riffelbank (cf. Abb. 30). Hier ist die einfache Riffelbank skizziert, man hat aber in Schleins auch die doppelte Riffelbank gekannt, wobei der Riffelkamm, *al raštę́*, in der Mitte liegt und an beiden Enden arbeitende Frauen sitzen. Wir notierten folgende Bezeichnungen für dieses Gerät: *raštę́ da fár ǧū čǫ́nva* (weil auch für den Hanf verwendet); *raštę́ da trę́r yū́ la matsǫ́kla*; *l'áyna da łín*; *raštę́ da łín*. Streicht man die Garben durch den Riffelkamm, so fällt vorne der Samen, *la matsǫ́kla*, ab. Auf dem Hechelklotz ist der einreihige Reffkamm befestigt, mit zwölf schmiedeisernen, kantigen Zähnen.

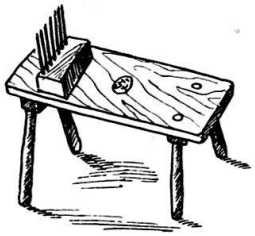


Abb. 30.

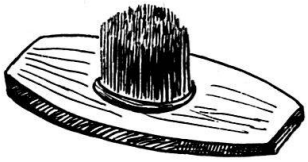


Abb. 31.

ịl štáyl ist jener Teil des Flachsstengels, der der Arbeiterin beim Hecheln, *žgrǫmblár*, *žgrǫ́mbla*, in der Hand zurückbleibt. Abb. 31 zeigt die feinere Flachshechel, *l'áyna da łín*.

b) Gewinnung des Leinsamens (Entsamen der Kapseln).

la matsǫ́kla. Was beim Riffeln unter der Riffelbank abfällt, sind Samenkapseln, Flachssamen, Spreu und Flachsblättchen. Um die Flachssamen von all diesen Unreinigkeiten zu reinigen, verfährt man ähnlich wie beim Kornputzen. Kornwindmühle, *ịl mułín*, und Handwanne, *ịl vǫ́nn*, (*vǫ́nⁿa*, *vǫnⁿár*, worfeln) blasen Spreu und Flachsblättchen prompt weg. Vereinzelt wurde der Abfall der Riffelbank, *la matsǫ́kla* (Flachskapseln und Spreu) auch mit dem Dreschflegel, *ịl škasˢúǫyr*, oder dem Dreschsparren, *ịl pál*, gedroschen. Als Endprodukt erhält man bei beiden Vorgängen 1. den gröberen Abfall, *pałá da łín* (aufgesprungene Kapseln usw.), der

wegweisende Arbeit von W. Gerig, Die Terminologie der Hanf- und Flachskultur. Wörter und Sachen, Beih. 1, 1913.

[1] Cf. Schorta, DRG, 1, 146 f. 'aina, ainar'.

zur Schweinefütterung Verwendung findet; 2. den reinen Leinsamen, *sęm łín*: Da man in Schleins keine Leinpresse kennt, wird der Leinsamen nicht weiter verarbeitet und als sehr schmackhaftes Futtermittel den Kälbern verabreicht. Er soll sogar nahrhafter sein als Milch. Ein Teil des Leinsamens dient zum Säen für das nächste Jahr.

c) Die Rasenröste des Flachses.

Nach dem Riffeln machen die Flachsgarben die Rasenröste durch, *rǫs^{s}ár*. Dabei werden die Garben in langen, geraden Reihen ausgebreitet, der Sonne, dem Wind, dem Regen und dem Tau ausgesetzt. Dieser beständige Wechsel von Wärme und Kälte, von Feuchtigkeit und Trockenheit bringt die Holzteile der Flachsstengel zum Verfaulen. Die anderwärts übliche Wasserröste, die sog. „Doppelröste", ist in Schleins für Flachs nicht bekannt.

d) Das Dörren des Flachses.

Während im Bündner Oberland und im Oberhalbstein die Flachsgarben die Haus- und Scheunendarre durchmachen, besteht in Schleins ein anderes, wahrscheinlich aus dem Tirol stammendes Verfahren, die Flachsstengel nach der Rasenröste zu dörren.

Beim Dörren, *sęčantár ił łín*, wurde eine offene Feuerstelle benutzt. Der Ofen, *ił fúǫrn*, wie man ihn nannte, hatte seinen Standort auf einer Wiese, *vyǫ́łas*, unterhalb des Dorfes in südöstlicher Richtung gelegen. Im Boden waren einige Vertiefungen ausgespart, und darüber legte man 2–6 dickere, grüne Holzstengel, welche die Flachsgarben trugen. Benutzt wurde die Feuerstelle der Reihe nach, *davǫ́ rǫ́da*, ohne dass dafür eine Gebühr hätte bezahlt werden müssen. Früh morgens, so zwischen 2–3 Uhr, trugen Männer und Frauen die schweren Garben zum Ofen, damit das Dörren vor Beginn der eigentlichen Feldarbeit erledigt werden konnte. Sobald die Stengel, die über dem Feuer lagen, genügend dürr geworden waren, wurden sie entfernt. Den Dörrofen nannte man auch *ił fúǫrn pil łín*, das kleine, unter den grünen Holzstengeln angefachte Feuer *ił braščę́r*. – Scherzweise pflegte man den Ausdruck '*kwę́l a fát ǘna marǘza*', 'der hat sich ein Schätzchen erobert', anzuwenden, wenn einem beim Dörren des Flachses die Flachsstengel Feuer fingen.

3. Der Hanf.

a) Anbau und Gewinnung des Hanfes.

Im Frühling, ungefähr Mitte Mai wird der Hanf gesät, *az sę́mna la čǫ́nva*. Meist säen die Frauen. Mit dem Rechen werden die Erd-

klümpchen zerschlagen, *kul raštę̄ vấyn klọká yấ*, damit die Ackererde fein zerrieben und ausgeglichen werde, *i fát štę̄ñ líš*. Sind die Hanfstengel, *al čǫ́nf*, 20–30 cm hoch, muss der Hanfacker, *ịl čanvę̄r*, sorgfältig gejätet werden, *az štǭ tsęrklấr*. Man sät zwar immer dort, wo wenig Unkraut, *ịl tsi^{ə}rčəl*, zu erwarten ist. Zuerst rauft man, *ryấr*, den männlichen Hanf, *la čanvę̄la*, schwdt. 'Fimmel', etwa drei Wochen vor dem Mäschel, dem weiblichen Hanf, *la čǫ́nva*. Ungefähr Mitte September ist auch der weibliche Hanf reif und kann gezogen werden. Hanfstengel samt Wurzelteil, *la čavấtsa*, werden gezogen. Die Bäuerin nimmt soviele Hanfstengel in die Hand, als sie gerade auf einmal zu fassen vermag. Dann bindet sie den Büschel gerade unterhalb des Büschelkopfes, *sọt az čę́s^{s} vía vấyn lyấ*, mittelst einiger dünnerer Hanfstengel, *kún ấn pę̄r čǫ́nfs pü štíts*. Mehrere solcher Flachsgarben, *mọníñas*, werden zu einem Garbenbündel, *branklę́ta*, verbunden. Erst führt man die Garbenbündel heim, *i vấyn maná a čấza las branklę́tas*. Zu zweien wurde meistens die nun folgende Arbeit vollzogen. Mittelst einer Schnur wurden die Hanfgarben an der Riffelbank festgemacht. Dann wurde geriffelt, *lấra vấyn' aná kul'ấyna*. Unter der Bank sammelte sich der Abfall, *kwấ yę̄va yụ la matsǫ́kla*, Samen, Hanfkapseln usw. Diesen breitete man auf sauberen Heutüchern aus, *kę́la ñíva razấda ǭra sấn pǫ́ns da fấyn nę́ts*. An der warmen Herbstsonne liess man den Samen dörren. Früher öffnete man die Kapseln, indem man sie zwischen beide Handflächen nahm und fest zerrieb, *az pitíva tántər az máns i az šmatsüčấva yấ*. Die aufgesprungenen Kapseln und der Abfall, *la pấta*, blieben der Arbeiterin in der Hand, während der Samen, *il sę́m čǫ́nf krudę̄va yấ sül batlínər*, auf das ausgebreitete Heutuch fiel. Es kam auch vor, dass man den ganzen Abfall beim Riffeln mit dem Dreschsparren, *škas^{s}úǫyr*, oder dem Dreschflegel, *ịl pấl*, drosch, um nachher mit der Handwanne, *ịl vǫ́n^{n}*, zu worfeln, *vǫnnấr*.

Nach dem Riffeln wird die Hanfgarbe zur Hanfgrube, *la rǫ́s^{s}a*, getragen zum Verfaulen der Holzteile, *par rǫs^{s}ấr*. In den „Rösen", *las rǫ́s^{s}as*, beschwert man die Garben mit Steinen, *az pǫ́nda yu kụ́l^{l}a kráp^{p}a*, und lässt sie 10–15 Tage in der Wasserröste. (Genauer wäre wohl drei Wochen Wasserröste für den Fimmel und vier Wochen für den Mäschel.) In langen Reihen werden sodann die Garben zum Trocknen auf einer Wiese ausgebreitet, *i rấzan ǭra par lašấr süấr dal sulấy*, zur Vorbereitung des Hanfbrechens. Je nach den Witterungsverhältnissen bleibt der Hanf längere oder kürzere Zeit an der Sonne liegen.

b) Das Brechen des Hanfes.

Der Brechstuhl (Abb. 32) besteht aus zwei Teilen, der sogenannten „Vorbreche", *αl šfráč*, und der eigentlichen Breche, *lα žgrǫ́mblα*. Bei der Vorbreche wird nur ein Brett von oben zwischen die offene Fuge geführt. Die eigentliche Breche ist gleich gebaut wie in Mittelbünden und im Bündneroberland. Drei hölzerne Bretter in Kantenstellung sind parallel festgefügt. Von oben her werden zwei Bretter, ebenso geformt, zwischen die offenen Fugen der unteren schlagweise geführt. Das Vorbrechen nennt man *šfrα-čár*, *šfráčα*, das eigentliche Brechen *žgrǫm-blár*, *žgrǫ́mblα*. Den Abfall beim Brechen heisst man *lα štǫ́pᵖα tri̊dα*. Es wird jeweils eine halbe Hanflänge gebrochen, *váyn žgrǫmblá αdū̊nα mętá i mętá̊*. Man flicht nun kleinere Zöpfe zusammen, *váyn fát ū̊nα tαršǫ̊lα*, und vereinigt mehrere Zöpfe zu einem kranzförmigen Wulst, *ịl mαrsǫ̊l*. Mit einer gröberen und einer feineren Hechel, *süll'áynα fī̊nα*, wird schliesslich Zopf um Zopf gehechelt, *váyn αná*. Die Feinfaser (die Reiste), *lα čǫ́nvα fīnα*, *ịl štáyl*, bleibt der Bäuerin in der Hand zurück; was abfällt nennt man das feinere Abwerg, *lα štǫ́pᵖα bę̊lα*, im Gegensatz zum gröberen Abwerg, *lα štǫ́pᵖα tri̊dα*, das als Produkt des Brechens anzusehen ist. Die fertige, jetzt spinnfähige Reiste gibt der Bäuerin Leib- und Bettwäsche sowie Handtücher. Das feinere Abwerg wird für Heutücher weitergesponnen und gewoben.

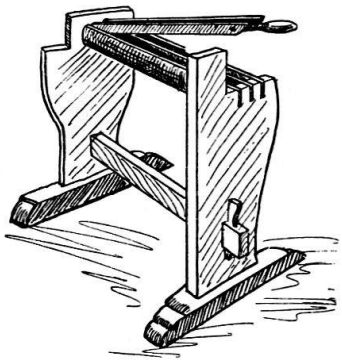


Abb. 32.

c) Nachbemerkung zum Hanfbau und zur Hanfbearbeitung.

Es kann nicht mehr mit Sicherheit festgestellt werden, ob sekundäre Klimaverschlechterung durch Herabsetzung der oberen Waldgrenze oder aber wirtschaftliche Faktoren wie die Intensivierung der Viehzucht (weniger Anbaufläche, daher mehr Wiesland = grösserer Viehhabe für den einzelnen Bauern) die einst in unserer Gemeinde blühende Hanfkultur vor 30 Jahren vollständig zum Verschwinden gebracht haben. Vielleicht sind beide Faktoren am Aussterben des Hanfes in gleicher Weise schuld. Flachs hingegen scheint man schon früher nur wenig gebaut zu haben. Da es sich aus diesem Grunde hier nur darum handeln konnte, den Arbeitsvorgang durch Herbeischaffen der nötigen Werkzeuge, wie Hanfbreche, Hechel usw. und

an Hand detaillierter Fragen, wie sie sich aus der Kenntnis mittelbündnerischer Verhältnisse aufdrängten, im Gedächtnis der Gewährsleute lebendig werden zu lassen und das lebendig Gewordene festzuhalten, wurde darauf verzichtet, an den Angaben der Gewährsleute sachliche Berichtigungen anzubringen.

1. Es wurde ausdrücklich nach dem Schleizen des Hanfes gefragt. Weder ähnlich lautende Ausdrücke wie mittelbd. *štiłír* oder obw. *stigliar* konnten ermittelt werden, noch auch eine Arbeitsmethode, die dem Schleizen entspräche.

2. Auffallender noch ist die Tatsache, dass vom Bleuen und Schwingen des Hanfes keine Erinnerung mehr zu finden war.

Im Oberhalbstein, das sich in der übrigen landwirtschaftlichen Kultur nicht so konservativ verhalten hat, ist man dem Hanfbau länger als im Unterengadin treu geblieben. Man sieht heute noch in den meisten Dörfern schleizen und hanfbrechen. Es sei deshalb gestattet, in aller Kürze auf die Methode der Hanfbearbeitung im Surmeir hinzuweisen: der Hanf (weibl), *ił čǭvən*; der „Fimmel" (männl.), *lα fαmnę̄lα*; der Hanfstengel (samt Hanfwurzel), *ił čαⁿvīč*; Hanf raufen, *trę̄r čǭvən*; die Samenkapsel, *lα bǫ́cα*; in die Wasserröste tragen, *mę́tʲər α tsǫ́p*; die Hanfgrube, *ił tsǫ́p*; schleizen, *štiłír*; es werden nur die schöneren Garben, *bę̄łαs mǫ́nαs*, geschleizt; der Abfall beim Schleizen, *lα fαrtáłα*; der Hanfzopf, d. h. die geschleizten Fasern einer Hanfgarbe, *lα pivátα*; 8–9 solcher Hanfzöpfe werden zu einem Bündel vereinigt, *fǎr ǎynt sǫ́łs* (sg. *ił sǫ́łč*); was nicht geschleizt wird, kommt zwischen die Fugen der Hanfbreche, *lα grę̄mblα*; mit der Hanfbreche den Hanf brechen, *grαmblǎr*, *grǫ́mblα*; selten werden die Hanfzöpfe oder Hanfbüschel auch gedroschen, *škụdər*, *škǭdα*; gedroschen wird in diesem Falle mit dem Dreschflegel, *škαssǭyr* (das Dreschen geschieht an Stelle des Pochens). Dann trugen die Mädchen (noch vor 20 Jahren) die Hanfbündel zur Dorfmühle, wo eine Poche eingerichtet war.

In dieser Weise pochen, *fulǎr*: die Arbeiterin hatte beim Fallen der Pochhämmer, *iłs fulúŋs*, die Hanfbündel, *iłs sǫ́łs*, zu wenden. Die Arbeit war sehr anstrengend und wegen des sich dabei entwickelnden Staubes auch sehr ungesund. Der Kopf wurde, um die Wirkung des Staubes abzuschwächen, mit Tüchern gut eingewickelt. Nur für die Augen liess man eine kleine Öffnung. Todmüde kehrten die Mädchen von der Mühle heim. Der Schrecken befällt heute noch die Frauen, wenn man sie über diese Arbeit befragt.

Die Handschwinge, *lα špátlα*; sie dient einem zweifachen Zwecke,

einmal zum Abklopfen der Hanfkapseln, *pęr pičír ǧu bǫ́ćas, ił sę́m*, dann zum Schwingen des Hanfes, nachdem man ihn mit der Breche bearbeitet hatte. Der geschleizte Hanf wird nicht geschwungen. Der geschwungene Hanf kommt dann in die Poche.

Zum Hecheln verwendet man im Oberhalbstein längliche Bänke, auf denen für gewöhnlich zwei Frauen Platz nehmen. Die eine Hechel ist gröber, *ił ćarīć grǫ́p*, die andere feiner, *ił ćarīć fę́ñ*. Es sind auch Handhecheln in Gebrauch, die auf einem 50–70 cm langen Brett festgemacht sind. An seinen beiden Enden hat das Brett je zwei Holznägel, *klavę́łas*, zum Festmachen an der Bank. Die eisernen Zähne der Hechel sind nach der Art sich verjüngender konzentrischer Kreise angeordnet. Das Quantum Hanf, das man auf einmal durch die Hechel zieht, *ćariža* (*ćirižír* 'hecheln'), nennt man *ę́na ręčída*; das Abwerg, das aus dem Hechelprozess hervorgeht, *la štǫ́pa*; die glänzende Feinfaser (aus Hanf und Flachs), *la rę́šta*; nach dem Hecheln werden wieder Zöpfe, *pivátas*, hergestellt; auf dem Spinnrocken, *la rǫ́k^{k}a*, haben jeweils 3–4 solcher Zöpfe Platz.

Der Hanfsamen, *sęm čóvən*. Zur Reinigung desselben verwendet man die Handwanne, *ił vǫ́n^{n} pićən*; worfeln, *vǫn^{n}ár*; vor dem Worfeln entfernt man die grösseren Unreinigkeiten durch Sieben mit dem *ráč* (Sieb aus Weidengeflecht).

d) Das Hanfspinnen[1].

Cf. Abb. 33 „Das Trittrad". Der Spinnrocken, wie er hier am Trittrad befestigt ist, dient fürs Hanfspinnen. Zum Spinnen der

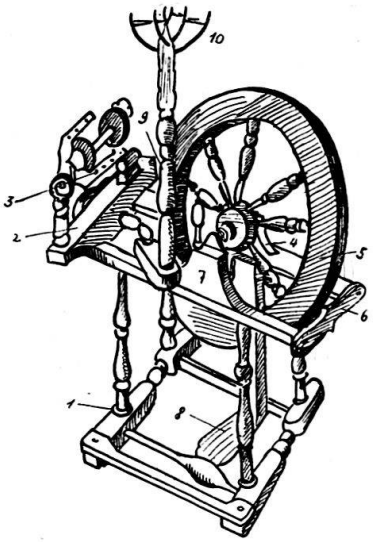


Abb. 33. Das Trittrad, *la rǫ́da da filár*: 1. der Fussrahmen des Spinnrades, *ił pę́*; 2. der Schraubstock, *ił šráwf pęr ręglár la kǫ́rda*; 3. das Drahthäkchen, *l'ánta dal fíl*; 4. die Achse, *ił fús^{s}*; 5. die Radscheibe, *la šáyǧa*; 6. das Radgestell, *il čár dál^{l}a rǫ́da*; 7. die Achse, *ił fús^{s}*; 8. das Pedal, *lá štę́tsa*; 9. der Spinnrocken, *la rǫ́k^{k}a* (bei der Wolle); hier ist eine Gabel, *ǘna fǫ́orča*, zur Aufnahme von Flachs und Hanf; 10. die Gabelspitze, *ił čę́ dál^{l}a rǫ́k^{k}a*. Am Rockenständer ist häufig ein kleines Tongefäss, *ün kǫχęlíñ da tęr^{r}a kǫ́ta*, angebracht, um die Hanffasern beim Spinnen durch Benetzen gefügiger zu machen.

[1] Cf. Bodmer, a. a. O., p. 27 ss.; AIS VIII, 1500 ss.

Wolle ist die Gabelspitze, *ịl čḗ dál^l^α rǫ́k^k^α*$_{\text{lento}}$, *ịl čαtrǫ́k^k^α*$_{\text{allegrof.}}$, etwas anders gebaut. Statt der aufwärts gerichteten Holzstäbchen weist der viereckige Rockenständer, *lα fúǫrčα dál^l^α rǫ́k^k^α*, an den vier Kanten 4–5 cm lange Ausbuchtungen auf, auf welche die zu spinnende Wolle zu liegen kommt. Neben dem hier skizzierten Spinnrocken gibt es in Schleins auch den Bündner Oberländer Typus, bei dem der Spinnrocken auf einem Dreifuss steht und nicht mit dem Spinnrad direkt verbunden ist.

Das Spinnen, *il filár*, geschieht so: Man wickelt einen Hanfzopf, *ū́nα tαršṓlα*, auf den Spinnrocken, hält mit der einen Hand die Mitte und strafft auf beiden Seiten den Hanf glatt aus, *vā́yn trát^t^ dál^l^αs dū^α^s várts líš*. Dann bindet man oben den Zopf mit einem schönen Band fest. Mit der rechten Hand zieht die Spinnerin die Hanffasern aus dem Rocken, ordnet sie mit der linken und führt sie zur Spindel, *il pαnál* (cf. Abb. 34). Bei f tritt der Faden in den Flügel, *l'álα dαl pαnál*, die Fasern werden hier zu-

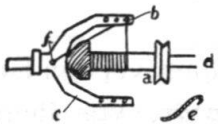


Abb. 34. Die Spindel, *ịl pαnál*: a) die Spule, *ịl špǫ́l*; b) das Drahthäkchen, *l'ántα dαl fíl*; c) der Flügel, *l'álα dαl fíl*; d) die Achse, *il fṵ́s^s^*; e) *ịl tírα fṵ́l*, bei Bruch von Fasern, zum Nachziehen des abgebrochenen Fadens durch das kleine Loch an der Spindel benutzt man diesen S-förmigen Draht.

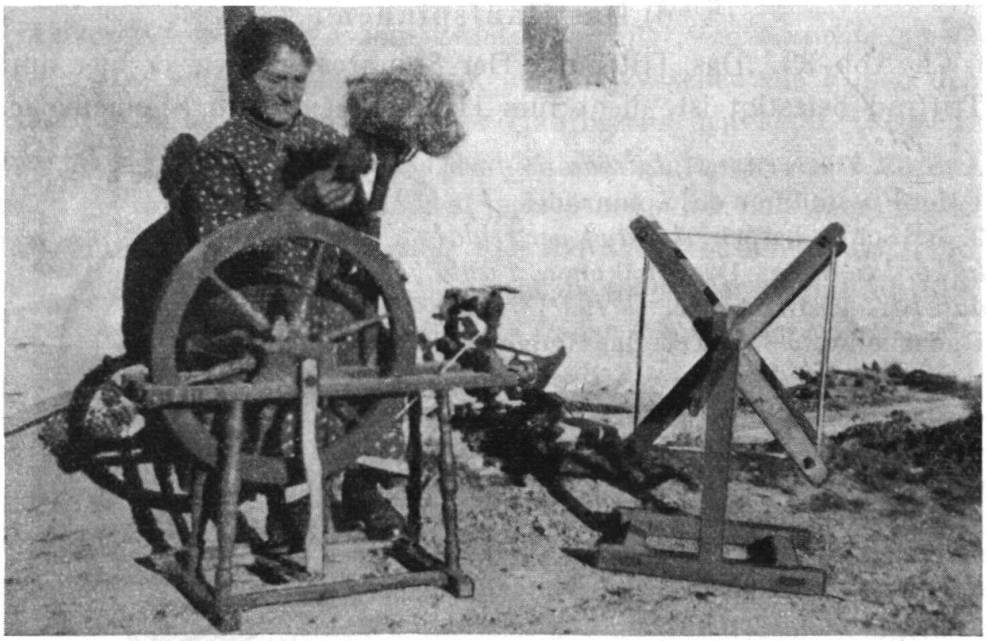


Abb. 35. Rechts aussen Garnhaspel ohne Zähler, *l'ášp*, für Hanf und Flachs. Links Spinnrad, *lα rǫ́dα dα filár*, mit Flachs am Spinnrocken, *ünα rǫk^k^ádα ṭín*.

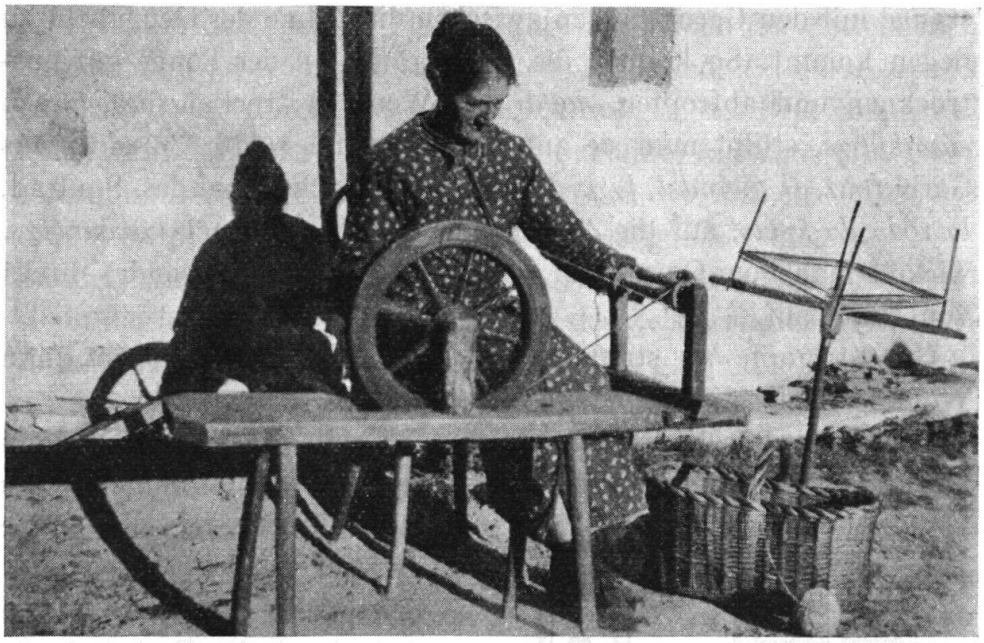


Abb. 36. Rechts Garnwinde, *lα krūš*. Von der Garnwinde weg werden die Garnbündel, *lαs áćαs*, mittelst des Spulrades, *lα rǫ́dα dα špǫ́ls* (Abb. 36, links), auf die Zettelspulen, *špǫ́ls pαr urdír*, aufgewickelt. In der Mitte ein Korb, *lα tę́rnα*, mit Wollknäueln, *čαnę́lαs*.

sammengedreht, *αl pαnál štǫ́rža i tīr áynt αl fíl* und über den Haken des Flügels b auf die Spule, *ịl špǫ́l*, geleitet. Das Drahthäkchen, *l'ántα dαl fíl*, kann man je nach Gebrauch in eine andere Öffnung versetzen, *müdár ščαvę́tʲα*. *lα ščαvę́tʲα* bedeutet auch den an einer Stelle der Spule sich aufwickelnden Faden. Er entsteht dadurch, dass das Drahthäkchen eine gewisse Zeit in der gleichen Öffnung des Flügels belassen wird.

Die fertige Hanfspule wird sodann auf dem Garnhaspel (Abb. 35), *l'ášp*, abgehaspelt, *αl špǫ́l váyn šplαyá yū*, und zum Garnstrang, *l'áćα*, geformt. Dann werden die Hanf- (bzw. Flachs-)stränge gewaschen. Mehrere Stränge werden zu einem Bündel, *il mαrsǫ́l*, vereinigt und im Kochkessel ca. 1 Std. abgekocht. Hierauf werden die Garnstränge einzeln von Hand tüchtig gewaschen, der kochenden Lauge, *lα lαšívα bułáyntα*, entnommen und am Dorfbrunnen mit einer Holzschwinge abgeklopft, *váyn klǫká yu sül láñ dαl büł kụn ünα pαlǫtα dα láñ*, damit der gesponnene Faden erweiche, solange die Fasern durch das Abkochen noch warm sind. Nach mehrmaligem Abspülen stülpen die Frauen die Garnstränge auf eine Holzstange, in ungefähr 20 cm Abstand voneinander. Im nahen Garten oder vor dem Hause werden zwei Heugabeln, *fúǫrčαs*, mit dem Handgriff, *ịl mǫ́nč*, in die Erde gesteckt, wobei die Holz-

stange mit den Garnsträngen zwischen die Zähne der Heugabeln zu liegen kommt. So können die Garnstränge an der Sonne gut austrocknen und abtropfen, *gọttấr yu*. Wenn sie trocken sind, *kur či sụ́n sụ́tʲαs*, stülpt man sie auf die Garnwinde (Abb. 36) oder das Garnkreuz, *ịl gwíndəl*, *lα krụ́š*. Von dort wickelt sie das Spulrad, *lα rọ̄́dα dα špọ̄́ls*, auf die Zettelspulen. Die Wollknäuel, *lαs čαnę̄́lαs*, wickelt man vom Garnkreuz weg (oder von der Garnwinde) direkt von Hand auf.

Um Strümpfe zu stricken, *pαr fấr čićółs*, *štímφs*, macht man Wollknäuel.

Der Zettelspulrahmen, *lα nấrα grọ́ndα* (Abb. 37), nimmt in seinen zwanzig Fächern die zwanzig Zettelspulen auf. Der Spulrahmen ist ein Holzrahmen, den eine Leiste in zwei gleiche Hälften teilt. Zehn eiserne Stäbchen führen quer durch das Fachwerk. So entsteht ein Gitter von 2 × 10 Längsreihen.

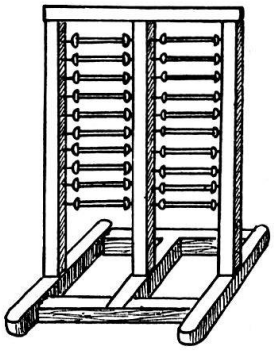


Abb. 37.

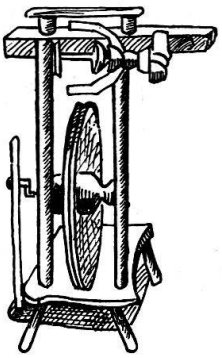


Abb. 38.

Hat man statt Zettelspulen Wollknäuel zu zetteln, so legt man die Knäuel in eine Knäuelkiste, *ünα čαnlę̄́rα*. Bei der Wolle bevorzugt man die Knäuelkiste. Auf den Spulen, *ịls špọ̄́ls*, soll die Wolle sehr leicht herunterrutschen. Die Knäuelkiste hat zwanzig Fächer, die horizontal auf der gleichen Ebene angeordnet sind.

Das Zwirnrad, *lα rọ̄́dα dα štọ̄́ržər* (Abb. 38).

Dieses Rad wird zum Zusammendrehen zweier oder mehrerer Fäden verwendet. Man nennt es auch *lα siñurí́nα*. Da beim Zwirnen das Rad rückwärts zu drehen ist, wird für diese Arbeit nur selten das Spinnrad gebraucht. Der kleine Spulrahmen, *lα nấrα pićnα*, bietet Platz für mehrere Spulen. Vom Spulrahmen oder von drei Wollknäueln weg wurde gezwirnt.

4. Das Zetteln[1].

a) Das Aufrüsten des Zettels.

Zum Zetteln, *pęr urdí́r*, genügen zwei Frauen. Die eine hält das Zettelbrett, *lα štę̄́tsα* (Abb. 39), dafür auch *lα pαlọ̄́tα pęr urdí́r*,

[1] Cf. Bodmer, a. a. O., p. 38–48.

lα stę̄lα, in der rechten Hand, führt die Fäden der Zettelspulen, *mấynα is fils*, vom grossen Zettelspulrahmen, *lα nấrα grǫ́ndα*, (Abb. 37) weg durch die zwanzig Öffnungen des Brettchens, und macht mit der linken Hand die sog. Schlaufe, *lα ćę̄rnα*. (Im Deutschen unterscheidet man das Fadenkreuz, wo nur ein Faden gekreuzt wird, und das Gangkreuz, wo das ganze Fadenbündel gekreuzt wird.) Die so entstandene Schlaufe schiebt sie in die hölzernen Griffe, *lαs krǫ́ćαs*, des Zettelrahmens, *ię̨l gwíndαl*. Die andere Frau, die an der gegenüberliegenden Seite des Zettelrahmens steht, führt das Holzgestell, das sich um die eigene Achse dreht. Die Längsleisten der beiden sich kreuzenden Flügelrahmen sind glatt und haben keine Kerben wie z. B. der Oberländer Typus. Jedesmal, wenn die Arbeiterin mit den Fäden oben oder unten angelangt ist, macht sie die Schlaufe und überträgt sie auf die beiden hölzernen Griffe, *lαs krǫ́ćαs*. Diese Schlaufen sind notwendig zur späteren Einfügung der Kreuzstäbe.

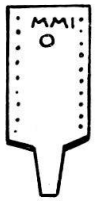


Abb. 39.

Abketten des Zettelgarns. Beim Abhaspeln des Zettelgarnes beginnt man oben. Jede Kreuzung ergibt nun eine Schlaufe, *ünα mαnę́ćα*, die durch Binden festzuhalten ist. Bald liegt eine lange Garnkette am Boden ausgebreitet. Wenn fertig abgekettet ist, *kū̆r čα d' ę́s*[s] *tū́t yū́ dαl gwíndəl*, wird das Garngewebe, *αl rǭtαl*, zu einem Bündel vereinigt.

b) Übertragen des Garns auf den Webstuhl.

Um den Zettel auf das Gestell des Webstuhles, *ię̨l báηk dαl tαlę̄r*, aufzuziehen, sind zwei Frauen und zwei Männer vonnöten. Die eine Frau, sitzend auf der Webebank, hält mit beiden Händen den Windkamm, *αl raštę̄*, fest. Die Anzahl Fäden, die zusammen je eine Öffnung des Windkammes passieren, heisst man *ünα braηklấdα*, *ünα pu̧rtấdα*. Es sind jeweils 20 Fäden. Der Windkamm hat die Aufgabe, die Fäden gleichmässig auf den Webebaum, *αl tsū́bəl*, zu verteilen. Auch die Breite des zukünftigen Tuches wird dadurch gewahrt.

Die andere Frau, am Boden kniend, löst nach und nach die geflochtene Kette, *lα tαršǭlα*, und führt die Fäden zwischen den vier Tritthebeln, *tántαr αs kwátαr tráp*[p]*ę̨ls*, hindurch, unter den Tuchbaum und über das Brustholz hinweg, *αl láñ dαl kǭr* (Tuchbaum, *tsū́bəl di mę̨ts*). In dem Masse, in dem unten die Frau die Kette löst und die Fäden ordnet, können die zwei Männer oben die Fäden nachziehen.

c) Das Anknüpfen des Zettelfadens.

Sobald die Fäden das Brustholz passiert haben, zieht man durch die erste Schlaufe des Garns eine dünnere Holzstange, *lα bičęt'α dαl tsúbəl.* Diese Holzstange wird, wenn die Männer mit dem Nachziehen der Fäden soweit sind, in die Längsnute, *lα čávα,* des Garnbaumes, *dαl tsúbəl,* eingekeilt. Damit man später in die folgende Fadenkreuzung, *lα ćęrnα,* die beiden Kreuzruten, *lαs dúαz bičęt'αs,* ziehen könne, wird jetzt durch die Schlaufe eine Schnur hindurchgezogen. Ist einmal das gesamte Fadengerüst auf den Garnbaum aufgewickelt (dieser wurde von den beiden Männern mittelst hölzerner Griffe, *lαs klαvítαs,* weitergedreht), muss das Fadengerüst angeknüpft werden, *nwár áynt lα táylα.* Man nennt dies: das „Wab" einziehen. Die vorhandenen Fäden reichen von der Weberin, *lα tęssúntsα,* aus gesehen bis über die Schaftlitzen, *αls líćs,* hinaus. Hier wird Faden um Faden durch einen Knoten angeknüpft. Sind alle Fäden geknüpft, zieht man die neuen Fäden durch die Schaftlitzen und durch die Zähne des Webkammes, *αl pętαn,* der in der Weblade, *lα čás^sα,* drin ist. Ist es soweit, schiebt die Weberin durch die Garnstränge eine Art „Kreuzstab", *l'ázęn,* der je zwanzig Fäden abwechslungsweise nach unten und nach oben teilt, *l'ázęn fá ír ünα braŋkládα α mǫ́nt i vañč fils α vál,* damit die Fäden nicht untereinanderkommen. — Dieser Kreuzstab, *l'ázęn,* ist ein Holzstab und sieht aus wie die Kreuzrute oder die Kreuzschiene jenseits der Schaftlitzen. Mittelst dreier Schnüre ist er an eine Holzstange verknüpft, die in den Waren- oder Tuchbaum eingekeilt wird. Die drei Schnüre haben zu verhindern, dass sich hier der Stab unregelmässig bewege. Hat man 2–3 m Tuch gewoben, kann dieser Stab entfernt werden.

Die Tritte, *αls tráp^pęls,* (horizontal) sind mittelst eines eisernen Hakens und einer starken Schnur an vertikale Holzstäbe, *αz čαváts,* geknüpft. Diese *čαváts* sind wiederum ihrerseits mit den Schaftstäben, *lαs bičęt'αs dαls líćs,* verbunden. Diese vertikalen Holzstäbe sind hier an die Stelle der sonst üblichen Trittschnüre getreten. Die vier Tritte sind untereinander durch einen Holzstift, *klαvítα,* verbunden, um den sie sich als um ihre Achse drehen.

Hinten über dem Ketten- oder Garnbaum hängt an den Kreuzruten ein Gewicht (Stein), der verhindert, dass die Kreuzruten sich allzuweit nach vorne gegen die Schaftlitzen zu bewegen.

5. Das Weben[1].

a) Der Vorgang des Webens.

Den Vorgang des Webens fasst unsere Auskunftsgeberin so zusammen: *lα traplúntsα tráp^{p}lα, αls fils vęñαn sępαráts α vál iα múnt; αz fá lα búk i αz bụt^{t}α lα špólα dαmęts ǫ́rα vī ì nán. trαp^{p}lár i trár lα čás^{s}α kúntαr αl fíl dα trár áynt pαr či klǫ́dα.* Durch das Treten auf die Tritte (es sind deren zwei oder vier) hebt und senkt die Weberin abwechslungsweise die Kettfäden. Durch die also geteilten Fadenreihen zieht sie den Schussfaden, *αl fíl dα trár áynt.* Indem sie nun den Schussfaden mittelst der Lade, *lα čás^{s}α*, an die früheren Schüsse eng andrückt, bildet der Kettfaden mit dem Schussfaden ein Gewebe, *ūnα táylα.*

Das Tuch entsteht also so, dass die Weberin, *lα tsúntsα*, den Schussfaden, *αl fíl dα trár áynt*, mittelst des Weberschiffchens, *lα špǫ́lα*, (die Spule des Weberschiffchens, *il špǫlín*) quer durch die Reihe der gespannten Längsfäden stösst, *büttar vī i nán lα špǫ́lα*, und diese durch zwei oder vier Tritte, *ịls trápęls*, abwechselnd auf und ab verschiebt. Mit Hilfe der horizontal beweglichen Lade, *lα čás^{s}α*, schlägt die Weberin die Einschussfäden eng aneinander. Ein sogenanntes Breitholz oder Spannholz (Abb. 40), *lα tę́ndα*, gibt dem entstehenden Tuch die gleichmässige Breite. Es gibt Spannhölzer für gröberes und für feineres Tuch, *tę́ndα pαr tęssándα pü grǫ́s^{s}α, tę́ndα pαr tęssándα pü fínα.* Vom Brustbaum, *ịl láñ dαl kǫ́r* oder *láñ dαl pę́t*, weg, vor dem die Weberin ihren Sitz hat, biegt sich die Webe in die Vertikalebene nach unten zum Tuchbaum, der quer zu den Füssen der Weberin angebracht ist. Garn- oder Zettelbaum und der Waren- oder Tuchbaum haben in Schleins die gleiche Bezeichnung, *αl tsúbəl.* Um aber die beiden, wo nötig, doch terminologisch zu differenzieren, greift man zu Umschreibungen: *αl tsúbəl dī méts* = der Tuchbaum, *αl tsúbəl zúra* = der Zettelbaum.

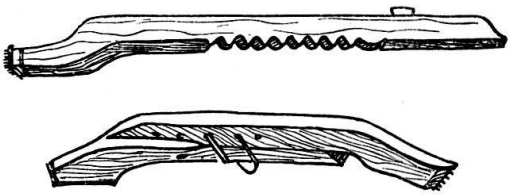


Abb. 40.

Der Garnbaum wird mittelst 14 hölzerner Griffe an der Seite der Welle, *lα rǫ́dα dα klαvítαs*, gedreht. Die Griffe sind im Abstand von 7 cm voneinander angeordnet. Durchmesser der Welle 27 cm. Der

[1] Cf. AIS VIII, 1511 ss.; Bodmer, a. a. O., p. 62–84.

Tuchbaum besitzt rechts an der Welle ein Zahnrad, *lα rǫ́dα dα šč̆αlíñs*, von 57 cm Durchmesser. Eine Sperrklinke greift in die Zähne (im Abstand von 3 ½ cm) ein. Mit Hilfe eines Griffes spannt die Weberin das Tuch ruckweise auf den Tuchbaum auf.

b) Weberkleister (Herstellung und Verwendung).

Den Weberkleister, *lα más^s lα*, verwendet die Weberin, um die Flachs- und Hanffäden vor dem Kreuzen mit den Augen der Schaftlitzen straffer und glätter zu machen. Dieser Brei wird in der Talfraktion Tschaflur hergestellt aus:

1. Roggenmehl, *fαrī́nα dα sę́αl*; 2. saurer Milch, *lát áš*, oder entrahmter Milch, *lát žgrǫmá*; 3. Wasser, *áwα*.

In einer irdenen Schüssel, *kū́pα*, wird der ganze Brei solange gerührt, bis er eine gewisse Festigkeit erhalten hat. In Schleins-Dorf gab eine alte Weberin dieses Rezept an:

1. Gerstenmehl, *fαrī́nα d'ī́ərdαn*, oder statt dessen werden 2. Kartoffeln in Wasser abgekocht, *mαlintę́rα kǫ́ttα áynt in áwα*.

Man nimmt hierauf zwei Reisbürsten, *dū́z bαršúns dα rís^s*, streicht auf beiden den Brei aus, *αs štrū́čα ǫ́rα lα más^s lα*[1], nimmt die Kettfäden zwischen die beiden Bürsten und bestreicht sie tüchtig mit dem Weberkleister. Die hier beschriebene Arbeit nennt man *mαs^s lár*, *más^s lα*. Das Glätten des Kettfadens soll verhindern, dass sich die Fäden zerfasern. Solche Fasern nennt man *lα filáp^p α*.

c) Bindearten beim Weben.

Früher wurde vielfach Baumwolle gezettelt, *urdī́ piŋgǫ́lα*, und Flachs gewoben, *i trát áynt łín*, d. h. der Schussfaden war ein Flachsfaden, der Kettfaden aber aus Baumwolle. Für feineres Bettzeug, *bαtlínαrs dα lę́t, rǫ́bα zū́rα*, nahm man Flachs als Kett- und Schussfaden, *łín ìn łín*. Dieses Leinenzeug rühmen die Frauen heute noch sehr. Es wurde auch Hanf gezettelt und eingeschlagen, *urdī́ i trát áynt čǫ́nvα*, oder Flachs gezettelt und Hanf eingeschlagen. Auch die letzte Möglichkeit: *urdī́r čǫ́nvα i trár áynt łín*, wurde von der Engadinerin ausgeschöpft. Das Tuch, das man bei all diesen Kombinationen erhält, heisst man *lα rī́stα*. Man kennt in Schleins zwei gebräuchliche Bindearten beim Weben:

Die Leinenbindung, *bę́ lī́š*, ist ein zweischäftiges Gewebe, bei dem sich die Fäden einmal über und einmal unter dem Kettfaden

---

[1] Cf. auch die Redewendung: *ünα pǫ́vrα más^s lα* (eine schlechte Suppe).

kreuzen. Die Leinenbindung erhält man mittelst zweier Trittbretter (cf. Abb. 41).

Die sogenannte Köperbindung, *traɫüšá*, ist ein drei- oder vierschäftiges Gewebe und besitzt immer schräglaufende Grätchen in verschiedener Stellung. Hier braucht es vier Tritte. Besonders be-

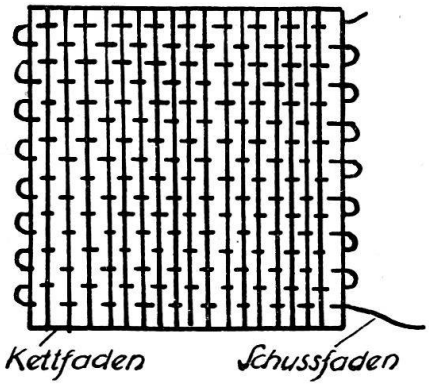


Abb. 41.

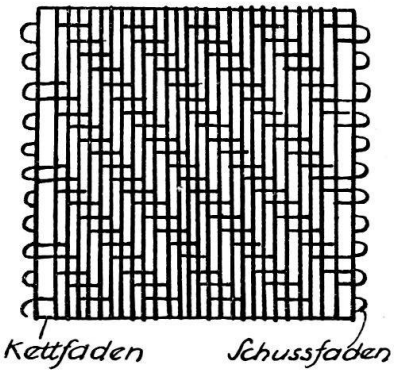


Abb. 42.

liebt war diese Bindeart bei Bettüchern, wobei Baumwolle gezettelt und Flachs eingeschlagen wird. *traɫüšár* heisst: nach Art dieser Köperbindung weben. Bei der Trittbedienung ist festzuhalten: Man drückt jeweils das erste und das dritte Trittbrett, dann das zweite und das vierte (cf. Abb. 42).

Wollte man etwas ganz Besonderes erhalten, so nahm man weisse und schwarze Wolle sowohl beim Zetteln wie für den Einschussfaden, *urdí i trát áynt lánα*. Schon auf dem Zettelspulrahmen wechselten jeweilen die Spulen mit weisser und schwarzer Wolle ab. Zum Zetteln der Wolle war die Knäuelkiste, *lα čαnlę́rα*, die Regel. Je vier aufeinanderfolgende Wollknäuel waren von derselben Farbe. Für den Einschussfaden waren zwei Schiffchen vonnöten. Einmal war der Eintrag grau oder schwarz und das nächstemal weiss. Auf diese Weise erhielt man ein mit Würfelzeichnung gemustertes Dessin, *αl pǫ́nⁿ špaŋgαlę́t*.

d) Masse beim Weben.

Das gewobene Tuch, die Webe, *lα táylα*, hat gewöhnlich eine Länge von 24–25 m. Man rechnet beim Weben immer mit der Einheit einer Elle, *

Mundration, bestehend aus 250 g Butter, 1 kg Käse und 1 Hausbrot. Ferner muss die Auftraggeberin 2 kg Roggenmehl zur Herstellung des Kleisters beitragen.

Eine unserer Auskunftgeberinnen erzählt mit Stolz, sie habe einmal ein Tuch von 36 m (45 *pás*[s]) gewoben, was als ausserordentliche Leistung angesehen wird.

e) Bleichen des Webstoffes.

Die fertige Webe wird im Frühling auf die Wiese ausgebreitet und mit Wasser übergossen, *blaχír*.

Nach einiger Zeit unterliegt dann der Webstoff einer gründlichen Wäsche, *lašívα*, mit Holzasche, *lα ćęndrα*. Während dieses Vorganges geht der Stoff wohl etwas ein, *vā áynt*, d. h. er verliert ungefähr ein Sechzigstel seiner ursprünglichen Länge. Grösser ist der Verlust beim Pochen; dort ist er ca. ein Zwölftel der gesamten Länge.

f) Das Pochen und Färben des Webstoffes.

Früher wurde das Pochen des Webstoffes, *fǫl*[l]*ár*, *fǫ́l*[l]*α*, zu Hause besorgt. Man breitete den Stoff auf ein grösseres Brett aus und schlug mit einer Kelle aus Holz darauf. Später aber wurde es Sitte, diese Arbeit in Remüs besorgen zu lassen. Dort waren Pochhämmer, *fαllúns*, eingerichtet, die das Pochen wohl besser besorgten als es die Weberin von Hand hätte tun können.

Zum Färben, *tę́nžαr*, der Webe ging man nach dem tirolischen Nauders, das von Martinsbruck in einer Stunde zu erreichen ist.

g) Nachtrag einiger Termini mit deutscher Übersetzung:

lα filúntsα, die Spinnerin; *lα rǫk*[k]*ádα*, die Menge Hanf oder Flachs, die auf dem Spinnrocken, *lα rǫ́k*[k]*α*, Platz hat; *lα tsúntsα*, *lα tęssúntsα*, die Weberin; *αl štáyl*, die Feinfaser, die aus dem Hechelprozess hervorgeht (beim Hanf und beim Flachs); *lα pùrtádα*, die Werft, der Kettenstrang; *lα čávα*, *lα čαnαlę́*[t]*α*, die Längsnute des Garnbaumes; *lα trαplúntsα*, die Weberin, sofern sie die Tritte bedient; *trαp*[p]*lár*, *trαplụnár*, treten; *lαs dűαz tsáŋgwαs*, *lα tę́ndα*, das Spannholz besteht immer aus zwei Teilen, die mittelst einer Nute und eines Zapfens aneinandergehalten werden. Überdies bindet man sie mit Schnüren in der Mitte fest; *lα čαvátsα*, die Wurzel des Hanfes (beim Hanfbrechen gebraucht); *αl čαvαtsíñ*, der Anfang oder das Ende des Garnes; *ćαrčár ịl čαvαtsíñ*, den Anfang des Garnes beim Abhaspeln des Garnstranges suchen.

IV. Die Hausschlachtung[1]

1. Allgemeines.

Die Hausschlachtung, *lα bαčαrīα*[2], *lα mę́zǧα*, trug von jeher ein äusserst festliches Gepräge und bildete fürs ganze Dorf ein freudiges Ereignis. Das wurde noch vor wenigen Jahren so gehalten, als die eine oder andere Familie eine Kuh oder einen Ochsen für den Selbstbedarf schlachtete. Meist war es dann so, dass sich mehrere Familien für eine Schlachtung zusammentaten. Im Winter, in dem ich meine Aufnahmen durchführte, wurde in der Gemeinde Schleins kein Grossvieh mehr geschlachtet. Unter dem Drucke der Wirtschaftskrise schränken sich die Bauern ein, wo es nur geht. Man begnügt sich deswegen heute mit der Schlachtung eines oder mehrerer Schweine, deren Gestehungskosten verhältnismässig gering sind. Daneben wird im Sommer und im Herbst noch ein Schaf oder eine Ziege gemetzget. Einzelne Bräuche, die sich sonst nur mit einer grösseren Schlachtung verbanden, gingen auf den Tag über, wo man das Schwein metzgete, so z. B. das „gesegnete Mahl".

Bevor wir zur Schweineschlachtung übergehen, seien einige wenige Angaben hier eingeflochten über:

2. Die Schweinezucht.

Das Schwein bezeichnet man ganz allgemein mit den Ausdrücken *limári*, *púršę́* und *pǫ́rč*. *pǫ́rč* wird gegenüber *puršę́* als etwas vornehmer empfunden. Die Kinder brauchen dafür *ćúkαl*, *ćíkαl* und *ćikęlíñ*. Auf der Alp ruft der Senne *ćwí*, wenn er die Schweine um die Alphütte sammeln will, um ihnen die Schotte und die Buttermilch zu verabreichen. Das Schneiden der zur Mast bestimmten Ferkel, *čaštrár*, *sαnár αl víər* (*vę́r*), wird mit 4–6 Wochen vorgenommen. Die noch ungedeckte Sau nennt man *lα puršlínα*. Die Brunst wiederholt sich alle drei Wochen, *lα puršlínα vá kụn víər*. Man deckt sie in der Regel nicht vor dem 9. Lebensmonat, *mαnár lα*

---

[1] Vgl. Ch. Pult, Las bacharias. Annalas 35, 29.

[2] *lα bαčαrínα* hat folgende Bedeutungen:

a) die Hausschlachtung;

b) der Tag, an dem die Hausschlachtung stattfindet;

c) das Tier, Ochse, Kuh oder Schwein, das man gerade schlachtet. In diesem Sinne frägt man: *čę̄ bαčαrínα váyvαt*? (Wie war das Schlachttier?).

d) kleines Gestell, auf dem man das Kleinvieh schlachtet (Cf. Abb.27).

puršlínα. Das Mutterschwein, *lα pǭrčα*, *lα ćúklα*, wirft normalerweise zehn und mehr Ferkel, *kúf dα puršlíns*, *αl lét dα puršlíns*. Ferkel von 1 ½–2 Monaten nennt man *ịl invẹrnáŋkαl*. Sofort nach der Geburt müssen den Ferkeln die Milchzähne, *ịl dấynt lúf*, abgeschnitten werden, weil dieselben beim Saugen die Zitzen verletzen. Später beschlägt man den Rüssel, *lα trǭmbα*, des Schweines mit einem eisernen Ring, *mẹ́tʲər αnẹ́ αs puršẹ́sˢ*. Mit ihren kantigen Eckzähnen wühlen sie, *fwấr*, *fǭα*, nämlich den ganzen Tag im Schweinestand und bleiben so bei der Mästung zurück. Ein kleines, sich nicht gut entwickelndes Schwein heisst man *αl bấǧẹr*. Nach 6–8 oder 10 Wochen werden die Ferkel abgesetzt, d. h. von der Mutter getrennt, *tsẹvrấr*, *tsẹ́vrα*. Nach dem Absetzen gibt man als Ersatz der Muttermilch süsse Kuh- oder Magermilch. Als Grünfutter für die Schweine sind zu erwähnen Bärenklau, *rαzvẹ́nⁿαs*, Brennessel, *urtíαs*, und eine Art Ampfer, *šlápᵖα*. Zum Mästen hingegen verwendet man Mischfutter, *ịl paštrấł*, bestehend aus Kurzfutter, *flúǫrs*, und Gerstenkleie, *αl brẹ́nⁿ d'ỉərdαn*, oder sonst einen Trank, *lα bαvrαdấǫyrα*, aus Mehl, Roggenschrot, *grüščαs*, *sẹ́αl rǫ́t yụ́* (gestampftem Roggen). Mästen heisst *iŋgrαšantấr*.

3. Kalenderzeichen für die Metzg.

Der Tag, an dem die Hausschlachtung stattfindet, wird nie festgelegt, ohne vorher den Kalender zu konsultieren. Es gilt nämlich, die Schlachtung nur unter günstigen Kalenderzeichen vorzunehmen.

Zunächst darf ein Tier nur bei steigendem oder bei Vollmond getötet werden; denn die Regel lautet: *αl gurấynt ćấć' ấynt il l'ǫ́sˢα dálˡα bẹ́ščα*, *lα čấrn vấyn bǫ́t vẹ́drα*, der abnehmende Mond saugt (sc. das Mark) von den Knochen und das Fleisch wird früh ranzig.

Als günstige Sternzeichen werden bei uns angesehen: der Widder, *ịl bǫ́ć*, der Stier, *ịl tǭr*, die Zwillinge, *ịls žumblíns* (*lα čấrn puršẹ́ dàt yụ́ dấz tałαdấrαs*, das Schweinefleisch ergibt doppelt so viel Schnitten als gewöhnlich), die Waage, *lα bαlánćα*, (*ịl puršẹ́ pαzẹ́ss il dấbəl*, das Schwein wiegt das Doppelte) und schliesslich der Schütze, *ịl čαćấdẹr*. Frühzeitig ranzig wird das Fleisch, wenn man unter den Zeichen des Krebses, *prǫ́'l krẹ́ps*, des Skorpions, *prǭ ịl škǫrpyún*, und der Fische, *sün pẹ́š*, schlachtet, *prǭ ịl škǫrpyún* (usw.) *vấynlα ránćα*. Unter dem Zeichen des Wassermannes bleibt das Fleisch locker, *prǭ l'ǫ́m dα l'ấwᵅ vấynlα lụ́kα*. Als sehr günstiges Kalenderzeichen gilt die Jungfrau, *lα yuvinćẹ́lˡα*. Keine besondere Bedeutung legt der Volksmund dem Löwen, *ịl lyún*, bei.

4. Der Schlachtumzug.

So ein Schlachttag ist in unserem Dorf jeweils ein eigentliches Jugendfest. Es besteht nämlich die Sitte, am Morgen des Schlachttages mit dem Schlachtochsen einen Umzug durchs Dorf zu veranstalten, *ír kul bǫ́f*, wenn das Tier dem Vater eines unverheirateten Mädchens gehört. — Am Abend vorher musste das Schlachttier aus dem Stall des Besitzers gestohlen werden, *invǫlár ịl bǫ́*. Während der Nacht bewachen die Burschen das Tier, weil sonst Verheiratete oder ältere Leute aus der Familie oder der Verwandtschaft sich des Tieres bemächtigen würden. — Um die lange Nacht zu verkürzen, wird dann von den Wächtern Schnaps, *vinárs dúć*, und Wein herbeigeschafft. Beim Umzug am Morgen des Schlachttages spielt die Musik einige Weisen; als Waschfrauen, *lavúntsas*, verkleidet, mit den Pfannen in der Hand, die hier nicht zum Auffangen des Blutes sondern zum Anschwärzen der Dorfschönen bestimmt sind, falls sich diese allzunahe an den Zug heranwagen, folgen die Dorfburschen dem Tier. Das Schlachttier ist mit Papierblumen reich geschmückt und mit der schönsten Schelle versehen. Einer von den Burschen ist als Pfarrer, *ravarę́nda*, verkleidet und trägt die Bibel als Wahrzeichen seines Berufes mit sich herum. Der Zug endet vor dem Haus des Besitzers des Tieres. Den Todesstoss ver-

Abb. 43. Das Schlachttier wird von den Burschen des Dorfes vor dem feierlichen Umzug durch das Dorf festlich geschmückt.

Abb. 44. Links ist ein als *lɑvúntsɑ* ('Frau, welche die Därme wäscht') verkleideter Bursche mit der Bratpfanne in der Hand sichtbar. Rechts vom Schlachttier sieht man einen als Pfarrer verkleideten Burschen mit der offenen Bibel.

setzt, *dā ɑl kọ́p*, nicht etwa der Metzger, sondern einer der Dorfburschen, für gewöhnlich jener, dem es am Vorabend gelang, das Tier aus seinem Stalle zu stehlen. — Sobald das Tier getötet ist, will es die Überlieferung, dass der Besitzer des Schlachttieres der männlichen Dorfjugend Essen und Trinken verabreiche. — Von Sent wusste ein alter Gewährsmann zu erzählen, dass die Mädchen des Dorfes ihrerseits einmal den Spass wagen wollten, als ein alter Junggeselle am Metzgen war. Dieser kam der Sache auf die Spur und vertauschte die Mastkuh mit einer mageren Milchkuh. Die Mädchen fielen dann wirklich auf den Schwindel herein.

5. Die Schlachtung des Schweines.

Der Dorfmetzger, *ɑl bɑčḗr, ịl mẹ́zḡər, il mẹ́tsyər*, war früher gewöhnlich kein Berufsmetzger, sondern ein Bauer, der die Sache bewältigen konnte. Für seine Arbeit erhielt er etwas Fleisch. Diese Naturalbelohnung an den Metzger nannte man *lɑ šč̆ütlādɑ*. Seitdem ein beruflich ausgebildeter Metzger die Schlachtung vornimmt, fiel der Naturallohn dahin, und man bezahlt mit Geld. Heute bedeutet *lɑ šč̆ütlādɑ* das Fleisch, das man an die helfenden Nachbarn abgibt oder als kleines Geschenk unter die Verwandten verteilt. Die

Sitte, bei dieser Gelegenheit auch an den Pfarrer zu denken, besteht zwar noch, wird aber nicht mehr allgemein eingehalten.

Im folgenden gehen wir der Schlachtung eines Schweines in ihren einzelnen Phasen nach.

Der Dorfmetzger begibt sich zu früher Morgenstunde in das Haus, wo geschlachtet wird, *ír* (*vá*) *α mẹzǧár*, um die Werkzeuge, *ịl plụ́ndαr*, *lαs uzáłαs*, und den Trog zum Abbrühen des Schweines, *αl búł dα purṣę́*, bereitzustellen. Der Trog ist ca. 2 m lang und 50–60 cm breit und von oben nach unten sich verengend.

Sobald die Frauen mit den Pfannen zum Auffangen des Blutes bereit sind, wird das gemästete Schwein, *ịl purṣę́ pẹr mαtsár*, aus dem nahen Stall geführt. Ist es sehr gut gemästet, sagen die Umstehenden: *ẹl ẹ́s*[s] *bẹ grαṣ́ínα*. Nun werden Stricke an die Hinterbeine gelegt, und der Metzger versucht hierauf, dem Tiere mit einer eisernen Keule, *lα mátsα* (Abb. 45), nahe zu kommen. Vorne weist die Keule einen beweglichen Eisenstift in der Querachse zum Handgriff auf. Der Metzger drückt nun die Keule hart an die Stirne und versetzt mittelst eines Hammers, *ịl mαrtę́ grǫ́nt*, einen kräftigen Schlag auf den Bolzen, dessen Spitze die Hirnschale, *lα krę́ppα*, durchbricht. Das Tier auf diese Art und Weise betäuben heisst man *dár* (*dá*) *ịl kǫ́p*. Die Entblutung, *tǫ́r yụ́ ịl sá*[u]*ηk*, *ščαnár*, erfolgt durch Halsschnitt, indem die grossen Blutgefässe des Halses, vorab die Hauptschlagader, *l'αváynα máyštrα*, oder des Brusteinganges durchschnitten werden. In bereitgestellten Pfannen wird das Blut aufgefangen. Damit das Blut nicht gerinne, *pẹr č'ę́l nα s'αηkwáłα*, muss es solange gerührt werden, bis es kalt geworden ist, *αnfíñ č'ę́l ę́s*[s] *žę́t*[t]. Die Blutwürste nämlich, die man aus rohem, ungekochtem Blut herstellt, sind von besonderer Güte.

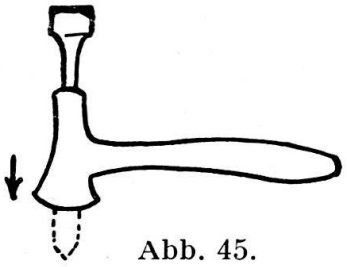


Abb. 45.

Sofort nach dem Entbluten des Tieres begeben sich der Metzger und alle Anwesenden in die Wohnstube und trinken für die Seele des geschlachteten Schweines, *báyvər pαl' ǫ́lmα* (*ǫ́rmα*)[1]. Wenn Bekannte oder Verwandte der Familie das Haus an diesem Tage besuchen, werden sie stets in die Wohnstube eingeladen. Es wird ihnen hier ein Gläschen Anisbranntwein, *vinárs dúć*, eingeschenkt, damit auch sie anstossen können. Der bei dieser Gelegenheit gebräuchliche Trinkspruch: *kún báyn mánǧαs i kún sαndá*, (var.) *kún báyn ǧǫ́dαš*

[1] Es darf hier wohl nicht unerwähnt bleiben, dass der gleiche Brauch auch nach dem Begräbnis eines Menschen besteht.

i kún sandă, 'mögest du dich guter Gesundheit erfreuen', gilt wohl dem Besitzer des Schlachttieres und seiner Familie. Der gleiche Spruch wird übrigens auch am Abend von den zum „gesegneten Mahl"[1], *la ćăyna banadĭda*, eingeladenen Gästen beim Verlassen des Hauses wiederholt[2].

Zum Abbrühen, *brüyăr yu il puršę́*, legt man das Schwein in den Abbrühtrog, *il büł da puršę́*. Dieser wird zuvor mit Asche, *ćęndra*, belegt, damit allfällige undichte Stellen verstopft werden. Das Tier bestreut man mit Harz, *răža*, und Salz, *il săl*, und übergiesst es dann mit warmem Wasser. Durch das Abbrühen sollen die Borsten aufgeweicht werden. Mittelst eines eisernen Schabers, *al rašpadŭr*, *il šăbęr*, wird das Tier enthaart, *făr yu las săyklas*, *špęlăr il pǭrč*. Die Schweinsborsten, *las săyklas*, dienten früher zum Verschliessen des Zugloches, *al babrăl*, oberhalb der Backofentüre, *pęr ambukăr il fúǫrn*, *la pĭña* (Ofen). Auch die Klauen des Schweines müssen entfernt werden, *l'úŋgla*, *la ščărpa*, *la ćúćla* (*la ćúka*). Mit diesen Klauen treiben die Schulknaben heute noch ein lustiges Spiel, *yǫvăr ál'a ćúćla*, *vǫvăr álla ćúka*. Die Knaben, von denen jeder in der Hand einen Stock trägt, stellen sich in einem Kreise auf. Vor sich gräbt jeder eine kleine Vertiefung in den Boden. Der älteste unter ihnen sammelt nun die Stöcke aller Anwesenden auf seine ausgebreiteten Arme und legt darauf die Klaue des Tieres. Nun wirft er alle Stöcke über seinen Kopf nach hinten, soweit er es vermag. Jener Knabe, dessen Stock der Klaue am nächsten liegt, heisst *il ćuclę́r* und muss, wenn jetzt alle an ihre Standorte, *la fǭra*, springen, ausserhalb des Kreises bleiben. Der älteste wirft sodann von der Mitte des Kreises aus die Klaue möglichst weit und *il ćuclę́r* versucht mittelst seines Stockes die Klaue in eines der Löcher zu treiben. Gelingt ihm das, so kann das Spiel von neuem beginnen.

Ist der gröbere Teil der Arbeit, das Enthaaren, zur Hauptsache beendigt, so nimmt man das Schwein aus dem Trog heraus, legt es auf ein Brett und reinigt es von den letzten Unsauberkeiten, meist mit einem gewöhnlichen Messer, *il kurtę́*.

Unmittelbar auf das Abbrühen und Abschaben erfolgt die Ausschlachtung, *tǫr ǭr il dadăynt* (*pĭła*), bei der die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhlen herausgenommen werden. Zum Ausschlachten und weiteren Zerlegen des Schlachttieres (sowohl des

[1] Cf. Abschnitt 11 dieses Kapitels.

[2] Des gleichen Trinkspruches bedient sich der Müller, wenn der Bauer bei ihm das gemahlene Mehl abholt.

Ochsen wie des Schweines) zieht man es an einer Aufhängevorrichtung, *ịl túǫrn dál*[l]*α lẹ́štrα* (Abb. 46), hoch. Man verfährt dabei folgendermassen:

Um die Spreize ist an den unten sichtbaren Nägeln ein Rohhautseil, *ū́nα trẹ́ćα*, gewunden, dessen zwei Enden an der Decke des Hausflurs befestigt werden. Die beiden Enden a und b des Spreizholzes stösst man durch die Sprunggelenke, *žnúǫł dαvǫ́*, des Schlachttieres. Die beiden ausziehbaren Querhölzer, *ǧirαdū́rs, trā́ybẹrs, lā́ñs*, dienen abwechslungsweise dazu, die Spreize, *ịl túǫrn*, zu drehen, wobei das Lederseil aufgewickelt und das Tier in die Höhe gezogen wird. Wenn das Tier mit den Hinterbeinen den Boden des Dachraumes, *ịl ćẹ́l dαl pαlαnćíñ*, erreicht, wird innegehalten, ein Querholz herausgezogen und das andere zur Sicherung drin gelassen. Es verhindert nämlich ein Rückwärtsdrehen der Spreize, indem es den Dachboden berührt.

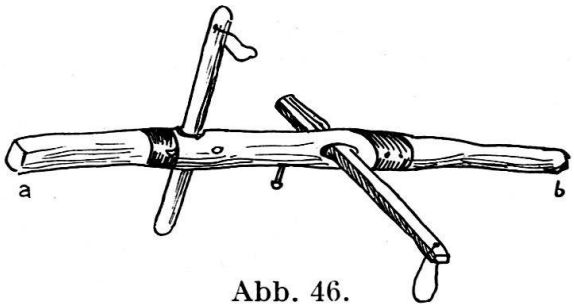


Abb. 46.

Während des Ausschlachtens und Zerlegens des Schweines notierten wir folgende Benennungen:

lα ǧαrǧátt α (*lα yαryát*[t]*α*), die Luftröhre; *lα gū́lα*, der Schlund; *αl ćαrlǫ́ts*, die Speiseröhre; *ịl lẹ́f*, die Lunge (ganz vereinzelt wurde auch *pαlmúnts* gesagt); *ịl butαćǫ́l*, der Schweinsmagen (in Schleins-Dorf); *ịl prẹ́r*, der Schweinsmagen (in der Talfraktion Strada); *lα šplẹñǧα*, die Milz; *αls rαnúǫts*, die Nieren; *ịl nαrǫ́m*, die Leber; *ịl fẹ́l*, die Galle; *lαs špátlαs*, die Vorderschinken; *ịlz ǧαlúns*, die Schinken (hinten); *lα pαtrī́nα*, das Bruststück; *αl špinā́l*, das Rückenstück, auch Widerrist und Nackenansatz; *ịls pẹ́ss*, das Filet (Lenden); *lαs báf*[f]*αs*, die Speckseiten; *pαntsẹ́tαs*, Rippenspeck; *lā́rt, čαmpī́ərc* (*špẹ́k*), Speck; *čā́rn puršẹ́*, Schweinefleisch.

Während der Metzger und weitere Personen mit dem Aufziehen und Zerlegen des Tieres beschäftigt sind, reinigen die Frauen, *lαs lαvúntsαs*, die Därme am Dorfbrunnen, *rαyā́r lα bǫ́łα*. Solange die Därme noch warm sind, muss das Fettnetz, *lα náp*[p]*α*, entfernt werden. Zunächst werden die Därme von den Exkrementen gereinigt, *žvǫdā́r lα bǫ́łα*. Man verwendet bei dieser Arbeit ein einfaches Holzmesser. Zum Entschleimen müssen die Därme sodann gekehrt, *lα bǫ́łα vā́yn vǫ́tα*, gewaschen und schliesslich vor dem Abfüllen

mit der Wurstmasse mit einem Handtuch, *sűαmáns*, gut abgetrocknet werden, *süαntăr lα bǭlα*.

Beim Zerlegen, *štαłăr*, werden zunächst die Vorderschinken, *lαs špátlαs*, ausgeschnitten. Ein alter Gewährsmann kann sich noch daran erinnern, dass die beiden Speckschwarten früher nicht entzweigeschnitten wurden sondern aneinander blieben. In diesem Falle machte man einen 10–12 cm breiten Schnitt über den Rücken, der die kostbaren Rückenteile, *lαs ščăynαs*, ergab. Zwischen den Speckschwarten, *kúdǧαs dα čărn purščę́*, und den Schinken, *i̧lz ǧαlúns*, eingebettet liegt eine besondere, stark fetthaltige Schicht, *lα zǭnžα tsupăda*, *i̧l lę́t*. Sie muss von den Schinken aufs peinlichste entfernt werden, wenn letztere haltbar gemacht werden sollen.

Gegen Mittag endlich ist die minutiöse Arbeit des Zerlegens beendigt. Auch die *lαvúntsαs* haben während dieser Zeit die Därme entschleimt und gewaschen.

Inzwischen sammeln sich die Kinder, wenn sie aus der Schule heimkommen, im geräumigen Hausflur, wo sie die freigewordene Aufzugsvorrichtung zu frohem Spiele einlädt. *lęštrăr* (*lę́štrα*) nennen die Kinder das tolle Hin- und Herschaukeln am Lederseil, das von der Decke des Hausflurs herunterhängt. Sie entwickeln dabei eine solche Fertigkeit, dass der Schaukelnde schon nach kurzem Anlauf und einigem Stossen von seiten der umstehenden Kinder mit seinen Fussspitzen die Decke berührt.

Eine reichliche Mahlzeit vereinigt am Mittag den Metzger, die *lαvúntsαs* und die ganze Familie in der Wohnstube[1], nachdem am Vormittag oft in der grössten Kälte eine schwierige Arbeit bewältigt werden musste.

Neben Milchkaffee wird immer aufgetragen eine Bluttorte, aus Blut, *sá^{u}ηk dα purščę́*, mit Zusatz von geröstetem Mehl, *fαrnαkǫ́t^{t}α*, Pfeffer, *páyvər*, und Salz, *sál*, ferner Leberschnitzel mit Bratkartoffeln, *nαrǫ́m dα purščę́*, *mαlintę́rα uštrídα*, und als Nachspeise die wohlschmeckenden Küchlein (cf. Küchenrezept II, 7 b, o), *fwáćαs grás^{s}αs*, recht häufig auch Schlagsahne, *lát mílč*. In der Talfraktion Martina macht man bei dieser Gelegenheit eine Art Blutknödel, *kαnę́dαls kún sá^{u}ηk*.

Die kräftige, leibliche Stärkung ist gewiss vonnöten, wenn man die Arbeit in Betracht zieht, die den ganzen Nachmittag ausfüllen wird.

---

[1] Bei festlichen Anlässen nimmt die Familie das Mahl immer in der Wohnstube ein.

6. Herstellung des Wurstbreies und Abfüllen der Därme.

In grösseren und kleineren Satten, *mǫ́tas*, *brǫ́klas*, liegen das Fleisch, das Fett und die Gedärme sorgfältig sortiert. Ein glattgesägter Baumstrunk, *la ćǫ́k^k^a da tsapár*, aus Lärchenholz (ca. 40–50 cm hoch und 60–80 cm breit) oder das Wirkbrett, *la panę́ra*, dient vielfach heute noch als Unterlage, auf der das Fleisch klein gehackt wird. Zunächst zerkleinert man das Fleisch mit einem Beil, *la manę́ra da štałár*, dessen Schneide eine Länge von ca. 20 cm hat. Hierauf werden die Fleischstücke mit einem Hackmesser, *ił tsáp*, *ił tsapadúǫyr* (cf. Abb. 47), zu einem feinen Brei, der sogenannten Wurstmasse, *ił tsapadíć*, verarbeitet. Natürlich werden auch bei dieser Arbeit die einzelnen Fleischsorten genau auseinandergehalten. (Man vergleiche dazu den folgenden Abschnitt.) Je nach Wurstsorte werden verschiedene Gewürze dem Wurstbrei beigemischt, *kundír*, *kundę́ša*, oder *mę́t^t^ər áynt las drǫ́gas*. Sodann muss der Wurstbrei von Hand gut durchgeknetet werden. Um zu wissen, wie lange zu kneten war, *mažár �ł tsapadíć*, legte man vor noch nicht langer Zeit eine Geldmünze, *�a munáyda*, in den Brei und musste so lange kneten, bis die Münze wieder zum Vorschein kam. Dies geschah wohl recht häufig auch zum Spass von seiten der Burschen, wenn die Tochter des Hauses diese Arbeit zu verrichten hatte. Das Kneten dauert in der Regel nicht länger als fünf Minuten.

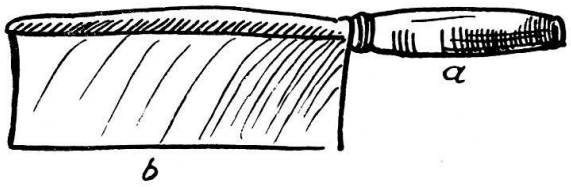


Abb. 47.

Das Füllen der Därme geschieht heutzutage mit der Wurstmaschine[1]. Viel früher hatte man in unserem Dorfe zum Wurstfüllen ein 6–7 cm langes abgesägtes Stück Horn, auf welches der Darm aufgestülpt wurde, *üna kǫ́rna d'armáynt*. Später (unser Gewährsmann kann sich noch daran erinnern) bediente man sich einer Blechröhre, *babrǫ́la*, mit Holzkolben und vorne einem Trichter.

Ist der Brei abgefüllt und überall gleichmässig verteilt, so muss der Darm durch eine dünnere Schnur, *úna kǫ́rda fína*, in kleine Würste (normale Länge 8–10 cm) unterteilt werden, *fá ćaŋklúns*

[1] Die Fleischhackmaschine, *la mašína da tsapár*, die man jetzt häufig in Gebrauch sieht, dient auch zum Abfüllen der Därme. Nur die Einsatzteile vorne müssen gewechselt werden.

(*fǎr*), *ćaŋklúna* (*ćaŋklunár*). An anderen Orten Bündens braucht man zum Binden der Würste den Abfall vom Webestoff (obw. *peigls*, oberhalbst. *planę́ls*).

Einige Tage nach der Metzg klopft man die Würste, *píča sū́*, *pìčár sū́*, nach allen Seiten, so dass sie eine ziemlich platte Form erhalten. Das geschieht mit einem Holzhammer oder einfach mit einem Stück Holz.

Gibt es mehr Därme als zum Abfüllen der Wurstmasse notwendig, werden die noch verbleibenden aufgeblasen, *škǫnflǎr sū́*, zum späteren Gebrauch. Auch aus der Schweinsblase, *vašías das pǫ́rs*, weiss der Bauer Nutzen zu ziehen. Sie wird aufgeblasen, getrocknet und dient als Tabaksbeutel, oder aber sie hängt in der Vorratskammer zum Konservieren von Butter und Speck in der warmen Jahreszeit.

7. Wurstsorten.

Je nach Fleischsorte und den Zusätzen unterscheidet man in unserer Gegend drei hauptsächliche Arten von Würsten.

a) Salami, *salsíts*, die feinste Qualität Würste, die man hier kennt. Sie sind aus dem besten Schweinefleisch hergestellt, evtl. ⅔ *čárn puršę́*, ⅓ *čárn mū́vəl* (Schaffleisch). Man würzt die Salami mit Wein und Knoblauchschnitten, *ǎt ǎynt in vín*.

b) Eine Art Siedewürste, *lyǫ́nǧas šíbęr*. Als Ausgangsprodukte sind hier zu nennen: Lunge, *ịl lę́f*, Magenwand, *butaćǫ́l*, *ćanfǫ́ta*, Teile von den Speckschwarten, *kúdǧas*, das Gehirn, *ịl ćurví*, Abfälle beim Zubereiten der Salami, und etwas Rind- oder Ochsenfleisch, wenn gleichzeitig mit dem Schwein Grossvieh geschlachtet wird. Die Speckschwarten müssen, bevor sie kleingehackt werden, gesotten und mit kaltem Wasser übergossen werden. Es ist dies notwendig, wenn man einen weichen, knetbaren Teig erhalten will. Will man die Siedewürste recht schmackhaft machen, so empfehlen sich folgende Zutaten: feinzerriebene Zwiebeln, *žgratǎ ǎynt ün pǎ ćigǫ́la*, Zimt, *čanę́l*^{l}*a*, Gewürznelken, *grǫ́f*^{f}*als*, *štačę́t*^{t}*as*, Muskatnüsse, *nū́š nuščát*, Pfeffer, *pǎyvər*, Ingwer, *žęnć*, Salz, *sǎl*, und etwas Wein, *ün pǎ vín*.

An anderen Orten des Engadins heissen diese Würste *liongias noschas*, *liongias mendras*.

c) α) Die für den Frischgenuss bestimmten Leberwürste, *lyǫ́nǧas da narǫ́m*, bestehen aus Leber, *ịl narǫ́m*, Speck, *lǎrt*, *čampī́*^{ə}*rč*, Schweinefett, *zǫ́nža*, und feingehacktem Kartoffelbrei, *malintę́ra kǫ́t*^{t}*a*. An Zutaten sind zu nennen Zwiebeln, Wein,

Zimt, Nelken, Muskatnüsse und Pfeffer. Diese Leberwürste lassen sich höchstens einen Monat aufbewahren.

β) Dauerwürste. Der dazu notwendige Wurstbrei besteht aus Leber, Speck und Schweinefett. Zum Würzen nimmt man nur Pfeffer und Salz.

d) Bei den Blutwürsten, *lyǫ́nǧas da sá^{u}ηk*, sind als Ausgangsprodukte zu nennen: ungeronnenes Blut, *sá^{u}ηk*, Schmer, *zǫ́nža*, Milch, *lát*, und Zwiebeln, *ćigǫ́las*. Auf 1 kg Blut und 1 Liter Milch trifft es ungefähr ¼ kg Schmer. Blut und Milch sind gesondert zu kochen. Das Fett wird mit dem Hackmesser kleingehackt und nachher unter Zugabe von Zwiebeln gesotten. Darauf werden Blut, Milch und Schmer gut untereinander vermischt. Als Gewürze werden noch beigemischt Salz, Pfeffer und Nelken. Für diese Art von Blutwürsten braucht man den Mastdarm, *ił bǫ́ł dal čúl*, oder den Dickdarm, *ił bǫ́ł lárč*. Unmittelbar nach dem Abfüllen des Wurstbreies werden die Blutwürste ungefähr 20 Minuten lang gesotten und brauchen beim späteren Genuss nur mehr angewärmt zu werden. In der kalten Jahreszeit lassen sich diese Würste einen Monat lang halten.

8. Das Einsalzen.

Alles, was nicht verwurstet wird, also Schinken, Speckschwarten, Rückenteile usw., kommt zum Einsalzen, *intsalár áynt* (ältere Gen. *antsalár áynt*), in einen Fleischbottich (Abb. 48), *la bañadúǫra*. Die Salzlösung, *la salamúǫra*, erzeugt man durch Bestreuen der Fleischteile mit Salz unter Zusatz von Pfeffer, feinzerriebenem Knoblauch, *áł mitsá yū fín*, Lorbeerblättern, *fǫ́łas d'arbáła*. Auf 100 kg Fleisch rechnet man ca. 3 kg Salz. Zuunterst in den Bottich legt man die Schinken, *žambúns*, mit den Speckseiten nach unten. Über diese erste Lage streut man wieder reichlich von den erwähnten Gewürzen. Dann folgt eine Lage mit den Rippen- und Bruststücken, sowie die Rückenteile. Das Salz, das wasserentziehend und dadurch konservierend wirkt, macht das Fleisch haltbar. Innert 24 Stunden bildet sich unten auf dem Boden des Bottichs eine Salzlake, *salamúǫra*, von mehreren Litern. Sie wird täglich während 10–14 Tagen einmal unten abgezogen (am Ausgussloch, *ił špiñarǫ́l*) *trár yū, trār ǫ́ra salamúǫra*, und

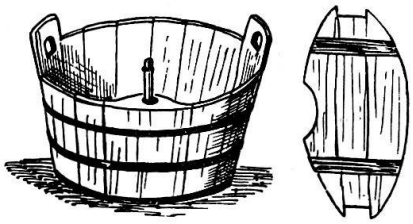


Abb. 48.

oben von neuem wieder aufgegossen, *büt'ár dαrčę zūr lα čárn ǧú.* Am längsten in der Salzlake drin bleiben die Schinken. Beim Herausnehmen des Fleisches sagt die Hausfrau: *lα čárn tírα αl sál*, 'das Fleisch zieht das Salz an', wenn keine Salzkörner mehr an der Oberfläche sichtbar sind. Das gilt auch als sicheres Anzeichen dafür, dass richtig eingesalzt wurde. Beim Einsalzen ist darauf zu achten, dass man den Fleischbottich nicht in einem warmen Raum aufstellt. Die fäulnishemmende Wirkung des Salzes wäre dadurch in Frage gestellt.

Nach drei bis vier Wochen werden die Schinken der Salzlake entnommen, gereinigt, *pulíts yū*, dann mittelst Auflegen schwerer Steine gepresst, *pǫ́ndər yū, šmαčár, pręs'ár.*

9. Das Tierfett.

Das Tierfett (Schweinefett, *lα zǫ́nžα*, Fett des Grossviehes, *ęl sáyf*) muss ähnlich wie das Fleisch kleingehackt werden. Nachher lässt man es über dem Feuer zergehen, *αz láṣα kulár, lwár.* Sehr geschätzt wurden dabei von jeher die Fettgrieben, *lαs ćǫ́ćlαs.* Sie sind heute noch beliebt, um die Mehlknödel, *pláyn in píñα*[1], zu würzen. Während man früher die warmen Grieben durch die Kinder zu den Verwandten und Bekannten tragen liess, dass auch sie von diesem seltenen Leckerbissen kosten (*plát d'insáyαs*) dürfen, ist diese Sitte jetzt verschwunden. Schweinefett findet in der Küche bei der Speisezubereitung mannigfache Anwendung. Oft wird auch Butter mit Schmalz vermischt. Die tüchtige Hausfrau ist stets stolz auf die grossen Töpfe voll ausgelassenen Fettes, *lα kulαdíćα*, die nach der Hausmetzg ihre Vorratskammer zieren. Das Rinderfett, das ehedem für die Beleuchtung eine grosse Rolle spielte, ist heute nicht mehr so geschätzt. Es ist von geringerer Qualität als das Schweinefett.

Schmalz wird auch als Heilmittel gegen Halsweh, *pαr mál ál'α gúlα*, empfohlen. Im Frühling reibt man damit auch die Klauen der Ochsen ein, wenn sie zum ersten Mal beschlagen werden sollen, *infαrár.*

10. Das Räuchern des Fleisches.

Während man früher auch in Schleins das Fleisch auf dem Ofen trocknete, wird es jetzt durchgehends am Kamin geräuchert, *fümαntár, fümáyntα.* Bei normaler Rauchentwicklung in der Küche sind die Würste innert acht Tagen geräuchert.

---

[1] Heutzutage verfüttert man die Fettgrieben an die Hühner oder gar an die Katzen. Die Jäger verwenden sie zum Anlocken des Wildes (Fuchs, *lα gúǫlp*, Marder, *ęl gwís' dα čázα*).

Das Räuchern der Speckschwarten und, wenn ein Stück Grossvieh geschlachtet wurde, der Rückenteile, verlangt besondere Massnahmen. Morgens nach dem Frühstück wird aus Wacholderzweigen in der Mitte der Küche ein Feuer angefacht, wobei Fenster und Türe geschlossen bleiben. Die Wacholderstauden, *la yǫ́k^{k}a*, geben dem Fleisch, *la čárn fümantáda*, einen angenehmen Geschmack. Um das Fleisch vor dem sich entwickelnden Russ, *il fulía*, zu schützen, wird es mit Papier umwickelt.

So hangen an eisernen Haken, *krǫ́č da čárn*, die einzelnen Fleischteile, *púǫlpas* (Rindfleisch), mehrere Wochen an der Decke der Küche. Die Speckteile hingegen liegen auf Latten, *baštúns da čárn*, und bleiben während der kälteren Jahreszeit in der Küche.

Nach dem Räuchern wird das Fleisch in der Vorratskammer luftgetrocknet, *sečantár al' áyr*.

Alle Vorsicht beim Pressen, Räuchern und Lufttrocknen kann nicht verhindern, dass doch vereinzelt mit der Zeit Fleischmilben, *as čarǫ́ls*, sich ansetzen, ohne natürlich das Fleisch unbrauchbar zu machen.

11. Das Schlachtessen.

Das Bestreben, der Verarbeitung des Fleisches in ihren Phasen nachzugehen, hat uns über den Tag der Hausmetzg hinausgeführt, ohne dass wir des festlichen Abschlusses derselben Erwähnung tun konnten.

Zum festlichen Mahl am Abend des Schlachttages, *la áyna banadída*, werden immer die Kinder verwandter und befreundeter Familien eingeladen. So sitzen bei dieser Gelegenheit (auch wenn bloss ein Schwein geschlachtet wurde) an die 15–20 Personen beieinander in freudiger Stimmung. Es ist selbstverständlich, dass bei solchen und ähnlichen Anlässen die freundschaftlichen Bande unter den Familien neu gestärkt werden. Wenn es die Umstände irgendwie erlauben, so werden auch die Erwachsenen (Verwandte und Nachbarn) zum Essen eingeladen.

Zur Bedeutung von *banadída* waren mehrere Gewährsleute der Ansicht, es müsse hier im Sinne von „angenehm", „wohltuend", „willkommen" verstanden werden. Man könnte auch an eine im Mittelalter noch vom Pfarrer oder vom Hausvater vorgenommene Segnung der Mahlzeit denken. In den Talfraktionen (Strada, Martina) heisst das Mahl bei dieser Gelegenheit *la áyna da bačaría*. Der Speisezettel, den wir dabei notierten, umfasste: *žǫ́pa da čárn fráyščа* 'Fleischsuppe'; *malintę́ra*, Salzkartoffeln; *rís^{s}*, ein Reisgericht; *ravíća*, zu Hause hergestelltes Sauerkraut.

In der Fleischsuppe selber wurden Siedewürste, *lyǫ́ňǧas šíbęr*,

sowie verschiedene Fleischstücke wie *kŭdɑl puršę́, ün' urăłɑ, dŭs pęš*[s], *čărn púršę́*, gesotten. Der Speisezettel kann nach Wunsch noch durch Schlagsahne, *lát mílč*, und Blutkuchen, *tụ́ǫrtɑ dɑ să*[u]*ŋk*, ergänzt werden.

Mit dem altüberlieferten Gruss '*kún băyn ǧǫ́dɑš i kún sɑndă*' verlassen Verwandte und Nachbarn nach dem 'gesegneten Mahl' das Haus.

V. Der Anbau der Feldfrüchte

1. Der Ackerbau im Unterengadin während des 18. und 19. Jahrhunderts.

Zu Campells Zeiten noch versah das Unterengadin das Oberengadin und das Puschlav mit Korn. Roggen und Gerste gehörten auch im 18. und 19. Jahrhundert zu den Produkten, die der Unterengadiner Bauer sowohl zur Versorgung der eigenen Familie als auch zum Verkauf nach Davos, ins Prätigau und ins Oberengadin erzeugte. Roggen und Gerste wurden damals ungefähr zu gleichen Mengen gebaut[1]. In vielen Dörfern waren die besten Felder in zwei Bezirke, „Contegns" eingeteilt, wovon der eine das erste Jahr mit Roggen, im folgenden Jahre mit Gerste bestellt wurde. Missriet der Roggen, so kam desto mehr Gerste ins Brot, fehlte beides, so behalfen sich die Bauern mit ihrer „statta", den trocken aufbewahrten Fleischsorten.

Weil das bare Geld ziemlich selten war, geschahen viele Zahlungen in Roggen und Gerste. Die Marktpreise, die dabei Geltung hatten, wurden jeden Herbst von der Obrigkeit festgesetzt[2].

An Etschländer tauschte man Korn gegen Grün- und Dörrobst, an die Oberengadiner gegen Wein, Reis und Kastanien (aus dem Veltlin), an Davoser und Prätigauer gegen Stiere und Obst. Die Krämer

[1] Vor dem zweiten Weltkrieg hatte sich dieses Verhältnis wesentlich verschoben. Im Bezirk Inn stand 1934 einer Anbaufläche von 5 985,45 Aren für Roggen eine solche von 14 878 Aren für Gerste entgegen. Einzig in Remüs ist die Anbaufläche für Roggen vierfach grösser als das mit Gerste bebaute Areal (2442 a : 635 a). In Schleins überwiegt die Gerste.

[2] Ein Nachtrag an die Gemeindestatuten von Schleins aus dem Jahre 1786 bestimmte: Ais ordiná chia ils kromers dessen recever in pajamaint la graneza suainter il logamaint vel taxa comüna, sot pena civile e da Sigr. cuvits tant quelchi da co quel chi retschaiva (Annalas 17, p. 152.) 'Es wird angeordnet, dass die Händler Korn zu den von der Gemeinde festgesetzten Ansätzen an Zahlungsstatt annehmen sollen; widrigenfalls unterliegen sowohl der Käufer als der Verkäufer einer von den Gemeindevorstehern zu verhängenden Busse.'

aus dem Tirol, welche Haus- und Feldgeräte, Spitzen, seidene Halstücher usw. feilboten, gaben ihre Ware auf Kredit ab und machten sich im Herbst ebenfalls gegen Korn bezahlt. Das Oberengadin bezog hauptsächlich gestampfte Gerste aus unserer Gegend.

Neben Roggen und Gerste wurden auch Erbsen, die sehr ergiebig ausfielen, gepflanzt. Weil aber der Absatz fehlte, bestellte man sie bloss zum eigenen Verbrauch.

Die Kartoffeln waren im Engadin erst um die Jahrhundertwende (nach dem Franzoseneinfall) aufgekommen. Heute baut man in einzelnen Gemeinden wie in Schleins, Sent, Schuls und Süs mehr Kartoffeln als Gerste.

Es wurde ziemlich viel Flachs und etwas Hanf gezogen, sodass alle zum Hausgebrauch nötige Leinwand daraus verfertigt werden konnte.

2. Der Anbau in Schleins.

Die folgenden Daten entnehmen wir der noch unveröffentlichten Anbauerhebung von 1934 des Eidgenössischen Statistischen Amtes in Bern, der Eidgenössischen Anbauerhebung vom 25. Juni 1942 und der Eidgenössischen Betriebszählung von 1929. Über die Arten von Wiesland wurden seit 1934 keine detaillierten Erhebungen durchgeführt. 1942 werden die Pflanzer nur gesamthaft aufgeführt.

A. Futterbau (1934).	Fläche in Aren	Pflanzer
Natur- und Dauerwiesen	35109	127
Wechselwiesen	384	10
Klee- und Luzerneäcker	1457	55
Andere Futteranlagen	30	2
Total	36980	127

B. Getreidebau	1934	1942	1934	1942
	Fläche in Aren		Pflanzer	
Winterroggen	947	1290	61	—
Sommerroggen	4	—	1	—
Wintergerste	123	—	10	—
Sommergerste	1247	1720	99	—
Winterweizen	—	173	—	—
Sommerweizen	—	740	—	—
Hafer	84	286	18	—
Mischfrucht	5	—	1	—
Total	2410	4209	113	169

C. Kartoffeln				
Kartoffeln	1308	2185	121	—

Der Ackerbau steht zur gesamten Kulturfläche in den einzelnen Betrieben in folgendem Verhältnis: Von 123 erfassten landwirtschaftlichen Betrieben sind ausgewiesen mit

0– 2% Ackerland	1 Betrieb
2,1–10% Ackerland	23 Betriebe
über 10% Ackerland	99 Betriebe[1]

Dabei handelt es sich um Kleinbetriebe mit vorwiegend eigenem Land.

22 Betriebe haben eine Kulturfläche bis	1 ha
71 Betriebe haben eine Kulturfläche von	1– 5 ha
34 Betriebe haben eine Kulturfläche von	5–10 ha
4 Betriebe haben eine Kulturfläche von	über 10 ha

Mehr als ⅓ der gesamten Anbaufläche, nämlich 1308 Aren werden mit Kartoffeln bepflanzt.

Roggen und Gerste gedeihen dank der günstigen Exposition, der hohen Sommertemperaturen und des guten Bodens trotz der hohen Lage (die Anbaufläche reicht bis über 1600 m ü. M.) ausserordentlich gut. Während früher das Getreide (speziell die Gerste) nach auswärts verkauft wurde oder im Tauschhandel eine wichtige Rolle spielte, wird es heutzutage ausschliesslich zur Selbstversorgung angebaut. Der Roggen ergibt das von der Hausfrau zu Hause selbst hergestellte Brot (cf. II, 8), und die Gerste verwendet man in der Küche beim Zurüsten von Mehlspeisen, von Backwerk usw. (cf. II, 7).

Was die Graswirtschaft anbetrifft, so herrscht in den Heimwiesen bei starker Düngung die einseitige Mähnutzung vor; die Gemeinatzung im früheren Umfange wurde ja vor 60 Jahren in Schleins abgeschafft und der Weidgang auf privaten Gütern auf ein Minimum reduziert.

3. Die Düngung[2].

Der Misthaufen, *il ladümẹ́r*, ist in der Regel im Stalle selbst, seltener im unteren Hausflur, auf blosser Erde angelegt. In einzelnen Ställen wurde um den Mistplatz, *la fọ́ra dal ladúm*, herum bis zur Höhe der Stalldecke ein Bretterverschlag aufgeführt, um die ungesunde Einwirkung des Mistes auf die Gesundheit der Tiere zu mindern. In der Stallmauer ist eine Öffnung ausgespart, durch die der Mist zum Verladen nach aussen befördert werden kann.

---

[1] Nach der Eidgenössischen Betriebszählung 1929.

[2] Vgl. AIS VI, 1171 ss.; Ch. Pult, DRG, 1, 169 ss. 'aldar', 'aldüm' und 'aldümer'; G. Schaad, Terminologia rurale, 37.

Der Mist (allgemein), *lαdúm*, *αldúm*; der Dünger, *αl byáy*. Man sagt z. B. von einem intensiv gedüngten Acker: *kwęl čǫmp ęs*[s] *báyn in byáy*; der Rossmist, *lαs čαvαlínαs*; der Kuhmist, *bübáćαs*; der Kot der wilden Tiere (Gemsen, *čαmúćs*, Rehe, *čαvryǫ́ls*) oder der Schafe und Ziegen, *čαtlánαs*; der Mäusekot, *murłínαs*; tierischer und menschlicher Kot, *čǫ́t*; die Kuhpisse, *lα píšα*; der mit Erde vermischte Mist, *tsętsnα*; die Jauche, *lα tsǫk*[k]*α*; düngen, misten, *byár*, *lαdár* (*ęl láydα*), *αldár*.

Zum Ausmisten des Stalles oder zum Transport des Mistes auf kurze Distanz dient der in Abb. 49 skizzierte Stosskarren, *ęl šukár*,

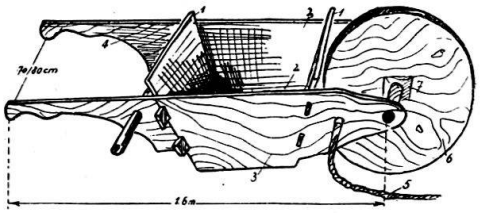


Abb. 49. Der Stosskarren, *ęl šukár*, *lαs kαryǫ́lαs*: 1. *ęls čαvαtsáls*; 2. *ęl fǫ́nt*; 3. *l'ántα dál*[l]*α várt*; 4. *ęls máns*; 5. *lα tręćα* (Lederseil beim Erdaufgraben); 6. *lα rǫ́dα*. 7. *ęl fús*[s].

seltener *lαs kαryǫ́lαs*, mit einem viereckigen Bretterkasten (cf. auch AIS 1225).

Zum Transport des Mistes vom Stalle aufs Feld hinaus dient zur Winterszeit der Mistschlitten, *lα bę́n*[n]*α* (cf. AIS VI, 1220, Skizze 4). Im Herbst und im Frühling wird der Mist auf einen zweirädrigen, *il grαtún*, oder vierrädrigen Mistwagen, *lα trúvα*, geladen. Der vierrädrige Wagen besteht aus einem Vorderwagen, *ęl brǫ́ts*, und einem Hinterwagen, *ęl čαrę́*, auf denen ein Bretterkasten, *lα čáyštα*, montiert ist.

Mit der hölzernen oder eisernen Mistscharre, *lα pálα*, lädt man den Mist, *čαrǧár lα grášα* (*čárǧα*), auf den Mistwagen. Wenn der Bretterkasten übervoll ist, wird mit einer grösseren Kelle, *lα šplαtúćα*, der Mist breit und platt geschlagen, *šplαtücár*, damit beim Fahren keine Mistklumpen sich von der Masse loslösen, *žbǫdár*.

Es kommt aber auch vor, dass man im Winter den noch frischen Mist auf eine in der Nähe des Stalles gelegene Wiese führt, dort zu einem Haufen aufschichtet und mit Pfählen Löcher bohrt, damit der Haufe rasch gefriere. Solche Misthaufen nennt man *ćǫ́rlαs*. Der Transport auf die entfernter gelegenen Wiesen lässt sich dann im Frühling leichter bewerkstelligen.

Auf der Wiese angekommen, breitet der Bauer mit der Mistgabel, *lα tryáyntsα* (eisern, 3–4 Zinken, cf. AIS VII, 1413, Skizze 2), den Mist aus, *bütár ǫ́rα lα gráṣα*, wobei kleine Häufchen, *lα mundę́lα* (*mundαlę́rα*), in regelmässigen Abständen gebildet werden. Eine wei-

tere Person verteilt dann weiter und zerkleinert den Mist, *špǫndar la gráša kuł raštę́, kúl'a tryáyntsa.*

Im Frühling, sobald die warme März- oder Aprilsonne die steilen Hänge vom Schnee befreit hat, muss die Wiese von den Strohresten und Steinen mittelst eines breiten Rechens gesäubert werden, *mundár ił prá kuł raštę́.* Allfällig noch vorhandene Mistklümpchen werden zerkleinert und in den Boden eingeeggt, *šmanár kul raštę́, šmáyna.*

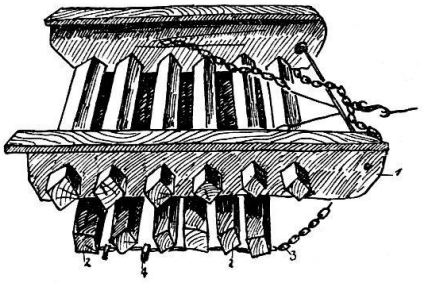


Abb. 50. Die Schleife zum Zerkleinern und Eineggen des Mistes, *ił šmáyn*:
1. *la sǫ́la* 'die Kufen';
2. *láñs dal šmáyn* 'Querstäbe';
3. *la čadáyna*;
4. *la štǫ́la.*

Schliesslich, wenn die Vegetation bereits kräftig eingesetzt hat, fährt der Landmann mit der in Abb. 50 skizzierten Schleife, *ił šmáyn*, über die Wiese dahin. Die kufenartigen Seitenhölzer, *la sǫ́la*, werden durch Querstäbe zusammengehalten. Die Schleife wird mit Steinen beschwert und an einer Kette gezogen.

4. Bewässerung und Wechselwirtschaft.

In trockenen Jahren wurde und wird zum Teil jetzt noch das Wasser von einem Hauptgraben, *l'awál*, durch kleinere Wassergräben, *klamiñúns*, auf die Grundstücke geleitet, *sawár, swár.* Das Stück Wiese, das auf der einen Seite vom Hauptgraben und auf zwei anderen Seiten von kleineren Zuleitungskanälen umsäumt wird, nennt man *ił kuñál.* Dabei lässt man frischen Mist, *gráša fráyščа*, zugleich mit dem Wasser auf die Wiese schwemmen, *graṣinár, tsatsnár.* Weil der Zuleitungsgraben oft auch die Grenze der betreffenden Wiese bezeichnet, steht der Ausdruck *fár ǫ́ra la tswíza* für 'das Wasser auf die Wiese zuleiten'.

Wir verstehen unter Wechselwirtschaft den Brauch, auf gewissen Grundstücken abwechslungsweise Ackerbau und Wiesenbau zu treiben. Nachdem 4–5 Jahre lang ein Grundstück mit Getreide oder Kartoffeln bepflanzt worden ist, lässt man es wieder zur Wiese werden, *lašár vadǫ́s*[s], *lašár võd.* Diese Art der Nutzung war früher in unserer Gemeinde sehr beliebt, ist jetzt aber zurückgegangen. Ein unbebauter Acker heisst *ün čǫ́mp kręšút áynt, la špǫ́na.* Zweck dieser Einrichtung ist, den Acker in der Zeit, da er unbebaut bleibt, langsam sich „erholen" zu lassen. Gewechselt wird heutzutage regelmässig die

Frucht auf den einzelnen Äckern, *bratár fríα*. Zwei Jahre hintereinander pflanzt man auf einem Acker Roggen, dann Gerste oder Kartoffeln und so abwechslungsweise. *čǫ́mp vadǫ́ss* bezeichnet einen Acker, den man eine Zeit ruhen lässt, bis man ihn ansät. Dies tritt dann ein, wenn der Bauer vom Roggenbau (Winterroggen) zur Sommergerste übergeht und der betreffende Acker vom Herbst bis zum nächsten Frühling ohne Saat bleibt. Es werden nur selten Wiesen aufgebrochen, *rǫ́mpər sū́*, z. B. während des Weltkrieges, als gesetzlicher Zwang bestand.

5. Das Abgrenzen von Wiesen und Äckern[1].

Zur Festlegung der Grenze zwischen zwei Wiesen hat man entweder Grenzpflöcke, *tę́rms palǫ́k*, aus Holz oder Grenzsteine, *tęrms kráp*. *tęštmúǫnčas* sind besondere Marksteine. Eine fingerdicke, handgrosse Steinplatte wird entzwei geschlagen, so dass die Bruchstellen der beiden Teile, *las rǫtadū́ras*, einander genau entsprechen. Diese beiden Steinplatten vergräbt man am Grunde des Grenzsteines, damit man später beim Verschwinden der Grenzsteine einen Anhaltspunkt zur Ziehung der neuen Grenze besitze. *tswízα* bezeichnet eher die Grenzlinien, wie sie sich auf den Maiensässen durch die früheren Wassergräben gebildet haben.

Werden zwei angrenzende Äcker mit der gleichen Frucht angebaut, zieht man längs der Grenze (auch *kǫnfín*) mit der Hacke, *kúl^{l}α tsápα*, einen kleineren Graben, *fár wáls tàntęrtę́rms*. Häufig bildet natürlich eine Böschung, *ỵl rǫ́van*, die gegebene Grenze zwischen zwei Äckern. Zur Schlichtung von Grenzstreitigkeiten auf Feld und Flur sind durch das Gesetz besondere Beamte, *ỵl tęrmadū́r* (*tęrmī́r*), vorgesehen.

Muss man notgedrungen eine fremde Wiese befahren, so hält man wenn immer möglich die Grenzlinie ein, *ī́r davǫ tę́rms*, d. h. man führt den Heuwagen der Grenzlinie entlang, um wenig Schaden anzurichten.

6. Das Vorpflügen[2].

Unser Bauer hält sich an die bewährte Regel: „Man soll den Pflug an den Erntewagen hängen". Sobald nämlich Roggen und Gerste unter Dach sind, wird das Stoppelfeld, *lα škalǫ́tsα*, mit dem Vorpflug, *al fargún vę́t* (Abb. 51), bearbeitet, *αz fī́ərǧα*, *fürǧár*. Dabei

[1] Cf. AIS, VII, 1421.

[2] Vgl. P. Scheuermeier, Bauernwerk, 95; A. Schorta, DRG, 1, 330 ss. 'arada', 'arader' und 'aradüra'; AIS VII, 1433 ss.

Furchen ziehen heisst man *trǎr ünα fürǧǎdα*. In der deutschen Fachterminologie begegnet man für diese Arbeit dem Ausdruck „die Stoppeln schälen". Der Boden soll gelockert, gewendet, gemischt und das Unkraut zerstört werden. Auf diese Weise wird die sogenannte Bodengare gewahrt. Die Oberfläche des Ackers soll sich nicht eben sondern mit gezahntem Querschnitt senkrecht zur Furchenrichtung hinlegen. Das Lockern der Ackererde im Herbst ist von grösstem Wert. Beim späteren Tiefpflügen, *αrǎr*, bricht die Furche gut und man erhält ein ausgezeichnetes Saatbeet. Es besteht keine Notwendigkeit, das Vorpflügen auch auf dem Kartoffelfeld durchzuführen, weil hier die Erde beim Ausgraben der Kartoffeln ohnehin zur Genüge aufgelockert und gemischt wurde.

Für das Vorpflügen im Herbst (ca. Ende August oder anfangs September) genügt der alte Engadinerpflug, *ịl fαrgún vẹ́ł*, Abb. 51. (Eine Regel gilt hier nicht; denn man sieht bei dieser Arbeit auch den Tirolerpflug, *lα flαyǎnα*, oder sogar den modernen Wendepflug in Gebrauch.) Er wird gewöhnlich von zwei Zugtieren, Ochsen oder Mesen gezogen. Der Grindel dient hier gleichzeitig als Deichsel und geht direkt ins Doppeljoch. Bei der zweiten, in Abb. 52 skizzierten Pflugform, dem sog. Tirolerpflug, der für Pferdebespannung bestimmt ist, wurde der Grindel verkürzt. An den Anspannhaken befestigt man dann das sog. Waagscheit, *ịl bαlanćíñ*. Das vordere Pflugrädchen erleichtert die Führung des Pfluges.

Die Terminologie der Pflugteile (cf. die Abbildungen 51–53[1]).

1. *il mαžẹ́r*, Grundgriff am unteren Teil der Deichsel, der Sterz; 2. *lα spẹ́yα*, die Griessäule hält Grindel und Sohle des Pfluges zusammen und erlaubt, durch Vergrössern oder Verkleinern des Winkels, den die beiden Teile miteinander bilden, den Tiefgang des Pfluges zu regulieren (Abb. 52); 3. *lα špọ́lα*, eine hölzerne Zange

[1] In Schleins unterscheidet man drei Pflugtypen: *ịl fαrgún vẹ́ł*, den alten Engadinerpflug (Abb. 51); *lα flαyǎnα*, den Tirolerpflug (Abb. 52); *αl škǫrpyọ́n, fαrgún nọ́f*, den modernen Eisenpflug (Abb. 53). Jaberg in 'Dreschmethoden und Dreschgeräte', Romanica Helvetica 6, 76 ss. unterscheidet beim Bündnerpflug den sog. Vorpflug mit spitzer Schar und den Nachpflug mit Streichbrettern. Dieser Typisierung nach der Pflugform entspricht auch das Resultat unserer Untersuchung. Bezüglich der Funktion der beiden älteren Typen muss aber für unseren Fall festgestellt werden, dass viele Bauern den *fαrgún vẹ́ł* (oder „Vorpflug") auch zum Nachpflügen gebrauchen, während andere mit dem modernen Wendepflug die Stoppeln schälen und mit dem alten Engadinerpflug das eigentliche Pflügen durchführen.

zum Festhalten der Griessäule; 4. *lαz álαs*, hölzerne Streichbretter; 5. *αl dαntál*, die Pflugsohle; 6. *l'áštα d'fαrgún*, der Grindel[1], auf Abb. 52 mit eisernem Zughaken; 7. a) *il fíαr fαrgún*, die Pflugschar (= Spitze) durchschneidet horizontal den Erdbalken; b) *lα dǫ́tα*, die Pflugschar, insoweit sie eine Einfassung der hölzernen Pflugsohle darstellt; 8. *lα*

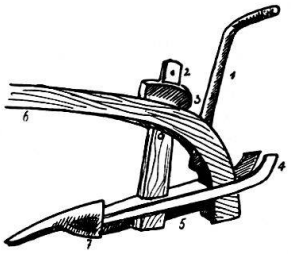


Abb. 51.

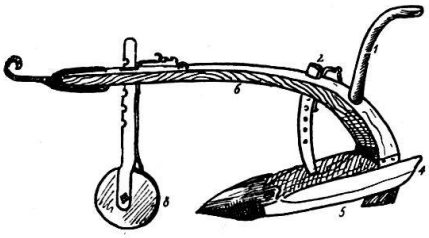


Abb. 52.

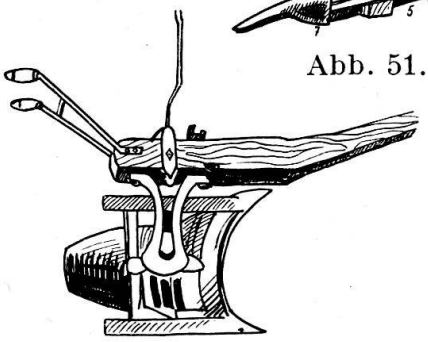


Abb. 53.

rǫ́dα, das Pflugrädchen; 9. *αl bαlanćíñ*, (*šę́yt*), das Waagscheit, nur bei Pferdebespannung notwendig.

Eine besondere Vorrichtung, der sog. Regulator, welcher ein Heben und Senken der Scharspitze gestattet, besteht bei den älteren Engadinerpflügen nicht. Statt dessen kann man den Tiefgang des Pfluges durch Verkürzen der Anspannung regulieren. Wenn man das Joch weiter nach hinten gegen den Pflug festmacht und (beim Pferd) den Zuggurt verkürzt, hebt sich die Scharspitze etwas aus dem Boden und der Pflug geht flacher.

7. Das Pflügen[2].

a) Vorarbeit (Ende März, erste Aprilmitte, je nach Witterung). In unserer Gemeinde liegen die dem Süden zugekehrten Getreide-

[1] Man achte in diesem Zusammenhang auf die sachlichen Varianten, die im Deutschen mit dem Ausdruck „Deichsel" wiedergegeben werden, während sie unser Bauer auch sprachlich genau auseinanderhält:
a) der Grindel, *l'áštα d'fαrgún*, dient auf Abb. 51 auch als Deichsel;
b) die Gabeldeichsel „Landen" z. B. bei der Holzschleife, nennt man *látαs čár*, *látαs brǫ́ts*;
c) die Landen oder Zuglatten „stanghe" beim Gestellschlitten, *lα yǫ́s*[s]*lα kúǫrtα*, zum Transport von Langholz im Winter heissen *αl štαdál*, cf. AIS, Bd. VI, Karte 1220a;
d) die Deichsel an der Egge nennt man *αl brüdáł*.

[2] Vgl. P. Scheuermeier, Bauernwerk, 75, 93; A. Schorta, DRG 1, 331 'arader', 352 'arar'; AIS VII, 1433–1440.

felder meistens an den steilen Hängen rechts und links der nach Strada hinunterführenden Strasse. Vor dem eigentlichen Pflügen der Äcker gilt es deshalb, unten an der Ansatzstelle (am Grundstückrand) eine tiefe Furche zu ziehen und die Erde an den oberen Rand des Ackers zu transportieren. Diese Arbeit gehört wohl zu den beschwerlichsten Obliegenheiten des Feldbaues, und es mussten früher sogar Schulkinder dazu aufgeboten werden. In den letzten fünfzig Jahren hat sich in der Methode des „*tǫ́r sü tę́rα*" ein merklicher Wandel vollzogen, der hier festgehalten zu werden verdient.

α) Früher: das Erdeauftragen. Zuerst wird mit Hilfe des Pickels, *αl tsαpún* (Abb. 54), oder der sog. Wässerhacke, *lα tsápα d'wáls* (Abb. 55), der untere Laufgraben, *il súǫlč*, gezogen, *suǫlčár*, *súǫlčα*. Dann füllt man die Erde in einen Zuber von ovaler Grundfläche, *αl ščáf dα tǫ́r sü tę́rα* (Abb. 56). Durch die Tragösen der beiden verlängerten Dauben zieht man einen hölzernen Stab, *ün bαštún*. Zwei erwachsene Personen, genannt *ịls pǫrtαtę́rαs*, nehmen den vollgefüllten Zuber auf ihre Schultern und tragen ihn bis zur mittleren Höhe des Ackers. Dort tauschen sie den vollen Zuber gegen den leeren der über ihnen arbeitenden Gruppe und bringen ihn nach unten zum Auffüllen. Die zweite Gruppe befördert den vollen Zuber an den oberen Rand des Feldes und leert ihn dort aus, *kumpičár α vál* 'die Erde talwärts leeren', *kumpičár α múnt* 'bergwärts leeren'. Je nach der Höhe des Grundstückes

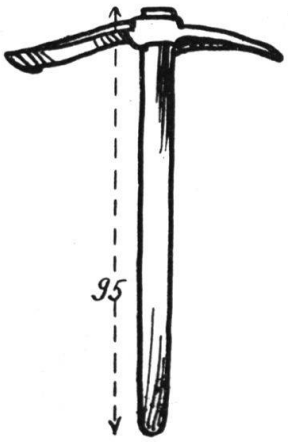


Abb. 54.

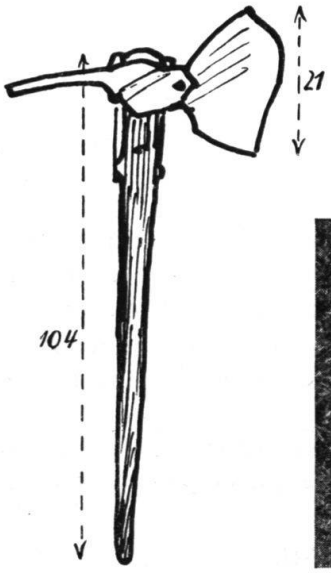


Abb. 55.

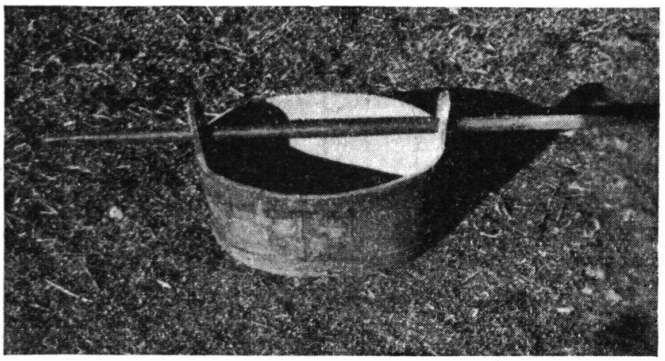


Abb. 56.

sind 2–3 übereinander arbeitende Gruppen. Vereinzelt trifft man heute noch diese Methode des Erdauftragens an.

Tiroler Taglöhner trugen die Erde nach oben in selbst hergebrachten Rückentragkörben, *žíαrl*. So ein Korb fasste 4–5 Schaufeln Erde, *pαlǎdαs*. In einiger Entfernung voneinander waren dreibeinige Holzböcke, *αl čαvǎ*, aufgestellt, wo der obere Arbeiter den vollen Korb gegen den leeren eintauschte.

β) Die jetzige Art des Erdaufschaufelns mittelst eines Schubkarrens[1]. Eine Person ist unten damit beschäftigt, den Graben zu ziehen, *bütǎr sü tẹ́rα*, *suǫlčǎr* (*bǘtα*). Zwei weitere Arbeiter, die wir a und b nennen, besorgen den Transport der Erde an den oberen Rand des Grundstückes.

Im Abstand von ca. 1 ½ m sind ein wenig oberhalb des Ackers, meist an der grasigen Böschung, *ịl rǫ̈́vαn*, zwei Pfähle, *pαlúks*, im Boden befestigt. An diesen Pfählen ist das aus Rohleder geflochtene Seil, *ịl trǫ́ćin*, mit der Eisenrolle des Flaschenzuges (früher hatte man Holzrollen), *lα rudẹ́lα*, festgemacht. Aus der schematischen Abb. 57 ersieht man, dass a den mit Erde beladenen Karren, *ịl šukǎr*, aufwärts schiebt, *štumplǎr*, *štúmplα*, während an der anderen Seite sein Genosse b den leeren Karren abwärts zieht, *trǎr*, *tírα*. Es braucht viel Geschick, den Schubkarren gut zu führen, *gwidǎr ịl šukǎr*. Zug und Gegenzug von a und b müssen in der Weise einander entsprechen, dass die Rolle des Flaschenzuges durch die Seilspannung stets in der Luft schwebt. Bei richtiger Anwendung der Spannung muss a beim Aufwärtsgehen sich fast ziehen lassen, während b mit dem leeren Karren die Hauptlast zieht. Sind im ganzen nur zwei Personen auf dem Felde, so werfen abwechslungsweise a und b selber, wenn sie unten sind, den Graben auf und füllen den Karren.

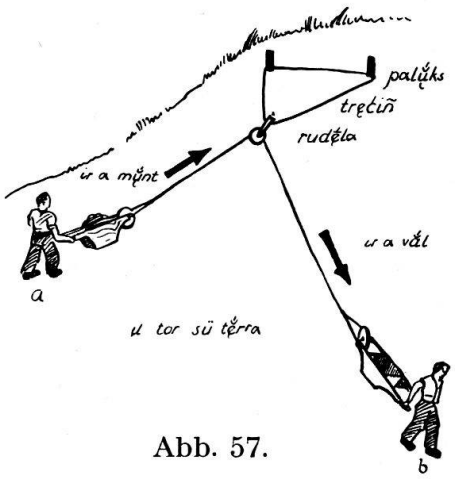


Abb. 57.

Ist oben am Ackerrand zufällig keine Böschung, so klemmt man

[1] Cf. AIS, Bd. VII, Karte 1222: Für die P. 305, 312, 316 ist eine ähnliche Arbeitsmethode nachgewiesen: „In den Dolomiten wird beim Pflügen die Erde der untersten Furche in einem dreirädrigen Karren mit Hilfe eines Seiles an den oberen Rand des steilen Ackers gezogen" Ferner: SCHEUERMEIER, Bauernwerk, 74.

in einiger Entfernung vom eigenen Acker eine Deichsel „Lande" (der Holzschleife) fest, *tsaklár yu la látta*, und zieht durch das Loch, durch das sonst der Hornriemen geht, ein Querhölzchen. An diesem Querhölzchen befestigt man dann das Seil mit der Zugrolle. Auf diese Weise erreicht man, dass die Zugrolle bei der entstehenden Zugspannung trotz ebenem Boden in der Luft schwebt. Ein weiterer Vorteil ist der, dass a bei entsprechender Führung des Schubkarrens immer dort anlangt, wo die Ackererde zu entleeren ist. So braucht man den Standort der eingeklemmten Deichsel während der Arbeit nicht mehrere Male zu wechseln, wie dies mit den Pfählen zu geschehen hat. Die Ackererde muss nämlich oben gleichmässig auf die ganze Länge des Feldes verteilt werden. Wurde z. B. rechts oben begonnen, so muss bei der ersten Art des Erdeaufführens nach einiger Zeit der Standort der Pfähle weiter nach links verschoben werden[1].

b) Das eigentliche Pflügen (Erste Maihälfte). Nachdem der Bauer an seinen verschiedenen Grundstücken die erste Furche gezogen, die unterste Ackererde in die oberen Lagen transportiert und die Felder gedüngt hat, beginnt er die eigentliche Beackerung. Er wendet nun seine volle Aufmerksamkeit der Herstellung eines lockeren, tief durchgearbeiteten Saatbeetes zu.

Das Pflügen stellt an die tierische Zugkraft sehr hohe Anforderungen. Da hiess und heisst es jetzt noch zusammenspannen und ein-

---

[1] Der Neue Sammler 1807 (p. 130) schildert das Erdeauftragen wie folgt: „Die Ackerfelder von Fetan sind überhaupt alle abhängig, manche so sehr, dass man die durch die Bestellung herabgewälzte Erde hinauftragen muss. Man bedient sich dazu im Frühling armer Leute, die sich paarweise einige Schritte voneinander, von unten bis oben im Acker postieren. Jedes Paar trägt ein hölzernes Geschirr (eine Art Gebsen) vermittelst eines starken Quersteckens; zwei Arbeiter laden unten im Acker auf; das erste Paar trägt die geladene Gebse einige Schritte; das zweite Paar nimmt sie ihm ab und gibt ihm dagegen eine leere; so geht es zum dritten usw. Sind die Äcker weniger steil, so wird die Erde vermittelst eines leichten Geschirrs auf zwei Rädern hinaufgefahren. (Auch diese Art des Erdeauffahrens war in Schleins früher üblich. Beim zweirädrigen Wagen handelt es sich um den *gratún*; er ist mit einem Brettergestell versehen und dient heute noch zum Mistführen.) Beim Erdauftragen und beim Dreschen helfen sich einander weniger bemittelte Nachbarn untereinander aus (far chomna) und haben also keine Auslagen".

Die hier unter *β* dargestellte Art des Erdeauftragens ist neueren Datums. Sie wurde von einem Lehrer aus Bergün (Albulatal) um 1900 in unserer Gemeinde eingeführt und verdrängte bald die älteren Verfahren. Das Verfahren ist heute noch im Albulatal und im Schanfigg allgemein üblich.

ander mit einem Ochsen oder Pferd aushelfen. Diese Nachbarhilfe nennt man *αrăr in kudrĭα, făr kudrĭα, mętʲαr in kudrĭα*. Oft handelt es sich um zwei anliegende Äcker, die dann gemeinsam gepflügt werden. Der Bauer, der für diese Arbeit einen Ochsen stellt, heisst *αl kudryán*. Besitzt ein Bauer ausnahmsweise selber zwei Ochsen, so heisst es von ihm *ęl α zwęs*ˢ *kudrĭα*[1].

In der Regel verwendet unser Bauer beim Frühjahrspflügen den modernen Wechselpflug, *ił škǫrpyǭn* (Abb. 53). Dieser Wechselpflug wird auch Gebirgspflug genannt, weil er bei hängigem Terrain ein glattes Pflügen ermöglicht. Er ist derart eingerichtet, dass der Pflugkörper mit dem Streichbrett durch Drehung sowohl nach der rechten als auch nach der linken Seite zur Arbeit eingestellt werden kann. Vereinzelt trifft man noch den Engadinerpflug oder den Tirolerpflug für das Frühjahrspflügen.

Der Bauer führt den Pflug, *tę̄ñαr ił fαrgún*, und treibt gleichzeitig das Ochsenpaar mit der Geissel, *lα yáyšlα*, an. Seine Frau, sein erwachsener Sohn oder seine Tochter lenken vorne das Gespann, *ĭr αvánt αs bǭs*ˢ. Hinter dem Pflug einher gehen Frauen und Kinder mit dem Kräuel (Abb. 58), *αl krăl*, um die Erdschollen zu zerkleinern, *rǫ́mpαr lαs búǫrαs, rǫ́mpα; tsαklăr, tsáklα; klǫkăr, klǫ́kα*, ferner um Wurzel und Steine zu entfernen. Hinter dem Pflug mit dem Kräuel in der Hand arbeiten heisst *ĭr dαvǭ súǫlč*[2]. Es kommt auch vor, dass wegen fehlerhafter Führung des Pfluges ein kleiner Erdstreifen ungepflügt bleibt, sei es dass die Schar zu wenig tief griff oder seitlich ausrutschte, was der Bauer mit dem Ausdruck *făr piłátα* umschreibt.

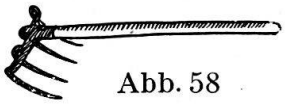


Abb. 58

αrăr, ărα 'das zweite Pflügen' (vor dem Säen); *l'αrăđα* 'die beim zweiten Pflügen gezogene Furche'; *l'αrăđα* 'das Furchental'; *lα vǫ́ltα* 'der Furchenkamm, der entsteht, wenn man das Feld umpflügt und die Furchen dicht nebeneinander liegen'; *l'αrā* 'der gepflügte Acker' z. B. in dem Satze *ęl ęss pαsˢá trăz ün αrā*, 'er hat einen gepflügten Acker begangen'; *lα fürğđα* 'die beim Vorpflügen entstehende Furche'; *l'ęrpčđα* 'die nach dem Eggen noch sichtbaren Furchenkämme; *αl rutíć* 'Erde, die unten am Ackerrand zu weit

---

[1] *kudrĭα* hiess früher auch ein ganzes Ackerrevier, das mit der gleichen Frucht bebaut wurde. Diese noch von R. v. PLANTA notierte Bedeutung konnte im lebendigen Sprachgebrauch nicht mehr belegt werden.

[2] Im nahen Schuls nennt man den hölzernen Schläger zum Zerkleinern der Erdschollen *ił žbúǫrl*. In Sent heisst der dreizinkige Kräuel *ił krăl*, in Ardez *lα štĭrα*.

hinunterrutscht'; *lα čαvatsáłα* 'Wiesenstreifen zwischen zwei Äckern, der mit Stauden und wildwachsenden Bäumen bewachsen ist'; *sulčár* 'unten am Acker die ersten Furchen ziehen'.

Zum Pflügen wäre noch nachzutragen, dass man stets unten anfängt und horizontal zum Berg fährt, nie auf und ab. Wenn der Acker schief ist, wird zuerst der untere Zipfel abgepflügt.

8. Das Säen.

a) Die Fruchtfolge. Vor der Beschreibung der Handsaat soll hier einiges zur Fruchtfolge gesagt werden.

Die Getreidesaat (besonders aber Weizen und Gerste) unterliegt der sog. „Fusskrankheit". Diese Krankheit wird von den Getreidestoppeln übertragen. Wenn also Weizen oder Gerste in zweiter oder dritter „Getreidetracht" folgen, werden sie von Wurzelpilzen befallen, die ein frühzeitiges Absterben der Getreidepflanze zur Folge haben. Kennzeichen dieser Fusskrankheit: Die kranken Pflanzen sind am Wurzelstock und Halmgrund schwarz. Diese Infektion tritt nicht auf, wenn als Vorfrucht kein Getreide gebaut wird, sondern Hackfrüchte (jetzt meist Kartoffeln, früher auch Erbsen). Aus dieser Überlegung heraus kannte man schon von alters her, ohne den modernen Anforderungen in dieser Beziehung ganz zu entsprechen, eine gewisse Fruchtfolge. So berichtet der „Neue Sammler" vom Jahre 1804: „In vielen Dörfern (sc. des Unterengadins) sind die besten Felder in zwei Bezirke (Contegns) eingeteilt, davon das eine dies Jahr mit Roggen, im folgenden mit Gerstenkorn bestellt wird und so in immerwährender Abwechslung". Auch wird weiter erwähnt, wie Erbsen als Hackfrucht mit Getreide wechseln. Aus Erfahrung weiss übrigens der Bauer, wie der Ertrag zurückgeht, wenn auf ein und demselben Acker mehrere Jahre hintereinander die gleiche Frucht angebaut wird. In unserer Gemeinde werden abwechslungsweise zwei Jahre hintereinander Roggen, der gegen die Wurzelpilze besonders widerstandsfähig ist, dann Gerste und Kartoffeln angebaut; das Einhalten dieser Fruchtfolge nennt man *brαtár fríα*[1].

Wie wenig diese Art Fruchtfolge den modernen Anbaumethoden Rechnung trägt, geht aus der Tatsache hervor, dass man für unsere Verhältnisse folgende Fruchtfolge fordert:

1. Jahr (nach dem Umbruch) Hackfrüchte
2. Jahr . . . . . Gerste
3. Jahr . . . . . Roggen

[1] Cf. das Kapitel „Wechselwirtschaft", V, 4.

Im 4., 5. und 6. Jahr wird das Ackerland wieder in eine Kunstwiese mit Kleegrasnutzung übergeführt. Während die Dauer eines Ackerumtriebes nach moderner Anbautechnik normalerweise 4–5 Jahre nicht übersteigen soll, kennt man in Schleins, wie bereits dargelegt wurde, den Ackerumbruch überhaupt nicht[1]. Nur im letzten Weltkrieg (1914–1918) und in den gegenwärtigen Zeiten (1940–43) wurden und werden Wiesen auf behördlichen Anbauzwang hin umgebrochen. Sonst sind gewisse Grundstücke immer für den Ackerbau, andere wieder für die Grasnutzung bestimmt.

b) Die gebräuchlichen Ackermasse. Als Grundlage der Ackermasse dient der Scheffel, *αl mǫ́ts* (Abb. 59), ein Hohlmass, mit dem man das Saatgut misst.

ün čǫ́mp d'ün mǫ́ts, dα dúα mǫ́tsα, der Acker benötigt 1 (bzw. 2) Scheffel Saatgut; *ün mǫ́ts* = 6 *štę́rα*. Auf heutige Flächenmasse umgerechnet erhält man: 1 *štę́r* = 81 m²; 1 *mǫ́ts* = 486 m².

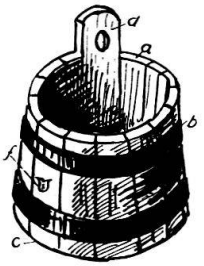


Abb. 59. Der Scheffel, *ịl mǫ́ts*, das alte Hohlmass zum Ausmessen des Saatgutes.
a) *lα důṽα*, die Daube; b) *αl čę́rčəl*, der Reif; c) *αl fǫ́nt*, der Scheffelboden; d) *l'urá̃tα*, der Handgriff; f) der Gemeindekontrollstempel mit der entsprechenden Jahreszahl.

Die gebräuchlichen Hohlmasse waren: 1 *mǫ́ts* (33 l) = 6 *štę́rα* = 2 *kwartá̃nαs* = 24 *mináls* = 48 *mętsminá̃ls* oder $^1/_6$ *mǫ́ts* = 1 *štę́r*; $^1/_{12}$ *mǫ́ts* = *ün męts štę́r*; $^1/_{24}$ *mǫ́ts* = *ün minál*; $^1/_{48}$ *mǫ́ts* = 1 *mętsminá̃l*.

c) Die Handsaat. Nach der schweren, zweiten Pflugarbeit sind die Schollen zertrümmert, die Furchen aufgelockert und gemischt. Der feinkrümelige Boden ist nun für die Aufnahme der Saat bereit. Die bei uns einzig übliche Säeart ist die Handsaat. Es braucht viel technisches Können, um bei der Handsaat sowohl Lücken zu vermeiden als auch zu dicke Überwurfsstreifen zu umgehen. Der Säemann, *ịl sęmnádər*, füllt die Saat, *lα sęmę́ntsα*, in einen Sack, *ịl sáč*, den er über die Schultern wirft und dort festbindet, wobei die Mündung nach vorne offen bleibt. Die Saatmenge, die einen Sack ausfüllt, heisst man *lα rudládα sę́m*. Es gibt auch Bauern, die die Saat in eine Schürze, *škussá̃l*, füllen. Man spricht in diesem Fall von

[1] R. v. Planta vermerkt in seinen Schleinser Aufnahmen: 'runc' = Wiese, die vorher Acker war. *rúŋk* in der Bedeutung eines Ackers, den man zur Wiese werden lässt, konnte auch von uns belegt werden.

BIBLIOTHEK ... T. H.
Zürich

einer *škussaládα sęm*. Für den Feldstreifen, den ein Bauer gleichzeitig mit Saat bewerfen kann, besteht kein besonderer Ausdruck.

Der Same muss noch am gleichen Tage durch einen Eggenstrich eingeeggt werden. Eggen, *αrčár* (häufigere Form), *ęrpčár*, *ę́rpčα* (seltenere Form). Die Samen sollen beim Zueggen in eine möglichst gleichmässige Tiefe kommen. In unserer Gemeinde ist die in Abb. 60 skizzierte Egge, *l'íəšp*, in Gebrauch. Vorne an einem Querstab ist mittelst einer Kette eine Anspannvorrichtung, (1) *ęl brüdát*, festgemacht. Die beiden kufenartigen Seitenhölzer, (2) *lαs sǫ́lαs*, dienen bloss dazu, die Egge aufs Feld zu ziehen. Auf ihnen ruht eine Art Obergestell. Zu den Kufen parallel verlaufende Längshölzer, (3) *ęls láyns*, sind mit hölzernen Zähnen, (5) *ęls dáynts*, ausgerüstet, werden durch Querstäbe zusammengehalten, (4) *lαs špáŋgαs*, und ruhen auf zwei Beinpaaren.

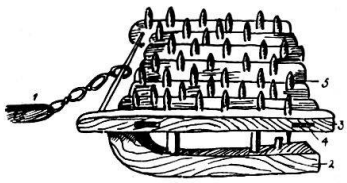


Abb. 60

Nach 10–14 Tagen, wenn die Gerste keimt und treibt, *žαrmuǫłár*, *žαrmúǫłα*, rückt der Bauer dem Unkraut, *ęl tsíərčəl*, zu Leibe. Das Unkraut jäten nennt man allgemein *tsęrklár*, *tsę́rklα*. Im Roggenfeld treffen wir besonders häufig den Klappertopf, *lα kláffα*, an. Dieses Unkraut jätet man aber erst im Juni aus, *šklαfár*, *škláfʲα*.

sęmnár, *sę́mnα*, säen; *ęl sęmnádər*, der Säemann; *αl sę́m*, *lα sęmę́ntsα*, der Samen, das Saatgut; *lα sęmáyntsα*, der Unkrautsamen; *tęmp d'αrár*, Anbauzeit; *žαrmuǫłár*, *žαrmúǫłα*, keimen; *ęl žαrmúǫł*, die keimende Saat; *mαdürár*, *mαdűrα*, reifen; *malmαdűr*, unreif; *bazgwál*, (von der Ähre) nur halbreif; *štramαdűr*, überreif.

d) Die in unserer Gemeinde vorkommenden Getreidesorten. Weizen, *αl furmáynt*, triticum vulgare (Vill.); Gemeiner Roggen, *sę́αl*, Secale cereale L.; Zweizeilige Gerste, *íαrdi*, Hordeum distichon L.; *čǫ́mp d'íαrdin*, Gerstenfeld; Orzo-mondo, *íαrdi páščˇ*, eine früher aus Italien importierte Gerstenart, die bei uns gut gedieh, jetzt aber nicht mehr gezüchtet wird; Gemeiner Hafer, *αváynα*, *hábαr*, Avena sativa L.; Hafer, als Kraftfutter verwendet, *flǫ́dαr*.

9. Der Kartoffelbau[1].

a) Der Anbau. Mit dem Auspflanzen der Kartoffeln, *mę́tʲαr yu lα mαlintę́rα*, beginnt man in der ersten Maiwoche. Bei uns ist fol-

[1] Vgl. M. Grisch, DRG 1, 386 'ardöffel'; AIS VII, 1386–90.

gende Bestellungsart gebräuchlich: In gerader Linie macht eine Person zuunterst auf dem gepflügten Acker eine Reihe von kleinen Pflanzlöchern mit Hilfe der Jäthacke, *la tsápa* (Abb. 61), im Abstand von 50–60 cm voneinander. Die andere Person setzt die Saatstücke in die vorhandenen Löcher und deckt sie zu. Parallel zur ersten Reihe wird im Abstand von 25 cm eine zweite Reihe mit Pflanzlöchern gezogen. Die Pflanzreihen verlaufen auch bei steilen Äckern immer horizontal, d. h. parallel zur Grundlinie des Ackers. Die Saatstücke sollen nicht zu tief untergebracht werden, bei schwerem Boden 4–5 cm, bei leichtem Boden 10–15 cm tief.

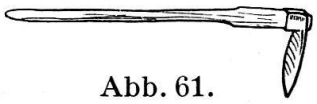


Abb. 61.

4–5 Wochen nach der Aussaat werden die Kartoffeln behackt, *fär tẹ́ra nȧ́yra*. Die Erde soll dabei mit der Jäthacke etwas gelockert und das keimende Unkraut mit der Wurzel ausgerottet werden.

Haben die Kartoffelstauden, *la bǫ́šča da malintẹ́ra*, die Höhe von 15–20 cm erreicht, so soll das Behäufeln, *fär sü tẹ́ra*, vorgenommen werden. Es wird mit Hilfe der Jäthacke beidseitig lose Erde an die Pflanze herangezogen, und es entsteht der Häufelkamm, der das Wasser ableiten soll. Gleichzeitig wird das Austreiben von unterirdischen Stengelteilen, an denen sich Knollen bilden, begünstigt. Auch wird verhindert, dass wachsende Knollen an die Oberfläche treten und ergrünen.

b) Kartoffelernte. Im Oktober ist die Zeit der Kartoffelernte. Wenn immer möglich gräbt man die Kartoffeln bei schönem Wetter aus, *čavär la malintẹ́ra*. Wird nur oberflächlich gegraben, *žgrafliñär*, *žgraflíña*, bleiben häufig einzelne Knollen im Erdboden zurück. Es gilt darum, möglichst tief, *čavǫ́l*, zu graben. Auch diese Arbeit wird mit der Jäthacke durchgeführt.

Die ausgehobenen Knollen werden auf dem Felde an der Sonne gut abgetrocknet und je nach Grösse sortiert, *klẹ́ar ǫ́ra*. Man unterscheidet:

1. *la malintẹ́ra pićna*, die ganz kleinen Knollen[1] und sonstige kranke Knollen dienen der Schweinefütterung; 2. *la mẹtsdáma*, die mittelgrossen Knollen verwendet der Bauer als Saatgut; 3. *la malintẹ́ra grǫ́nda*, die grossen, gesunden Knollen schliesslich dienen der menschlichen Ernährung.

Abends sammelt man die Kartoffeln in Körben, *štarnẹ́r*, *tẹ́rnas*, füllt sie in Mehlsäcke ab und führt sie auf dem Heuwagen heim, wo sie im Keller eingelagert werden.

---

[1] Für kleine Knollen gibt es mehrere pejorative Bezeichnungen: *šíəssla*, *kǫkẹlíñs*, *šìəsˢladírа*, *šiəsˢlaría*.

Von den Kartoffelkrankheiten hat nur die Eisenfleckigkeit, ein bräunlich-rötlicher Ausschlag auf der Haut, *lα plęćα*, der Knollen einen besonderen Namen: *lα grűšα*. Faule Knollen heissen *mα-lintę̄rα márša*.

10. Die Getreideernte[1].

a) Erntebeginn. Die Vollreife des Roggens fällt bei uns in die erste Augusthälfte, die Gerste reift ungefähr 14 Tage später aus. Das Korn ist dann hart und trocken geworden, das Stroh dürr. Wird das Getreide aber zum Nachtrocknen in kleinen Garben aufgestellt und gepuppt, so kann es auch schon in der sogenannten Gelbreife, einem Reifestadium, das der Vollreife vorausgeht, geschnitten werden[2]. In der Gelbreife sind die Körner noch nicht ganz hart, die Halme um den obersten Halmknoten noch etwas grünlich.

In diesem Zusammenhang sei auf die in Art. 3 der Gemeinde-Flurordnung niedergelegte Bestimmung betreffend die Getreideernte hingewiesen. Die starke Güterzerstückelung, Kennzeichen des kleinbäuerlichen Wirtschaftsbetriebes, bringt es mit sich, dass nicht alle Äcker eine besondere Zufahrtsstrasse oder einen besonderen Zugang zur Gemeindestrasse haben. Das Recht[3], mit der Frucht durch eine andere Wiese oder einen angrenzenden Acker zu fahren, nennt man *ęl vyál*. Dieses Zufahrtsrecht, das natürlich für die Bestellung des Feldes und das Einbringen der Frucht von grosser praktischer Bedeutung ist, umgrenzen die Gemeindestatuten sowohl örtlich wie zeitlich sehr genau[4].

---

[1] Vgl. Scheuermeier, Bauernwerk, 106 ss.; AIS VII, 1444 ss.

[2] An die Zeiten des Blühens, der Gelb- und Vollreife des Getreides erinnert eine alte einheimische Bauernregel: *kwíndiš dits in flűr, kwíndis dits tač kǫ́ćən, kwíndiš dits mαdűr* d. h. 14 Tage ist das Korn in ‚Bluest', 14 Tage dauert die Gelbreife, und in weiteren 14 Tagen ist das Korn bei uns vollreif.

[3] In den Art. 694 und 695 des ZGB. verankert. „Hat ein Grundeigentümer keinen genügenden Weg von seinem Grundstück auf eine öffentliche Strasse, so kann er beanspruchen, dass ihm die Nachbarn gegen volle Entschädigung einen Notweg einräumen." Das Kantonale Einführungsgesetz behält in Art. 114 und 115 die bisherigen Übungen, wie sie im Kant. Zivilgesetzbuch § 230 über das Notwegrecht niedergelegt waren, ausdrücklich vor.

[4] Art. 3 der Flurordnung bestimmt nämlich: „Il temp da dar bavun (*bαǵún*, Notweg, der zur öffentlichen Strasse führt) vain fixá: Sur la storta dad Arbas süls 20 Aguost, e suot la storta dad Arbas (bei der ersten Strassenkehre, nachdem die Strasse von Strada nach Schleins den Wald verlässt) süls 10 Aguost. Quaistas disposiziuns valan be per

Der 10. August ist das früheste Datum, an dem es in den niedriger gelegenen Feldpartien gestattet ist, fremde Äcker und Wiesen zwecks Heimschaffen der eigenen Frucht zu begehen und zu befahren. Für die höher gelegenen Felder, wo das Getreide etwas später reift, ist der 20. August festgesetzt.

b) Das Puppen des Getreides. Roggen, Gerste usw. werden ausschliesslich mit der Sense geschnitten, *ćúnkar ịl sẹ́al*. Es entsteht eine Kornmahd, *ün čanvá*, von der weg man die Garben bindet. Während das Puppen des Getreides im schweizerischen Tiefland erst neueren Datums zu sein scheint, ist diese Erntemethode im Engadin seit alter Zeit heimisch.

Zunächst müssen die Bänder, *ịls lyọ́ms*, welche die Garben zusammenhalten sollen, hergestellt werden, *štọ̄ržar lyọ́ms*. Dabei verfährt man auf folgende Art: Man nimmt 8–10 Strohhalme und hält deren eines Ende in der linken Hand fest, mit der rechten Hand fasst man das andere Ende und dreht nun von unten nach oben gegen die linke Schultergegend. Ist man oben, kehrt man um, das heisst, fährt mit der linken Hand zur Schulter und dreht weiter, bis das Band genügend fest geworden ist. Eine Garbe, *ū́na mọ́na*, muss stets oben bei den Ähren und unten am Halmenrand gebunden werden.

Sind die Garben bereit, lehnt man deren drei so gegeneinander, dass sie sich mit dem oberen Teil stützen: sie ergeben den Grundstock der Puppe, *ịl pẹ̄*. Damit die Puppe, *ịl mantún*, fest stehe, müssen die drei Garben oben mit einem Strohband von doppelter Halmlänge zusammengebunden werden. Dann stellt man kreuzweise noch vier weitere Garben um den Grundstock. Zum Schluss wird die ganze Puppe durch ein grösseres und festeres Band zusammengebunden. Ist das Wetter unsicher, wird oben noch eine Deckgarbe, *la čapū́ća*, mit den Ähren nach unten als Haube, aufgesetzt, *čapüćā́r*. Diese Deckgarbe muss sich der Pyramide gut anschmiegen, um das Regenwasser nach aussen abzuleiten. Bei beständigem Erntewetter ist sie überflüssig.

Die Puppengarben sollen nun 10–14 Tage (früher bis 3 Wochen) auf dem Felde stehen und während dieser Zeit gut austrocknen.

---

la garnezza, cioè sejel, üerdi, avaina e malintera.“ ‘Die Zeit, während der ein Notweg gewährt werden muss, wird wie folgt festgesetzt: Oberhalb der Strassenkehre von Arbas auf den 20. August, unterhalb dieser Kehre auf den 10. August. Diese Anordnungen gelten nur für Getreide, d. h. Roggen, Gerste und Hafer, ferner für Kartoffeln’.

Selbst bei Regen fällt die Durchnässung nicht in Betracht, denn jeder Luftzug trocknet die Puppen rasch wieder ab.

Es gibt auch Jahre mit stürmischem Juni- und Juliwetter. Ist die Zahl der Roggenhalme zu gross und das Wachstum zu üppig, um dem Sturme standhalten zu können, legt sich das Ährenfeld entsprechend der Windrichtung auf die Seite. Der Bauer spricht von talwärts oder bergwärts gerichtetem Roggen, *sẽɑl tęrʳá ɑ vál, sę́ɑl tęrʳá ɑ mụ́nt*, von *vę́ršs*, womit man die Richtung, in der sich verschiedene Getreidestreifen hinlegen, bezeichnet.

ćúnkər, ćụ́nkɑ, das Korn schneiden (nie mit der Sichel, immer mit der Sense); *ịl ćụnkádər*, der Schnitter; *sęglę́rs*, keimende Roggenpflanzen auf dem abgeernteten Feld im Spätherbst; *lɑ vɑdáłɑ*, eine Handvoll Strohhalme samt Ähren; *dǫtsár sę́ɑl*, den Roggen „lupfen"; den Roggen schneidet man nicht immer in der gleichen, bestimmten Richtung, sondern je nachdem er liegt. Die Frauen folgen den Schnittern, legen das Korn in eine gerade Linie, damit es leichter zu Garben gebunden werden kann. Diese Arbeit nennt man *dǫtsár*. Unmittelbar darauf geschieht das Binden der Garben. Weil diese beiden Arbeiten zeitlich zusammenfallen, steht das Verb *dǫtsár* häufig für „die Garben binden"; *lɑ dǫtsúntsa*, die Frau, welche die Garben bindet; *mę́tʲɑr ɑ mɑntún*, die Garben zu einer Puppe vereinigen, deutsch „puppen".

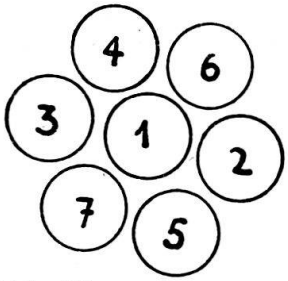


Abb. 62.

Schematische Skizze einer Puppe, *ün mɑntún* (Abb. 62). Die Garben 1, 2, 3 bilden den Grundstock der Puppe, *ịl pę́*. Kreuzweise stellt man vier weitere Garben (4 und 5, 6 und 7) um den Grundstock. Bei unsicherem Wetter setzt man eine Deckgarbe mit den Ähren nach unten als Haube auf die Puppe.

c) Laden der Garben. Die Heublachen, *ịls bɑtlínɑrs*, werden, wenn der Acker etwas steil ist, mit den Stricken, *lɑs sũɑs*, nach unten und den Metallringen, *anę́s* (bzw. Seilhölzchen, *špǫ́lɑs*), nach oben auf dem Felde ausgebreitet. Zwei Puppen, *dũz mɑntúns*, also im ganzen 14–16 Garben füllen eine Blache. Die Garben legt man stets mit den Ähren nach der Mitte, mit dem Strohende nach aussen auf die Heublache. Die Bindung geschieht hier nicht wie beim Heu übers Kreuz: je ein Metallring und ein Strick werden zusammenge-

nommen. In der Mitte der Blache legt man die Ränder übereinander und heftet sie mit einem eisernen Stift, *l'uałǫ́l*, zusammen. So wird verhindert, dass Ähren oder Körner auf dem Transport verloren gehen. Kleinere Kornblachen, die wegen ungerader Zahl der Puppen weniger als 14 Garben enthalten, heisst man *bαgǫ́ts*. 6–8 Blachen ergeben eine volle Wagenladung. Das Binden der Last wie beim Heu, Kap. VI, 6.

Beim Zusammenlesen der Garben fällt immer Stroh auf den Boden, das man am Schluss mit einem Rechen einsammelt, *štrütsár*, *štrűtsα*, oder *pulír

l čǫ́mp kul rαštę́*[1].

Das Ährenlesen, *špíklár*, *špíklα*, ist eine Beschäftigung für die Kinder, *αls kíndαls*. Man spornt sie dazu an, indem man ihnen Birnen und Äpfel zu kaufen verspricht, wenn die wandernde Krämerin mit diesen Früchten ins Dorf komme[2]. Daneben hatten und haben heute noch die Dorfarmen das Recht, auf jedem abgeernteten Feld, *�l čǫ́mp šfryá*, Ähren aufzulesen.

Im Verlaufe der Erntearbeiten notierten wir noch folgende Ausdrücke und Wendungen: *lα špíα*, die Ähre; *lαs gráyštαs*, die Grannen; *špíαs vǫ́dαs*, taube Ähren; *lα škαlǫ́tsα*, das Stoppelfeld; *lα špiklúntsα*, die Ährenleserin; *lα farnαkǫ́tᵗα*, das Mutterkorn, Secale cornutum, geht aus einem Pilz, claviceps purpurea, hervor und entartet als Schmarotzer das Samenkorn; *kláfᶠα*, Hahnenkamm, Rhinantus minor Ehrh. (Kleiner Klappertopf), besonders häufig auf Roggenfeldern. Man jätet es, *αz škláfᶠα*, im Juni aus; *lαtićúns*, Ackerdistel, Sonchus arvensis, tritt in der Gerste häufig auf; *lα rę́nⁿα*, Grosse Sterndolde, Astrantia maior L., häufig auftretendes Unkraut im Korn; *fár šnúǫł*, *fár lizűrα*, (vom Korn) einen Knoten am Getreidehalm bilden; *fár áynt lα frí̋α*, *tǫ́r áynt lα frí̋α*, die Feldfrucht einbringen; *�l grán*, meist Roggen als Hauptbrotfrucht darunter verstanden, auch das Samenkorn; *lα frí̋α*, ungedroschenes Getreide; *grαnę́tsα*, *gαrnę́tsα*, das gedroschene Getreide; *lα fárklα*, die Sichel zum Schneiden des Kornes ist in unserer Gemeinde nicht bekannt.

Die Garben werden auf dem Heuwagen in die Scheune geführt und dort reihen- und schichtweise gelagert. Das geerntete Getreide hat einen zu hohen Wassergehalt. Der Bauer lässt deshalb den Garben-

---

[1] R. v. Planta vermerkt in seinen Schleinser Aufnahmen: *urnár*, *úǫrnα* 'Strohreste auf dem Felde zusammenlesen'. Das Wort konnte nicht mehr belegt werden.

[2] „*kur či lα krǫmαrí̋nα váyn, ší tü kumpráynsα páyr' i máylα!*" 'Wenn die Krämerin kommt, kaufen wir dir Birnen und Äpfel!'

stock in Gärung kommen. Während der Gärung, die 4–6 Wochen dauert, verdunstet die überschüssige Feuchtigkeit. Einzig beim Roggen geschieht der Handdrusch (das Schlagen der Garben gegen die Tennenwand) am Erntetag selber.

Die obige Darstellung schildert die Arbeit auf dem Roggenfelde. Wesentliche Unterschiede sachlicher Natur bei der Gersten- oder Weizenernte wurden nicht festgestellt, abgesehen von der zeitlichen Folge. Für den Winterroggen gilt bei uns als Regel, ihn im Herbst so früh als möglich zu säen (zwischen dem 10.–20. September, wenn es das Wetter erlaubt). Im Herbst reift dann der Winterroggen zwei Wochen vor den übrigen Getreidesorten aus. Der Vorteil liegt darin, dass sich auf diese Weise die Erntearbeiten auf eine grössere Zeitspanne ausdehnen.

Die Gerste wurde auch früher in unserer Gegend mit der Sense geschnitten wie der Roggen. Die Frauen stellten dabei kleinere ungebundene Garben her, *mαnúǫ̨ts* genannt.

11. Dreschgeräte und Dreschmethoden[1].

a) Die Dreschgeräte. Ursprünglich wird wohl auch in unserer Gegend ein entrindeter Ast, *ün rǫ́m*, als Dreschprügel zum Schlagen des Getreides gedient haben. Unser Gewährsmann erinnert sich noch, ein solches primitives Dreschgerät im nahen Nauders gesehen zu haben.

Später ist bei uns der Dreschflegel, *i̧l škαssúǫyr* (Abb. 63), aufgekommen. Der Klöppel aus Hartholz (Birke oder Esche) ist an seinem oberen Ende durchbohrt und mit einem geflochtenen Lederriemen oder einem Seil an einer Kerbe des Stieles, *i̧l mǫnč*, befestigt. Die Bindung des Klöppels nennt man *αls nę́rfs dαl škαssúǫyr* oder *lα kurâyα*. Mit dem Dreschflegel drosch man in Schleins gewöhnlich zu viert, auch zu dreien, selten zu zweien. Seit dem Weltkrieg kam der Dreschflegel immer mehr ausser Gebrauch. Die Handhabung des Flegels erforderte grosses technisches Geschick, während die Handhabung des Sparrens einfacher und trotzdem ausgiebiger ist. Als weiteren Grund für das Verschwinden des alten Flegels nennt unser Gewährsmann die primitive Bindung des Klöppels. Diese riss nicht selten, und die Drescher waren da-

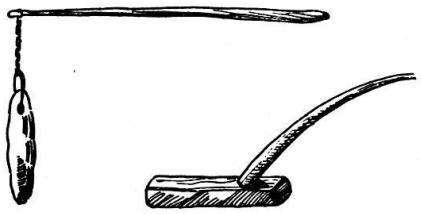


Abb. 63. Abb. 64.

[1] Vgl. Scheuermeier, Bauernwerk, 115; AIS VII, 1468–75; Jaberg, Sprachwissenschaftl. Forschungen und Erlebnisse, 70 ss.

mit gefährlichen Kopfverletzungen ausgesetzt, ein Nachteil, der beim Sparren nicht besteht.

Seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts wurde im Unterengadin der Dreschsparren, *il pál* (Abb. 64), eingeführt. Er ist ein 50–70 cm langer, kantiger Klotz aus Lärchenholz, in dem hinten ein leicht gebogener Stiel aus Ahlkirschbaumholz, *alassẹ́r*, steckt. Die Handhabung geschieht stehend. Der Klotz wird bis über Kopfhöhe gehoben, dann gleitet der Stiel wieder hinunter, und der Klotz trifft mit voller Wucht die auf dem Tennenboden ausgebreiteten Garben.

Seiner Form nach ist der Dreschsparren aus dem primitiveren Dreschprügel hervorgegangen. Ob er eine bündnerische Erfindung des 19. Jahrhunderts oder aus dem unteren Inntal, bzw. aus Bayern nach Graubünden eingeführt worden ist, lässt sich nicht mit Sicherheit feststellen.

Im Jahre 1880 kaufte unser Gewährsmann als erster in Schleins eine Handdreschmaschine. Vier Männer wurden angestellt, um die Maschine von Hand zu treiben, *trár la mašína*. Um 1925 wurde die Dreschmaschine mit elektrischem Antrieb versehen.

b) Der Handdrusch.

Es ist bemerkenswert, dass sich in Schleins bis auf den heutigen Tag primitivere Verfahren neben moderneren Dreschmethoden zu erhalten vermochten. Im gleichen Dorf hören wir nebeneinander den fröhlichen Dreivierteltakt der Drescher und den Lärm der Dreschmaschine. Nach der altbewährten Methode gewinnt man die Körner aus dem Roggen, indessen die Maschine die sauberen Gerstenkörner liefert. Hier soll das ältere Verfahren besprochen werden.

Sofort nach der Einlieferung des Roggens in die Scheune werden die Roggengarben, *las mǫ́nas*, einzeln gegen die Randhölzer der Tenne, *ịlz ẹríłs*, geschlagen, *tsaklár*. Je nach dem Grad der Trocknung fallen dabei mehr oder weniger Körner aus, im besten Falle bis 90%. Das Aufschlagen des Roggens nennt man *škryár*, *škrẹár*, *škría*. Der dabei herausgefallene beste Roggen, der das Backmehl lie-

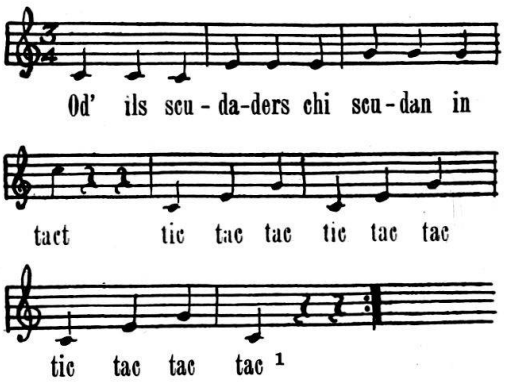


Abb. 65.

[1] Zu Deutsch: „Hört ihr die Drescher, sie dreschen im Takt". Anfang eines Volksliedes. Cf. Dun da Nadal 1922.

fert, heisst *sę̄al krę̄*. Was noch in den Ähren zurückgeblieben ist, wird mit dem Dreschsparren, früher mit dem Dreschflegel herausgedroschen, *škūdar*. Dabei verfährt man auf die folgende Art:

Man löst zunächst die Bänder, *žnuār as lyǫ́ms*, und legt die Garben auf den Tennenboden ab. Das Strohende, *al čūl dál^{l}a mǭna*, wird der Tennenwand zugekehrt, die Ähren nach der Mitte des Tennenbodens ausgerichtet. Dann bearbeitet man die ganze Tennenlage, *l'ęrādα*[1], zweimal mit dem Sparren oder (seltener) mit dem Flegel, *as škūd' üna vǭt āynt id ǭra*. Nach der ersten Bearbeitung werden die abgelegten Garben gekehrt, *vǫ́lvar ịl grán*. Darauf wird das zweite Mal gedroschen. Die bei dieser Prozedur gewonnenen Körner, *ịl sę̄al škús^{s}*, dienen als Saatgut und zur tierischen Ernährung. Es gilt als Regel: *sę̄al krę̄e par mǭlar* (zum Mahlen), *sę̄al škús^{s} par sęmnār* (zum Säen). Bevor man das Stroh versorgte, schüttelte man es mit einer Heugabel noch einmal gut durch, *škwas^{s}ār al štrǫ́m kul^{l}a fúǫrča*. Früher führte man das Stroh auf der Heuschleife nach dem nahen Nauders zum Verkauf. Der Preis wurde nach der alten Gewichtseinheit, dem *rūp* = 22 *nǭdas*, festgesetzt[2]. Das Stroh ist neuerdings sehr gesucht. Es wird vor dem Verkauf wieder zu Garben gebunden.

Das Dreschen wird allgemein mit dem Verbum *škūdar* wiedergegeben. Wenn man die Art des Dreschens genauer hervorheben will, greift man zu den Umschreibungen *škūdar kụl pāl, kụl škas^{s}úǫyr*. Der Drescher, *ịl škudādar*, (seltener) *ịl battādar. dār škwadrún* ist der letzte Takt beim Dreschen, wobei alle vier oder sechs Drescher zusammen auf die Tennenlage schlagen.

Das Dreschen mit dem Flegel war eine gewisse Kunst. Man drosch immer in einem bestimmten Rhythmus, gewöhnlich im Viertakt, seltener im Zweitakt. Der Viertakt ist der normale Takt, wenn mit dem Dreschsparren gedroschen wird. Die Tiroler scheinen den Achteltakt bevorzugt zu haben. Ein besonderer Ausdruck bezeichnet das Herausfallen aus dem Rhythmus: *ī́r ǫrd bǫ́t^{t}a, ę́ssar ǫrd bǫ́t^{t}a. qwęl nun ę́s^{s} bun da tę̄ñar bǫ́t^{t}a*, der Mann ist nicht fähig, den Takt einzuhalten.

Ältere Gewährsleute erzählen, dass viel früher die Gerste ähnlich wie der Roggen gedroschen worden sei. Statt der ganzen Tennenbreite sei dabei nur die Hälfte mit Garben ausgelegt worden. Die Garben auf diese Art zusammenziehen hiess man *fār l'ǫm mǭrt*

---

[1] *l'ęrādα* = une airée, quantité de gerbes placées sur une aire pour le battage.

[2] *al rūp* = 22 *nǭdas* = 11 kg. Bis zum Weltkrieg übliche Gewichtseinheit bei Kauf und Verkauf von Heu, Stroh, Schlachtvieh usw.

'einen toten Mann herstellen'. Man sprach dann auch von *íɑrdi krę̄*, *íɑrdi škús*[s].

Der Handdrusch ist eine äusserst beschwerliche Arbeit, die den vollen Einsatz der Manneskraft verlangt. Die Drescher begannen, so erzählt man, ihre Arbeit vor Tagesanbruch, so zwischen 4 und 5 Uhr. Tagsüber müssen zu dieser Jahreszeit noch Emd und Kartoffeln unter Dach gebracht werden, sodass sich der frühere Brauch leicht erklären lässt. Um 9 Uhr trug man dann den Dreschern ein währschaftes Znüni auf, das zur Hauptsache aus gesottenen Kartoffeln bestand, nebst Käse und Brot. Mittags gab es jeweils eine kräftige Gerstensuppe, *šǫpᵖɑ dɑ bɑtādɑrs*[1], dazu Hausbrot, *pán čāzɑ*, Geräuchertes und Mehlknödel.

12. Reinigung und Aufbewahrung des Korns[2].

Das Dreschgut enthält noch Strohteile, Ähren, Steine, Unkrautsamen, Staub, Sand usw. Es gilt, die Körner von all diesen Fremdkörpern zu reinigen. Dies geschieht mit Hilfe des Windfegers, auch Kornputzmühle genannt, *ịl mułín dɑ vǫnnār*, *ịl vǫ́nn grǫ́nt* (Abb. 66).

Der Windfeger vereinigt das Worfeln mit dem Sieben. Er reinigt das Korn zunächst nach dem Prinzip der Schwere. Durch den Mühltrichter, *ịl tàntęrmǫ́tsɑl*, fallen die Körner, Unkrautsamen, *lɑ sęmāyntsɑ*, und die Spreu, *lɑ páłɑ*, in die Richtung des Siebes und werden hierbei der Einwirkung eines starken Luftstromes ausgesetzt, den die rotierenden Flügel eines Windrades, *lɑ byɑtúntsɑ*, erzeugen. Der Windstrom fegt die leichte Spreu und den Staub hinweg (auf der Skizze nach rechts), indes die schweren Teile des Gemenges vertikal auf das Sieb hinunterfallen. Von hier weg geschieht die Trennung nach dem Prinzip der Grösse.

Inwendig, gerade unterhalb des Mühltrichters, befinden sich zwei Siebe, die nach links etwas geneigt, durch die Drehung des Windrades in eine schwingende Bewegung versetzt werden. Das Windrad mit den vier im Abstand von 90 Grad voneinander angeordneten Flügeln heisst *lɑ byɑtúntsɑ*. Das Zahnrad *f*, welches die Bewegung auf das Windrad überträgt, nennt man wegen der daumartigen Ansätze, die in die Achse des Windrades eingreifen, *lɑ rǭdɑ dɑ pǫ́wlšs*. Lautmalerischen Klang hat die Bezeichnung für den durch die Schüttelbewegung der Siebe verursachten Lärm, *byɑtār*, *byáłɑ*. Das

---

[1] Cf. *kwęd ę́s*[s] *ünɑ šǫ́ppɑ dɑ batādɑrs* 'die Suppe ist entschieden zu dick geraten'.

[2] Vgl. SCHEUERMEIER, Bauernwerk, 131 ss.; AIS VII, 1476 ss.

obere grobe Sieb, *αl ráy*, lässt die Körner und Unkrautsamen durchfallen und hält die Strohreste, tauben Ähren usw. zurück. Diese gröberen Reste gleiten dann rechts ab und werden bei *e* in einer Heublache aufgefangen. Nun gelangen die Körner auf ein zweites geneigtes schwingendes Sieb, *αl kríbαl*, dessen Maschen etwas kleiner sind als die Getreidekörner. Diese gleiten deswegen nach vorne (bei *b*) ab, während kleinere Fremdkörper, Unkrautsamen hindurchtreten und links abgeschieden werden.

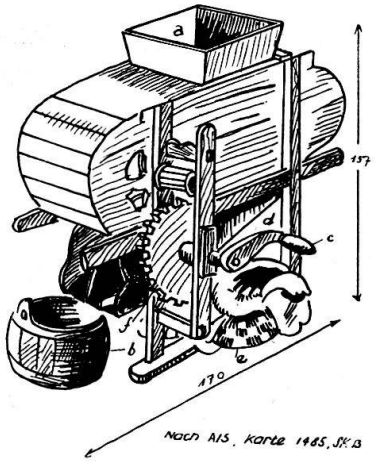


Abb. 66. Die Kornputzmühle, *ịl vǫnn grǫnt*: a) *ịl tàntẹrmǫ́tsαl*, der Mühltrichter; b) *ịl mǫ́ts*, 'Scheffel' zum Auffangen der besten Körner; c) *αl mán*, die Handhabe der Kurbel; d) *lα mǫ́nǧα*; e) Heublache zum Auffangen der Ähren, Spreu usw., *αl grán sọt mułín*; *lαs gryáyntsαs*; f) das Zahnrad, *lα rǫ́dα dα pǫ́wlšs*, dessen Ansätze in die Achse des Windrades, *lα byαtúntsα*, eingreifen.

Was sich bei *b* vorne ansammelt, sind die schweren und besten Körner, *αl grán*. Bei *e* sammeln sich Ähren und weitere Unreinigkeiten, *αl grán sọt mułín*. Dieses Gemisch muss vor der nochmaligen Reinigung mit dem Dreschsparren nachgedroschen werden. Was sich dann beim zweiten Reinigen unter der Kornputzmühle bei *e* ansammelt, nennt man *lαs gryáyntsαs*. Diese Kornreste verfüttert man an das Vieh. Die Unkrautsamen, *lα sẹmáyntsα*, wurden seitlich (auf der Skizze nicht sichtbar) durch einen besonderen Kanal abgeschieden. Die leichten Strohreste, *lα páłα*, werden 2–4 m weit (nach rechts) weggeblasen. Das Korn auf die beschriebene Art und Weise putzen heisst man *vǫnnár*. *kriblár*, *kríblα*, heisst mit dem feineren Sieb, *ryár*, *ríα*, mit dem gröberen Sieb sieben. *lα kriblúntsα*, die Frau, welche früher gewöhnlich diese Arbeit ausführte.

Als es noch keinen Windfeger gab, musste alles Korn mit dem aus gespaltenen Ruten hergestellten Sieb, *αl ráy*, von Hand gereinigt werden. Die groben Strohreste, die hier zurückbleiben, nennt man *lαs rαyadúrαs*. Das gleich gebaute feinere Sieb, *αl kríbαl*, braucht man, um den Samen zu reinigen.

Die feineren Körner werden vor der Einlieferung in die Mühle mit der in Abb. 67 skizzierten Handwanne, *ịl vǫ́nn pićαn*, ein letztes Mal geworfelt, wobei die Unreinigkeiten obenauf kommen

und von Hand weggestrichen werden. Die Wanne ist aus Rutengeflochten und mit zwei Handhaben versehen. Worfeln, *vǫnnâr*.

Zur Aufbewahrung des gedroschenen Kornes hat

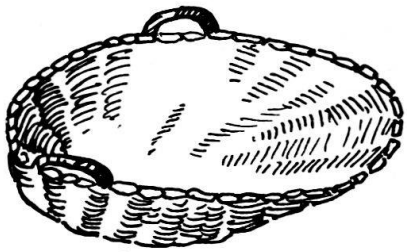


Abb. 67.

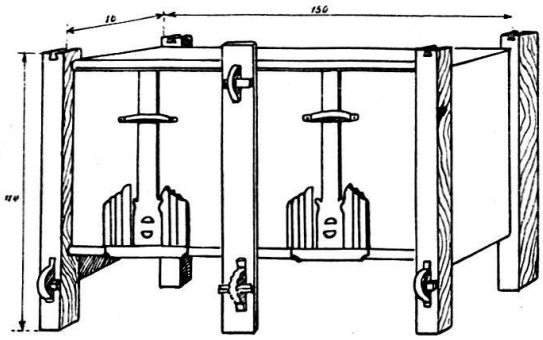


Abb. 68.

man hölzerne Korntruhen, *ǫl škríñ*, vom in Abb. 68 skizzierten Typus. Sie sind in zwei oder vier Fächer eingeteilt, *čǫ́ttαns*, und unten mit Schiebtürchen versehen, *lα fál^l α*. Die Masse sind auf der Skizze angegeben. Die Truhe ist zerlegbar.

Nachbemerkung.

Der vollständige Kreislauf unserer Darlegungen, die sich in die Stichworte Aussaat, Garbe und Korn, Mehl und Brot zusammenfassen liessen, wäre erst mit dem Mahlen des Getreidekornes geschlossen. In Schleins wurde vor ca. 10 Jahren die alte Mühle durch ein neues System mit elektrischem Antrieb ersetzt; auch der Müller war wenig geeignet als Gewährsmann, sodass wir leider von einer Aufnahme der Mühleterminologie absehen mussten. Es sei hier bloss noch darauf hingewiesen, dass R. Vieli in seiner Arbeit[1] auch Schleins aufgeführt hat.

VI. Der Wiesenbau[2]

1. Uebersicht.

Allgemein kannte man im Unterengadin zwei Heuernten, das Fettheu, *αl fáyn*, und das Grummet, *l'αdǧǫ́r*. Das dritte Heu, *αl bwál*, ist nicht von Bedeutung und wird nicht gemäht. Weil der Ackerbau vorwiegte und das Grummet in den höheren Lagen ohnehin nicht ergiebig ausfiel, trachtete man von jeher darnach, mit

[1] Die Terminologie der Mühle.

[2] Vgl. SCHEUERMEIER, Bauernwerk, 76 ss.; SCHAAD, Terminologia rurale, 20.

Rücksicht auf die Viehhaltung, möglichst viel Bergheu, *fáyn múnts*, zu gewinnen.

Um die Bergwiesen vor Trockenheit zu schützen und ihre Rentabilität zu steigern, war in den meisten Unterengadiner Gemeinden ein ausgedehntes Bewässerungsnetz angelegt worden, wobei die Zuteilung des Wassers auf die einzelnen Güter statutarisch genau geregelt war. In Schleins z. B. bezeugt der Ausdruck *klɑmiñún* für Grenzbächlein die ehemaligen Bewässerungsanlagen, welche den Grenzen der einzelnen Wiesen entlang geführt, zur Bezeichnung der Grenze selber wurden. Die Bewässerungskanälchen, *wáls dɑ swár*, sind hier schon seit mehr als fünfzig Jahren verschwunden.

Eine wichtige Rolle zur Ergänzung der Stallfütterung spielte von jeher in Graubünden die Gemeinatzung, d. i. der freie Weidgang auf den Privatgütern. Als ein Überrest einstigen markgenossenschaftlichen Eigentums war sie auch in unserem Bezirk in der Form der Frühlingsweide und des freien Weidganges im Herbst für Gross- und Kleinvieh allgemein üblich. Wie in den übrigen Teilen des Kantons[1], so machten sich auch in unserem Tale im 19. Jahrhundert Bestrebungen geltend, das kommunale Weidrecht einzuschränken. Zunächst fiel in den meisten Gemeinden die Frühlingsweide für die Ziegen in den Heim- und Bergwiesen weg. In Obvaltasna war sie schon 1721 eingeschränkt worden. Und als der Kleine Rat von Graubünden am 24. Dezember 1883 in einem Zirkular von allen Gemeinden des Kantons Berichte über ihre Atzungsverhältnisse einholte[2], zeigte es sich, dass im ganzen Bezirk Inn nur mehr wenige Gemeinden (Fetan, Tarasp, Sent und Remüs) die Herbstatzung im althergebrachten Umfange beibehalten hatten[3].

2. Banngebiete für die Heuernte.

Zunächst sei hier einer alten genossenschaftlichen Einrichtung Erwähnung getan, die heute noch zu Recht besteht und ihre praktische Berechtigung keineswegs verloren hat. Wie die statistischen Erhebungen (Kp. V, 2) deutlich zeigen, lässt sich eine starke Parzellierung von Grund und Boden nachweisen. Wäre es nun jedem Bauern

---

[1] J. M. Curschellas, Die Gemeinatzung. Ilanz 1926, p. 25 ss.

[2] Der Kleine Rat hatte bereits am 12. I. 1863 ein ähnliches Ersuchen an die Gemeinden gestellt. Die Berichte, die meist sehr ausführlich gehalten sind, vermitteln einen überaus wertvollen Einblick in die damaligen Weidrechtsverhältnisse unseres Gebietes. Cf. Bündnerisches Staatsarchiv, Akten X. III.

[3] Vgl. Schorta, DRG 1, 441 'a-sch'.

freigestellt, seine kleinen und oft kleinsten Parzellen abzumähen, wann es ihm gerade am besten passt, so müssten notwendigerweise alle umliegenden, ungemähten Wiesen wegen Befahrens und Begehens irgendwie zu Schaden kommen. Der Zugang zur eigenen Wiese ist oft nur durch fremde Wiesen offen. Das Zufahrtsrecht, *ỵl vyál*, ist für jedes Grundstück natürlich festgelegt.

So wurde von altersher das gesamte Wiesenareal in gewisse, genau abgegrenzte Distrikte, in sog. Banngebiete, *lαs mútαs*, aufgeteilt. Jedes Banngebiet hat seinen besonderen Namen. Die Gemeindeversammlung bestimmt den Termin für den ersten Bann (*lα bαnnídα*), der dem Beginn der Heuernte gleichkommt. Wenn ein Banngebiet, *úna mútα*, eröffnet wird, verfügen sich alle Bauern, die eine Wiese in der betreffenden Gegend besitzen, zum Mähen dahin. Bei schönem Wetter werden die Wiesen eines solchen Bezirkes in zwei bis drei Tagen abgemäht, sodass es beim Fettheu zwei Banngebiete auf eine Woche trifft. Auf den Maiensässen wird in der gleichen Woche nur einmal gebannt. Dem Weidchef, *αl šę́f dα paškulαtsyún*, obliegt es, unter Berücksichtigung der Umstände (Wetterlage usw.) die weiteren Termine zu erlassen.

Entsprechend der Nutzungsart unterscheidet man Fettheu, Maiensäss- und Emd-Banngebiete.

Die fünf Fettheugebiete sind:
a) *lα mútα dα pαlαvráyn*; b) *lα mútα sọtáynt* (grosser Wiesenkomplex oberhalb des Schiesstandes); c) *lα mútα dαdáynt l'ọ́ál* mit den drei Wiesenkomplexen von *prαmayúr*, *sás*^{s}*αs* und *klús*^{s}; d) *lα mútα zūráynt*, mit *surtrúα*^{y} und *prā grọ́nt*, die sich dem Alpweg entlang bis zur Einmündung desselben in den Wald hinziehen; e) *dαdáynt lα vál* (*muntsọ́t*, *mundαdićαs*).

Auf den Maiensässen unterscheidet man folgende Banngebiete:
a) *mútα dαdọ̄rα sú*, Maiensässkomplexe unterhalb der Skihütte, nahe der Weidgrenze. Dieses Gebiet wird möglichst früh gebannt, weil die Herden nach der Mähnutzung hier ein gewisses Weidrecht haben; b) *mútα dα pαlú i prαdę́*, zwei vom Wald umschlossene Wiesenpartien (cf. Topogr. Karte, P. 1758 und 1677); c) *mútα dαdáynt sü*; d) *mútα sαlę́t* (Topogr. Karte, P. 2349); e) *mútα sọt ćinę́rαs* (Topogr. Karte, P. 2109); f) *mútα dα krαdúfǧαs* (Topogr. Karte, östl. von P. 1963).

Beim zweiten Schnitt, *l'αdǧọ́r*, gibt es nur zwei Banngebiete: *pαlαvráyn* und *sọtáynt*. In den höher gelegenen Wiesen wird das wenige Gras, das nach dem ersten Schnitt noch nachwächst, nicht mehr abgemäht, sondern im Herbst etwa von den Ziegen oder Schafen abge-

weidet. Der zweite Schnitt fällt auch in den unteren Lagen nicht immer sehr ergiebig aus. Bei anhaltend schönem Wetter bringt man das zweite Heu in einer einzigen Woche unter Dach.

3. Heugeräte[1].

Die in unserer Gegend gebräuchliche Sense hat die hier skizzierte Form:

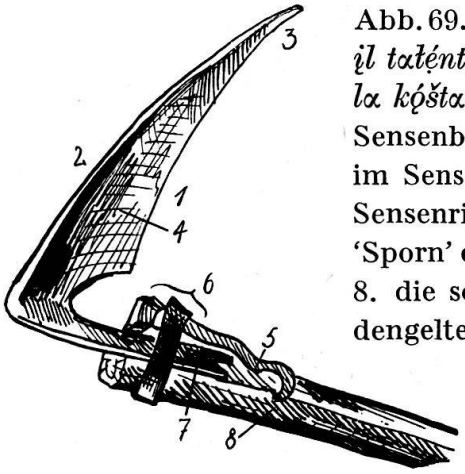


Abb. 69. Die Sense, *lα fǫ́ć*[2]: 1. die Schneide, *ɻl tαłę́nt*; 2. der Rücken des Sensenblattes, *lα kǫ́štα*; 3. die Sensenspitze, *ɻl pę́ts*; 4. das Sensenblatt, *ɻl plát*; 5. die kleine Vertiefung im Sensenstiel, *lα fǭrα dαl pičərlíñ*; 6. der Sensenring, *l'αvā́yrα* (die sog. Zwinge); 7. der 'Sporn' des Sensenblattes, *lα čǫ́mα dálˡα fǫ́ć*; 8. die sog. 'Warze', *ɻl pičərlíñ*; 9. der gedengelte Teil des Sensenblattes, *ɻl láć*.

Abb. 70. Die Sense, *lα fǫ́ć*:
1. die Sensenspitze, *ɻl pę́ts*;
2. die Schneide, *ɻl tαłę́nt*;
3. der Sporn, *lα čǫ́mα dálˡα fǫ́ć*;
4. die Zwinge, *l'αvā́yrα*;
5. der Sensenstiel, *ɻl šíəbαr*;
6. der mittlere Handgriff, *ɻl krǭ́ć di mę́ts*;
7. der obere Handgriff, *ɻl krǭ́ć dαvǫ́*.

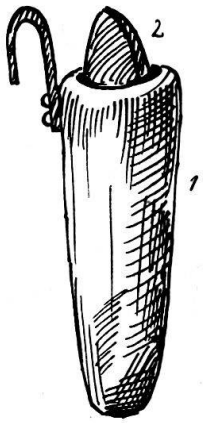


Abb. 72. Der Wetzstein. In einem hölzernen oder (wie hier) in einem blechernen Gefäss, *ɻl kuṭsę́r* (1), trägt der Bauer den Wetzstein, *lα kṵ́ṭ* (2).

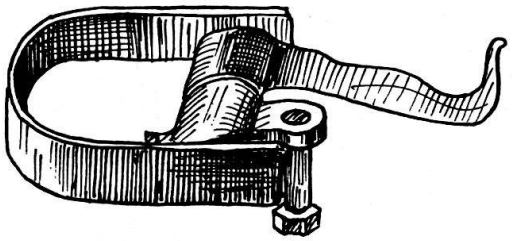


Abb. 71. Die Zwinge, *l'αvā́yrα*, *ɻl hę́bəl*.

Abb. 73.

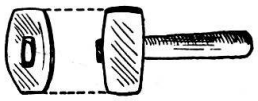


Abb. 74.

[1] Cf. AIS VII, Karte 1403 ss.; SCHEUERMEIER, Bauernwerk, 48 ss.; SCHAAD, Terminologia rurale, 42.

[2] Vgl. SCHEUERMEIER, Bauernwerk, 54.

Zum Dengeln[1], *bátar la fǫć*, hat man das Dengelzeug, *il laćamáynt*, bestehend aus dem Dengelamboss, *l'ančún da prá* (Abb. 73), *l'ančún da pędra*, und dem Dengelhammer (Abb. 74), *il martę*. Der gestählte Kopf des Ambosses, *l'ęra*, ist kantig. Den Typus von Abb. 73 nimmt man aufs Feld und steckt ihn in den Boden. Damit der Fuss des Ambosses, *la čǫma d'ančún*, nicht zu weit in die Erde gehe, sind an der Seite eingerollte Eisenbänder angebracht. Zu Hause dient ein quadratischer Stein, *la pędra da bátar*, als Sitz für den Dengler, wobei man vorne den Amboss von Abb. 75 hineinsteckt.

Abb. 75.

Zum Ausbreiten und Wenden des Heues hat man hölzerne oder eiserne Heugabeln, *fúǫrča da fáyn*, mit drei Zinken, *dáynts* (Typus Skizze 3, AIS VII, 1412).

Das Heu recht man mit einem Holzrechen, *il raštę*, zusammen. Der lange Holzstiel heisst *l'ášta*.

Das Heutuch, *il batlínar* (normale Grösse 180 × 180 cm), wurde früher mit Hilfe der vier an den Zipfeln befestigten Stricke, *kuryǫm dal batlínar*, von 45 cm Länge zusammengebunden. Erst seit Anfang dieses Jahrhunderts kamen Seilhölzchen, *špǫ́las*, auf, später eiserne Ringe, *ríŋklas*. Zwei Zipfel des Heutuches haben ein Seilhölzchen, die zwei anderen einen kürzeren Strick, den man beim Binden der Heulast durch den Schlitz des Hölzchens oder durch den Ring zieht.

Die Heutuchlasten werden auf Leiterwagen, *il čár da lętras* (Abb. 76), oder auf Schleifen, *il tratún*, geladen. In den Heimwiesen, wo die Feldwege verhältnismässig gut ausgebaut sind, verwendet

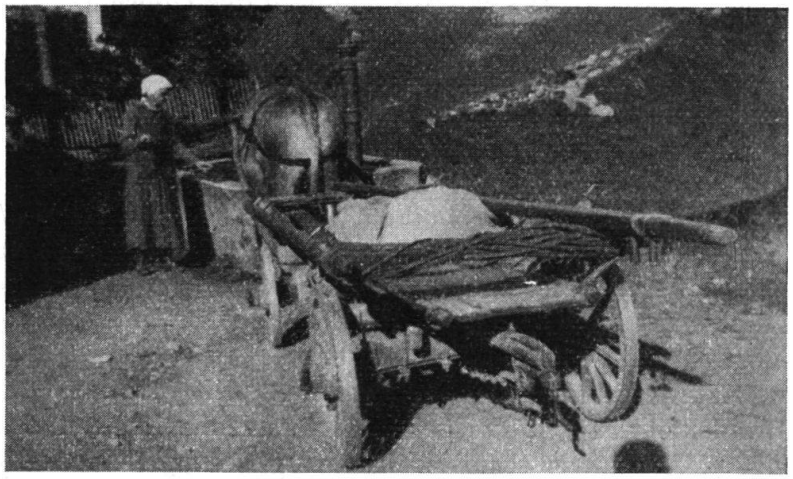


Abb. 76.

[1] Vgl. SCHEUERMEIER, Vox Romanica 1, 354; SCHORTA, DRG 1, 260 'anchüna'.

man durchwegs den grossen Vierräderwagen, während für den Heutransport von den Maiensässen ins Dorf die in Abb. 77 skizzierte Heuschleife dient.

Die Heuschleife[1].

Die in Abb. 77 skizzierte Heuschleife wurde von unserem Gewährsmann, H. Jon Starlay selber hergestellt (mit Ausnahme der zwei

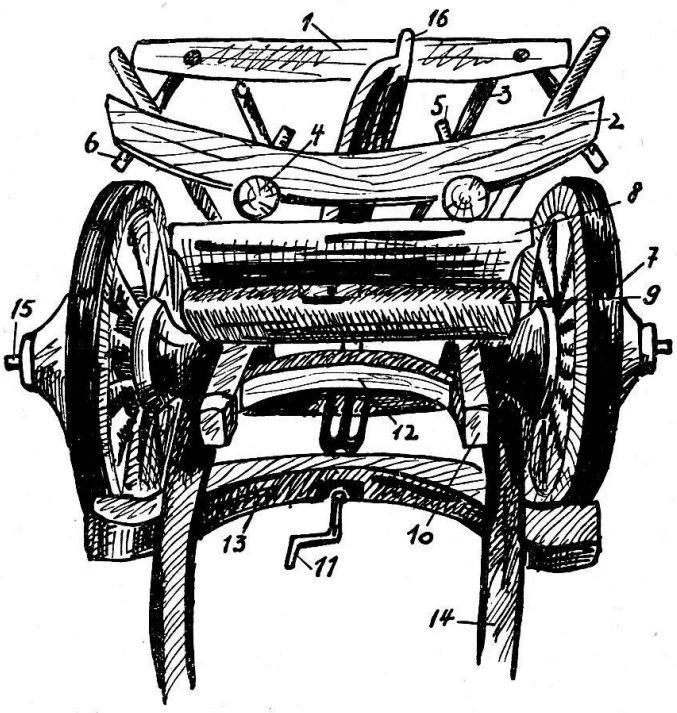


Abb. 77. Die Heuschleife, *ỵl trałún*. 1. *łazǫ́pčα*, das beim Laden des Heufuders hinten, an den Enden der Schleifhölzer, zu befestigende Querholz. 2. *krǭč trałún*, das vordere links und rechts aufgebogene Querholz soll verhindern, dass die schweren Heulasten beim Abwärtsfahren mit den Rädern des Vorderwagens in Berührung kommen. 3. *łátas trałún*, sind zwei seitliche Längslatten. Vorne ruhen sie auf (2) und sind daran ebenfalls mit Holznägeln festgemacht. Hinten ruhen sie auf der *zǫ́pčα* (1). 4. *čǫ́mas trałún*, die zwei parallelen Gleithölzer. Länge 2 m bis 2,20 m. 5. *as máščęls davánt*, zwei senkrechte Pflöcke durchbohren das Querholz (2) und die Gleithölzer (4) und befestigen sie am oberen grossen Querbalken (8) des Vorderwagens. 6. *klavítas*, Holznägel zum Festhalten der *łátas trałún* (3). 7. *ỵl brǭts*, der zweirädrige Vorderwagen. 8. *la plánα*, der grosse Querbalken, die direkte Stütze der Gleithölzer. 9. *ỵl sę̄s*^{s}, der um einen eisernen Pflock, *la štarǭlα*, (in der Mitte ist dessen Spitze sichtbar) drehbare Querbalken. Am unteren Ende der *starǭlα* ist eine Art Lünse hindurchgezogen, *la šlīəs*^{s}*α*, die das Heraustreten des Pflockes verhindert. 10. *las álbas*, die beiden Längsbalken dienen zur Verstärkung der Deichselgabelung. 11. *αl špę̄rər* oder *αl šráwf*, Vorrichtung zum Anziehen der Bremsklötze (13). 12. *αl travę̄rs*, Querholz zum Verbinden der *álbas* (10). 13. *láñ dα sarár*, *lañ dα špę̄rα*, der Bremsklotz. 14. *łátas čár*, *łátas brǭts*, Gabeldeichsel, 'Landen'. 15. *αl pas*^{s}*ę̄*, Achsnagel (Lünse). 16. *αl prassúǫyr*, der 'Wiesbaum' zum Pressen der Last.

[1] Cf. C. Pult, Alchüns artichels da prova, Annalas XXXI, 40 ss.; AIS VI, 1220 a; Scheuermeier, Bauernwerk, 62.

Speichenräder des Vorderwagens). Beim Abwärtsfahren schleifen die beiden grossen parallelen Längsstangen mit ihren hinteren Enden über den Boden. Um bei starker Abnutzung nicht sofort die ganzen Stangen ersetzen zu müssen, werden diese an den Enden mit einer Kufe, *lα yǫnǵαdŭrα*, verstärkt. Diese muss mit Holznägeln, *klαvĭłαs*, an die obere angeschlagen werden. Macht die Strasse irgendwo eine längere Steigung, wie z. B. nordw. des Dorfes am Tobel des Tschaflurbaches, so wendet man zur Minderung der Reibung eine Art Hinterwagen, *lα čαrŭklα*, an. Diese Wagenachse mit den zwei Rädern wird im gegebenen Augenblick hinten unter die Heulast geschoben und mit Holznägeln oder Eisenstiften an die beiden Schleifhölzer befestigt.

4. Der Heuet (Mähen, Zetten)[1].

fär kún fäyn bezeichnet alle Arbeiten, die mit dem Fettheu, *fär kún αdǧǫ̆r* jene, die mit dem Emd zusammenhängen. Beginn der Heuernte ca. anfangs Juli, des Emdmähens ca. anfangs September. Ein dritter Schnitt kommt nicht vor. Was nach dem zweiten Schnitt noch nachwächst, heisst *ịl bwál* und wird zum Teil im Herbst von den Ziegen und Schafen abgeweidet.

Wenn der Mäher, *ịl sę̆tər*, auf die Wiese kommt, muss er, wenn die umliegenden Wiesen noch nicht abgemäht sind, von Grenzstein, *ịl tę̆rm*, zu Grenzstein einen Strich, *lα tswĭzα*, ziehen. Das geschieht so, dass man von einem bestimmten Grenzstein (oder Grenzpflock) aus den nächsten Grenzstein visiert, ihm zuläuft und den einen Fuss nachzieht, sodass im Gras ein gut sichtbarer Streifen entsteht.

Vor Beginn des Mähens, *sẹyär*, *sę̆yα*, gilt es, die Sense, *lα fǫ́ć*, gut zu wetzen, *ǧütsär*, *ẹl ǧŭtsα*. Den Wetzstein, *lα kụ́t*, steckt der Bauer in ein hölzernes oder blechernes Gefäss, *ịl kụtsę̆r* (Abb. 72), das an dem Hosengürtel hängt.

Auf dem Felde arbeiten ausser der Familie des Hausherrn, *ịl pαtrún*, auch etwa eine für den Sommer gedingte Magd, *lα mαšnę̆rα*, oder ein Knecht, *ịl fumät*.

Die Sense muss öfters geschärft werden, besonders auf den Maiensässen oder auf solchen Wiesen (*ŭ́nα grŭ́žα*), wo überall Maulwurfs- oder Mäusehäufchen, *mαntúns dα tálpαs*, ~ *dα mŭ́rs*, Ameisenhäufchen, *fụrmę̆rs*, verstreut liegen. Auch das durch das Liegen wilder Tiere auf höher gelegenen Partien oft abgeplattete Gras, *yαćins*, *ǧαdićs*, verlangt eine gut geschärfte Sense. Man kann aufwärts

[1] Vgl. SCHEUERMEIER, Bauernwerk, 48 ss; SCHAAD, Terminologia rurale, 42.

mähen, *sęyǎr α múnt*, oder abwärts mähen, *sęyǎr α vál*, je nachdem man die Grasschwaden bergwärts oder talwärts schiebt.

Während in den Heimwiesen Grenzsteine in verhältnismässig geringen Abständen voneinander stehen, sind sie auf den Maiensässen in grosser Entfernung voneinander angebracht. In diesem Falle kann es leicht vorkommen, dass man ungewollt über die Grenze seiner eigenen Wiese hinausmäht, *sursę́yα*, *sursę^{y}ár*. Der Nachbar lässt dann seinerseits einen Streifen seiner eigenen Wiese ungemäht zurück, wodurch der Übeltäter vor den Augen der Dorfbauern in seiner Ehre bestraft wird. Ein spezieller Ausdruck für das ungemäht zurückbleibende Stück findet sich in Schleins nicht. Zernez z. B. sagt dafür *l'ǎzən*, Salux *lα zurvę́yzα*.

Das Gras, das man mit einem Sensenhieb abmäht, nennt man *lα mǫ́rsα*. Wer das Mähen noch nicht meistert, lässt zwischen den einzelnen Sensenstrichen (auch *lα mǫ́rsα*) kleine Grasbüschel ungemäht zurück, *lαšǎr tántęr mǫ́rsαs*. Durch vieles Wetzen bildet sich an der Schneide der Sense ein sog. toter Metallfaden, *ęl fíl mǫ́rt*, der den Mäher zwingt, die Arbeit zu unterbrechen und die Sense auf der Wiese nachzudengeln. Sind mehrere Mähder auf der gleichen Wiese beschäftigt, so ist jeder versucht, den anderen zu überholen, *fǎr ęr ǫ́r čαnvǎ*.

čαnvǎ bezeichnet zunächst den langgestreckten Streifen gemähten Grases (z. B. *špǫ́ndər ęl čαnvǎ*, die Mahd ausbreiten). Auf ertragarmen Heimwiesen und auf den Maiensässen mäht der Bauer oft das eine Mal nach rechts (gegen das ungemähte Gras) und das andere Mal nach links (gegen die erste Mahd). So bilden zwei abgemähte Streifen einen einzigen Schwaden, *fǎr sǎłαs*.

čαnvǎ bedeutet ferner auch den abgemähten Streifen oder den Raum zwischen zwei Grasschwaden, z. B. in dem Satze: *tü píłαs ün grǫ́n čαnvǎ*.

Nach dem Schneiden kommt das Ausbreiten des Grases, *fǎr čαnvǎ*, das vielfach von den Kindern besorgt wird, weil diese Arbeit nicht so anstrengend ist wie das Mähen mit der Sense. Auf mageren, ertragarmen Wiesen muss vor dem Ausbreiten das Gras an allen Ecken und Enden der Wiese mit den breiten Holzrechen, *ęl rαštę́*, zusammengerecht werden, *rαšlǎr intúǫrn ęl prǎ*, weil sonst das Heu beim Dörren zu locker würde. Zum Ausbreiten des Heus verwendet man die Heugabel, *lα fúǫrčα da fǎyn*, mit drei bis vier Zinken, *ęls dǎynts* (meist ganz aus Holz, in neuerer Zeit auch Holzstiel, *l'ǎštα*, mit eisernen Zinken). Bei wenigem Gras genügt der Stiel des Holzrechens zum Ausbreiten. Sonst natürlich die Gabel.

5. Heuhaufen.

An Heuhaufen sind zu unterscheiden:

a) *lyǫ́nǧas.* Am Abend des ersten Tages zieht man das angedörrte Heu (in der Breite von zwei ausgebreiteten Mahden) zu langen Haufen zusammen, um es vor der Tauwirkung zu schützen und um es grün zu bewahren. Am darauffolgenden Tag werden diese Haufen zwischen 9–10 Uhr von neuem zum Nachtrocknen ausgebreitet, *fär panúǫłas.*

b) *panǔǫłas* sind also langgezogene, platte Streifen angedörrten Heues. Das auf diese Weise erhaltene noch grün aussehende Futter ist zur Erreichung einer hohen Milchleistung bei den Kühen im Winter von den Bauern besonders geschätzt.

c) *tsǫ́k^{k}as* sind rundliche Heuhaufen, 80–100 cm hoch (beim Emd). Man macht sie, wenn am Abend Regen droht, um das Heu einigermassen vor dem Regen zu schützen. Die Spitze des Haufens muss eine Art Kappe bilden, die letzte Gabel voll Heu soll darum fest sein. Der Haufe bekommt eine konische, nach oben zusammenlaufende Form. Tritt Regenwetter ein, so können die *tsǫ́k^{k}as* in die Heutücher verladen und heimgeführt werden; bei schönem Wetter breitet man sie vor dem Heimführen zum nochmaligen Trocknen aus. Erst in den allerletzten Jahren sind vom Tirol her die Heinzen, *las háyntslas, hǫ́^{a}ntslas,* eingeführt worden. Sie nehmen in der Scheune viel Platz ein und sind schon darum nicht beliebt.

d) *parlíns* sind kleine, rundlich aussehende sog. Schönwetterhäufchen, die man beim Fettheu über Nacht macht. Schutz des Heus vor den Tauwirkungen. Sie sind kleiner als die *tsǫ́k^{k}as.*

e) *la rúna,* der Heuschober. Auf den höher gelegenen Maiensässen, wo der Transport eines Heufuders ins Dorf zeitraubend ist und den raschen Fortgang der Heuarbeit behindert, werden grosse, 2–2 ½ m hohe, kegelförmige, nach oben zugespitzte Heuschober mit runder Grundfläche aufgeführt. Beim Bau bleibt eine Person auf dem Schober und stampft das Heu, das man mit Heugabeln von unten heraufreicht, mit den Füssen so fest wie möglich. An der Aussenseite wird am Schluss sorgfältig abgerecht, damit eine glatte Oberfläche entsteht, durch die der Regen höchstens 10 cm weit hineindringt. Der Heuschober bleibt stehen bis man Zeit hat, ihn ins Dorf hinunter zu transportieren. In dieser Zeit findet im Heuschober die Gärung statt, *al fáyn kǫ́ža.* Bei eintretendem langen Regenwetter bedeckt man die Spitze mit einer Heublache.

Abb. 78 zeigt das kreuzweise Binden der Heulasten, *lyár áynt ịl bɑtlínɑr.*

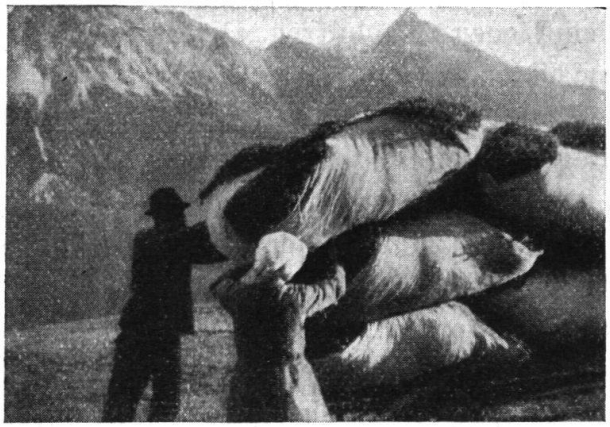


Abb. 79 zeigt das Aufladen der Heulasten auf den Leiterwagen, *fár čárǧɑ.*

6. Dörren, Laden und Heimführen des Heus.

Bei warmer Temperatur dörrt das Heu rasch, *ɑl fáyn sę́čɑ*, (das Heu ist sehr gut gedörrt, *ɑl fáyn ę́s*[s] *sę́č šprę́lɑ*) und kann, wenn man es noch wendet, *vǫ́lvər il fáyn*, am gleichen Tage heimgeführt werden. Für Emd braucht es immer zwei oder noch mehr Tage zum Dörren. Darum werden *lyǫ́nǧɑs* nur beim Emd erwähnt. Wird man auf dem Feld von einem Gewitter überrascht, recht man schnell noch zusammen, was irgendwie möglich ist, *ę ná bę žvę́lt rɑblunǎ inzę́mbəl ɑl fáyn.*

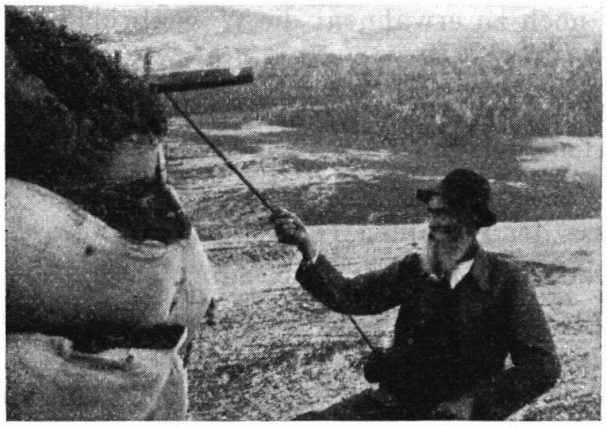


Abb. 80. Das Binden der Heulast mit dem aus Rohleder geflochtenen Seil, *fǎr sū lα trę́čα*. Unser Gewährsmann, Herr Jon Starlay, spannt das Lederseil, bevor er um den Wiesbaum die Schlaufe macht.

Abb. 81. Mit der Heulast unterwegs. Während eine Frau oder ein Kind den Ochsen führt, muss ein Mann hinten oder an der Seite bei steilen Wegstücken die Last mit dem ganzen Einsatz seiner Kraft stützen, dass sie nicht umkippt. Ein besonderes Lederseil wird über die Mitte des Heufuders gespannt, *fǎr ün kǭrn*. An diesem Lederseil hält die Begleitperson die Last fest.

Während man in anderen Gegenden Bündens (z. B. Oberhalbstein, Albulatal) das Heu vor dem Laden, *čαrǧǎr*, zu langen, wallförmigen Haufen aufschichtet, *pαnúǫłαs*, lädt man in Schleins das Heu direkt in die auf den Boden ausgebreiteten Heublachen, *bαtlínαr*. Die Heutücher, von quadratischer Grösse (1,80 m × 1,80 m), haben an zwei Enden Stricke, *sū́αs*, und an den beiden anderen Eisenringe, *αnę́s*, bzw. Seilhölzchen, *špǫ́łαs*, um die man die Stricke wickelt. Die Bindung wird übers Kreuz gemacht. Man fährt immer mit dem Heuwagen, *αl čǎr dα lę́trαs*, bis zur Ladestelle. Am Heu-

wagen wären noch zu erwähnen: die Wagenbrücke, *ịl fọ́nt dɑl čár*, die Leitern, *lɑs lẹ́trɑs*, die Sprossen, *lɑs špáŋgɑs*, die zwischen die Längslatten eingespannt sind, *ɑls lɑtrıts*. (Siehe Abb. 76.)

Auf einen Heuwagen oder auf die Heuschleife lädt man 8–12 Heublachen, je nach der Länge der Ladebrücke, bzw. der Heuschleifen und der Grösse der einzelnen Heulasten, *bɑtlínɑr*. Ein langes geflochtenes Lederseil, *lɑ tréćɑ*, dient zum Festmachen der Heulast, wobei man es vorne und hinten von den Wagenleitern (bzw. der *zọ́pčɑ* 'der Schleife') zu den am Wiesbaum befindlichen senkrechten Holznägeln spannt und sehr straff anzieht (siehe Abb. 80). *fár ấynt ün kọ̄rn* heisst: von der Mitte der Pressstange, *prɑssúọyr*, (oben) links und rechts das Lederseil zur Mitte der Leitern spannen, wodurch es der Begleitperson eher möglich ist, an schwierigen Stellen ein Umkippen der Wagenlast zu verhindern.

Beim Laden und Umhertragen der Heulasten gehen immer Heureste, *štrútsɑ*, verloren. Sie werden nach dem Verladen noch zusammengerecht, *štrütsár*.

lɑ čárǧɑ fấyn, ịl čɑrpấynt bedeutet das Heufuder, die Heulast, wird aber sehr häufig auch als Mass für eine Wiese gebraucht. Man schätzt die Wiese nach ihrem mutmasslichen normalen Ertrag, z.B. *ün prấ d'ün čɑrpấynt, d'ün trɑłún* usw.

fấyn, Fettheu auf den Heimwiesen; *fấyn mụ́nts*, Wildheu auf den Maiensässen; *ɑdǧọ̄r*, Emd; *fɑynẹ́rɑ*, grosser Heuertrag.

Die ganze Arbeit mit Bibliographie und Wortregister erscheint bei der Engadin Press Co., Samaden. — S. 127–168 wurden als Dissertation der Universität Zürich, 1944, gedruckt.