

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
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: 10.12.2025

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, *cl'in*)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 Sachatlases 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 Staatsgrenze 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, *cl'in*, 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 Mittelhörsingen (Oberhalbstein) einigermaßen vertraut bin, kam mir bei der Erforschung der Sachen und der Arbeitsmethoden sehr zustatten. Gelegentliche Hinweise sachlicher Natur, die das Oberhalbstein (rom. *zurmejer*) 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:

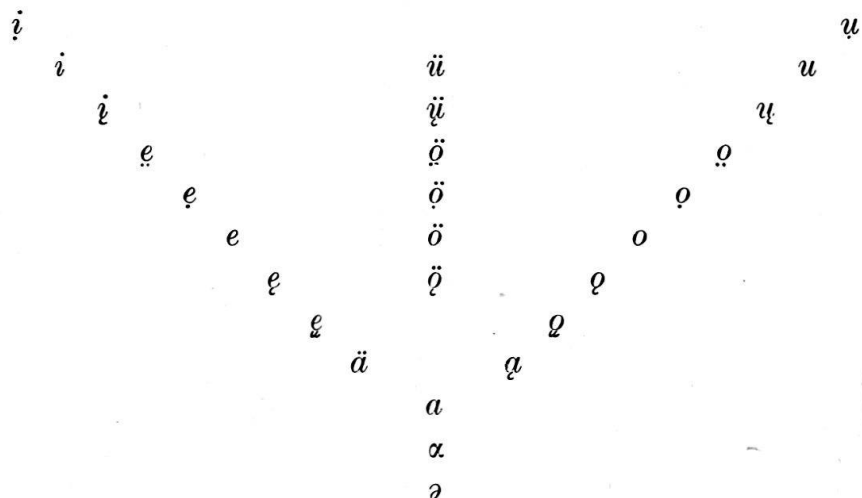
Frau Ottilia Fulia-Starlay, geb. 1895, Tochter von a. Kreispräsident J. Starlay. Ihr verdanke ich die Angaben über das Brotbacken, über einzelne Küchenspezialitäten sowie über die früher im Dorfe übliche Frauenkleidung. Überaus wertvoll war ihr Rat und ihre Mitarbeit beim Beantworten so vieler technischer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

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

Transkriptionssystem.

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.

ˈ = Hauptdruckakzent, ˘ = Nebendruckakzent.

Konsonanten.

	Explosiva		Affrikata		Nasale		Frikative		Liquide	
	stl.	sth.	stl.	sth.	stl.	sth.	stl.	sth.	stl.	sth.
Bilabiale	<i>p</i>	<i>b</i>				<i>m</i>	<i>ɸ</i>			
Labiodentale							<i>f</i>	<i>v</i>		
Dentale	<i>t</i>	<i>d</i>	<i>ts</i>	<i>dz</i>		<i>n</i>	<i>s</i>	<i>z</i>		<i>l</i>
Alveolare			<i>ć</i>	<i>ǵ</i>						<i>r</i>
Präpalatale			<i>č</i>	<i>ǧ</i>			<i>š</i>	<i>ž</i>		
Mediopalatale						<i>ñ</i>	<i>χ</i>	<i>y</i>		<i>ʔ</i>
Postpalatale										
und Velare	<i>k</i>	<i>g</i>				<i>ŋ</i>	<i>χ</i>			
Gutturale								<i>h</i>		

Halbvokal: *w*

Gelängter Konsonant: Doppelschreibung

Lenisierter Konsonant: *š*

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 Geschehnisse, 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 Pontalt¹.

¹ Pontalt, heute Punt-Ota, hohe Holzbrücke zwischen Cinuoschel 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. *čavrā* 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 jahrhundertlang 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,	<i>fis^s</i>
Gajetansbrücke,	<i>punt kóčna</i>
Gstalden,	<i>čaščáda</i>
Landeck,	<i>landěč</i>
Lavayrsch,	<i>la fôrš</i>
Nauders,	<i>danúdar</i>
Noggels,	<i>nóklas</i>
Novellahof, Novelles,	<i>ovél^la</i>
Pfunds,	<i>fōnt</i>
Prutz,	<i>brōt</i>
Ried,	<i>rī^at</i>
Schalkl, Schergen- oder Schörgenhof,	<i>il céra</i>
Servaus,	<i>sarvún</i>
Spiss,	<i>špěša</i>
Spissermühle,	<i>mutin da špěsa</i>
Tösens,	<i>těs^aanas</i>

Zu den hier angeführten Namen teilt C. Battisti¹ 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 herkommen.“ Es sollte also der Richter zu Naudersberg von den Gerichtsgeschworenen gewählt werden und der „welschen“ Sprache kundig sein. Noch im 16. Jahrhundert war das Rätö-romanische 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 *ǵu las muntǵñas*, 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 abwechselungsweise 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. Niela	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 verteilt¹.

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	Haus- haltungen	Wohn- bevölkerung
Schleins	145	157	648
Martinsbruck (Martina)	31	36	153
Martina, <i>martina</i>	27	32	138
Ovella, <i>ovella</i>	1	1	3
Pfandshof	1	1	4
Weinberg	2	2	8
Schleins (Tschlin), <i>tschlin</i> (Dorf)	64	65	258
Strada, <i>strada</i>	50	56	237
Chasura, <i>chasura</i>	3	3	10
Las Rossas, <i>las rossas</i>	5	7	22
Rom, <i>rom</i>	1	1	4
S-chadatsch, <i>s-chadatsch</i>	1	2	5
Sclamischoth, <i>sclamischoth</i>	5	6	21
St. Niclâ, <i>st. nicla</i>	6	6	33
Strada, <i>strada</i>	18	20	82
Tschaflur, <i>tschaflur</i>	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, *abölt*, unter dem Vorsitz eines Ammannes, *masal*. 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, *la giunta dal kussat komünal*,

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 *těrtsas*. Leider ist diese ursprüngliche Aufteilung des Dorfes verloren gegangen. Es konnte nur mehr der Name *těrtsa* für Dorfteil sowie *těrtsál* 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 *těrtsas* war unser Dorf früher auch nach den sogenannten Brunnenkorporationen aufgeteilt, *las kōrporatsyúns dα būt*¹. In Schleins-Dorf bestanden nicht weniger als acht Brunnenkorporationen.

1. *būt dα pēt vī*, zu unterst im Dorfe, bei Porta-Nova (SW-Eingang).
2. *būt zōt*, Dorfmitte beim Gasthaus Piz Mondin.
3. *būt dα yátsa di mēts*.
4. *būt zúra*, bei der Dorfschmiede.
5. *būtēt*, beim Friedhof.
6. *būt dα zumvī*, bei der Plaziduskirche (cf. Abb. 1).
7. *salmagóts*, Gemeindeteil am Westrand des Dorfes ohne Brunnen.
8. *būt kúval grōnt*, am Nordwestrand des Dorfes.

- 1 die Auslaufröhre, *il ččarn*
- 2 der Waschbrunnen mit breitem Rand, *būt píčan kun ántα dα lavár*
- 3 daubenartige Holzeinfassung, *dúvas grósas*
- 4 Randstein, *para-kār*
- 5 Tränke, *būt grōnt*
- 6 Brunnenstock, *il pōšt dαl būt*

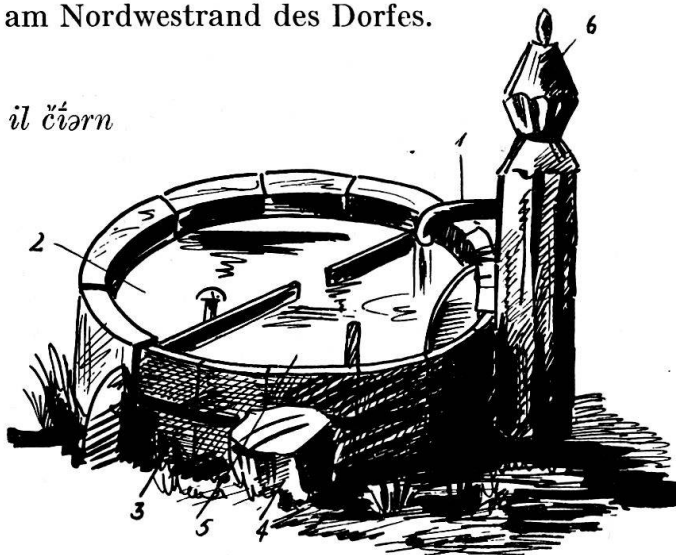


Abb. 1. Ein alter Schleinser Dorfbrunnen. *būt dα zumvī* (bei der Dorfkirche St. Plazidus).

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, *walér* genannt, war mit der Aufgabe betraut, die primitiv angelegte Wasserleitung, *il kundót d'áwa*, 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 *stéra 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, *gwárdaxót*, 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 *téa zúra*, *téa sôt*, *téa nõva* (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 Bauernhaus¹

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, *parvî* genannten Dorfstrasse und einiger enganliegender Nebengässchen. Die breiten Fassaden mit den wenig symmetrisch verteilten kleinen Fenstern, *faněštra*, *fněštra*, machen eher einen schwerfälligen Eindruck. Die einzige Gliederung in diese Masse bringt hie und da ein unvermittelt aus der Mauer hervortretender Erker, *balkún tórt*, 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, *la pǫrta*, mit Rundbogen aus Stein. Seine beiden Flügel stehen offen, wenn der Bauer etwa mit der schwerbeladenen Heuschleife, *il tratún*, in die Scheune fährt. Sonst öffnet sich nur eine kleine, zweiteilige Türe, *portél zúra*, *portél sót*. Die hölzernen Teile des Portals sind sehr massiv. Die alten, schönen Türklopfer, *pičča pǫrta*, 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.

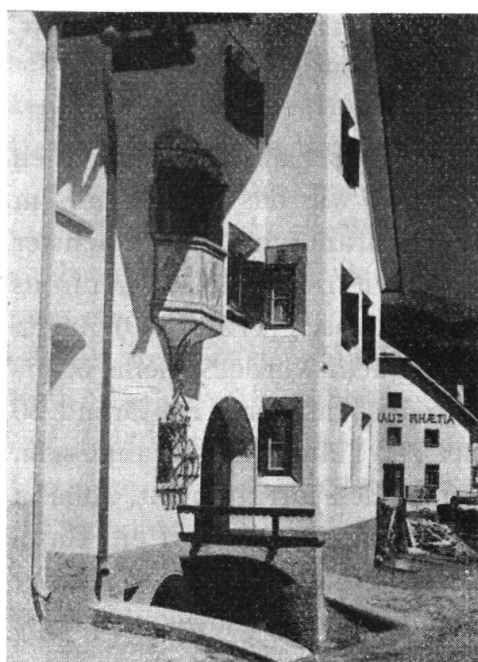


Abb. 2. Altes Bauernhaus aus Martina.

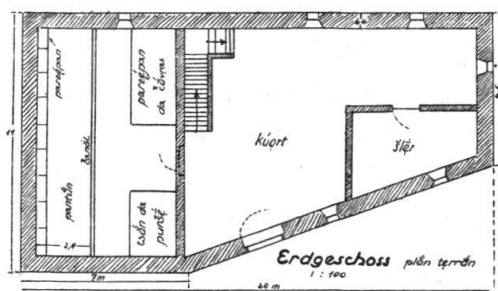


Abb. 3.

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

Neben diesem Portal führt eine Rampe ins Kellergeschoss, *la kúort*. 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, *la kúort*, hat dem ganzen Erdgeschoss seinen Namen gegeben; neben *plán terán* hört man auch *la kúort* und *yu sum čá*. Der Grundriss des Erdgeschosses ist aus Abb. 3 ersichtlich.

In den eigentlichen Flur, *la kúort*¹, gelangt man von aussen durch ein grösseres Tor, *l'uš kúort*, das meistens auf der Traufseite gelegen ist. Aus dem oberen Flur führt eine steinerne

oder hölzerne Treppe, *la ščálα*, ab und zu mit einer Lehne, *la špōndaα*, versehen, nach unten in die *kúort*. Vorne befindet sich der Keller, *šlēr*, der zur Aufbewahrung von Kartoffeln, *malintērα*, Milch, *lát*, Käse, *čičól*, und Getränken, *bavrōndaα*², dient, auf der Gegenseite ein Raum für Viehstreu, *al štarnúm*, und hinten, durch eine Türe abgeson-

¹ Vgl. das Kinderrätsel: *plü kúort či 's fá, i pü lúnk či váyn* 'Je kürzer man's macht, desto länger wird's?': *la kúort*. *kúort* bedeutet eben 'kurz' und 'Erdgeschoß'.

² Für die verschiedenen Arten von Fässern notierten wir folgende Benennungen: *karatél*, Weinfass, enthält ca. 30–50 l; *la trinčétα*, „*bućinēt radōnt*“, rundes Fässchen, das früher der Fuhrmann auf der Fahrt ins Veltlin mit sich führte zum persönlichen Gebrauch, 10–15 l; *baříl*, das Lägel; *bućín*, Fass von 100–200 l; *bōt*, Fass von 500–600 l; *pōntsαl*, kleineres Fass, Mass nicht näher bestimmt.

dert, der Stall. Je nach Umständen und Bedürfnissen ist neben der Treppe ein weiterer Keller, *šlér sot tēra*, ausgespart.

Der Stall, *l'ùí*, soll hier kurz beschrieben werden.

Auf einer Seite des Stalles, in unserem Falle der Stalltüre gegenüber, liegt der Viehstand, *il pantún*, mit den Krippen, *parzépan*. Oberhalb der Krippe war früher ein gitterartiges Gestell, die sogenannte „Heuraufe“, *la štarlěra*, an die sich unser Gewährsmann noch erinnern kann. Durch Zwischenwände, *trapárts* (*trapartír*, *trapartěša*), 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: *il láñ da čadāynas*, *il čadānēr* (*čadaynēr*), *il čavatsāl*. Hinter dem Viehstand läuft die Jaucherinne, *la čanāl*. Mitten durch den Stall zieht sich ein mit Brettern belegter, 1 m breiter Gang, *il gán*. Der Verschlag für die Schweine, *il tsánⁿ*, *il cók*, ist meist in einer Ecke des Stalles und besteht aus zwei Bretterwänden, die in halber Stallhöhe ragen, und mehreren Pfosten. Als Schweinefuttertroge diente früher ein ausgehöhlter Baumstamm, *il bút da puršēs*. Jetzt ist auch dieser aus Brettern gefügt. *ün cók* bedeutet auch einen den Ferkeln im Schweineverschlag angewiesenen, etwas erhöhten, viereckigen Platz¹. Weitere Verschläge auf der gleichen Stallseite sind den Schafen angewiesen. Niedriger gebaute Krippen dienen den Ziegen. Die Ketten, *la čadāynas*, sind entweder mit einem eisernen Keil, *il kúqñ*, am Futtertroge festgemacht oder mit einem Querhaken, *il travasēr*, durch ein Loch des Kettenbalkens, *il láñ da parzépan*, gezogen. Statt des eisernen Hakens im letzten Ring der Kette kann auch ein kleiner, viereckiger Holzpflöck, *blók dála čadāyna*, treten.

Die Stalldecke, *la palánka*, wird von mächtigen Querbalken, *ils frúšs*, getragen. An der Decke sind mit Nägeln die Schwanzaufbindeschnüre für die Kühe und Rinder, *kōrdas da kúas*, ~ *da váčas*, befestigt.

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

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

¹ *ün pōvar cók*, in übertragenem Sinn bedeutet es eine armselige, kleine Stube.

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

a) Der Hausflur, *il piärtan*.

Durch das grosse Portal gelangt man in den geräumigen Hausflur, *il piärtan*. Von aussen gesehen zeigen die meisten Bauernhäuser unseres Dorfes wenig Sinn für Symmetrie, innen sind sie aber

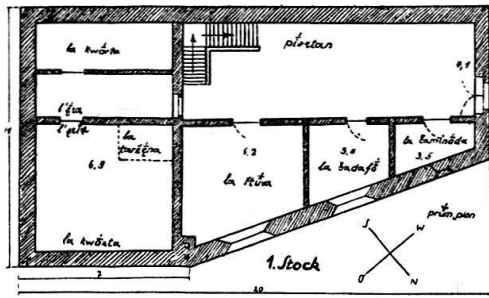


Abb. 4.

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 landwirt-

schaftliche Geräte aufbewahrt werden und wo zuweilen auch der Holzschopf, *al lō da láña, la čuφa*, liegt, ist der zentrale Raum des Hauses.

Rechts oder links von der Haustüre liegen in einer Reihe die Stube, *la štúva*, die Küche, *la čà da fō*, und die Vorratskammer, *la čamináda*. Hinten führt eine Treppe abwärts zum Stall, zum unteren Vorraum, *la kúrt*, und eine andere aufwärts zum zweiten Stock, *segúont plán*, mitten durch aber geht ein ansteigender Zugang, *la púnt*, zum Scheunentor. *la pōrta* bezeichnet das grosse Portal, das in den Hausflur führt; alle anderen Zugänge, auch zum unteren Vorraum, heissen *úš*; man sagt also *úš kúrt*, *úš štúva*, *úš d'wí*, für unteres Haustor, Stubentüre, Stalltüre usw. An letztere knüpft sich die mit Witz geladene Redewendung: *tú eš nāt sül úš d'wí*; *ši tü krudévas ināynt, fússas ín da kwáter* (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'ušadúra*; schwdt. Drehdorn, *il čálčan*; das Ge-

¹ Im Oberhalbstein lautet diese Redewendung: *bóc žěva se pállα dōnα: tē íšt nāsídα sēt íš d'wít. ši tē krudāvas anāynt, ši dāvas én bōf, kún dār anōr, šiš rīvāda trāntər la tōkt*. Die Frau gab ihrem Manne, der den Übernamen Widder (*bóc*) trug, prompt zur Antwort: *tē íšt nāsíα áynt íl šōn dállαs nūrşas*. 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, *flōdra* *da* *tāblas*; Angelband, Beschlag, *špāngwa*; der Falz, *fālts*; die Türangel (der am Türpfosten befestigte Zapfen), *il pólé*; eiserner Drehstift, der früher auf einem ausgehöhlten Stein ruhte, *štáklā* *da* *fīar*; Vertiefung, worin die Spitze des Drehstiftes ruhte, schwdt. 'Pfanne', *čatséta*; das Schloss, *la sɛradūrā*; der Riegel, *il rīel*; die Klinke, *la manīta*, *il mōnč dāl'ā saradūrā*, *la šnōlā*; der Handgriff in der Mitte der Türe, *al póm dal ūš*; der Türklopfer, *il piča pōrtā* (vgl. auch AIS V, 1, 879 ff.)

Im Massstab von 1 : 100 geben wir in Abb. 4 den Grundriss des ersten Stockwerkes, *prīm plān*, 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, *al tablāy*.

Mitten durch die Scheune zieht sich die Tenne, *l'ēra*. Sie liegt mit ihrem Niveau 1½–2 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, *arīts*, *grīts*, 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 *las kwārtas*. Ein 25–30 cm dicker Balken, *il lāñ sōt ēra*, der die Tenne stützt, zerlegt den ganzen Heuboden in vier gleich grosse Räume, *las kwārtas*. Auf dem *lāñ sōt ēra* stützen sich zwei weitere Balken links und rechts der Randhölzer. Diese zwei Balken tragen die Tennreite. Mit *la taržēnna* 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 mutīn*.

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, *la bābǵa*, *la bārǵa*. 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, *portéls*, durchbrochen, die mit den zierlich geschnitzten Brettern der Luft freien Zutritt gewähren.

Der Heustock heisst *il éok fáyn*, *il tok fáyn*. In der Scheunendiele unter der Tenne ist eine Öffnung angebracht, *la fóra dal faynér*, *la fóra dál'α faynérα*, wo man das Heu in den Stall hinunterstösst. Der im Stall befindliche Bretterverschlag zum Auffangen des Heues heisst *la faynérα*, *il faynér*. (*la faynérα* bezeichnet sonst 'eine reiche Heuernte'.)

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

Die Tennreite steht auf dem gleichen Niveau mit den ob der Stube und der Küche befindlichen Wohn- und Schlafräumen. Eine Bretterwand, *üna paráyt dat ássas*, trennt den Kornboden (oder Tennreite) vom Dachraum im zweiten Stock, *il palancíñ¹*.

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

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

c) Die Wohnstube, *la štúvα*.

Die Stube, *la štúvα*, 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, *filévαn*, 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 *ñír α pláts*.

Zur Beleuchtung, wie sie früher in Gebrauch war, vergleiche man die beigelegten 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 *palancíñ zót*, der zweite *palancíñ zúra*.

zum Aufstellen auf den Tisch berechnet sind. Die gleiche Sache trägt verschiedene Namen, *túm da sáyf*, *lanterna da sáyf*, *la lüčérna*. Der Aufsatz heisst *baštún*, der Talgbehälter *depōzit par sáyf*. Das Licht wurde immer von ausgekochtem Nierenfett, *il sáyf*, 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, *lüčérna*, *lanterna*. 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, *neolín* genannt.

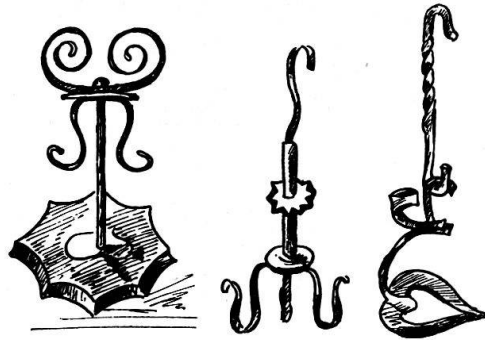


Abb. 5.

Abb. 6.

Abb. 7.

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

Ein rechteckig aufgehängtes Tuch, *il túorna piñá*, umschliesst nach Art eines Vorhanges den Raum zwischen Ofen und Zimmerdecke, *il cēl štúva*, *il cēl zúra*, der den Kindern gestattet, sich ungesehen umzukleiden, auch wenn fremde Leute in der Stube sind. Der Ofen wird von einer Bank, *banžét*, und einem Lotterbett, *la kúca*, umrahmt. Vorne kann dieses Bett durch ein Ausziehbrett, *l'ánta*, verlängert werden. Unten sind einige Schubladen, *tróklas*, angebracht; ein Kissen, *il plümác kúca*, darf auch nie fehlen.

Zwischen Wand und Ofen bleibt immer ein kleiner Zwischenraum frei für eine Stiege, die nach oben führt; ein Gatter, *la yēna*, schliesst diesen Raum ab. Die Treppe führt zur Falltüre, *la fálla*, die den Zugang zur Schlafkammer, *la čombra*, bildet. An Stelle des alten Lotterbettes, *la kúca*, ist heute vielfach das Kanapee, *il kanape*, getreten.

Sehr typisch ist der hier skizzierte (cf. Abb. 8) grosse Wandschrank, *la ščáfa da štúva*. Man findet ihn in jedem Bauernhaus; nicht selten ist er durch eingelegte Holzarbeit, *intárzyas*, reich verziert. Die Teile dieses Wandschranks haben folgende Benennungen:

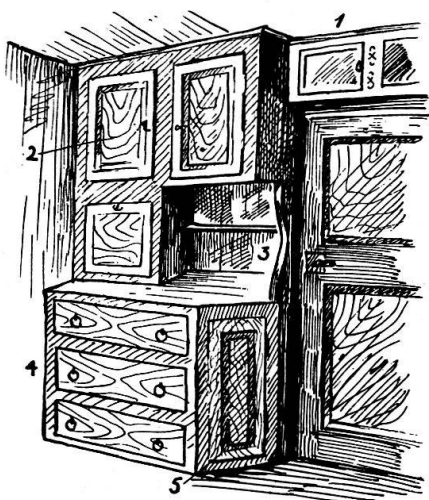


Abb. 8.

1. *vàyderinas*, 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, *il krí dáll 'áwa*, auf; 4. *tróklas gróndas*, drei Schubladen, *trókla zúra*, *trókla sót*, *trókla di méts*. Sie dienen zum Aufbewahren der Wäsche; 5. *ščáfa sotáynt*, unterer Kasten.

Der Tisch, *la máyza*, mit einer Tischdecke versehen, *la twáta*, war früher meistens aus Nussbaumholz,

nužér, geschnitzt und mit Schubladen ausgestattet, *čáyšta t' máyza*.

Die herkömmlichen Stühle ohne Lehne heissen *las čadrías*, die neueren mit Lehne, *la špónda*, ausgestatteten Stühle nennt man *zóp-čás*, Fusschemel, *zopčétta*, dafür ist auch *ščabé* bekannt, aber weniger gebräuchlich.

In neuerer Zeit kam die Kommode auf, *la kumóda*. Die Fenster, *la fněštra*, *la faněštra*, 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, *išóls*, sind nicht überall zu finden. Für Fenstergesimse gibt man drei Benennungen: *il balkún*, *la balkunáda*, *la karúna*.

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

Ein Spiegel, *ün špěal*, 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 *kuvernár*. 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, *la čadafo*.

Sie stellt einen in Stein aufgeführten Raum mit einem Tonnengewölbe, *il vót däl'la čadafo*, dar. Für die Decke braucht man auch folgende Benennungen: *čel zúra*, *plafon* (Ausdruck der Zimmerleute).

Über die Art, wie man früher eine Decke herstellte, wusste unser Sujet folgende Angaben zu machen: Dünne Holzlatten, *passiñs da láñ*, *kantinelas*, wurden eng aneinander gefügt. Darauf wurde Mörtel, *la mólta*, mit Stroh, *il štróm*, vermischt, aufgetragen. Den Mauerputz auftragen heisst man *ambütàr sú*. Später kam ein Drahtgeflecht hinzu, *il gátar da fil da fjar*. Heute ersetzen kleine Eisenstangen, *trámas da fjar*, 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, *la salažáda*, *l'antsuláda*, in der Regel gepflastert war. Offenbar verwendete man bei dieser Gelegenheit den Dreifuss, *il trapéts*, und stellte das Kochgeschirr darauf.

In einer Ecke der Küche befindet sich der Kochherd, *la pláta da fo*. Dieser ist für gewöhnlich gemauert und mit einer Eisenplatte versehen, in deren Löcher, *ils furnéls*, man die Pfannen, *ils téšts*, 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 Maueraufsätze 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, *las fjaras däl'la plátta*. An der Herdkette, *il plümát* (bei der jüngeren Generation ist dieses Wort kaum mehr lebendig, sie greift zu Umschreibungen, *čadáyña däl'la čaldéřa*), hing noch der kupferne Kochkessel, *la čaldéřa*, 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. *il šífl*, für Wasserschiff.

In älteren Häusern liegt der Kamin, *il čamín*, an der dem Herd entgegengesetzten Seite der Küche. Der Rauch, *il fúm*, 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, *il fúorn*, 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'áwaról*, nicht vor.

Nun folgen einige Angaben über das Küchengeschirr. Der Pfannenknecht, *il farniklét* (Abb. 9), war früher unentbehrlich, weil

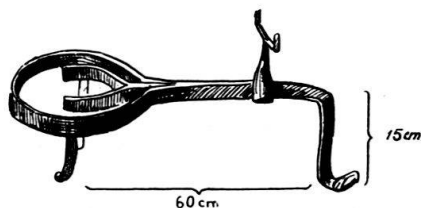


Abb. 9.



Abb. 10.

man die Speisen direkt aus der Pfanne ass. Man stellte die Pfanne, *al téšt*, mit dem Pfannenknecht auf den Tisch. Die dreibeinige Pfanne

il téšt kun pēs (Abb. 10), steht heute noch in Gebrauch, um die Butter zu sieden, *per kulár il páynč*, wobei die Grieben, *las vētas*, obenaufschwimmen. *il téšt* bezeichnet heute überhaupt die Bratpfanne mit Stiel. *téšt čavól da róm* 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 róm sáyntsa pē* ist ein kupferner Schmortopf ohne Fuss. *la čaldéra* ist der grosse kupferne Kochkessel. *la vēc* war früher eine Art Kochtopf, 20–25 cm breit und 10–15 cm hoch. *al túrtēr* ist eine runde, niedrige Blechform, ein sogenanntes Wähenblech. In dieser Backform werden z. B. die beliebten Butterbiskuits, *ils biškutins* (cf. II, 7 b λ), gebacken. *šgratadúpyra*, Reibeisen; *mutin da kafé*, Kaffeemühle; *rāvel da činōlas*, Rollholz zum Auswalzen des Teiges; *panēra*, Wirkbrett, worauf die Hausfrau den Teig auswalzt (cf. Abb. 18); *fār ōra činōlas*, auswalzen; *plānas da čižól*, Käsereiber; *plānas par mitsār yu la čárn*, Fleischhackbrett; *kurté tōrt*, Wiegenmesser; *pērčas da lát milč*, Schaumschläger aus Lärchenholz; *catsét*, kleiner Schöpfelöffel; *čats forá*, Schaumkelle, Passiersieb; *palōta da láñ*, *da fīar*, *da róm*, *da latún*, Polentarührholz, Kelle aus Eisen, Kupfer, Mes-

sing; *čáts dad wács*, Eiterröhrli-Passiersieb; *čáts dad áwa*, Wasserschöpfer; *kúl da láñ*, Seihtrichter aus Holz zum Seihen der Milch; *kuvalét*, kleiner Holzeimer zum Melken der Ziegen; *kuvát dál'as lavadúras*, Eimer für das Abwaschwasser; *sadéla dál' áwa*, Wassereimer. Abb. 11 zeigt eine Schleinser Bäuerin in alter Arbeitstracht mit zwei Wassereimern. *saléras*, Salzbüchse aus Holz; *krúa d'áwa*, 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



Abb. 11.

Felde bei der Arbeit verwendet. *gómada kafé*, Milch- oder Kaffeekanne, mit Ausgussrohr, *licún*, und Deckel, *viarčal*; *čékla da lát*, Milchkrug; *tsén*, Gefäß aus Zinn zum Tragen von Wasser (veraltet); *kópada žóp'as*, Suppenschüssel; *plateñas pēr kožar pán in piña*, 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 da čárn*, Fleischtopf; *tátsas da láñ*, hölzerne Näpfe mit zwei Ohren, *urátas*; *tátsas da tēr'as kótta*, irdene Näpfe; *kupálas*, Schüssel, Schale, Napf; *pláts*, Teller; *pláts tsin*, früher zinnerne Teller zum Trinken der Suppe; *taljár da žóp'as*, irdenes Suppenbecken; *il ždún*, Löffel, früher aus Holz; *la furčétta*, Gabel mit Holzgriff, *kul mone da láñ*; *fúorčá*, Fleischgabel; *žrantár la vašéla*, *la poš'áda* (speziell das Tischgeschirr), das Geschirr abwaschen. Zum Aufbewahren desselben ist in die Küchenmauer ein Schrank eingebaut, *üna vašléra*.

Abb. 12 stellt einen ganz aus Stein gemauerten Herd, *pláta da fō*, dar. Am Gewölbe der Küche, a) *al vó'ut da čáda fō*, sind Haken, c) *il króc*, und Ring, b) *añé*, an dem die Herdkette, d) *il plümát*, mit dem Kochtopf e) *la čaldéra*, hängt.



Abb. 12.

4. Zweites Stockwerk, *il segúont plán* (Abb. 13).

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

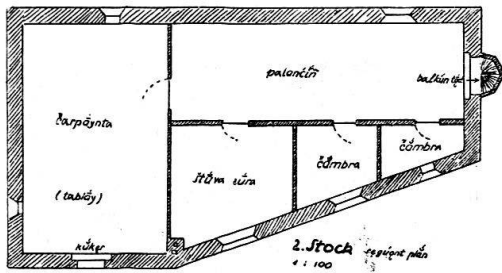


Abb. 13.

dem Heuboden wird vom sogenannten 'Kornboden' oder der 'Tennreite', *la čarpáynťa*, eingenommen, wo Gerste, Grummet usw. gelagert sind. Der Gang, der über dem Hausflur, *il pľartan*, liegt, heisst *il palancin*.

Mittelt der aufwärts sich öffnenden Falltüre, *la fálla*, gelangt

man von der Wohnstube direkt in die obere grosse Schlafkammer, *la štúva zúra*. 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, *la čúňa*, oder ein kleines Bett für ein Kind, *ün letiň*. Über dem Bettgestell kam früher der Strohsack, *la bussáča*. Der Strohsack war mit einem Bettuch aus Leinen, *il batliner*, überdeckt. Die Steppdecken, *las kúltras*, waren für den Winter mit Watte ausgefüllt. Jetzt sind Federdecken, *kuvértas da plúmas*, das gewöhnliche. Als Bettwärmer benutzte man ehemals ein auf dem Ofen angewärmtes Brett, *il ščaldin*, *il ščoldalét*. Gebräuchlicher war die Sitte, das Bett, *il lét*, mittelst eines mit Pflaumenkernen, *agúons da brúmlas*, angefüllten Säckchens, *il sekelét*, zu erwärmen.

Rechts und links der Schlafkammer, *štúva zúra*, sind weitere Schlafzimmer, *las čámbra*. Sie weisen je nach den Umständen grösseren oder kleineren Umfang auf (vgl. Abb. 13).

Die Truhe, *la čáyšťa da büšmáynťa*, die man vor der Schlafkammer im Gang antrifft, ist zum Aufbewahren der Kleider bestimmt.

5. Das Dach.

Das Dach, *il tét*, ruht auf dicken Baumstämmen und ist mit Blech, *la tóľa*, gedeckt. Vor dem grossen Dorfbrand von 1856 waren wohl Schindeln, *las ščanděľas*, 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, *tsi^αgals*. 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 *it bānk da čerčals*. In Schleins gibt man für dieses Instrument folgende Benennungen an: *bānk da čerčals*, *bānk da tsiplār*, *bānk da ščandēlas*.

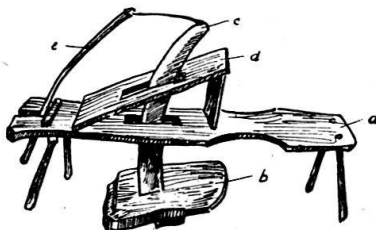


Abb. 14.

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, *curtē da dúqs 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 *ássas*, solche kleineren Formates *ščandēlas*. Der Dachdecker *al tqlér*.

Die Terminologie des Daches (Abb. 15).

(Vgl. AIS V, 1, Karten 860 ff.).

1. Das Strebenkopfh Holz, *púta*; 2. Das Streband, *brács*; 3. Der Firstbalken, *al lāyn da kúqlman*, *al kúqlman*, *al kulmēr*; 4. Der Dachsparren, *ássérčals* ('Rafen'); 5. Die Dachlatten, *trāmas*; 6. Die Pfetten, *trāmas*; 7. Die Dachtraufe als Teil des Daches, der über die Umfassungsmauer hinausragt, *la pēnsla dal tēt*; 8. Die Dachrinne, d. h. die halbrunde Rinne am Dachrand, *la čanāl*, *la canāl tēt*; 9. Dachtraufe, d. h. jener Bodenstreifen, der unterhalb der Dachtraufe (= *la pēnsla*) liegt, *štēšáynts*, *štāngáynts*; 10. Dachfirst, *al kúqlman*; 11. Dachstuhl, *la tētáta*, *il kuvíart*; 12. Das Balkenwerk, *la travamáynta*.

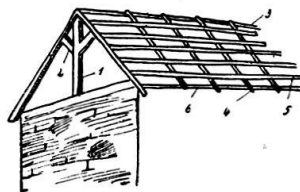


Abb. 15.

6. Die Hauszeichen in Schleins, *la nōda čāza* (Abb. 16).

Unter Hauszeichen (Hausmarke oder Brandmarke), *la nōda čāza*, 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 eingestanzt.

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, *la šort däl'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.

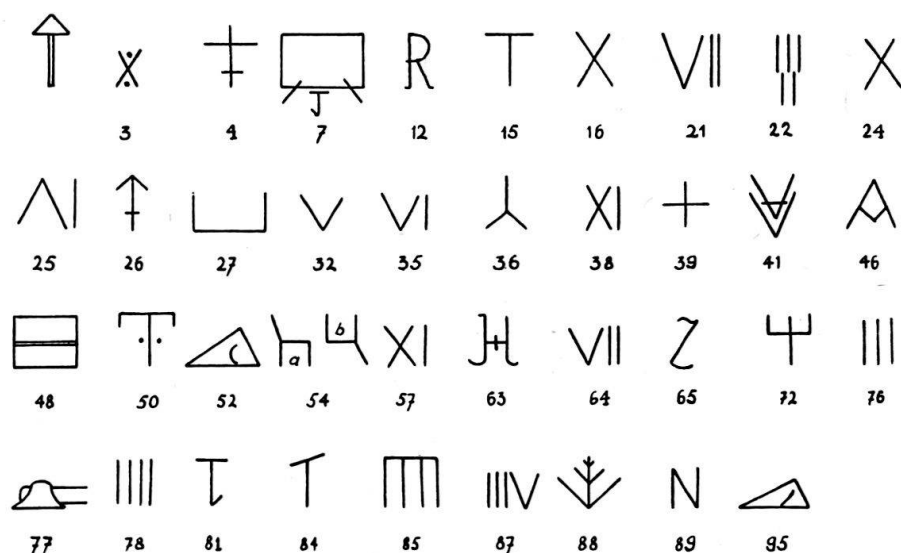


Abb. 16.

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 *pälα kōmbλα*; 3 — — —; 4 *dúz táts α travērs ed ún tát pēpendikulār*; 7 — — —; 11 *ün tē*; 12 *ün ér*; 15 *ün tē gulīf*; 16 *ün dēs román*; 21 — — —; 22 *tréys štričs zúrvàrt, i dúz štričs sôt várt α méts*; 24 *úñα krúš tōrtα*; 25 *kwátar román sotzúra*; 26 *ánkōrα*; 27 *škwáder*; 32 — — —; 35 *ün sēs román*; 36 *pē yalína*; 38 *ün dēs román kun ún í* (oder) *ün úñdαš román kun ún típəl prō*; 39 *úñα krúš*; 41 — — —; 46 — — —; 48 *gratún dα sēal*; 50 *tē i dúz típəls*; 52 *ün tryáwηel kún métsα túm*; 54 a) *úñα sōpčα*, b) *ün kú*; 57 — — —; 63 — — —; 64 *la tsífra romána zēt*; 65 *ün tsēt*; 72 *úñα tryáyntsα*; 76 *ün tréys román*; 77 *úñα manēra láda*; 78 *kwátar štričs, (oder) kwátar táts*; 81 *ün tē kun kúα*; 84 *ün tē tōrt*; 85 — — —; 87 *ün cínč román i tréys štričs davánt várt*; 88 — — —; 89 *ün énn*; 95 *ün tryáwηel kún ún tát*.

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, *il pišáñ* (frühstücken, *pišñár*, *el pišáñα*), nimmt man im Sommer zwischen 5–6 Uhr, im Winter zwischen 7–8 Uhr ein. Es besteht in der Regel aus Milchkaffee, *kafé i lát*, Konfitüre, *konsěrvα*, und Hausbrot, *pán dα čā* (*čázα*), aus Roggenmehl, *farína sězl*, mit etwas Weizen, *furmáynt*, (ca. $\frac{1}{5}$) untermischt. Einzelne Familien nehmen statt Brot sehr häufig Polenta, *pulént(α)* *uštrída*, *puléntα cigrunáda*, oder Kartoffeln, *malintěř' uštrída*.

malintěř' uštrída sind ein beliebtes Gericht bei der Kartoffelernte. Zugabe von Knoblauch, *ďt*, von Apfel- und Birnenschnitzen, ferner von Salz, evtl. Zwiebeln.

puléntα cigrunáda. 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, *il yantár* (*el yáyntα*), nimmt man zwischen 11–12 Uhr ein. Es besteht aus Suppe, *žóp^pα sūt^tα* (Kässuppe), *žóp^pα dα farína* (Mehlsuppe), oder *žóp^pα dα fitadínas* (Fadennudelsuppe), aus einer Mehlspeise oder Fleisch und Milchkaffee. Im Sommer kommt noch Gemüse aus dem eigenen Garten dazu.

γ) Das Vesperbrot, *la marěnda* (*el marěnda*, *marěndá^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 fūman-táda*, oder Speck, *il lárt*.

δ) Das Abendessen, *la cáyna* (*el cáyna*, *cánár*). Zwischen 5–6 Uhr. Meistens Milchkaffee, seltener Suppe. Dazu *bitsókals kun malintěřα*, *ris^s in lát* (Reisbrei), *miklúns* (vgl. unten die genauen Rezepte!).

b) Einheimische Schleinser Gerichte¹.

α) Hufeisenförmige Küchlein, *štrútsals*.

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 pítα ün kíl farína bēlα (furmāynt) as mētta áynt ind' úna kópα da láñ o tēra kót'α i lūr as fá yō úna pástα kun ā'α, prēs'hēfα, úna prēzα sāl, as mētta α čōd, as láša levār sū, as ráza, as mēt'α farína súlla panēra, lūr'as pítα la kópα i az žvíd' áynt il'α panēra. as láša lwār ōra áynt ind' úna čatséta (teštiñ píčan) zūr il braščēr; as mēt'α dúz ō tráys ōfs, ün tokét páynč, as pítα tót i as fá sū súlla panēra. kwā dā úna pástα súqlα. as táta yō tokéts as fá ōra lyonğas, táta yō e fá fúorma da fār čavá. láša nír čōd il páynč áynt ind' ün'tést da páynč, as kōžα is štrútsals áynt il páynč fin či sún brúns. as pítα ōra tráys la yāda. álčs mēt'an in tsíč tsúčər zūra víα.

β) „Mehlschweize“.

αα) „Mehlschweize“ mit Kastanien, *fárnakótta kun kaštóñas*.

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.

al prúm štón'las kaštóñas nír kót'as áynt i l'áwa i pulídα. las pléčas brúnas štón' nír tútas davént. kúra č'as mēt'α áynt il tsúčər, vāyn mašdā áynt inzémbəl ēr las kaštóñas i tút yō. as mēt'α áynt damāyn tsúčər škō l sōlit.

ββ) „Mehlschweize“ ohne Kastanien, *fárnakótta*.

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. Haushaltslehrerin, Zug, hat in verdankenswerter Weise die deutsche Fassung der vorliegenden Rezepte nach der technischen Seite hin durchgesehen und bereinigt.

as pítα il téšt da páynč, mēt'α darčě áynt tēr blēr páynč, as láša ñír čōd, as pítα ün méts kíł farína, as máyžda kíł páynč infín či dēs^s brúnín. lúra as pítα ün kwárt kíł tsúčər fín, is^s máyžda tántər. az žvōda áynt in talēr i as láša ñír fráyđ. as fá pēr ír sís^s múnťs, sül fōnt i α lavúr.

γ) Schmalzmus, *il spěč*.

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.

as pítα pü pāka farína, as láša darčě ñír brún, váyn mis^s áynt ün pá đwa as láša kōžər fín či's vétsα či váyn sũ il gráss. as fá l'unvīərn. as mēt'α il téšt sül farniklēt sün máyza. ę či či vōl, mēt'α sũ tsúčər.

δ) „Fastnachtsküechli“, *patlānas*.

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 kíł farína bēla. as pítα dūz ọ tráys ọfs, as mēt'α sũl'α panēra. rōmpər ils ọfs sũl'α prúna farína, darčě lašār lwār intsič páynč áynt illα čatsét'α, nō lašār ñír čōd, as máyžda, as pítα mitá đwa, mitá lát, únα prēja t sāl as máyžda tót inzémbəl, báyn, báyn. kwáy váyn tēr dūr, as tát in tōks, ę as fá ọra kul rávəl váyr fín, ę as tátα kíł kurtě. as fá tráys ọ kwátər tát in lúnk ęd in lát. as fá yọ las patlānas či sún pi lúnk kọ lādαs; prọ minčún váyn tátá dūz tatíns. lúra as láša ñír čōd il páynč, as mēt' áynt, as láša ñír brún, pü yént ün pá žbláč. lúra váyna túť ọra ę mis^s sũ tsúčər.

ε) „Maluns“ (bd.-deutsch¹).

α) „Maluns“ mit Kartoffeln, *miklúns kún malintěra kót'α*.

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 malintěra kót'α, az žgrát'α yō kul žgrátadúqyr; i dát dakwélas fletřetas pícnas. lúra váyna la farína maždá tántər kún ün púqñét sál, as mět'α áynt il tět da páynč ün tsičét páynč, kūr čal páynč ę čōd, váyna la pášta mís' áynt il tět i maždá adún inavánt fin či dē brún (kula palóta da fjar). lúra váyna týt ōr dal tět i mís' áynt ind ún talér. lúra váyna mís' darcé ün intěr kwádər páynč áynt il tět, mís' áynt amō úna yáda ils miklúns áynt il tět, i maždá ün pá ę nō lašár nír sēc ę žvōdár ōra sún máyza.

β) „Maluns“ mit Maismehl, *miklúns kún farína tōrč*.

In den Schalen gekochte Kartoffeln werden fein gerieben. $\frac{1}{3}$ Weizenmehl und $\frac{2}{3}$ 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 farína da tōrč (bramāta grós'α), as mět'α α mōl áynt i'l'áwa čōda tánt ča l'áwa čōda váyna suranán. as štō lašár ün pēr úras (sur nót) i davō as píta tráys kwátər malintěrs kóts, as fá yō kúlla žgrátadúqyr, as mět'α ün pá páynč áynt il tět da páynč, as mět'α la malintěra, az intsála, as láša intsičín uštrír. lúra váyna mís' tántər la farína da tōrč, uštrí tót inzémbal tsírka kvindaš minúts. dùtsár gō. blěrs mět'an il tět sún máyza sül farniklét.

ζ) „Spätzli“, *flukéts*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 farína bēla as mēt'α áynt in d'úna kópa, as mēt'α áynt dúz ôfs, ün tsič sál, as máyžda yō kun lát. kwá váyn ün pášta váyra téndra. as mēt'α vĩa áynt ind'ün tēst áwa, as mēt'(α) áynt sál. kúra ča l'áwa búqta, as píť ün čáts (řorá) kun řoras grōndas, as mēt'α áynt la pášta, as láša kulár áynt i l'áwa, či búqta. kūr ča sún kóts, věñna sur l'áwa nán. lū věñna tūt řra kun ün čáts řorá. as mēt'α áynt il talér, as čigrúna (kun čizōl žgratá yō), as kundíša kun páync čōd.

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

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.

váyna mitsá yō mícα (pán furmáynt), buñá yō kun lát, üét'as, ün pá páync frášč, sál, as mēt' áynt ind'ün bōť lárč, řin mētá. i as sěra da tótas dúaz varts kun dúz kordinas, i as kōžα áynt ilα žōpa. as táta il bōť per lunč, is píť řra l'umplí i as táta yō flét'as.

θ) Polenta mit Milch, *míaxα da farína da tōřč.*

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, *řitadinas da čáza.*

Der Teig besteht aus der ersten Kuhmilch, *kúqts*, 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, *řitadinas da čáza*, lassen sich monatelang aufbewahren, ohne von ihrem Geschmack etwas einzubüssen. Früher machte die vorsorgliche Hausfrau ganze Körbe, *těrnas*, 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.

x) „Mailänderli“ für Neujahr, *gras^sins* (*par bümman*).

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 pita ün méts kil pánč frášč, ün méts kil tsúčər, ün kil farína bēla, kwátər ôfs, üntsičín bákpułvər (ün méts pakét). vāyn fát súl'α paněra, mís^s sū la farína iz ôfs, maždā tót inzėmbəl, i lúra tatá yō tokéts i fát ôra kul rával činōlas; lúra vāyna tūt ils modēls i fát las fúormas, i as pít úna platína út'α kún intsič pāynč, vāyn mís^s súl'as fúormas úna davō l'ōtra, tēr daštrúš. alúra as pita ün ôf, az žbát'α áynt in d'úna tátsa, az ōnža kun kwáy tót ils gras^sins kún ün penēl, as méť'α la platína in fúorn (o in furnēl). na dášč ėsər más'α čót. kúra čizá tūt ôra il pán, as láša kōžər fín či sun brúns.

λ) Butterbiskuits, *biškutíns*.

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 mittelhohem Ofen gebacken.

dúz kils farína bēl'α, trī'α činť gráms pāynč frášč, ó pánč kulá, kwátər činť gráms tsúčər, óť^h ôfs, trent i činč gráms prēs'hěfa, úna prěza sál, ün pá d'áw'α. al prúm la farín'as méť'α áynt in dún talēr. la prēs'hěfa vāyn fát ír ôra áynt in dúna tátsa d'áwa, vāyn mís^s áynt ér cēl'α rōba. kun kwáy vāyn fát la pášta, miz α čōd e lašá levār sū. kur či dēs^s levā sū, vāyn mís^s súlla paněra üntsičín farína par ča la pášta na táč, tūt la pášta i žvōdā áynt, fát sú súol'f, lúra vāyn tatá yō tokéts i fát sú fúorma da biškutíns. ós'α vāyn út'α la platína kun ün pá pāynč, vāyn mís^s sū ils biškutíns štēñ ün davént da cēl, mís^s darčē sūn piña α čót i lašá levār sū. avānt či's

mét'α in fúorn, vāyn út' kun ōf žbatū, mīs' in fúorn vāynα kun nō mās'α blēr čōd, lašā kōžar fīn či sūn brūns.

μ) „Batzokal“ (bd.-deutsch), *bitsókals kun malintēra*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.

prūm as mōnda i as lāva la malintēra. as pīta farīna sēal o farīna bēla kun sāl, šāyvǵas o ēigōlas, čārn puršē, is māyžda inzēmbal i lūra kur či l'āwa bupta āynt il tēst, as fā yō bitsókals. as pīta la palōta fīar i as fā la fūormα da bitsókals.

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

ν) Tirolerklösschen, *kānēdals*.

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 *kānēdals*.

i vāyn mitsā yō kwāderīns pān furmāynt o mičā, mīs' sūn minčā dūaz kūlas ūna prēza sāl, buñā yō kun lát, tānt č'als bakūns (= kwāderīns) vēñan lōms. mīs' tāntar kwāy č'is vōl šāyvǵas e petarsīta. mitsā yō fīn pū blēr o pū pāk žambūn kul grās' prō, salsīts; māždā āynt bāñ i lūra mīs' tsirk'ūna palōta farīn' ālba sūn dūaz kūlas mičā. darčē māždā āynt bāyn i lūra fāt indūna tātsα šfarināda kūlas, kōt kwēl'as il'α žōp'α da čārn i māngā škō žōp'α. la pāsta vāyn fāt yō āynt indūn talēr da lāyn.

ξ) Kleine Pfannkuchen, *pūta sūqlē*.

Rohe Kartoffeln werden am Reibeisen zerrieben (der Saft wird abgessen), 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 súqlč. az žgrát'a yô kun la žgratadúqyra malintěra krúa i škúl'a ôra l'áwa. as mět'a sál, tsírka ün púqñ sün malintěra par sěs^s parsúnas. lúra' z mět'a farína tánt či věñ üna pášta súqlva; nõ más^sa dúra, nõ más^sa tēndra. š'ün vól, pó mazdár ün ó dúaz ôfs, vā ēr sáyntsa. la pášta váyn fát yô áynt indún talér da láñ, týt kun üna čatsěta e mīs^s in ün tēšt da páynč kun páynč kulā čōd (ün szantiméter sū pil tēšt). mínčā čatsěta pášta dá ün púta súqlč. áynt il tēšt váyn münčā prúna pášta tsxpáda áynt ün pá kul čatsět, ušě čā na rěšta más^sa grós^s.

o) Butterkuchen, *fwácas grás^sas* (*fúácas*, *fúócas*).

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

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

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

Früher scheint man noch *fwácas mēts dúras i mēts levádas* unterschieden zu haben. Genauere Angaben hierüber waren nicht in Erfahrung zu bringen. Es ist wahrscheinlich an einen Halbutterteig oder an einen Hefenteig zu denken.

c) Allgemein bekannte Backwerkspezialitäten.

Zum Schluss geben wir noch die romanische Benennung bekannter Backwerkspezialitäten.

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

β) *pán grónt*, Birnbrot für die Festtage. In der Regel nur spärlich mit Birnschnitzen, *pěýra*, gehackten Nusskernen, *núqšs*, und Weinbeeren, *sultaxninas*, gefüllt. Sonst gewöhnlicher Brotteig.

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

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

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

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

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

θ) *tác*, 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) *krokánts*, schwdt. 'Totenbeinli', ein Gebäck mit zerschnittenen Mandeln und Nüssen.

κ) *šfótádas*, 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), *arbáta*, gestampfter Gerste, *la yót^ta*, und Hanfsamen, *sémp čónf*, für die Kinder herstellt. Die Erbsen werden zuerst in Wasser aufgekocht und in ausgelassener Butter geröstet. Jetzt ist die *uštrída* seltener geworden.

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

ξ) *túort* in *bàrbuláda*, eine Art Kuchen aus dem gleichen Teig wie die oben beschriebenen Butterkuchen, *fwácás grás^sas*. In der Mitte des ausgewaltes 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 Familie¹.

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, *lavamáynt*, aus Presshefe, *presshēfa*, Mehl, *farīna*, lauwarmem Wasser, *áva téva*, und Salz, *sál*, bereitet. Die Herstellung des Sauerteiges geschieht im Backtrog, *la kalkadúoyra*. 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 la pášta* (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 Ausbrotten ein kleines Quantum Teig auf die Seite. Diesen Teig bewahrte man in einem besonderen Sauerteigbehälter, *il brōč dal lavamáynt*, auf.

b) Die Bereitung des Brotteiges.

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

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*, *sěmp finóč*, zu würzen. Hatte man am Vorabend den Teig absichtlich weich, *těnder*, gemacht, so muss jetzt der Brotteig eine gewisse Festigkeit haben. Es darf keine Knöllchen, *latúns*, darin geben. Zum Kneten verwendet man vielfach eine Holzkelle, *palóta*. Ist der Teig fertig geknetet, lässt man ihn von neuem aufgehen. Der Backtrog muss während dieser Zeit mit dem Deckel, *il víarčel*, 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. *fwáčas* (var. *fúacas*) nannte man das aus dem Mehl erster Qualität, *be páyl*, hergestellte Brot; 2. *razdúras* aus der ersten und zweiten Mehlsorte; 3. *pán* aus der zweiten und dritten Mehlsorte. Das Mehl vierter Qualität heisst man *byatéllas*, die fünfte Sorte (Kleie) heisst *brěnn*. Heutzutage mischt man zum Brotbacken die vom Müller gelieferte erste und zweite Mehlsorte, während die übrigen Qualitäten der Schweinefütterung und Viehmästung dienen.

c) Das Ausbrotten.

Der Brotteig ist bis 10 Uhr von neuem aufgegangen; es ist ein gutes Zeichen, wenn er sogar den Deckel, *kuvíarkel*, des Backtroges gehoben hat. Fertig aufgegangener Teig heisst *pášta súqlva*, nicht oder nur wenig aufgegangener *kútar*. 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 il pán*.

Vorher hatte man sogenannte Brotbretter, *ántas da pán*, bereitgestellt und mit Leintüchern überdeckt. Diese Leintücher, *mazáls*, *lantsóls*, waren mit Roggenmehl zweiter Qualität, *farína séal*, 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, *rayadúras*, die nach dem Ausbroten im Backtrog zurückbleiben, werden Ringelbrötchen, *póps*, für die Kinder gemacht, *baršadéllas*. Zum Brotteig gibt man noch etwas Gerstenmehl, *farína d'íardα*, Salz, *ün pùqñét sál*, Vollmilch, *lát*, oder Buttermilch, *pénts*, bei. Der Teig wird auf dem Wirkbrett, *la panéra*, ausgewalzt; die Brötchen werden zusammen mit dem Schub Brote im Backofen gebacken, *az láša kōžer áynt α júorn kul pán*.

d) Das Backen.

In der Zeit, da der Brotteig aufgeht, wird der Backofen, *il júorn*, eingeheizt, *dár fō al júorn*. 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 óra al braščér*. Mit der Ofenkrücke, *rúqžan*, die aus einem flachen Brettchen und einem langen Holzstiel besteht, werden die Asche und die noch verbleibenden Kohlentteile herausgenommen, *trár or ils čarbúns*. Ein Reisbesen, *la šküvéttα*, und das nasse Lumpenbündel, *šdrác*, des Ofenwischers, *il ščablún*, entfernen die letzten Unreinigkeiten aus dem Ofen, *ščablunár*. Der Backofen ist jetzt zum Einschiessen der Brote bereit. Die Bretter, *ántas 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, *išōl*, wird ein kleines Feuer angezündet, damit das Brot im Backofen nochmals aufgehe. Für dieses Vorfeuer, *tyōla dα pán*, verwendet man stets Erlenholz, *qñα*.

Das Einschiessen der Brote geht so vor sich: Mit der einen Hand hält man ein halbkreisförmiges Brett, *la plāηα*, vor dem Teigbrot, hebt mit der anderen das Brottuch in die Höhe, sodass das Brot mit der oberen Seite auf die *plāηα* zu liegen kommt. Mittelst der *plāηα* legt man die Teigbrote auf die Holzschaukel, *pālα 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'išōl*, geschlossen. Nur das Zugloch oberhalb der Ofentüre, *il baxbrál*, 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: *kwēl pán á kúdǵas*, „dieses Brot hat Streifen“. Teigiges Brot, das im Innern nicht ganz aufgegangen ist, heisst *pán kuñt*, solches, das zwischen Kruste und Krume einen Hohlraum aufweist, nennt man *kúvels*.

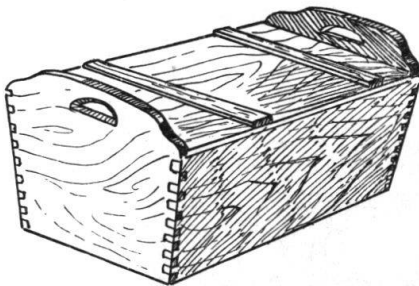


Abb. 17. *la kalkadúpyra*,
der Backtrog.

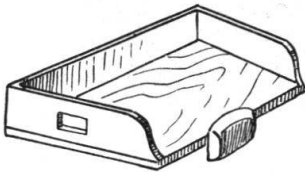


Abb. 18. *la panēra*,
das Wirkbrett.

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

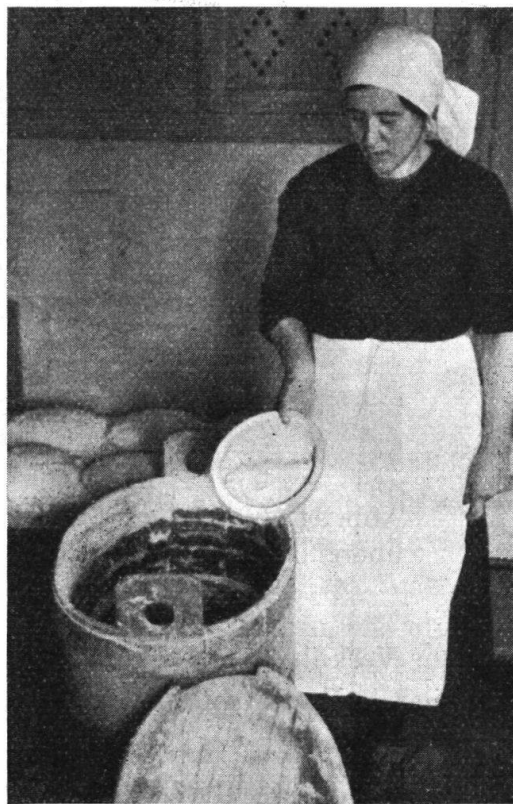
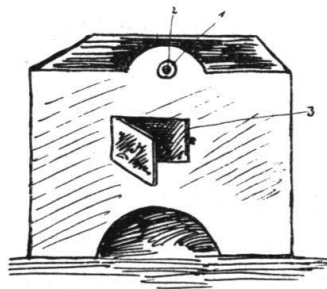
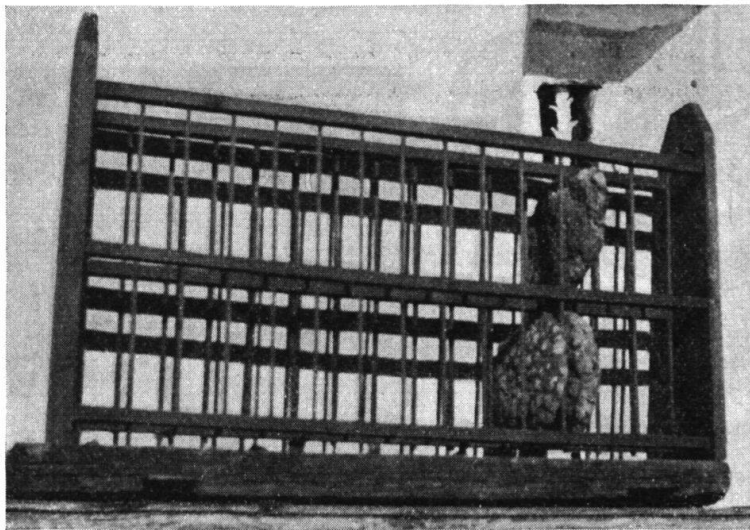


Abb. 20. Auf den mit Leintüchern bedeckten Brotbrettern, *ántas da pán*, gehen die Brote vor dem Einschneiden nochmals auf.



Abb. 21. *al rúqʒən*, die Ofenkrücke.Abb. 22. *la pála da pán*, die Brotschaufel.Abb. 23. *il fúorn*, der Backofen: 1. *il bəbrāl*, das Zugloch; 2. *il tipún*, der Verschluss des Zugloches; 3. *l'išōl*, Ofentüre, eine Eisenplatte mit Handgriff.Abb. 24. *karúna da pán*, Brotgestell, früher 5 Lagen übereinander mit 75 Einzelfächern. Jetzt drei Lagen weggesägt.

Zum Verkühlen legt man die Brote heutzutage in die Vorratskammer, *la čamināda*, oder in das im zweiten Stock befindliche Obergemach, *la štúva zúra*. Man breitet sie vielfach auf den Boden aus. Nach zwei, drei Tagen kommen die Brote in den Backtrog, *la kal-kadúqyra*, zur Aufbewahrung. Dem gleichen Zwecke scheint früher der Waschzuber gedient zu haben. Daneben gab es Brotgestelle, *yénna*, *karúna da pán*, *pōrta 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, *la lašiva*¹.

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

¹ Cf. AIS, 8, 1521. SCHORTA A., DRG 1, 206 ss.: 'altschiva'.

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

Am Vorabend des grossen Wäschetages wird die eigentliche Lauge hergestellt, *čendráč*, *lašívá*. Sie besteht aus gesiebter Holzäsche, *čendrač kríbláda*, aus Tannenharz, *rážá*, ferner aus Wermut, *ussénts*, Salz, *sál*, und Essig, *ážáyt*. Das Ganze wird während 2–3 Stunden in heissem Wasser abgekocht, *būtí*; je länger man abkocht, desto besser für die Wäsche, *pü lónč čá la váyn (butída)*, *pü bún či dés*, bemerkt unsere Auskunftgeberin. Zum Abkochen verwendet man den grossen Kessel, *la čalděra*, der in einer Ecke der Küche an einem drehbaren hölzernen Galgen, *al túorn*, über der offenen Feuerstelle hängt.

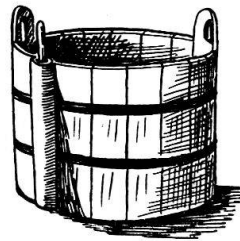


Abb. 25.

Im Hausflur, *pártan*, oder, wenn genügend Platz vorhanden ist, in der Küche, steht der grosse Waschbottich (Abb. 25), *la bañadúgyra*, zur Aufnahme der schmutzigen Wäsche, *la byánkára*, bereit. Der Bottich ist von ovaler Form; auf der Seite ist eine stark verstärkte Daube, die am Boden des Bottichs einen Ablauf, *špiñaról*, aufweist, angebracht. Den Ablauf des Wassers reguliert man mittelst des hölzernen Stössels, *špiñaról*; 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, *mét'ar α mól*, in den Waschbottich gelegt. Darüber werden einige gröbere Leintücher, *batlínars pü nõšs*, ausgebreitet, auf die man das abgekochte Wasser mit der Aschenlauge schüttet, *il čendráč*. 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 tráya yá*, im Waschkessel erwärmt, *az mét'α α butír*, 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, *il čendráč*, *la lašívá*, sowie die gröberen Tücher darunter und beginnt mit dem Einseifen, *šmötár*,

šmōtα. 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, *butír ōra*.

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, *il búit grónt*, und in den Waschtrog, *il búit pícn*, der zum Waschen einen sehr breiten Rand, *il láñ dal búit*, 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, *lantsōls da čáza*, an die Reihe, so stehen je zwei Frauen zusammen. Diese Arbeit heisst man *šflačár*, *žgulatár*. Darauf wird die Wäsche gut ausgewunden, *šrantár ōra*, *štōržer ōra*. Zum Trocknen, *pér mēt'ar α swár*, bringt man die Wäsche in die Holzlaube, *la lópǵα*, die jetzt häufig an die hintere Scheunenwand angebaut ist. Hier werden die Wäschestücke auf hölzernen Latten, *latiñas*, aufgehängt. Weit seltener spannt man im Garten von einem Zaun, *sáyf*, zum anderen dicke Wäscheleinen, *súas*, an denen die Wäsche mittelst Klammern, *klómpars*, befestigt wird.

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

Fleißige Frauenhände glätten, *štirár* (ältere Generation), *fár ōra kul f'ar* (jüngere Generation), in den folgenden Tagen das weisse, glänzende Leinenzeug, *la byánkariα*. Als wohlriechende Substanz mischt man Wermutsblüten, *ussénts dréts*, unter die geglättete Wäsche. – Durch langes Lagern bekommt die Wäsche oft eine der Rostfarbe ähnliche Tönung, *zurǵαžú*. Sonstige Flecken in der Wäsche nennt man *flečs*, ein von den Motten, *ččras*, angefressenes Tuch *lantsōl incgrá*.

Übersicht über die einzelnen Phasen der grossen Wäsche.

1. Tag abends: *mēt'ar α mōl*, *mētα~*, die Wäsche einlegen. *al batlinar dal čendrác*, das Laugentuch. *al čendrác*, *la laš'iva*, die Holzaschenlauge;

2. Tag: *šmōtár*, das Einseifen und Einreiben der Wäsche, mehrmaliges Abkochen und Übergiesen des Laugenwassers, *al šmōt*;

3. Tag: *lavár prō 'l búit*, das Ausspülen der Seife, *šflačár*, *žgulatár*, Ausschwingen der Wäschestücke (einzeln). *štōržer ōra*, *šrantár ōra*, Auswinden, Abtropfen. *mēt'ar α súár*, zum Trocknen in der Laube aufhängen.

III. Von der Wolle zum fertigen Webstoff¹

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 Schaf-rassen:

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 *taxíns* und müssen von grösserem Körperwuchs als die Bergamasker gewesen sein³;

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, *la núpsa*; der Widder, *il bóć, il bümác*; das Lamm, männl. *l'αñé*; das Lamm, weibl. *l'αñélα*; das Lamm, wenn es 3–4 Monate alt ist, männlich oder weiblich, *al búts*; junges Schaf, das noch kein Junges geworfen hat, *čáíš*; brünstig werden (vom Schaf), *ir kún aráynts*⁴. Für Hammel existiert keine Bezeichnung. Auf eine diesbezügliche Frage erhielten wir zur Antwort: *no laśáñ máy částrár ün bóć, částrár, částra*, „wir lassen nie einen Schafbock verschneiden“; Schaf (kollektiv), *la béšsα*; Lagerstätte für die Schafe auf offener Weide, ohne irgendwelche Konstruktion, *la manńda*; Schafmist, *las platíns*; Steinplatten auf der Weide, wo man den Schafen auf offener Weide Salz verabreicht, *las platíns*.

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 *taxínác, taxínún* 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) *klavarúns*. Es sind dies eine Art Schmarotzer, genannt Schafbremsen (lat. *æstrus ovis*), die sich auf der Brustseite der Schafe in die Haut, *la patrína*, einbohren. Das Schaf muss schliesslich an dieser Krankheit zugrunde gehen. In Schleins tritt die Schafbremse selten auf, im nahen Remüs kommt sie häufig vor. *klavarún* wird sonst (in der Schule) im Sinne von Engerling, *il kós^s*, gebraucht. Im übertragenen Sinn bedeutet *klavarún* Geizhals.

β) *aváyr al vērm*, 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, *al vērm*, entsteht aus der Larve des Hundebandwurmes.

c) Die Schafscheide.

Die Schafscheide, *la tsevrántsa dál^lα bēš^α*, findet statt an dem Tage, an welchem die Schafe von der Alp heimkommen. Der Schafhirt, *il bēšēr*, treibt die etwa 500 Stück umfassende Schafherde an einem Ort (es ist *móta kwát*, 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, *úna lōka*. Hier wachen mit der Liste der Besitzer und der Ohrzeichen in der Hand der Alpvogt, *al šéf da paškulatsyún*, 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 *móta kwát* hinaus, um die blökenden Schafe, *la bēš^α šbēkla, šbēklār*, 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'āñē*, lautmalerische Benennungen schuf, ist verständlich. Aus einer Anfrage in den ersten zwei Primarklassen geht hervor, dass in der Kindersprache für Lamm *gútal* und *gutaliñ*, für das Mutterschaf *la gúta* (*la kúta*) 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, *čónlα* (cf. Abb. 26a). Das Halsstück, *lα čónlα*, besteht aus Alkirschholz, *alás^{er}*; ein Querholz, *lα kláf*, 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, *tōndər lα bēš^α*, *tōndα¹*: 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.

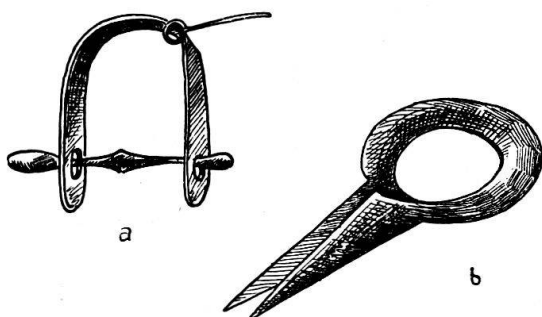


Abb. 26 a–b.

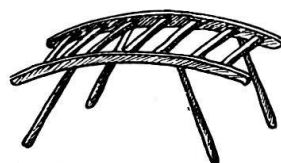


Abb. 27.

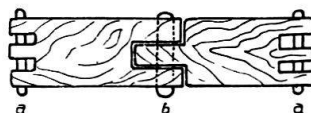


Abb. 28.

Während man in einzelnen Gemeinden des Oberengadins² heute noch das hier skizzierte Gestell, *lα bačaríα* (cf. Abb. 27), für die Schafschur benutzt, bedient man sich in Schleins der Fussfesseln, *las pēyas* (cf. Abb. 28); a) *klavítas*, Holznägel zum Einklemmen der Füße, b) *lizúrα*, Scharnier. In diesem Fall hält eine Frau das Tier mit beiden Händen fest, während die andere mit einer Stahlschere, *fórž dα tōndər lα bēš^α*, (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 túzα*, '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 *tondél'as*. Besondere Aufmerksamkeit ist dann geboten, wenn das Schaf den Sommer über unter der Schaflausplage, *las céčas*, 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 Wolle¹.

lána laváda, saubere Wolle; *lána nō laváda*, schmutzige Wolle; *lána tsúqšča*, bes. die kurze Wolle an der Bauchgegend und an den Beinen; *las tondél'as*, die kurzgeschorene Wolle, wird nicht getrennt aufbewahrt.

Wenn fertig geschoren ist, kommt die Wolle einen Tag lang in lauwarmes Wasser, *áva téva*, zum Auslaugen, *par mēt'ar α mōl*. Dazu verwendet man einen Holzeimer, *ün kuvát*. In einem Behälter aus Weidengeflecht, *üná tērna da lána*, trägt man sie zum Brunnen, wo sie von Hand tüchtig gewaschen, ausgespült, *žgūlatár q'ra*, und schliesslich ausgepresst wird, *štōržar q'ra*. Zum Trocknen bringt man die Wolle sodann auf eine nahe Wiese und breitet sie auf Heutüchern, *als batlinars*, aus, *mēt'ar α sūār*. 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, *čarpinār*, *čarpina*. 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 Handkrepel, *škratačār*, *škratačā*. Die Handkrepel (Abb. 29) heisst *škratác*, (var.) *ščartáč*. Zwei gleichgebaute Handkrepeln werden gegeneinander gehalten; die



Abb. 29.

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

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 *škratačáda*. Es soll das gleiche Quantum Wolle sein, das beim Spinnen auf die Gabel des Spinnrockens, *la fúgrčá*, kommt.

Das Spinnen der Wolle, *filár*, *filá*, 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, *čanēlas*, 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, *áčas*, 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, *mét'ar* α *mól*. Will man die Stränge färben, müssen sie aufgekocht werden, *kóžar*. 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, *il gwíndal*, 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 *la krúš*. Das Spulrad, *la rōda* α *fár sū špōls*, wickelt den Faden von der Garnwinde, *krúš* oder *gwíndal*, 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, *la nára grónda* (Abb. 37), nimmt dann zwanzig solcher Zettelspulen auf.

2. Der Flachs.

a) Raufen des Flachses¹.

Ungefähr Mitte Mai, zur Zeit der Kartoffelaussaat, wird auch der Flachs gesät, *mét'ar tin*. In Schleins wird der Flachs ca. 60 cm

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

hoch. Das Flachsraufen, *ryár il tîn*, fällt in den Monat August. In der Hand der Bäuerin sammeln sich die Flachsstengel zu kleineren Flachsbündeln, *moníñas*, von 5–6 cm Durchmesser. Man kann sie von blosser Hand leicht umfassen. Mehrere solcher Flachsbündel ergeben ein grösseres Garbenbündel, *la brāŋkla*, *branklétas*. Sodann werden die Garbenbündel mit Bändern, *lyóms*, aus Flachsstengeln und aus Weidengeflecht gebunden, um nach Hause transportiert zu werden. Die Schleinserin riffelt, *anár, áyna¹*, 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 rašté*, in der Mitte liegt und an beiden Enden arbeitende Frauen sitzen. Wir notierten folgende Be-

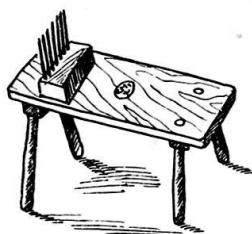


Abb. 30.

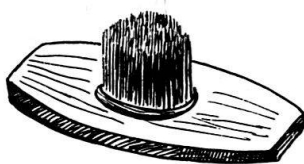


Abb. 31.

zeichnungen für dieses Gerät: *rašté da fár ġū čónva* (weil auch für den Hanf verwendet); *rašté da trér yú la matsókla*; *l'áyna da tîn*; *rašté da tîn*. Streicht

man die Garben durch den Riffelkamm, so fällt vorne der Samen, *la matsókla*, ab. Auf dem Hechelklotz ist der einreihige Reffkamm befestigt, mit zwölf schmiedeisernen, kantigen Zähnen.

il štáyl ist jener Teil des Flachsstengels, der der Arbeiterin beim Hecheln, *žgrōmblár, žgrōmbla*, in der Hand zurückbleibt. Abb. 31 zeigt die feinere Flachsheckel, *l'áyna da tîn*.

b) Gewinnung des Leinsamens (Entsamen der Kapseln).

la matsókla. 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, *il mutín*, und Handwanne, *il vōnn*, (*vōnⁿa, vōnⁿár*, werfeln) blasen Spreu und Flachsblättchen prompt weg. Vereinzelt wurde der Abfall der Riffelbank, *la matsókla* (Flachskapseln und Spreu) auch mit dem Dreschflegel, *il škas^súoyr*, oder dem Dreschsparren, *il pāl*, gedroschen. Als Endprodukt erhält man bei beiden Vorgängen 1. den gröberen Abfall, *pātā da tîn* (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, *sém tìn*: 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, *rqs^sár*. 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, *sečantár il tìn*, wurde eine offene Feuerstelle benutzt. Der Ofen, *il fúorn*, wie man ihn nannte, hatte seinen Standort auf einer Wiese, *vyólax*, 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, *davō rōdax*, 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 *il fúorn pil tìn*, das kleine, unter den grünen Holzstengeln angefachte Feuer *il braščēr*. – Scherzweise pflegte man den Ausdruck *'kwél α fát únax marúza'*, '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 sémna la čónva*. Meist säen die Frauen. Mit dem Rechen werden die Erd-

klümpchen zerschlagen, *kul rašté váyn kloká yú*, damit die Ackererde fein zerrieben und ausgeglichen werde, *i fát štěň líš*. Sind die Hanfstengel, *al čónf*, 20–30 cm hoch, muss der Hanfacker, *il čanvéř*, sorgfältig gejätet werden, *az ště tsęrkłár*. Man sät zwar immer dort, wo wenig Unkraut, *il tsí'rcal*, zu erwarten ist. Zuerst rauft man, *ryár*, den männlichen Hanf, *la čanvéřla*, schwdt. 'Fimmel', etwa drei Wochen vor dem Mäschel, dem weiblichen Hanf, *la čónva*. Ungefähr Mitte September ist auch der weibliche Hanf reif und kann gezogen werden. Hanfstengel samt Wurzelteil, *la čavátsa*, 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, *sot az čěs^s vía váyn lyá*, mittelst einiger dünnerer Hanfstengel, *kún ún pěr čónfs pü štěts*. Mehrere solcher Flachsgarben, *moníñas*, werden zu einem Garbenbündel, *branklétá*, verbunden. Erst führt man die Garbenbündel heim, *i váyn maná a čáza las branklétas*. Zu zweien wurde meistens die nun folgende Arbeit vollzogen. Mittelst einer Schnur wurden die Hanfgarben an der Riffelbank festgemacht. Dann wurde geriffelt, *lúra váyn' aná kul'áyna*. Unter der Bank sammelte sich der Abfall, *kwá yěva yu la matsókla*, Samen, Hanfkapseln usw. Diesen breitete man auf sauberen Heutüchern aus, *kéla nívá razáda óra sún póns da fáyn néts*. 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 tántar az máns i az šmatsüčáva yú*. Die aufgesprungenen Kapseln und der Abfall, *la páta*, blieben der Arbeiterin in der Hand, während der Samen, *il sém čónf kruděva yú sül batlinar*, auf das ausgebreitete Heutuch fiel. Es kam auch vor, dass man den ganzen Abfall beim Riffeln mit dem Dreschsparren, *škas^súqyr*, oder dem Dreschflegel, *il pál*, drosch, um nachher mit der Handwanne, *il vónⁿ*, zu worfeln, *vonnár*.

Nach dem Riffeln wird die Hanfgarbe zur Hanfgrube, *la rós^sa*, getragen zum Verfaulen der Holzteile, *pax rós^sár*. In den „Rösen“, *las rós^sas*, beschwert man die Garben mit Steinen, *az pónda yu kúl^la kráp^pa*, 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 rázan óra pax lašár súár dal suláy*, 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“, *al šfráč*, und der eigentlichen Breche, *la žgrómbła*. 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 *šfračár*, *šfráčα*, das eigentliche Brechen *žgrómbłár*, *žgrómbła*. Den Abfall beim Brechen heisst man *la štóppα trída*. Es wird jeweils eine halbe Hanflänge gebrochen, *váyn žgrómbłá ad ťína metá i metá*. Man flicht nun kleinere Zöpfe zusammen, *váyn fát ťína taršóla*, und vereinigt mehrere Zöpfe zu einem kranzförmigen Wulst, *il mǎrsól*. Mit einer gröberen und einer feineren Hechel, *süll' áyna fína*, wird schliesslich Zopf um Zopf gehechelt, *váyn aná*. Die Feinfaser (die Reiste), *la čónva fína*, *il štáyl*, bleibt der Bäuerin in der Hand zurück; was abfällt nennt man das feinere Abwerg, *la štóppα běla*, im Gegensatz zum gröberen Abwerg, *la štóppα trída*, 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.

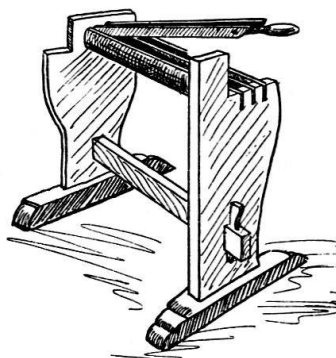


Abb. 32.

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. *štitír* 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), *it čōvən*; der „Fimmel“ (männl.), *la faxmněla*; der Hanfstengel (samt Hanfwurzel), *it čāvīč*; Hanf raufen, *trēr čōvən*; die Samenkapsel, *la bóča*; in die Wasserröste tragen, *mēt'ər α tsóp*; die Hanfgrube, *it tsóp*; schleizen, *štitír*; es werden nur die schöneren Garben, *bělas mōnas*, geschleizt; der Abfall beim Schleizen, *la faxtáta*; der Hanfzopf, d. h. die geschleizten Fasern einer Hanfgarbe, *la piváta*; 8–9 solcher Hanfzöpfe werden zu einem Bündel vereinigt, *fār dynt sōts* (sg. *it sōtč*); was nicht geschleizt wird, kommt zwischen die Fugen der Hanfbreche, *la grěmba*; mit der Hanfbreche den Hanf brechen, *gramblār*, *grómba*; selten werden die Hanfzöpfe oder Hanfbüschel auch gedroschen, *škudər*, *škōda*; gedroschen wird in diesem Falle mit dem Dreschflegel, *škasšōyr* (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, *fulār*: die Arbeiterin hatte beim Fallen der Pochhämmer, *its fulúnš*, die Hanfbündel, *its sōts*, 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, *la špátla*; sie dient einem zweifachen Zwecke,

einmal zum Abklopfen der Hanfkapseln, *per pičir ġu bôças, it sém*, 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.

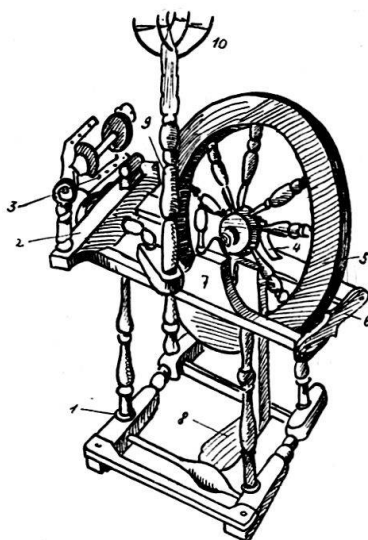
Zum Hecheln verwendet man im Oberhalbstein längliche Bänke, auf denen für gewöhnlich zwei Frauen Platz nehmen. Die eine Hechel ist gröber, *it čarić gróp*, die andere feiner, *it čarić fěñ*. Es sind auch Handhecheln in Gebrauch, die auf einem 50–70 cm langen Brett festgemacht sind. An seinen beiden Enden hat das Brett je zwei Holznägel, *klavětas*, 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, *čariža* (*čirižir* 'hecheln'), nennt man *ěna ručida*; das Abwerg, das aus dem Hechelprozess hervorgeht, *la štôpa*; die glänzende Feinfaser (aus Hanf und Flachs), *la rěšta*; nach dem Hecheln werden wieder Zöpfe, *pivátas*, hergestellt; auf dem Spinnrocken, *la rók^ka*, haben jeweils 3–4 solcher Zöpfe Platz.

Der Hanfsamen, *sēm čóvan*. Zur Reinigung desselben verwendet man die Handwanne, *it vónⁿ píčan*; worfeln, *vónⁿár*; vor dem Worfeln entfernt man die grösseren Unreinigkeiten durch Sieben mit dem *ráč* (Sieb aus Weidengeflecht).

d) Das Hanfspinnen¹.

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 rōda da filár*:
1. der Fussrahmen des Spinnrades, *il pé*;
2. der Schraubstock, *il šráwf per reglár*
la kōrda; 3. das Drahthäkchen, *l'ánta*
dal fil; 4. die Achse, *il fús^s*; 5. die
Radscheibe, *la šáyġa*; 6. das Radgestell,
il čár dál'a rōda; 7. die Achse, *il fús^s*;
8. das Pedal, *la štětsa*; 9. der Spinn-
rocken, *la rók^ka* (bei der Wolle); hier ist
eine Gabel, *úna fġorča*, zur Aufnahme
von Flachs und Hanf; 10. die Gabel-
spitze, *il čě dál'a rók^ka*. Am Rocken-
ständer ist häufig ein kleines Tongefäss,
in koželñ da ter^a kōta, 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, *il čě dāl'α rók^kα_{lento}*, *il čatrók^kα_{allegrof.}*, etwas anders gebaut. Statt der aufwärts gerichteten Holzstäbchen weist der viereckige Rockenständer, *la fúgrčā dāl'α rók^kα*, 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, *úna taršóla*, auf den Spinnrocken, hält mit der einen Hand die Mitte und strafft auf beiden Seiten den Hanf glatt aus, *vāyn trát dāl'αs dū^αs vārts liš*. 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 pānāl* (cf. Abb. 34). Bei f tritt der Faden in den Flügel, *l'āla dal pānāl*, die Fasern werden hier zu-

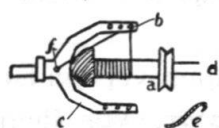


Abb. 34. Die Spindel, *il pānāl*: a) die Spule, *il špōl*; b) das Drahthäkchen, *l'āntα dal fil*; c) der Flügel, *l'āla dal fil*; d) die Achse, *il fūis*; e) *il tīra fil*, bei Bruch von Fasern, zum Nachziehen des abgebrochenen Fadens durch das kleine Loch an der Spindel benutzt man diesen S-förmigen Draht.

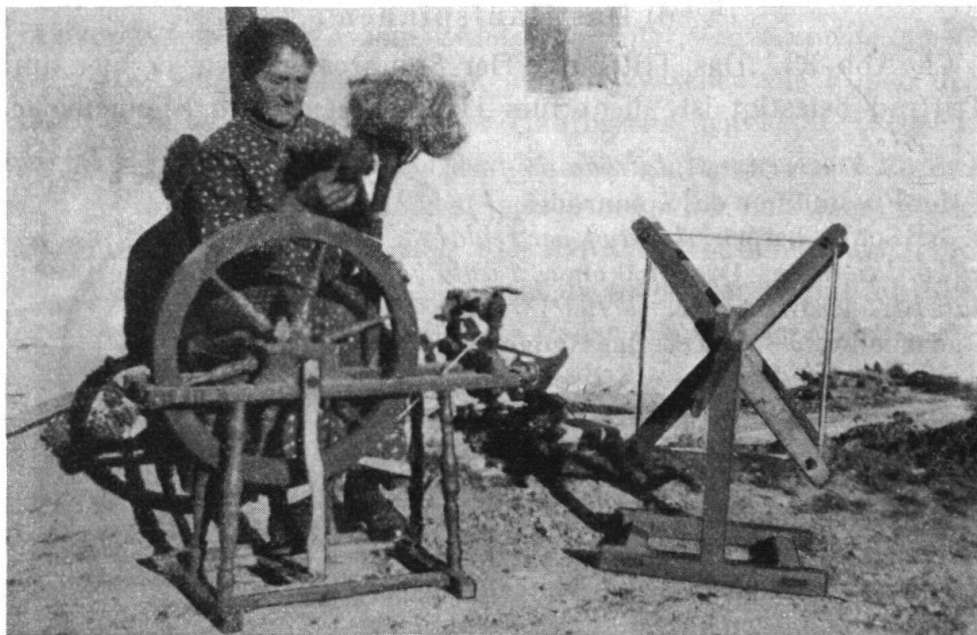


Abb. 35. Rechts aussen Garnhaspel ohne Zähler, *l'ášp*, für Hanf und Flachs. Links Spinnrad, *la rōda da filár*, mit Flachs am Spinnrocken, *ūna rók^kāda tīn*.

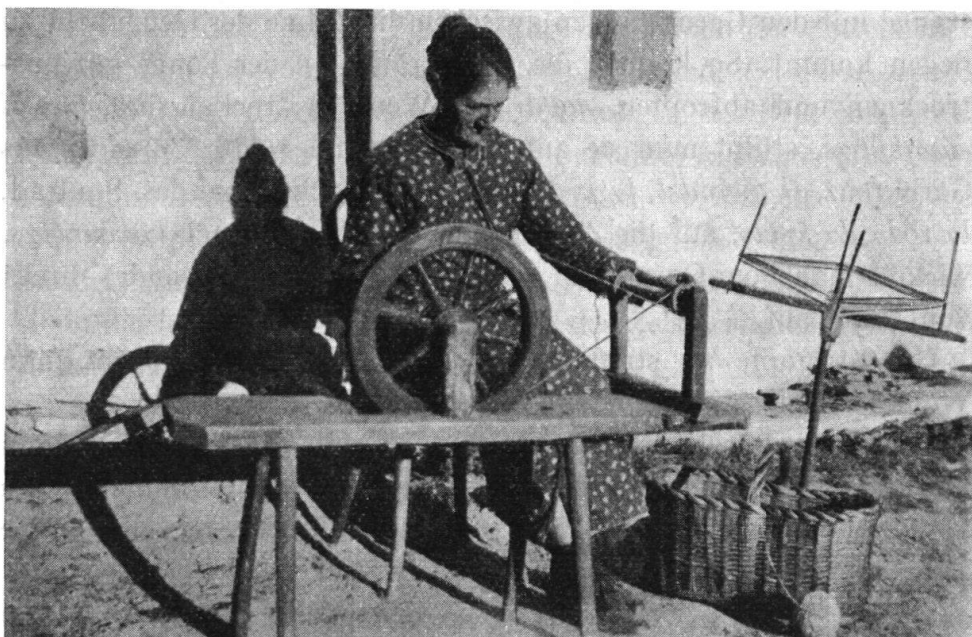


Abb. 36. Rechts Garnwinde, *la krúš*. Von der Garnwinde weg werden die Garnbündel, *las ácas*, mittelst des Spulrades, *la rōda da špōls* (Abb. 36, links), auf die Zettelspulen, *špōls par urdir*, aufgewickelt. In der Mitte ein Korb, *la tērna*, mit Wollknäueln, *čanēlas*.

sammengedreht, *al panāl štōrža i tīr áynt al fil* und über den Haken des Flügels b auf die Spule, *il špōl*, geleitet. Das Drahthäkchen, *l'ánta dal fil*, kann man je nach Gebrauch in eine andere Öffnung versetzen, *mūdār ščavét'a*. *la ščavét'a* 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, *al špōl vāyn šplaxā yū*, und zum Garnstrang, *l'áca*, geformt. Dann werden die Hanf- (bzw. Flachs-)stränge gewaschen. Mehrere Stränge werden zu einem Bündel, *il māršōl*, vereinigt und im Kochkessel ca. 1 Std. abgekocht. Hierauf werden die Garnstränge einzeln von Hand tüchtig gewaschen, der kochenden Lauge, *la lašiva butāynta*, entnommen und am Dorfbrunnen mit einer Holzschwinge abgeklopft, *vāyn kloka yu sūl láñ dal büt kun ūna palota da 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, *fúorčas*, mit dem Handgriff, *il mōnč*, 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, *gottár yu*. Wenn sie trocken sind, *kur či sún súťas*, stülpt man sie auf die Garnwinde (Abb. 36) oder das Garnkreuz, *il gwíndel, la krúš*. Von dort wickelt sie das Spulrad, *la rōda da špōls*, auf die Zettelspulen. Die Wollknäuel, *las čanēlas*, wickelt man vom Garnkreuz weg (oder von der Garnwinde) direkt von Hand auf.

Um Strümpfe zu stricken, *par fár čicóls, štimos*, macht man Wollknäuel.

Der Zettelspulrahmen, *la nára grōnda* (Abb. 37), nimmt in seinen zwanzig Fächern die zwanzig Zettelspulen auf. Der Spulrahmen ist ein

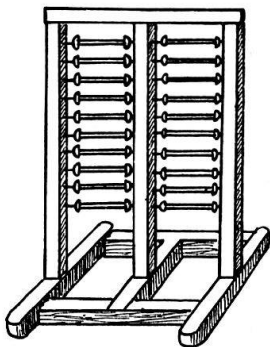


Abb. 37.

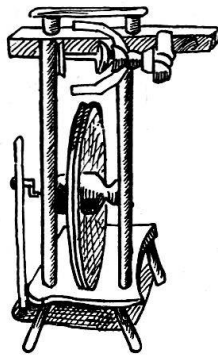


Abb. 38.

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.

Hat man statt Zettelspulen Wollknäuel zu zetteln, so legt man die Knäuel in eine Knäuelkiste, *ina čanlēra*. Bei der Wolle bevorzugt man die

Knäuelkiste. Auf den Spulen, *ils špōls*, soll die Wolle sehr leicht herunterrutschen. Die Knäuelkiste hat zwanzig Fächer, die horizontal auf der gleichen Ebene angeordnet sind.

Das Zwirnrad, *la rōda da štōžer* (Abb. 38).

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

4. Das Zetteln¹.

a) Das Aufrüsten des Zettels.

Zum Zetteln, *per urdir*, genügen zwei Frauen. Die eine hält das Zettelbrett, *la štětsa* (Abb. 39), dafür auch *la palōta per urdir*,

¹ Cf. BODMER, a. a. O., p. 38–48.

la stēla, in der rechten Hand, führt die Fäden der Zettelspulen, *máyna is fíls*, vom grossen Zettelspulrahmen, *la nára grónda*, (Abb. 37) weg durch die zwanzig Öffnungen des Brettchens, und macht mit der linken Hand die sog. Schlaufe, *la cérna*. (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, *las króças*, des Zettelrahmens, *il gwíndal*. 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 Abb. 39. 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, *las króças*. 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, *üna manéça*, die durch Binden festzuhalten ist. Bald liegt eine lange Garnkette am Boden ausgebreitet. Wenn fertig abgekettet ist, *kúr ča d' és tít yú dal gwíndal*, wird das Garngewebe, *al rōtal*, zu einem Bündel vereinigt.

b) Übertragen des Garns auf den Webstuhl.

Um den Zettel auf das Gestell des Webstuhles, *il bānk dal talér*, aufzuziehen, sind zwei Frauen und zwei Männer vonnöten. Die eine Frau, sitzend auf der Webebank, hält mit beiden Händen den Windkamm, *al rašté*, fest. Die Anzahl Fäden, die zusammen je eine Öffnung des Windkammes passieren, heisst man *üna bran-kláda*, *üna purtáda*. Es sind jeweils 20 Fäden. Der Windkamm hat die Aufgabe, die Fäden gleichmässig auf den Webebaum, *al tsúbəl*, zu verteilen. Auch die Breite des zukünftigen Tuches wird dadurch gewahrt.

Die andere Frau, am Boden kniend, löst nach und nach die geflochtene Kette, *la taršōla*, und führt die Fäden zwischen den vier Tritthebeln, *tántar as kwátar trápēls*, hindurch, unter den Tuchbaum und über das Brustholz hinweg, *al lāñ dal kōr* (Tuchbaum, *tsúbəl di méts*). 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, *la biččét^tα dal tsúbəl*. Diese Holzstange wird, wenn die Männer mit dem Nachziehen der Fäden soweit sind, in die Längsnute, *la čávα*, des Garnbaumes, *dal tsúbəl*, eingekeilt. Damit man später in die folgende Fadenkreuzung, *la čérnα*, die beiden Kreuzruten, *las dúαz biččét^tas*, 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, *las klavítas*, weitergedreht), muss das Fadengerüst angeknüpft werden, *nvár áynt la táyla*. Man nennt dies: das „Wab“ einziehen. Die vorhandenen Fäden reichen von der Weberin, *la tessúntsα*, aus gesehen bis über die Schaftlitzen, *als lícs*, 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 pétan*, der in der Weblade, *la čás^sα*, drin ist. Ist es soweit, schiebt die Weberin durch die Garnstränge eine Art „Kreuzstab“, *l'ázēn*, der je zwanzig Fäden abwechselungsweise nach unten und nach oben teilt, *l'ázēn fá ír ünα branklāda α mýnt i vaňč fils α vál*, damit die Fäden nicht untereinanderkommen. — Dieser Kreuzstab, *l'ázēn*, 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, *als tráp^pels*, (horizontal) sind mittelst eines eisernen Hakens und einer starken Schnur an vertikale Holzstäbe, *αz čaváts*, geknüpft. Diese *čaváts* sind wiederum ihrerseits mit den Schaftstäben, *las biččét^tas dals lícs*, verbunden. Diese vertikalen Holzstäbe sind hier an die Stelle der sonst üblichen Trittschnüre getreten. Die vier Tritte sind untereinander durch einen Holzstift, *klavíta*, 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 Weben¹.

a) Der Vorgang des Webens.

Den Vorgang des Webens fasst unsere Auskunftgeberin so zusammen: *la traplúntsa trap^{pl}la, als fils vēñan separáts α vál ia munt; αz fá la bük i αz büt^tla la špōla daméts q̄ra ví i nán. trap^{pl}lár i trár la čás^sα kúntar αl fíl da trár áynt par či klōda.* Durch das Treten auf die Tritte (es sind deren zwei oder vier) hebt und senkt die Weberin abwechselungsweise die Kettfäden. Durch die also geteilten Fadenreihen zieht sie den Schussfaden, *αl fíl da trár áynt.* Indem sie nun den Schussfaden mittelst der Lade, *la čás^sα,* an die früheren Schüsse eng andrückt, bildet der Kettfaden mit dem Schussfaden ein Gewebe, *ūñα táyla.*

Das Tuch entsteht also so, dass die Weberin, *la tsúntsa,* den Schussfaden, *αl fíl da trár áynt,* mittelst des Weberschiffchens, *la špōla,* (die Spule des Weberschiffchens, *il špōlín*) quer durch die Reihe der gespannten Längsfäden stösst, *büttar ví i nán la špōla,* und diese durch zwei oder vier Tritte, *ils trap^pels,* abwechselnd auf

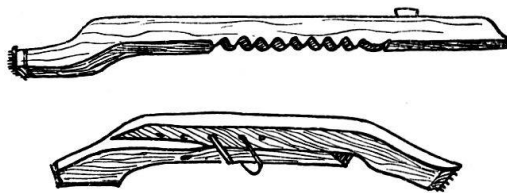


Abb. 40.

und ab verschiebt. Mit Hilfe der horizontal beweglichen Lade, *la čás^sα,* schlägt die Weberin die Einschussfäden eng aneinander. Ein sogenanntes Breitholz oder Spannholz (Abb. 40), *la tēnda,* gibt dem entstehenden Tuch die gleichmässige Breite. Es gibt Spannhölzer für gröberes und für feineres Tuch, *tēnda par tessánda pü grós^sα, tēnda par tessánda pü fina.* Vom Brustbaum, *il láñ dal kōr* oder *láñ dal pēt,* 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.

Der Garnbaum wird mittelst 14 hölzerner Griffe an der Seite der Welle, *la rōda da klavítas,* 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, *la rōdα dα ščalīñs*, 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, *la mās^sla*, verwendet die Weberin, um die Flachs- und Hanffäden vor dem Kreuzen mit den Augen der Schafstutzen straffer und glätter zu machen. Dieser Brei wird in der Talfraktion Tschafur hergestellt aus:

1. Roggenmehl, *farīnα dα sēal*; 2. saurer Milch, *lāt āš*, oder entrahmter Milch, *lāt žgrōmā*; 3. Wasser, *āwα*.

In einer irdenen Schüssel, *kūpa*, 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, *farīnα d'īardan*, oder statt dessen werden 2. Kartoffeln in Wasser abgekocht, *malintēra kōtta āynt in āwα*.

Man nimmt hierauf zwei Reissbürsten, *dūz baršūns dα rīs^s*, streicht auf beiden den Brei aus, *as štrūčā ōra la mās^sla¹*, nimmt die Kettfäden zwischen die beiden Bürsten und bestreicht sie tüchtig mit dem Weberkleister. Die hier beschriebene Arbeit nennt man *mās^slār*, *mās^sla*. Das Glätten des Kettfadens soll verhindern, dass sich die Fäden zerfasern. Solche Fasern nennt man *la filáp^pα*.

c) Bindearten beim Weben.

Früher wurde vielfach Baumwolle gezettelt, *urdī piŋōlα*, und Flachs gewoben, *i trāt āynt tīn*, d. h. der Schussfaden war ein Flachsfaden, der Kettfaden aber aus Baumwolle. Für feineres Bettzeug, *batlinars dα lét*, *rōba zūra*, nahm man Flachs als Kett- und Schussfaden, *tīn in tīn*. Dieses Leinenzeug rühmen die Frauen heute noch sehr. Es wurde auch Hanf gezettelt und eingeschlagen, *urdī i trāt āynt čōnva*, oder Flachs gezettelt und Hanf eingeschlagen. Auch die letzte Möglichkeit: *urdīr čōnva i trār āynt tīn*, wurde von der Engadinerin ausgeschöpft. Das Tuch, das man bei all diesen Kombinationen erhält, heisst man *la rīstα*. Man kennt in Schleins zwei gebräuchliche Bindearten beim Weben:

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

¹ Cf. auch die Redewendung: *ūnα pōvra mās^sla* (eine schlechte Suppe).

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

Die sogenannte Körperbindung, *tratüšä*, ist ein drei- oder vier-schäftiges Gewebe und besitzt immer schräglauende Grätchen in verschiedener Stellung. Hier braucht es vier Tritte. Besonders be-

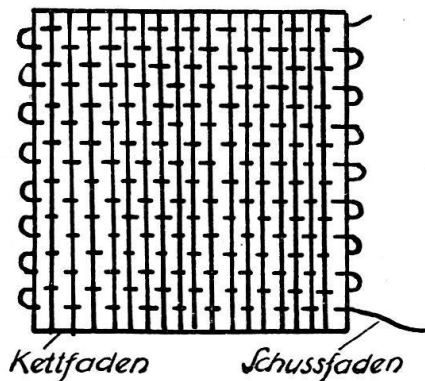


Abb. 41.

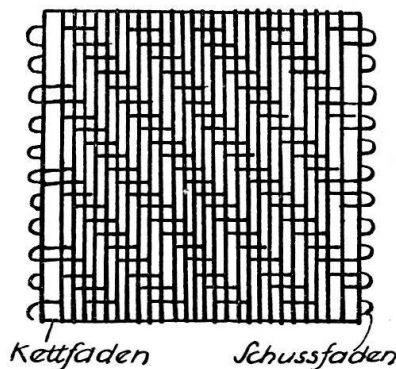


Abb. 42.

liebt war diese Bindeart bei Bettüchern, wobei Baumwolle gezettelt und Flachs eingeschlagen wird. *tratüšär* heisst: nach Art dieser Körperbindung 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, *urđi i trát äynt lānα*. Schon auf dem Zettelspulrahmen wechselten jeweilen die Spulen mit weisser und schwarzer Wolle ab. Zum Zetteln der Wolle war die Knäuelkiste, *la čanlérα*, 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, *al pónⁿ špaŋgalét*.

d) Masse beim Weben.

Das gewobene Tuch, die Webe, *la táyla*, hat gewöhnlich eine Länge von 24–25 m. Man rechnet beim Weben immer mit der Einheit einer Elle, *ün pás^s* = 80 cm. Das Webtuch hat demnach in der Regel eine Länge von 30–32 *pás^s* und eine normale Breite von 70–100 cm. Diese Breite entspricht natürlich immer der Breite des Weberkammes. Auf diese normale Stoffmasseinheit von 25 m Länge auf 70–100 cm Breite trifft es heute noch für die Weberin eine

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, *lašiva*, mit Holzasche, *la céndra*. 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, *folár*, *folá*, 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, *fallúns*, eingerichtet, die das Pochen wohl besser besorgten als es die Weberin von Hand hätte tun können.

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

g) Nachtrag einiger Termini mit deutscher Übersetzung:

la filúntsa, die Spinnerin; *la rók^káda*, die Menge Hanf oder Flachs, die auf dem Spinnrocken, *la rók^k*, Platz hat; *la tsúntsa*, *la tessúntsa*, die Weberin; *al štáyl*, die Feinfaser, die aus dem Hechelprozess hervorgeht (beim Hanf und beim Flachs); *la púr-táda*, die Werft, der Kettenstrang; *la čáva*, *la čanalétá*, die Längsnute des Garnbaumes; *la traplúntsa*, die Weberin, sofern sie die Tritte bedient; *traplár*, *traplunár*, treten; *las dúaz tsánguwas*, *la téndá*, 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; *la čavátsa*, die Wurzel des Hanfes (beim Hanfbrechen gebraucht); *al čavatsiñ*, der Anfang oder das Ende des Garnes; *carčár il čavatsiñ*, den Anfang des Garnes beim Abhaspeln des Garnstranges suchen.

IV. Die Hausschlachtung¹

1. Allgemeines.

Die Hausschlachtung, *la bačarīa*², *la mēzǵa*, 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 *limāri*, *púršē* und *pōrč*. *pōrč* wird gegenüber *púršē* als etwas vornehmer empfunden. Die Kinder brauchen dafür *ćukal*, *ćikal* und *ćikeliñ*. 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, *čaštrār*, *sanār al vīar* (*vēr*), wird mit 4–6 Wochen vorgenommen. Die noch ungedeckte Sau nennt man *la puršlīna*. Die Brunst wiederholt sich alle drei Wochen, *la puršlīna vā kun vīar*. Man deckt sie in der Regel nicht vor dem 9. Lebensmonat, *mānār la*

¹ Vgl. CH. PULT, Las bacharias. Annalas 35, 29.

² *la bačarīa* 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 fragt man: *čē bačarīa vāyvat?* (Wie war das Schlacht-tier?).
- d) kleines Gestell, auf dem man das Kleinvieh schlachtet (Cf. Abb.27).

puršlínα. Das Mutterschwein, *la pōřčα*, *la cúklα*, wirft normalerweise zehn und mehr Ferkel, *kúř đα puršlínα*, *αl lét đα puršlínα*. Ferkel von 1 ½–2 Monaten nennt man *il invernánkal*. Sofort nach der Geburt müssen den Ferkeln die Milchzähne, *il dáynt lúř*, abgeschnitten werden, weil dieselben beim Saugen die Zitzen verletzen. Später beschlägt man den Rüssel, *la trōmbα*, des Schweines mit einem eisernen Ring, *mét'ar ané αs puršés^s*. Mit ihren kantigen Eckzähnen wühlen sie, *řwár*, *řōα*, nämlich den ganzen Tag im Schweinestand und bleiben so bei der Mästung zurück. Ein kleines, sich nicht gut entwickelndes Schwein heisst man *αl būřer*. Nach 6–8 oder 10 Wochen werden die Ferkel abgesetzt, d. h. von der Mutter getrennt, *tseřrár*, *tsěřra*. Nach dem Absetzen gibt man als Ersatz der Muttermilch süsse Kuh- oder Magermilch. Als Grünfutter für die Schweine sind zu erwähnen Bärenklau, *razvěnⁿαs*, Brennessel, *urtiαs*, und eine Art Ampfer, *šláp^pα*. Zum Mästen hingegen verwendet man Mischfutter, *il paštrút*, bestehend aus Kurzfutter, *flúřrs*, und Gerstenkleie, *αl brénⁿ d'íardαn*, oder sonst einen Trank, *la baxradúřyřα*, aus Mehl, Roggenschrot, *grüščαs*, *sěal rōt yř* (gestampftem Roggen). Mästen heisst *ingrašantár*.

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 guráynt cúć' áynt il l'ós^sα dál'α běščα*, *la čárn váyř bōt vědřα*, 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, *il bōć*, der Stier, *il tōř*, die Zwillinge, *ils žumblínα* (*la čárn puršě dāt yř dúř tatadřřαs*, das Schweinefleisch ergibt doppelt so viel Schnitten als gewöhnlich), die Waage, *la balánćα*, (*il puršě pazěss il dūřbal*, das Schwein wiegt das Doppelte) und schliesslich der Schütze, *il čáčáder*. Frühzeitig ranzig wird das Fleisch, wenn man unter den Zeichen des Krebses, *prō'l krěps*, des Skorpions, *prō il škorpyún*, und der Fische, *sün pěš*, schlachtet, *prō il škorpyún* (usw.) *váyřla ránćα*. Unter dem Zeichen des Wassermannes bleibt das Fleisch locker, *prō l'óm đα l'áw^α váyřla lúřα*. Als sehr günstiges Kalenderzeichen gilt die Jungfrau, *la yuvínćél'α*. Keine besondere Bedeutung legt der Volksmund dem Löwen, *il lyún*, bei.

4. Der Schlachtumzug.

So ein Schlachttag ist in unserem Dorf jeweils ein eigentliches Jugendfest. Es besteht nämlich die Sitte, am Morgen des Schlacht-tages mit dem Schlachtochsen einen Umzug durchs Dorf zu ver-anstalten, *ír kul böf*, wenn das Tier dem Vater eines unverheirate-ten Mädchens gehört. — Am Abend vorher musste das Schlacht-tier aus dem Stall des Besitzers gestohlen werden, *invólár il böf*. Wäh-rend der Nacht bewachen die Burschen das Tier, weil sonst Ver-heiratete oder ältere Leute aus der Familie oder der Verwandtschaft sich des Tieres bemächtigen würden. — Um die lange Nacht zu ver-kürzen, wird dann von den Wächtern Schnaps, *vinárs dúc*, und Wein herbeigeschafft. Beim Umzug am Morgen des Schlacht-tages spielt die Musik einige Weisen; als Waschfrauen, *lavúntsas*, verklei-det, 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 Dorf-burschen dem Tier. Das Schlacht-tier ist mit Papierblumen reich geschmückt und mit der schönsten Schelle versehen. Einer von den Burschen ist als Pfarrer, *raxaréndα*, 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 Schlacht-tier wird von den Burschen des Dorfes vor dem feierlichen Umzug durch das Dorf festlich geschmückt.



Abb. 44. Links ist ein als *laxvúntsα* ('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 αl kóp*, 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, *αl bačǵēr*, *il mǵǵār*, *il mǵetsyār*, 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 *lα ščütládα*. Seitdem ein beruflich ausgebildeter Metzger die Schlachtung vornimmt, fiel der Naturallohn dahin, und man bezahlt mit Geld. Heute bedeutet *lα ščütládα* 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 (vā) α mezǵār*, um die Werkzeuge, *il plündar*, *las uzdtas*, und den Trog zum Abbrühen des Schweines, *al búit dα puršē*, 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, *il puršē per matsār*, aus dem nahen Stall geführt. Ist es sehr gut gemästet, sagen die Umstehenden: *el és^s bē grašīnα*. Nun werden

Stricke an die Hinterbeine gelegt, und der Metzger versucht hierauf, dem Tiere mit einer eisernen Keule, *la 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

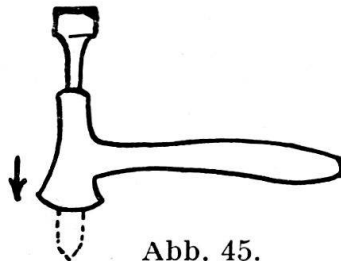


Abb. 45.

Stirne und versetzt mittelst eines Hammers, *il martē grónt*, einen kräftigen Schlag auf den Bolzen, dessen Spitze die Hirnschale, *la kréppα*, durchbricht. Das Tier auf diese Art und Weise betäuben heisst man *dār (dā) il kóp*. Die Entblutung, *tōr yū il sá^uηk*, *ščānār*, erfolgt durch Halsschnitt, indem die grossen Blutgefässe des Halses, vorab die Hauptschlagader, *l'avāynα máyštra*, oder des Brusteinganges durchschnitten werden. In bereitgestellten Pfannen wird das Blut aufgefangen. Damit das Blut nicht gerinne, *per č'él nα s'ankwātα*, muss es solange gerührt werden, bis es kalt geworden ist, *anfīñ č'él és^s žēt^t*. Die Blutwürste nämlich, die man aus rohem, ungekochtem Blut herstellt, sind von besonderer Güte.

Sofort nach dem Entbluten des Tieres begeben sich der Metzger und alle Anwesenden in die Wohnstube und trinken für die Seele des geschlachteten Schweines, *bāyvər pαl' ōlma (ōrma)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, *vinārs dúc*, eingeschenkt, damit auch sie anstossen können. Der bei dieser Gelegenheit gebräuchliche Trinkspruch: *kún bāyn mánǵas i kún sandā*, (var.) *kún bāyn ġōdαš*

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

i kún sandā, '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 cáyna banadída*, eingeladenen Gästen beim Verlassen des Hauses wiederholt².

Zum Abbrühen, *brüyār yu il puršē*, legt man das Schwein in den Abbrühtrog, *il büť da puršē*. Dieser wird zuvor mit Asche, *céndra*, belegt, damit allfällige undichte Stellen verstopft werden. Das Tier bestreut man mit Harz, *rāžā*, und Salz, *il sāl*, und übergießt es dann mit warmem Wasser. Durch das Abbrühen sollen die Borsten aufgeweicht werden. Mitteltst eines eisernen Schabers, *al rašpadūr*, *il šāber*, wird das Tier enthaart, *fār yu las sáyklas*, *špelār il pōrč*. Die Schweinsborsten, *las sáyklas*, dienten früher zum Verschliessen des Zugloches, *al babrāl*, oberhalb der Backofentüre, *per ambukār il fúorn*, *la pīña* (Ofen). Auch die Klauen des Schweines müssen entfernt werden, *l'úngla*, *la ščārpa*, *la cúcla* (*la cúka*). Mit diesen Klauen treiben die Schulknaben heute noch ein lustiges Spiel, *yovār ál'ā cúcla*, *vovār álla cúka*. 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 cúclēr* und muss, wenn jetzt alle an ihre Standorte, *la fōra*, springen, ausserhalb des Kreises bleiben. Der älteste wirft sodann von der Mitte des Kreises aus die Klaue möglichst weit und *il cúclēr* 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 beendet, 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 kurtē*.

Unmittelbar auf das Abbrühen und Abschaben erfolgt die Ausschachtung, *tōr ōr il daxdáynt (pīta)*, bei der die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhlen herausgenommen werden. Zum Ausschachten 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, *il túorn däl'α lěštra* (Abb. 46), hoch. Man verfährt dabei folgendermassen:

Um die Spreize ist an den unten sichtbaren Nägeln ein Rohhautseil, *úna tréca*, gewunden, dessen zwei Enden an der Decke des Hausflurs befestigt werden. Die beiden Enden a und b des Spreizholzes stösst man durch die Sprunggelenke, *žnúot davo*, des Schlachtieres. Die beiden ausziehbaren Querhölzer, *ģiradúrs*, *tráybers*, *lāns*, dienen abwechselungs-

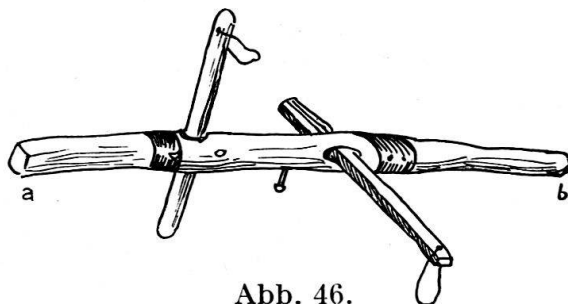


Abb. 46.

weise dazu, die Spreize, *il túorn*, zu drehen, wobei das Lederseil aufgewickelt und das Tier in die Höhe gezogen wird. Wenn das Tier mit den Hinterbeinen den Boden des Dachraumes, *il cēl dal palancíñ*, 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.

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

la ġarġátta (*la yaryát'α*), die Luftröhre; *la gúlα*, der Schlund; *al éarlōts*, die Speiseröhre; *il lēf*, die Lunge (ganz vereinzelt wurde auch *palmúnts* gesagt); *il butacōl*, der Schweinsmagen (in Schleins-Dorf); *il prér*, der Schweinsmagen (in der Talfraktion Strada); *la špleñġα*, die Milz; *als ranúots*, die Nieren; *il naróm*, die Leber; *il fēl*, die Galle; *las špátlas*, die Vorderschinken; *ilz ġalúns*, die Schinken (hinten); *la patrína*, das Bruststück; *al špināl*, das Rückenstück, auch Widerrist und Nackenansatz; *ils pēss*, das Filet (Lenden); *las báf'as*, die Speckseiten; *pantsétas*, Rippenspeck; *lárt*, *čampīarc* (*špék*), Speck; *čárn puršē*, Schweinefleisch.

Während der Metzger und weitere Personen mit dem Aufziehen und Zerlegen des Tieres beschäftigt sind, reinigen die Frauen, *las la-vúntsas*, die Därme am Dorfbrunnen, *rayár la bōtα*. Solange die Därme noch warm sind, muss das Fettnetz, *la náp'α*, entfernt werden. Zunächst werden die Därme von den Exkrementen gereinigt, *žvōdār la bōtα*. Man verwendet bei dieser Arbeit ein einfaches Holzmesser. Zum Entschleimen müssen die Därme sodann gekehrt, *la bōtα vāyn vōtα*, gewaschen und schliesslich vor dem Abfüllen

mit der Wurstmasse mit einem Handtuch, *sūamāns*, gut abgetrocknet werden, *sūantār la bōla*.

Beim Zerlegen, *štātār*, werden zunächst die Vorderschinken, *las špátlas*, 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, *las ščáynas*, ergab. Zwischen den Speckschwarten, *kúdǵas da čárn puršě*, und den Schinken, *ilz ģalúns*, eingebettet liegt eine besondere, stark fetthaltige Schicht, *la zōnža tsupáda, il lét*. Sie muss von den Schinken aufs peinlichste entfernt werden, wenn letztere haltbar gemacht werden sollen.

Gegen Mittag endlich ist die minutiöse Arbeit des Zerlegens beendet. Auch die *lavúntsas* 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. *leštrār (lēštra)* 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 *lavúntsas* und die ganze Familie in der Wohnstube¹, nachdem am Vormittag oft in der grössten Kälte eine schwierige Arbeit bewältigt werden musste.

Neben Milchkaffee wird immer aufgetragen eine Bluttorte, aus Blut, *sā^uηk da puršě*, mit Zusatz von geröstetem Mehl, *farnakōt^tα*, Pfeffer, *páyvər*, und Salz, *sāl*, ferner Leberschnitzel mit Bratkartoffeln, *naxóm da puršě*, *malintēra uštrída*, und als Nachspeise die wohlschmeckenden Küchlein (cf. Küchenrezept II, 7 b, o), *fwácas grás^sas*, recht häufig auch Schlagsahne, *lát milč*. In der Talfraktion Martina macht man bei dieser Gelegenheit eine Art Blutknödel, *kānēdals kūn sā^uηk*.

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, *mótas*, *bróklas*, liegen das Fleisch, das Fett und die Gedärme sorgfältig sortiert. Ein glattgesägter Baumstrunk, *la cók^ka da tsapár*, aus Lärchenholz (ca. 40–50 cm hoch und 60–80 cm breit) oder das Wirkbrett, *la paněra*, dient vielfach heute noch als Unterlage, auf der das Fleisch klein gehackt wird. Zunächst zerkleinert man das Fleisch mit einem Beil, *la maněra da štatár*, dessen Schneide eine Länge von ca. 20 cm hat. Hierauf werden die Fleischstücke mit einem Hackmesser, *il tsáp*, *il tsapadúoyr* (cf. Abb. 47), zu einem feinen Brei, der sogenannten Wurstmasse, *il tsapadić*, verarbeitet. Na-

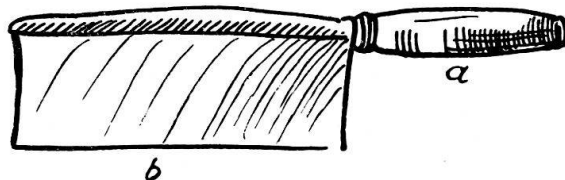


Abb. 47.

türlich 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, *kundár*, *kunděša*, oder *mét'ar áynt las drógas*. Sodann muss der Wurstbrei von Hand gut durchgeknetet werden. Um zu wissen, wie lange zu kneten war, *maž-dár il tsapadić*, legte man vor noch nicht langer Zeit eine Geldmünze, *ina munáydá*, 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.

Das Füllen der Därme geschieht heutzutage mit der Wurstmaschine¹. Viel früher hatte man in unserem Dorfe zum Wurstfüllen ein 6–7 cm langes abgesägtes Stück Horn, auf welches der Darm aufgestülpt wurde, *ina kórna d'armáynt*. Später (unser Gewährsmann kann sich noch daran erinnern) bediente man sich einer Blechröhre, *babróla*, mit Holzkolben und vorne einem Trichter.

Ist der Brei abgefüllt und überall gleichmässig verteilt, so muss der Darm durch eine dünnere Schnur, *ina kórda fina*, in kleine Würste (normale Länge 8–10 cm) unterteilt werden, *fá éanklúns*

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.

(*fār*), *éan̄klūna* (*éan̄klunār*). An anderen Orten Bündens braucht man zum Binden der Würste den Abfall vom Webstoff (*obw. peigls*, oberhalbst. *pl̄an̄ēls*).

Einige Tage nach der Metzg klopft man die Würste, *pič̄a sū*, *pič̄ār sū*, 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, *škon̄flār sū*, zum späteren Gebrauch. Auch aus der Schweinsblase, *vašias* das *pōrs*, 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, *salsits*, die feinste Qualität Würste, die man hier kennt. Sie sind aus dem besten Schweinefleisch hergestellt, evtl. $\frac{2}{3}$ *čárn puršē*, $\frac{1}{3}$ *čárn mūv̄el* (Schafffleisch). Man würzt die Salami mit Wein und Knoblauchschnitten, *āt āynt in v̄in*.

b) Eine Art Siedewürste, *lyōn̄ḡas šiber*. Als Ausgangsprodukte sind hier zu nennen: Lunge, *il lēf*, Magenwand, *but̄ac̄ōl*, *éanf̄ōta*, Teile von den Speckschwarten, *kúd̄ḡas*, das Gehirn, *il éurv̄i*, Abfälle beim Zubereiten der Salami, und etwas Rind- oder Ochsenfleisch, wenn gleichzeitig mit dem Schwein Grossvieh geschlachtet wird. Die Speckschwarten müssen, bevor sie klein gehackt 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: feinerriebene Zwiebeln, *žgrat̄ā āynt ün p̄ā éiḡōla*, Zimt, *č̄an̄ēl̄a*, Gewürznelken, *gr̄óf̄als*, *š̄tač̄ēt̄as*, Muskatnüsse, *nūš nušc̄āt*, Pfeffer, *p̄āyv̄ar*, Ingwer, *ž̄en̄c̄*, Salz, *sāl*, und etwas Wein, *ün p̄ā v̄in*.

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

c) α) Die für den Frischgenuss bestimmten Leberwürste, *lyōn̄ḡas da nar̄om*, bestehen aus Leber, *il nar̄om*, Speck, *lārt*, *č̄amp̄r̄č̄*, Schweinefett, *z̄ón̄ža*, und feingehacktem Kartoffelbrei, *mal̄int̄ēra k̄ót̄a*. 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, *lyónǵas da sǎ^uηk*, sind als Ausgangsprodukte zu nennen: ungeronnenes Blut, *sǎ^uηk*, Schmer, *zónžā*, Milch, *lát*, und Zwiebeln, *éigōlas*. Auf 1 kg Blut und 1 Liter Milch trifft es ungefähr $\frac{1}{4}$ 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, *il bōt dāl čúl*, oder den Dickdarm, *il bōt lārč*. 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, *intsalār áynt* (ältere Gen. *antsalār áynt*), in einen Fleischbottich (Abb. 48), *la bañadúoyra*. Die Salzlösung, *la salamúoyra*, erzeugt man durch Bestreuen der Fleischteile mit Salz unter Zusatz von Pfeffer, feinzerriebenen Knoblauch, *át mitsá yū fín*, Lorbeerblättern, *fōtas d'arbáta*. Auf 100 kg

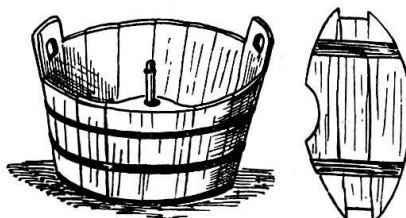


Abb. 48.

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, *salamúoyra*, von mehreren Litern. Sie wird täglich während 10–14 Tagen einmal unten abgezogen (am Ausgussloch, *il špiñarōl*) *trār yū*, *trār ōra salamúoyra*, und

oben von neuem wieder aufgegossen, *büt'ár dərčę zūr lα čárn ġú*. 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, *pulīts yū*, dann mittelst Auflegen schwerer Steine gepresst, *pōndər yū, šmαčár, prēs'ár*.

9. Das Tierfett.

Das Tierfett (Schweinefett, *lα zónžα*, Fett des Grossviehes, *ġl sáyf*) muss ähnlich wie das Fleisch kleingehackt werden. Nachher lässt man es über dem Feuer zergehen, *αz lášα kulár, lwár*. Sehr geschätzt wurden dabei von jeher die Fettgrieben, *lαs éóclαs*. Sie sind heute noch beliebt, um die Mehlknödel, *plāyn in pīñα¹*, 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 kulαdíéα*, die nach der Hausmetzg ihre Vorratskammer zieren. Das Rinderfett, das ehemals 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, *par mál ál'α ġúlα*, empfohlen. Im Frühling reibt man damit auch die Klauen der Ochsen ein, wenn sie zum ersten Mal beschlagen werden sollen, *infarár*.

10. Das Räuchern des Fleisches.

Während man früher auch in Schleins das Fleisch auf dem Ofen trocknete, wird es jetzt durchgehends am Kamin geräuchert, *fūmαn-tár, fūmáyntα*. 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 ġúqlp*, Marder, *ġl ġwís^s 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 yók^kα*, geben dem Fleisch, *la čárn fümantáda*, einen angenehmen Geschmack. Um das Fleisch vor dem sich entwickelnden Russ, *il fulíα*, zu schützen, wird es mit Papier umwickelt.

So hangen an eisernen Haken, *króć da čárn*, die einzelnen Fleischteile, *púqlpas* (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 čarǫls*, 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 čáyna 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 čáyna da bačaríα*. Der Speisezettel, den wir dabei notierten, umfasste: *žǫpa da čárn fráysčα* 'Fleischsuppe'; *malintérα*, Salzkartoffeln; *rís^s*, ein Reisgericht; *ravičα*, zu Hause hergestelltes Sauerkraut.

In der Fleischsuppe selber wurden Siedewürste, *lyǫnǧas šíber*,

sowie verschiedene Fleischstücke wie *kúdal puršé, ün' uráta, dúš pęš^s, čárn puršé*, gesotten. Der Speisezettel kann nach Wunsch noch durch Schlagsahne, *lát mlč*, und Blutkuchen, *túorta da sá^uηk*, ergänzt werden.

Mit dem altüberlieferten Gruss '*kún báyn ġódaš i kún sandá*' 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 gebaut¹. 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 behelfen 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 festgesetzt².

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 receiver in pajamaint la graneza suainter il logamaint vel taxa comúna, 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 Pflanzernur 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 $\frac{1}{3}$ 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 Düngung².

Der Misthaufen, *il laddümér*, ist in der Regel im Stalle selbst, seltener im unteren Hausflur, auf blosser Erde angelegt. In einzelnen Ställen wurde um den Mistplatz, *la fóra dal laddüm*, herum bis zur Höhe der Stalldecke ein Bretterschlag 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.

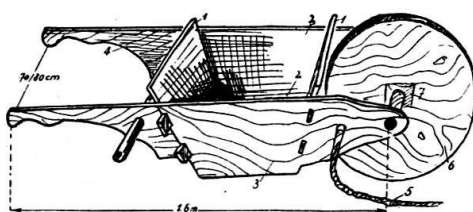
¹ Nach der Eidgenössischen Betriebszählung 1929.

² Vgl. AIS VI, 1171 ss.; CH. PULT, DRG, 1, 169 ss. 'aldar', 'aldüm' und 'aldümer'; G. SCHAAD, Terminologia rurale, 37.

Der Mist (allgemein), *ladúm*, *aldúm*; der Dünger, *al byáy*. Man sagt z. B. von einem intensiv gedüngten Acker: *kwel čomp es^s báyn in byáy*; der Rossmist, *las čavalínas*; der Kuhmist, *bübácas*; der Kot der wilden Tiere (Gemsen, *čamúcs*, Rehe, *čavryóls*) oder der Schafe und Ziegen, *čatlánas*; der Mäusekot, *murtínas*; tierischer und menschlicher Kot, *čót*; die Kuhpisse, *la pišá*; der mit Erde vermischte Mist, *tsétsnα*; die Jauche, *la tsók^kα*; düngen, misten, *byár*, *ladár* (*el láyda*), *aldár*.

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

Abb. 49. Der Stosskarren, *il šukár*, *las karyólas*: 1. *ils čavat-sáls*; 2. *il fōnt*; 3. *l'ánta dál'α várt*; 4. *ils máns*; 5. *la tréča* (Lederseil beim Erdaufgraben); 6. *la rōda*. 7. *il fús^s*.



seltener *las karyólas*, mit einem viereckigen Bretterkasten (cf. auch AIS 1225).

Zum Transport des Mistes vom Stalle aufs Feld hinaus dient zur Winterszeit der Mist Schlitten, *la bēnⁿα* (cf. AIS VI, 1220, Skizze 4). Im Herbst und im Frühling wird der Mist auf einen zweirädrigen, *il gratún*, oder vierrädrigen Mistwagen, *la trúva*, geladen. Der vierrädrige Wagen besteht aus einem Vorderwagen, *il brōts*, und einem Hinterwagen, *il čarē*, auf denen ein Bretterkasten, *la čáyšta*, montiert ist.

Mit der hölzernen oder eisernen Mistscharre, *la pālα*, lädt man den Mist, *čargār la grášα* (*čargā*), auf den Mistwagen. Wenn der Bretterkasten übertoll ist, wird mit einer grösseren Kelle, *la šplatúica*, der Mist breit und platt geschlagen, *šplatücār*, damit beim Fahren keine Mistklumpen sich von der Masse loslösen, *žbodár*.

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 *čōrlαs*. Der Transport auf die entfernter gelegenen Wiesen lässt sich dann im Frühling leichter bewerkstelligen.

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

tere Person verteilt dann weiter und zerkleinert den Mist, *špōndar la gráša kul raštē, kúl'a trydyntsa*.

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, *mundār il prā kul raštē*. Allfällig noch vorhandene Mistklümpchen werden zerkleinert und in den Boden eingeeget, *šmanār kul raštē, šmādyna*.

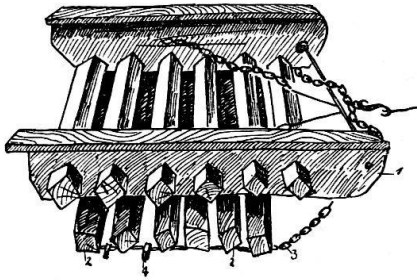


Abb. 50. Die Schleife zum Zerkleinern und Eineggen des Mistes, *il šmādyn*:

1. *la sōla* 'die Kufen';
2. *lāns dal šmādyn* 'Querstäbe';
3. *la čadāyna*;
4. *la štōla*.

Schliesslich, wenn die Vegetation bereits kräftig eingesetzt hat, fährt der Landmann mit der in Abb. 50 skizzierten Schleife, *il šmādyn*, über die Wiese dahin. Die kufenartigen Seitenhölzer, *la sōla*, 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'awāl*, durch kleinere Wassergräben, *klamiñúns*, auf die Grundstücke geleitet, *sawār, swār*. Das Stück Wiese, das auf der einen Seite vom Hauptgraben und auf zwei anderen Seiten von kleineren Zuleitungskanälen umsäumt wird, nennt man *il kuñāl*. Dabei lässt man frischen Mist, *gráša frāyščā*, zugleich mit dem Wasser auf die Wiese schwemmen, *grašinār, tsatsnār*. Weil der Zuleitungsgaben oft auch die Grenze der betreffenden Wiese bezeichnet, steht der Ausdruck *fār ōra la tswīza* für 'das Wasser auf die Wiese zuleiten'.

Wir verstehen unter Wechselwirtschaft den Brauch, auf gewissen Grundstücken abwechselungsweise 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, *lašār vadōs, lašār vōd*. Diese Art der Nutzung war früher in unserer Gemeinde sehr beliebt, ist jetzt aber zurückgegangen. Ein unbebauter Acker heisst *ün čōmp krešūt āynt, la špōna*. 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 friá*. Zwei Jahre hintereinander pflanzt man auf einem Acker Roggen, dann Gerste oder Kartoffeln und so abwechselungsweise. *čómp vadóss* 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, *rómpər sú*, z. B. während des Weltkrieges, als gesetzlicher Zwang bestand.

5. Das Abgrenzen von Wiesen und Äckern¹.

Zur Festlegung der Grenze zwischen zwei Wiesen hat man entweder Grenzpflocke, *térms palók*, aus Holz oder Grenzsteine, *térms kráp. tēštmúqnčás* sind besondere Marksteine. Eine fingerdicke, handgrosse Steinplatte wird entzwei geschlagen, so dass die Bruchstellen der beiden Teile, *las rotadúrás*, 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. *tswíza* 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 *konfin*) mit der Hacke, *kúl'á tsápa*, einen kleineren Graben, *fár wáls tãntertérms*. Häufig bildet natürlich eine Böschung, *il rōvxn*, die gegebene Grenze zwischen zwei Äckern. Zur Schlichtung von Grenzstreitigkeiten auf Feld und Flur sind durch das Gesetz besondere Beamte, *il termadúr (termír)*, vorgesehen.

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

6. Das Vorpflügen².

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, *la škálótsa*, mit dem Vorpflug, *al fargún vêt* (Abb. 51), bearbeitet, *az fíərǵá, fürǵár*. Dabei

¹ Cf. AIS, VII, 1421.

² Vgl. P. SCHEUERMEIER, Bauernwerk, 95; A. SCHORTA, DRG, 1, 330 ss. 'arada', 'arader' und 'aradúra'; AIS VII, 1433 ss.

Furchen ziehen heisst man *trār ünα fürğāda*. 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, *arār*, 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, *il fargún vêt*, Abb. 51. (Eine Regel gilt hier nicht; denn man sieht bei dieser Arbeit auch den Tirolerpflug, *la flayāna*, 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, *il balančín*. Das vordere Pflugrädchen erleichtert die Führung des Pfluges.

Die Terminologie der Pflugteile (cf. die Abbildungen 51–53¹).

1. *il mažér*, Grundgriff am unteren Teil der Deichsel, der Sterz;
2. *la spēya*, 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. *la špōla*, eine hölzerne Zange

¹ In Schleins unterscheidet man drei Pflugtypen: *il fargún vêt*, den alten Engadinerpflug (Abb. 51); *la flayāna*, den Tirolerpflug (Abb. 52); *al škorpjōn*, *fargún nōf*, 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 *fargún vêt* (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 Griesssäule; 4. *laz álax*, hölzerne Streichbretter; 5. *al dantál*, die Pflugsohle; 6. *l'ášta d'fargún*, der Grindel¹, auf Abb. 52 mit eisernem Zughaken; 7. a) *il fíar fargún*, die Pflugschar (= Spitze) durchschneidet horizontal den Erdbalken; b) *la dōta*, die Pflugschar, insoweit sie eine Einfassung der hölzernen Pflugsohle darstellt; 8. *la*

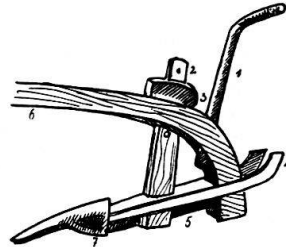


Abb. 51.

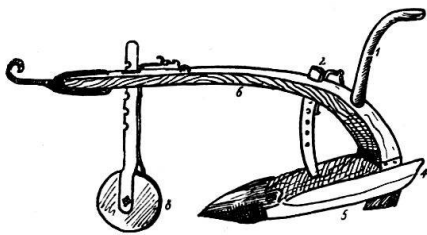


Abb. 52.

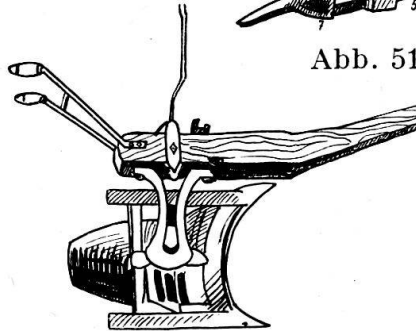


Abb. 53.

rōda, das Pfluggrädchen; 9. *al balančín*, (*šéyt*), 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 Pflügen².

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'ášta d'fargún*, dient auf Abb. 51 auch als Deichsel; b) die Gabeldeichsel „Landen“ z.B. bei der Holzschleife, nennt man *látas čár*, *látas brōts*; c) die Landen oder Zuglatten „stanghe“ beim Gestellschlitten, *la yōs³la kúorta*, zum Transport von Langholz im Winter heissen *al štaxdál*, cf. AIS, Bd. VI, Karte 1220a; d) die Deichsel an der Egge nennt man *al brūdát*.

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 Grundstück-rand) 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 „*tōr sü tēra*“ ein merklicher Wandel vollzogen, der hier festgehalten zu werden verdient.

α) Früher: das Erdeauftragen. Zuerst wird mit Hilfe des Pickels, *al tsapún* (Abb. 54), oder der sog. Wasserhacke, *la tsápa d'wáls* (Abb. 55), der untere Laufgraben, *il súplč*, gezogen, *suolčár, súplčá*. Dann füllt man die Erde in

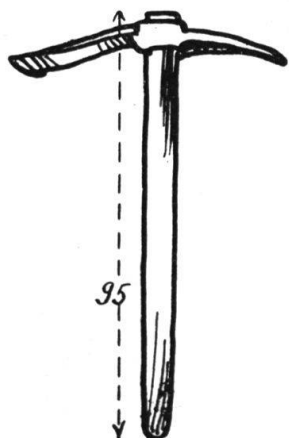


Abb. 54.

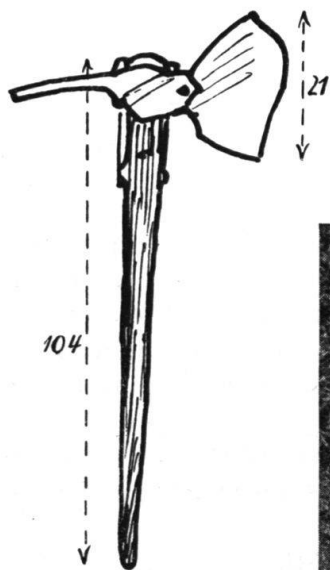


Abb. 55.

einen Zuber von ovaler Grundfläche, *al ščáf dα tōr sü tēra* (Abb. 56). Durch die Tragösen der beiden verlängerten Dauben zieht man einen hölzernen Stab, *ün bāštún*. Zwei erwachsene Personen, genannt *ils portatēras*, 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 munt* 'bergwärts leeren'. Je nach der Höhe des Grundstückes

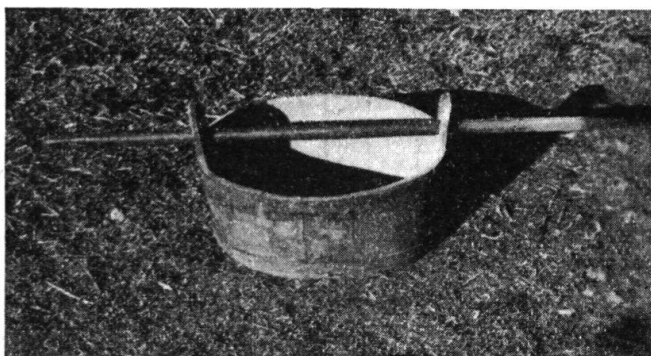


Abb. 56.

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

Tiroler Tagelöhner trugen die Erde nach oben in selbst hergebrachten Rückentragkörben, *žiarl*. So ein Korb fasste 4–5 Schaufeln Erde, *paládas*. In einiger Entfernung voneinander waren dreibeinige Holzböcke, *al čavá*, aufgestellt, wo der obere Arbeiter den vollen Korb gegen den leeren eintauschte.

β) Die jetzige Art des Erdaufschauflerns mittelst eines Schubkarrens¹. Eine Person ist unten damit beschäftigt, den Graben zu ziehen, *bütár sü tēra*, *suqlčár* (*búta*). 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, *il rōvan*, zwei Pfähle, *palúks*, im Boden befestigt. An diesen Pfäh-

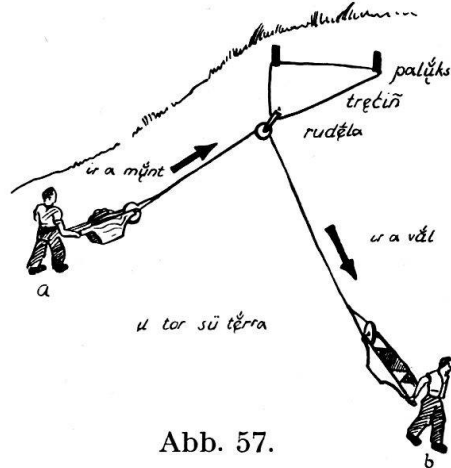


Abb. 57.

len ist das aus Rohleder geflochtene Seil, *il tręčín*, mit der Eisenrolle des Flaschenzuges (früher hatte man Holzrollen), *la rudčla*, festgemacht. Aus der schematischen Abb. 57 ersieht man, dass a den mit Erde beladenen Karren, *il šukár*, aufwärts schiebt, *štumplár*, *štúmpla*, während an der anderen Seite sein Genosse b den leeren Karren abwärts zieht, *trár*, *tíra*. Es braucht viel Geschick, den Schubkarren gut zu führen, *gwidár il šukár*. 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 abwechselungsweise a und b selber, wenn sie unten sind, den Graben auf und füllen den Karren.

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 láttá*, 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 werden¹.

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 Gebesen) vermittelt 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 vermittelt 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 *arār in kudrīα*, *fār kudrīα*, *mēt'ar in kudrīα*. Oft handelt es sich um zwei anliegende Äcker, die dann gemeinsam gepflügt werden. Der Bauer, der für diese Arbeit einen Ochsen stellt, heisst *α kudryán*. Besitzt ein Bauer ausnahmsweise selber zwei Ochsen, so heisst es von ihm *el α zwēs^s kudrīα¹*.

In der Regel verwendet unser Bauer beim Frühjahrspflügen den modernen Wechseelpflug, *il škorpjōn* (Abb. 53). Dieser Wechseelpflug 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, *tēñar il fargún*, und treibt gleichzeitig das Ochsenpaar mit der Geissel, *la yáyšla*, an. Seine Frau, sein erwachsener Sohn oder seine Tochter lenken vorne das Gespann, *ir avánt as bōs^s*. Hinter dem Pflug einher gehen Frauen und Kinder mit dem Kräuel (Abb. 58), *α krāl*, um die Erdschollen zu zerkleinern, *rōmpar las búgras*, *rōmpα*; *tsaklār*, *tsáklα*; *klōkār*, *klōkα*, ferner um Wurzel und Steine zu entfernen. Hinter dem Pflug mit dem Kräuel in der Hand arbeiten heisst *ir davō súqlč²*. 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 *fār pitátα* umschreibt.

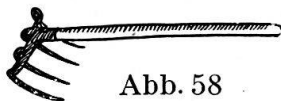


Abb. 58

arār, *āra* 'das zweite Pflügen' (vor dem Säen); *l'arāda* 'die beim zweiten Pflügen gezogene Furche'; *l'arāda* 'das Furchental'; *la vōltα* 'der Furchenkamm, der entsteht, wenn man das Feld umpflügt und die Furchen dicht nebeneinander liegen'; *l'arā* 'der gepflügte Acker' z. B. in dem Satze *el ess pas^sá tráz ün arā*, 'er hat einen gepflügten Acker begangen'; *la fürğādα* 'die beim Vorpflügen entstehende Furche'; *l'erpčādα* 'die nach dem Eggen noch sichtbaren Furchenkämme'; *α rutíc* 'Erde, die unten am Ackerrand zu weit

¹ *kudrīα* 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 *il žbūql*. In Sent heisst der dreizinkige Kräuel *il krāl*, in Ardez *la štīra*.

hinunterrutscht'; *la čxvatsátα* 'Wiesenstreifen zwischen zwei Äckern, der mit Stauden und wildwachsenden Bäumen bewachsen ist'; *sul-čár* '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 *bratár fría*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.

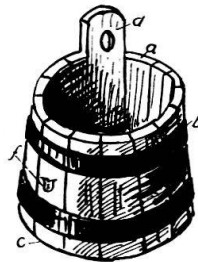
Im 4., 5. und 6. Jahr wird das Ackerland wieder in eine Kunstwiese mit Kleegrasnutzung übergeführt. Während die Dauer eines Ackerumtriebes nach moderner Anbautechnik normalerweise 4–5 Jahre nicht übersteigen soll, kennt man in Schleins, wie bereits dargelegt wurde, den Ackerumbruch überhaupt nicht¹. 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, *al mōts* (Abb. 59), ein Hohlmaß, mit dem man das Saatgut misst.

ün čōmp d'ün mōts, *da dúα mōtsα*, der Acker benötigt 1 (bzw. 2) Scheffel Saatgut; *ün mōts* = 6 *štērα*. Auf heutige Flächenmasse umgerechnet erhält man: 1 *štēr* = 81 m²; 1 *mōts* = 486 m².

Abb. 59. Der Scheffel, *il mōts*, das alte Hohlmaß zum Ausmessen des Saatgutes.

a) *la dúva*, die Daube; b) *al čérčāl*, der Reif; c) *al fōnt*, der Scheffelboden; d) *l'urātα*, der Handgriff; f) der Gemeindegrenzstempel mit der entsprechenden Jahreszahl.



Die gebräuchlichen Hohlmasse waren: 1 *mōts* (33 l) = 6 *štērα* = 2 *kwartānas* = 24 *mināls* = 48 *metsmināls* oder $\frac{1}{6}$ *mōts* = 1 *štēr*; $\frac{1}{12}$ *mōts* = *ün mets štēr*; $\frac{1}{24}$ *mōts* = *ün mināl*; $\frac{1}{48}$ *mōts* = 1 *metsmināl*.

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, *il semnādar*, füllt die Saat, *la semēntsα*, in einen Sack, *il 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 *la rudlāda sēm*. Es gibt auch Bauern, die die Saat in eine Schürze, *škussāl*, füllen. Man spricht in diesem Fall von

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

einer *škussaláda sém*. 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 eingeeget werden. Eggen, *arčár* (häufigere Form), *erpčár*, *ěrpča* (seltener Form). Die Samen sollen beim Zueggen in eine möglichst

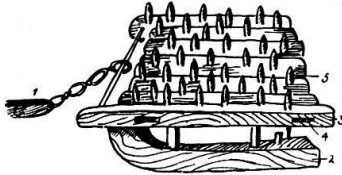


Abb. 60

gleichmässige Tiefe kommen. In unserer Gemeinde ist die in Abb. 60 skizzierte Egge, *l'iašp*, in Gebrauch. Vorne an einem Querstab ist mittelst einer Kette eine Anspannvorrichtung, (1) *il brüdat*, festgemacht. Die beiden kufenartigen Seitenhölzer, (2) *las sčlas*, dienen bloss dazu,

die Egge aufs Feld zu ziehen. Auf ihnen ruht eine Art Obergestell. Zu den Kufen parallel verlaufende Längshölzer, (3) *ils láyns*, sind mit hölzernen Zähnen, (5) *ils dáyns*, ausgerüstet, werden durch Querstäbe zusammengehalten, (4) *las špángas*, und ruhen auf zwei Beinpaaren.

Nach 10–14 Tagen, wenn die Gerste keimt und treibt, *žarmuqtár*, *žarmúqta*, rückt der Bauer dem Unkraut, *il tsčarčal*, zu Leibe. Das Unkraut jäten nennt man allgemein *tšerklár*, *tšérkla*. Im Roggenfeld treffen wir besonders häufig den Klappertopf, *la kláffa*, an. Dieses Unkraut jätet man aber erst im Juni aus, *šklafár*, *škláf'α*.

sěmnár, *sěmna*, säen; *il sěmnádár*, der Säemann; *al sém*, *la sěmėntsα*, der Samen, das Saatgut; *la sěmáynsα*, der Unkrautsamen; *těmp d'arár*, Anbauzeit; *žarmuqtár*, *žarmúqta*, keimen; *il žarmúqt*, die keimende Saat; *mädürár*, *mädūra*, reifen; *malmädūr*, unreif; *bazgwál*, (von der Ähre) nur halbreif; *štramädūr*, überreif.

d) Die in unserer Gemeinde vorkommenden Getreidesorten. Weizen, *al furmáynt*, *triticum vulgare* (Vill.); Gemeiner Roggen, *sčal*, *Secale cereale* L.; Zweizeilige Gerste, *íardi*, *Hordeum distichon* L.; *čěmp d'íardin*, Gerstenfeld; Orzo-mondo, *íardi pásč*, eine früher aus Italien importierte Gerstenart, die bei uns gut gedieh, jetzt aber nicht mehr gezüchtet wird; Gemeiner Hafer, *aváyna*, *hábar*, *Avena sativa* L.; Hafer, als Kraftfutter verwendet, *fičdar*.

9. Der Kartoffelbau¹.

a) Der Anbau. Mit dem Auspflanzen der Kartoffeln, *mět'ar yu la malintěra*, 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 tsápα* (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 beisteilen 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.

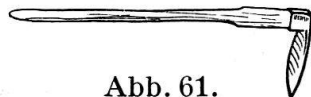


Abb. 61.

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

Haben die Kartoffelstauden, *la bóščα dα malintēra*, die Höhe von 15–20 cm erreicht, so soll das Behäufeln, *fär sü tēra*, 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, *čavār la malintēra*. Wird nur oberflächlich gegraben, *žgraflinār*, *žgraflinā*, bleiben häufig einzelne Knollen im Erdboden zurück. Es gilt darum, möglichst tief, *čavōl*, 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, *klēar ōra*. Man unterscheidet:

1. *la malintēra pícnα*, die ganz kleinen Knollen¹ und sonstige kranke Knollen dienen der Schweinefütterung; 2. *la mētsdámα*, die mittelgrossen Knollen verwendet der Bauer als Saatgut; 3. *la malintēra gróndα*, die grossen, gesunden Knollen schliesslich dienen der menschlichen Ernährung.

Abends sammelt man die Kartoffeln in Körben, *štarnēr*, *tērnas*, 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: *šīassla*, *kōkēlīns*, *šīas^sladīra*, *šīas^slarīa*.

Von den Kartoffelkrankheiten hat nur die Eisenfleckigkeit, ein bräunlich-rötlicher Ausschlag auf der Haut, *la pléca*, der Knollen einen besonderen Namen: *la grúša*. Faule Knollen heissen *malintéca márša*.

10. Die Getreideernte¹.

a) Erntebeginn. Die Vollreife des Roggens fällt bei uns in die erste Augushälfte, 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 werden². 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 Recht³, mit der Frucht durch eine andere Wiese oder einen angrenzenden Acker zu fahren, nennt man *il vydl*. 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 genau⁴.

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: *kwindiš dits in flúr*, *kwindiš dits tač kóčan*, *kwindiš dits modúr* 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 (*bavun*, 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, *čúnkar il séal*. 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, *ils lyóms*, welche die Garben zusammenhalten sollen, hergestellt werden, *štóržar lyóms*. 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, *úna móna*, 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, *il pč*. Damit die Puppe, *il 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 čapúča*, mit den Ähren nach unten als Haube, aufgesetzt, *čapučár*. 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 Feide 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, *séal ter^rá α vál*, *séal ter^rá α mýnt*, von *véršs*, womit man die Richtung, in der sich verschiedene Getreidestreifen hinlegen, bezeichnet.

éúnkər, *éúnkα*, das Korn schneiden (nie mit der Sichel, immer mit der Sense); *íl éúnkádər*, der Schnitter; *seglərs*, keimende Roggenpflanzen auf dem abgeernteten Feld im Spätherbst; *lα vādátα*, eine Handvoll Strohhalme samt Ähren; *đotsár séal*, 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 *đotsár*. Unmittelbar darauf geschieht das Binden der Garben. Weil diese beiden Arbeiten zeitlich zusammenfallen,



Abb. 62.

steht das Verb *đotsár* häufig für „die Garben binden“; *lα đotsúntsa*, die Frau, welche die Garben bindet; *métar α mántún*, die Garben zu einer Puppe vereinigen, deutsch „puppen“.

Schematische Skizze einer Puppe, *ün mántún* (Abb. 62). Die Garben 1, 2, 3 bilden den Grundstock der Puppe, *íl pĕ*. 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, *ils batlínars*, werden, wenn der Acker etwas steil ist, mit den Stricken, *lās súxs*, nach unten und den Metallringen, *anĕs* (bzw. Seilhölzchen, *špōlās*), nach oben auf dem Felde ausgebreitet. Zwei Puppen, *đúz mántúns*, 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'uatöl*, 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 *bagóts*. 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, *štrütsār*, *štrütsa*, oder *pulír il čómp kul rašté*¹.

Das Ährenlesen, *špíklār*, *špíkla*, ist eine Beschäftigung für die Kinder, *als kíndals*. Man spornt sie dazu an, indem man ihnen Birnen und Äpfel zu kaufen verspricht, wenn die wandernde Krämerin mit diesen Früchten ins Dorf komme². Daneben hatten und haben heute noch die Dorfarmen das Recht, auf jedem abgeernteten Feld, *il čómp šfryá*, Ähren aufzulesen.

Im Verlaufe der Erntearbeiten notierten wir noch folgende Ausdrücke und Wendungen: *la špía*, die Ähre; *las gráyštás*, die Granen; *špías vōdas*, taube Ähren; *la škalótsa*, das Stoppelfeld; *la špíklúntsa*, die Ährenleserin; *la farnakót'a*, das Mutterkorn, *Secale cornutum*, geht aus einem Pilz, *claviceps purpurea*, hervor und entartet als Schmarotzer das Samenkorn; *kláf'a*, Hahnenkamm, *Rhinantus minor* Ehrh. (Kleiner Klappertopf), besonders häufig auf Roggenfeldern. Man jätet es, *az škláf'a*, im Juni aus; *laticúns*, Ackerdistel, *Sonchus arvensis*, tritt in der Gerste häufig auf; *la rén'a*, Grosse Sterndolde, *Astrantia maior* L., häufig auftretendes Unkraut im Korn; *fár šnúqt*, *fár lizúr'a*, (vom Korn) einen Knoten am Getreidehalm bilden; *fár áynt la fría*, *tōr áynt la fría*, die Feldfrucht einbringen; *il grán*, meist Roggen als Hauptbrotfrucht darunter verstanden, auch das Samenkorn; *la fría*, ungedroschenes Getreide; *granétsa*, *garnétsa*, das gedroschene Getreide; *la fárkla*, 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: *urnār*, *úgrna* 'Strohreste auf dem Felde zusammenlesen'. Das Wort konnte nicht mehr belegt werden.

² „kur či *la kromarína váyn*, *ši tü kumpráynsa páyr* i máyla!“
'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, *manúots* genannt.

11. Dreschgeräte und Dreschmethoden¹.

a) Die Dreschgeräte. Ursprünglich wird wohl auch in unserer Gegend ein entrindeter Ast, *ün róm*, 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, *il škassúqyr* (Abb. 63), angekommen. 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, *il mōnč*, befestigt. Die Bindung des Klöppels nennt man *als nérfs dal škassúqyr* oder *la kurčya*. 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 Hand-

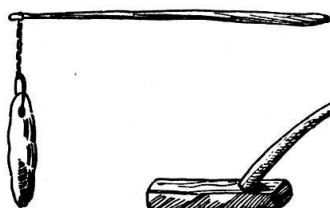


Abb. 63.



Abb. 64.

habung 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-

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 pāl* (Abb. 64), eingeführt. Er ist ein 50–70 cm langer, kantiger Klotz aus Lärchenholz, in dem hinten ein leicht gebogener Stiel aus Ahlkirschbaumholz, *alassér*, 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, *trär la mašina*. 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 mōnas*, einzeln gegen die Randhölzer der Tenne, *ilz erits*, geschlagen, *tsaklär*. Je nach dem Grad der Trocknung fallen dabei mehr oder weniger Körner aus, im besten Falle bis 90 %. Das Aufschlagen des Roggens nennt man *škryār*, *škryār*, *škryār*. 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 *sěal krě*. Was noch in den Ähren zurückgeblieben ist, wird mit dem Dreschsparren, früher mit dem Dreschflegel herausgedroschen, *škúdar*. Dabei verfährt man auf die folgende Art:

Man löst zunächst die Bänder, *žnuār as lyóms*, und legt die Garben auf den Tennenboden ab. Das Strohende, *al čúil dāl'α mōnα*, wird der Tennenwand zugekehrt, die Ähren nach der Mitte des Tennenbodens ausgerichtet. Dann bearbeitet man die ganze Tennenlage, *l'erádα¹*, zweimal mit dem Sparren oder (seltener) mit dem Flegel, *as škúd' ünα vōt áynt id ōrα*. Nach der ersten Bearbeitung werden die abgelegten Garben gekehrt, *vōlvαr il grán*. Darauf wird das zweite Mal gedroschen. Die bei dieser Prozedur gewonnenen Körner, *il sěal škús^s*, dienen als Saatgut und zur tierischen Ernährung. Es gilt als Regel: *sěal krěe par mōlαr* (zum Mahlen), *sěal škús^s par semnār* (zum Säen). Bevor man das Stroh versorgte, schüttelte man es mit einer Heugabel noch einmal gut durch, *škwas^sār al štróm kul'α fúprčα*. Früher führte man das Stroh auf der Heuschleife nach dem nahen Nauders zum Verkauf. Der Preis wurde nach der alten Gewichtseinheit, dem *rúp* = 22 *nōdas*, festgesetzt². Das Stroh ist neuerdings sehr gesucht. Es wird vor dem Verkauf wieder zu Garben gebunden.

Das Dreschen wird allgemein mit dem Verbum *škúdar* wiedergegeben. Wenn man die Art des Dreschens genauer hervorheben will, greift man zu den Umschreibungen *škúdar kul pāl*, *kul škαs^súqyr*. Der Drescher, *il škudádαr*, (seltener) *il battádαr*. *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: *ír ord bót'α*, *ěssαr ord bót'α*. *qwěl nun ěs^s bun dα tēñαr bót'α*, 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'óm mōrt*

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

² *al rúp* = 22 *nōdas* = 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 *ĩardi kré*, *ĩardi škús*.

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, *šóppα dα batádars*¹, dazu Hausbrot, *pán čázα*, Geräuchertes und Mehlknödel.

12. Reinigung und Aufbewahrung des Kornes².

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, *ĩl mutĩn dα vónnár*, *ĩl vónn grónt* (Abb. 66).

Der Windfeger vereinigt das Worfeln mit dem Sieben. Er reinigt das Korn zunächst nach dem Prinzip der Schwere. Durch den Mühltrichter, *ĩl tãntermótsal*, fallen die Körner, Unkrautsamen, *lα sēmáyntsα*, und die Spreu, *lα pátsα*, in die Richtung des Siebes und werden hierbei der Einwirkung eines starken Luftstromes ausgesetzt, den die rotierenden Flügel eines Windrades, *lα byatúntsα*, 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 *lα byxtúntsα*. Das Zahnrad *f*, welches die Bewegung auf das Windrad überträgt, nennt man wegen der daumartigen Ansätze, die in die Achse des Windrades eingreifen, *lα rōdα dα pówlšs*. Lautmalerischen Klang hat die Bezeichnung für den durch die Schüttelbewegung der Siebe verursachten Lärm, *byatár*, *byátα*. Das

¹ Cf. *kwēd éss ĩnα šóppα dα batádars* ‘die Suppe ist entschieden zu dick geraten’.

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

obere grobe Sieb, *al ráy*, lässt die Körner und Unkrautsamen durchfallen und hält die Strohreste, tauben Ähren usw. zurück. Diese größeren Reste gleiten dann rechts ab und werden bei *e* in einer Heublache aufgefangen. Nun gelangen die Körner auf ein zweites geneigtes schwingendes Sieb, *al kríbal*, 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.

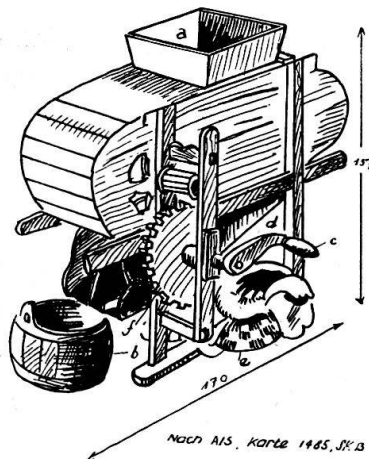


Abb. 66. Die Kornputzmühle, *il vónn grónt*: a) *il tàntermótsal*, der Mühltrichter; b) *il móts*, 'Scheffel' zum Auffangen der besten Körner; c) *al mán*, die Handhabe der Kurbel; d) *la mónǵa*; e) Heublache zum Auffangen der Ähren, Spreu usw., *al grán sot mutín*; *las gryáyntsas*; f) das Zahnrad, *la rǵda da pówlšs*, dessen Ansätze in die Achse des Windrades, *la byatúntsα*, eingreifen.

Was sich bei *b* vorne ansammelt, sind die schweren und besten Körner, *al grán*. Bei *e* sammeln sich Ähren und weitere Unreinigkeiten, *al grán sot mutín*. 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 *las gryáyntsas*. Diese Kornreste verfüttert man an das Vieh. Die Unkrautsamen, *la semáyntsα*, wurden seitlich (auf der Skizze nicht sichtbar) durch einen besonderen Kanal abgeschieden. Die leichten Strohreste, *la páta*, werden 2–4 m weit (nach rechts) weggeblasen. Das Korn auf die beschriebene Art und Weise putzen heisst man *vónnár. kriblár*, *kríbla*, heisst mit dem feineren Sieb, *ryár, ráα*, mit dem gröberen Sieb sieben. *la 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, *al ráy*, von Hand gereinigt werden. Die groben Strohreste, die hier zurückbleiben, nennt man *las rayadúras*. Das gleich gebaute feinere Sieb, *al kríbal*, braucht man, um den Samen zu reinigen.

Die feineren Körner werden vor der Einlieferung in die Mühle mit der in Abb. 67 skizzierten Handwanne, *il vónn pícan*, 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, *vonnär*.

Zur Aufbewahrung des gedroschenen Kornes hat

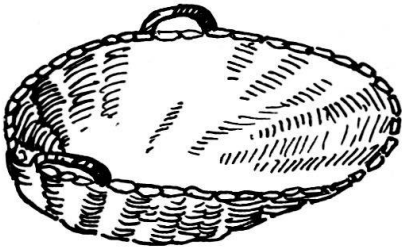


Abb. 67.

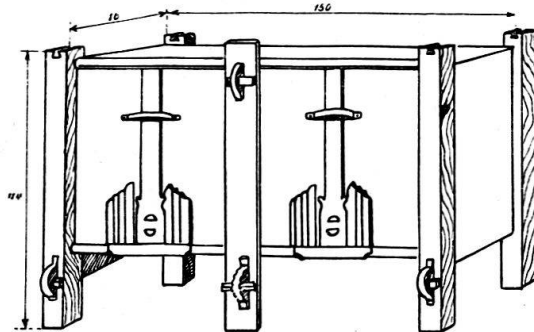


Abb. 68.

man hölzerne Korntruhen, *il škriñ*, vom in Abb. 68 skizzierten Typus. Sie sind in zwei oder vier Fächer eingeteilt, *čóttans*, und unten mit Schiebtürchen versehen, *la fál'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 Arbeit¹ auch Schleins aufgeführt hat.

VI. Der Wiesenbau²

1. Uebersicht.

Allgemein kannte man im Unterengadin zwei Heuernten, das Fettheu, *al fáyn*, und das Grummet, *l'adğōr*. Das dritte Heu, *al bwāl*, 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, *fäyn münts*, 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 *klaxmiñün* für Grenzbächlein die ehemaligen Bewässerungsanlagen, welche den Grenzen der einzelnen Wiesen entlang geführt, zur Bezeichnung der Grenze selber wurden. Die Bewässerungskanälchen, *wäls da swär*, 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 Kantons¹, 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 einholte², zeigte es sich, dass im ganzen Bezirk Inn nur mehr wenige Gemeinden (Fetan, Tarasp, Sent und Remüs) die Herbstatzung im althergebrachten Umfange beibehalten hatten³.

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, *il vyál*, ist für jedes Grundstück natürlich festgelegt.

So wurde von altersher das gesamte Wiesenareal in gewisse, genau abgegrenzte Distrikte, in sog. Banngebiete, *las mütas*, aufgeteilt. Jedes Banngebiet hat seinen besonderen Namen. Die Gemeindeversammlung bestimmt den Termin für den ersten Bann (*la bannída*), der dem Beginn der Heuernte gleichkommt. Wenn ein Banngebiet, *úna mütá*, 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, *al šéf da paškulatsyún*, 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) *la mütá da palavráyn*; b) *la mütá sotáynt* (grosser Wiesenkomplex oberhalb des Schiesstandes); c) *la mütá dadáynt l'ól* mit den drei Wiesenkomplexen von *pramayúr*, *sás^sas* und *klús^s*; d) *la mütá zúráynt*, mit *surtrúá^y* und *prā grónt*, die sich dem Alpweg entlang bis zur Einmündung desselben in den Wald hinziehen; e) *dadáynt la vól* (*muntsót*, *mundadícas*).

Auf den Maiensässen unterscheidet man folgende Banngebiete:

a) *mütá dadōra sū*, 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) *mütá da palú i pradé*, zwei vom Wald umschlossene Wiesenpartien (cf. Topogr. Karte, P. 1758 und 1677); c) *mütá dadáynt sü*; d) *mütá salét* (Topogr. Karte, P. 2349); e) *mütá sot éinéras* (Topogr. Karte, P. 2109); f) *mütá da kradúfǵas* (Topogr. Karte, östl. von P. 1963).

Beim zweiten Schnitt, *l'adǵōr*, gibt es nur zwei Banngebiete: *palavráyn* und *sotáynt*. 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. Heugeräte¹.

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

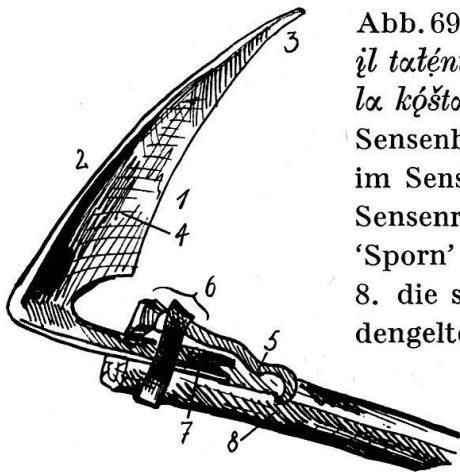


Abb. 69. Die Sense, *λα φόε*²: 1. die Schneide, *il tatént*; 2. der Rücken des Sensenblattes, *la kóšta*; 3. die Sensenspitze, *il péts*; 4. das Sensenblatt, *il plát*; 5. die kleine Vertiefung im Sensenstiel, *la fóra dal pičərliñ*; 6. der Sensenring, *l'aváyra* (die sog. Zwinge); 7. der 'Sporn' des Sensenblattes, *la čóma dál'α φόε*; 8. die sog. 'Warze', *il pičərliñ*; 9. der gedungelte Teil des Sensenblattes, *il lác*.



Abb. 70. Die Sense, *λα φόε*:
1. die Sensenspitze, *il péts*;
2. die Schneide, *il tatént*;
3. der Sporn, *la čóma dál'α φόε*;
4. die Zwinge, *l'aváyra*;
5. der Sensenstiel, *il šiabar*;
6. der mittlere Handgriff, *il krōc di mēts*;
7. der obere Handgriff, *il krōc davó*.

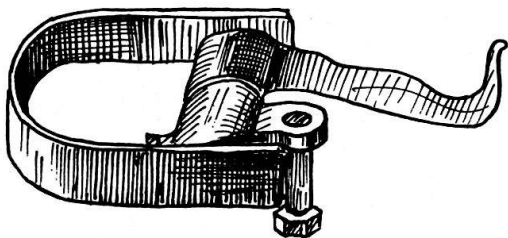


Abb. 71. Die Zwinge, *l'aváyra*, *il hēbəl*.



Abb. 73.

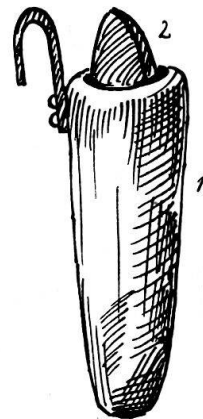


Abb. 72.

Der Wetzstein. In einem hölzernen oder (wie hier) in einem blechernen Gefäß, *il kutsēr* (1), trägt der Bauer den Wetzstein, *la kūt* (2).

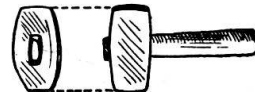


Abb. 74.

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

² Vgl. SCHEUERMEIER, Bauernwerk, 54.

Zum Dengeln¹, *bátar la fóc*, hat man das Dengelzeug, *il lačamäynt*, bestehend aus dem Dengelamboss, *l'ančün da prá* (Abb. 73), *l'ančün da pēdra*, und dem Dengelhammer (Abb. 74), *il martē*. Der gestählte Kopf des Ambosses, *l'ēra*, ist kantig. Den Typus von Abb. 73 nimmt man aufs Feld und steckt ihn in den Boden. Damit der Fuss des Ambosses, *la čóma d'ančün*, nicht zu weit in die Erde gehe, sind an der Seite eingerollte Eisenbänder angebracht. Zu Hause dient ein quadratischer Stein, *la pēdra 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, *fúgrčā da fáyn*, mit drei Zinken, *dáynts* (Typus Skizze 3, AIS VII, 1412).

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

Das Heutuch, *il batlinar* (normale Grösse 180 × 180 cm), wurde früher mit Hilfe der vier an den Zipfeln befestigten Stricke, *kuryóm dal batlinar*, von 45 cm Länge zusammengebunden. Erst seit Anfang dieses Jahrhunderts kamen Seilhölzchen, *špōlās*, auf, später eiserne Ringe, *rínklas*. 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 čār da lētras* (Abb. 76), oder auf Schleifen, *il tratún*, geladen. In den Heimwiesen, wo die Feldwege verhältnismässig gut ausgebaut sind, verwendet

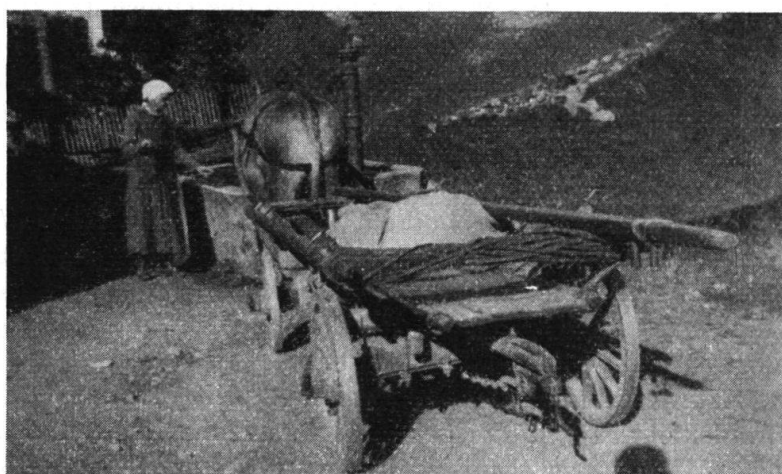


Abb. 76.

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 Heuschleife¹.

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

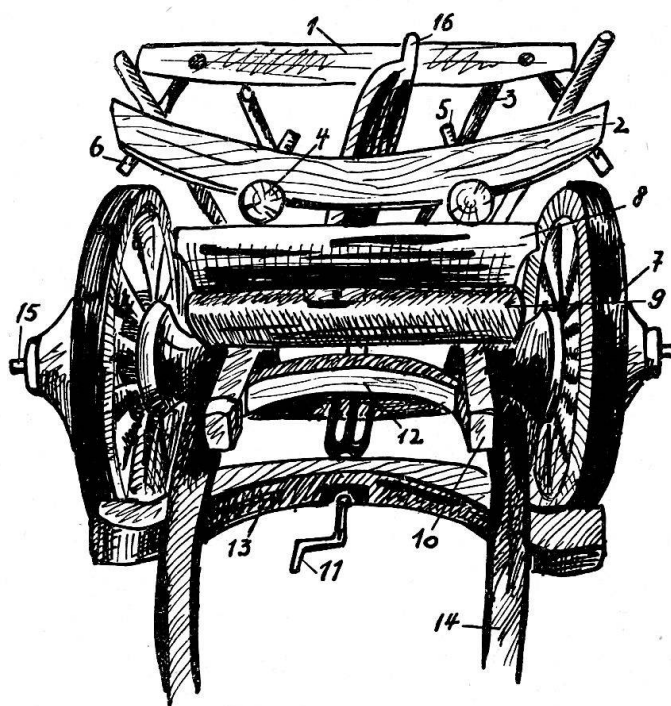


Abb. 77. Die Heuschleife, *il tratún*.
1. *la zópčá*, das beim Laden des Heufuders hinten, an den Enden der Schleifhölzer, zu befestigende Querholz.
2. *kröč tratún*, das vordere links und rechts aufgebogene Querholz soll verhindern, dass die schweren Heulasten beim Abwärtsfahren mit den Rädern des Vorderwagens in Berührung kommen. 3. *látas tratún*, sind zwei seitliche Längslatten.

Vorne ruhen sie auf (2) und sind daran ebenfalls mit Holznägeln festgemacht. Hinten ruhen sie auf der *zópčá* (1). 4. *čómas tratún*, die zwei parallelen Gleithölzer. Länge 2 m bis 2,20 m. 5. *as máščels 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 *látas tratún* (3). 7. *il bröts*, der zweirädrige Vorderwagen. 8. *la plána*, der grosse Querbalken, die direkte Stütze der Gleithölzer. 9. *il sės*, der um einen eisernen Pflock, *la štarōla*, (in der Mitte ist dessen Spitze sichtbar) drehbare Querbalken. Am unteren Ende der *štarōla* ist eine Art Lünse hindurchgezogen, *la šlās*, die das Heraustreten des Pflockes verhindert. 10. *las álbas*, die beiden Längsbalken dienen zur Verstärkung der Deichselgabelung. 11. *al špérar* oder *al šráwf*, Vorrichtung zum Anziehen der Bremsklötze (13). 12. *al travěrs*, Querholz zum Verbinden der *álbas* (10). 13. *lán da sarár*, *lán da špěra*, der Bremsklotz. 14. *látas čár*, *látas bröts*, Gabeldeichsel, 'Landen'. 15. *al pas*, Achsnagel (Lünse). 16. *al prassúqyr*, 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, *la yonǵadŭra*, verstärkt. Diese muss mit Holznägeln, *klavítas*, an die obere angeschlagen werden. Macht die Strasse irgendwo eine längere Steigung, wie z. B. nordw. des Dorfes am Tobel des Tschalflurbaches, so wendet man zur Minderung der Reibung eine Art Hinterwagen, *la čarúkla*, 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.

fár kún fáyn bezeichnet alle Arbeiten, die mit dem Fettheu, *fár kún adǵŕ* 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 *il bwál* und wird zum Teil im Herbst von den Ziegen und Schafen abgeweidet.

Wenn der Mäher, *il sétar*, auf die Wiese kommt, muss er, wenn die umliegenden Wiesen noch nicht abgemäht sind, von Grenzstein, *il térm*, zu Grenzstein einen Strich, *la tswíza*, 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, *seyár, séya*, gilt es, die Sense, *la fŕc*, gut zu wetzen, *ǵŭtsár, el ǵŭtsa*. Den Wetzstein, *la kŭt*, steckt der Bauer in ein hölzernes oder blechernes Gefäss, *il kŭtsér* (Abb. 72), das an dem Hosengürtel hängt.

Auf dem Felde arbeiten ausser der Familie des Hausherrn, *il pr-trín*, auch etwa eine für den Sommer gedingte Magd, *la mašněra*, oder ein Knecht, *il fumát*.

Die Sense muss öfters geschärft werden, besonders auf den Maiensässen oder auf solchen Wiesen (*úna grŭžŕ*), wo überall Maulwurfs- oder Mäusehäufchen, *maxntúns dŕtálpŕs*, ~ *dŕ mŭrs*, Ameisenhäufchen, *furmĕrs*, verstreut liegen. Auch das durch das Liegen wilder Tiere auf höher gelegenen Partien oft abgeplattete Gras, *yaćíns, ǵadićs*, verlangt eine gut geschärfte Sense. Man kann aufwärts

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

mähen, *seyār α munt*, oder abwärts mähen, *seyār α vāl*, 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, *surséya*, *surse^yār*. 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'ázan*, Salux *la zurvéyza*.

Das Gras, das man mit einem Sensenhieb abmäht, nennt man *la mōrsa*. Wer das Mähen noch nicht meistert, lässt zwischen den einzelnen Sensenstrichen (auch *la mōrsa*) kleine Grashüschel ungemäht zurück, *lašār tánter mōrsas*. Durch vieles Wetzen bildet sich an der Schneide der Sense ein sog. toter Metallfaden, *il fil mōrt*, der den Mäher zwingt, die Arbeit zu unterbrechen und die Sense auf der Wiese nachzudengeln. Sind mehrere Mäher auf der gleichen Wiese beschäftigt, so ist jeder versucht, den anderen zu überholen, *fār ir ōr čanvā*.

čanvā bezeichnet zunächst den langgestreckten Streifen gemähten Grases (z. B. *špōndar il čanvā*, 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, *fār sātās*.

čanvā bedeutet ferner auch den abgemähten Streifen oder den Raum zwischen zwei Grasschwaden, z. B. in dem Satze: *tū pītās ün grōn čanvā*.

Nach dem Schneiden kommt das Ausbreiten des Grases, *fār čanvā*, 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, *il raštē*, zusammengebracht werden, *rašlār intúorn il prá*, weil sonst das Heu beim Dörren zu locker würde. Zum Ausbreiten des Heus verwendet man die Heugabel, *la fúorčā da fāyn*, mit drei bis vier Zinken, *ils dāynts* (meist ganz aus Holz, in neuerer Zeit auch Holzstiel, *l'āšta*, 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) *lyónǵas*. 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 panúqtas*.

b) *panúqtas* 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) *tsók^kas* 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 *tsók^kas* 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*, *hó^αntslas*, eingeführt worden. Sie nehmen in der Scheune viel Platz ein und sind schon darum nicht beliebt.

d) *parlins* sind kleine, rundlich aussehende sog. Schönwetterhäufchen, die man beim Fettheu über Nacht macht. Schutz des Heus vor den Tauwirkungen. Sie sind kleiner als die *tsók^kas*.

e) *la rúnα*, 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 abgereicht, 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 kōžα*. Bei eintretendem langen Regenwetter bedeckt man die Spitze mit einer Heublache.



Abb. 78 zeigt das kreuzweise Binden der Heulasten, *lyár áynt íl batlinar*.

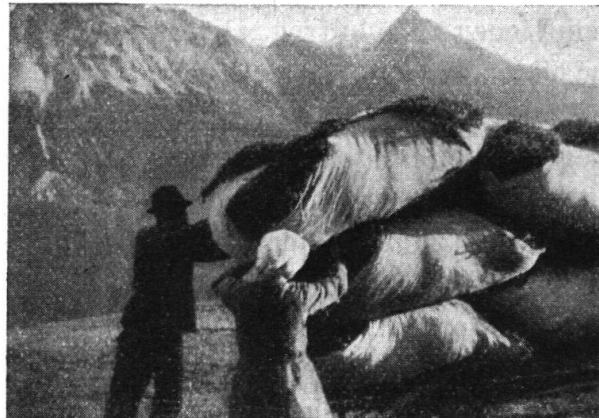


Abb. 79 zeigt das Aufladen der Heulasten auf den Leiterwagen, *fár čárǵα*.

6. Dörren, Laden und Heimführen des Heus.

Bei warmer Temperatur dörft das Heu rasch, *al fáyn séčα*, (das Heu ist sehr gut gedörft, *al fáyn és^s séč šprēla*) und kann, wenn man es noch wendet, *vǵlvær il fáyn*, am gleichen Tage heimgeführt werden. Für Emd braucht es immer zwei oder noch mehr Tage zum Dörren. Darum werden *lyónǵαs* nur beim Emd erwähnt. Wird man auf dem Feld von einem Gewitter überrascht, recht man schnell noch zusammen, was irgendwie möglich ist, *e ná be žvēlt rαblunā inzēmbal al fáyn*.



Abb. 80. Das Binden der Heulast mit dem aus Rohleder geflochtenen Seil, *fär sũ la tréca*. 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, *fär ün kōrn*. An diesem Lederseil hält die Begleitperson die Last fest.

Während man in anderen Gegenden Bündens (z. B. Oberhalbstein, Albulatal) das Heu vor dem Laden, *čarğár*, zu langen, wallförmigen Haufen aufschichtet, *pxnúptas*, lädt man in Schleins das Heu direkt in die auf den Boden ausgebreiteten Heublachen, *batlínar*. Die Heutücher, von quadratischer Grösse (1,80 m × 1,80 m), haben an zwei Enden Stricke, *sũas*, und an den beiden anderen Eisenringe, *anēs*, bzw. Seilhölzchen, *špōlas*, um die man die Stricke wickelt. Die Bindung wird übers Kreuz gemacht. Man fährt immer mit dem Heuwagen, *al čár da lētras*, bis zur Ladestelle. Am Heu-

wagen wären noch zu erwähnen: die Wagenbrücke, *il fōnt dal čār*, die Leitern, *las lētras*, die Sprossen, *las špāngas*, die zwischen die Längslatten eingespannt sind, *als latrits*. (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, *batlinar*. Ein langes geflochtenes Lederseil, *la tréca*, dient zum Festmachen der Heulast, wobei man es vorne und hinten von den Wagenleitern (bzw. der *zópčā* 'der Schleife') zu den am Wiesbaum befindlichen senkrechten Holznägeln spannt und sehr straff anzieht (siehe Abb. 80). *fār áynt ün kōrn* heisst: von der Mitte der Pressstange, *prassúqyr*, (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, *štrútsa*, verloren. Sie werden nach dem Verladen noch zusammengereicht, *štrútsár*.

la čārǵa fáyn, *il čarpáynt* 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 prá d'ün čarpáynt*, *d'ün tratún* usw.

fáyn, Fettheu auf den Heimwiesen; *fáyn múnts*, Wildheu auf den Maiensässen; *adǵōr*, Emd; *faynēra*, grosser Heuertrag.