

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:	[s.n.]
Kapitel:	II: Das Bauernhaus
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>

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

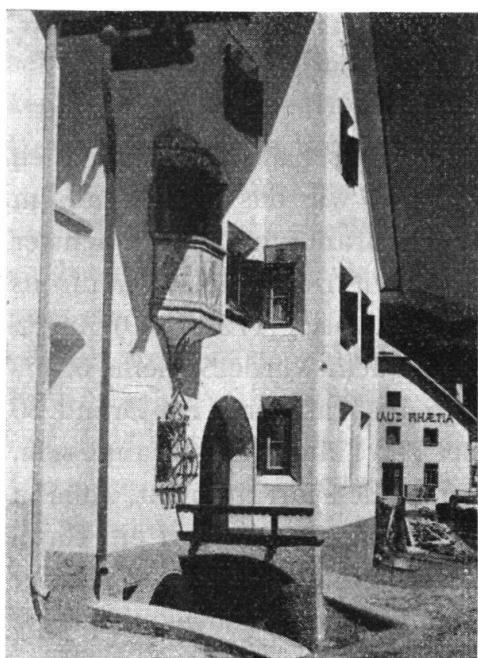


Abb. 2. Altes Bauernhaus aus Martina.

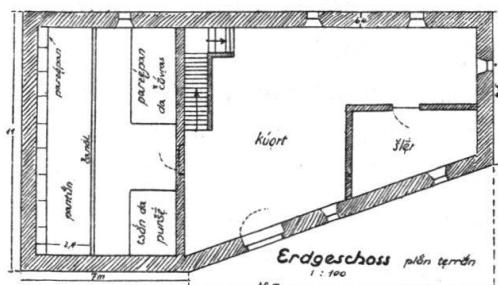


Abb. 3.

oder hölzerne Treppe, *la ščálx*, ab und zu mit einer Lehne, *la špónďa*, versehen, nach unten in die *kúort*. Vorne befindet sich der Keller, *šlér*, der zur Aufbewahrung von Kartoffeln, *malintérá*, Milch, *lát*, Käse, *čižol*, und Getränken, *bavrónďas*², dient, auf der Gegenseite ein Raum für Viehstreue, *al štarnúím*, und hinten, durch eine Türe abgeson-

¹ Vgl. das Kinderrätsel: *plü kúort či 's fá, i piú lúňk čí 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: *káratél*, Weinfass, enthält ca. 30–50 l; *la trinčéttá*, „*bučiné radónit*“, rundes Fässchen, das früher der Fuhrmann auf der Fahrt ins Veltlin mit sich führte zum persönlichen Gebrauch, 10–15 l; *bárl*, das Lägel; *bučín*, Fass von 100–200 l; *bőt*, Fass von 500–600 l; *pónťsal*, kleineres Fass, Mass nicht näher bestimmt.

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'üš kúort*, das meistens auf der Traufseite gelegen ist. Aus dem oberen Flur führt eine steinerne

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

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

Auf einer Seite des Stalles, in unserem Falle der Stalltür gegenüber, liegt der Viehstand, *il pantún*, mit den Krippen, *parzépxn*. Oberhalb der Krippe war früher ein gitterartiges Gestell, die sogenannte „Heuraufe“, *la štarléra*, an die sich unser Gewährsmann noch erinnern kann. Durch Zwischenwände, *trapárt* (*trapártir*, *trapártéšx*), 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 čadáynas*, *il čadáñér* (*čadaynér*), *il čavatsál*. Hinter dem Viehstand läuft die Jaucherinne, *la čanál*. Mitten durch den Stall zieht sich ein mit Brettern belegter, 1 m breiter Gang, *il gáñ*. Der Verschlag für die Schweine, *il tsánr*, *il cók*, ist meist in einer Ecke des Stalles und besteht aus zwei Bretterwänden, die in halber Stallhöhe ragen, und mehreren Pfosten. Als Schweinefuttertrog diente früher ein ausgehöhlter Baumstamm, *il búł da puršés*. 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 čadáynas*, sind entweder mit einem eisernen Keil, *il kúqñ*, am Futtertrog festgemacht oder mit einem Querhaken, *il travasér*, durch ein Loch des Kettenbalkens, *il láñ da parzépan*, gezogen. Statt des eisernen Hakens im letzten Ring der Kette kann auch ein kleiner, viereckiger Holzpflock, *blók dálá čadáyna*, treten.

Die Stalldecke, *la paláñka*, wird von mächtigen Querbalken, *ils frúss*, getragen. An der Decke sind mit Nägeln die Schwanz aufbindeschnüre für die Kühe und Rinder, *kórdas da kúas*, *~ da váčas*, befestigt.

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

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

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

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

a) Der Hausflur, *il piertan*.

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

auf das solideste und bequemste eingerichtet. Unser Bauernhaus birgt als „Einheitshaus“ Wohn-, Vorrats-, Werkraum und Stall unter einem Dache. Übersichtlich ist der Betrieb und mühelos der Weg zum Stalle auch bei Nacht und Schnee. Der Hausflur, in welchem allerlei landwirtschaftliche Geräte aufbewahrt werden und wo zuweilen auch der Holzschoßpf, *al lō da láñā, la cūqā*, liegt, ist der zentrale Raum des Hauses.

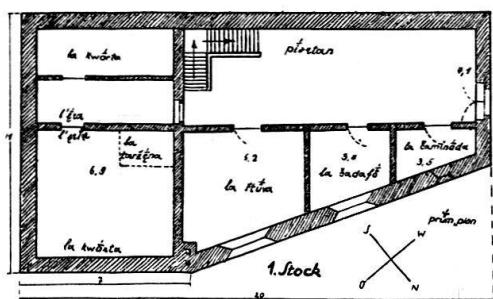


Abb. 4.

Rechts oder links von der Haustüre liegen in einer Reihe die Stube, *la štūvā*, die Küche, *la čā dā fō*, und die Vorratskammer, *la čaminádā*. Hinten führt eine Treppe abwärts zum Stall, zum unteren Vorräum, *la kúort*, und eine andere aufwärts zum zweiten Stock, *segúont plán*, mitten durch aber geht ein ansteigender Zugang, *la púnt*, zum Scheunentor. *la pōrtā* bezeichnet das grosse Portal, das in den Hausflur führt; alle anderen Zugänge, auch zum unteren Vorräum, heissen *úš*; man sagt also *úš kúort*, *úš štūvā*, *úš d'wí*, für unteres Haustor, Stubentüre, Stalltüre usw. An letztere knüpft sich die mit Witz geladene Redewendung: *tú eš nát sül úš d'wí; ší tū krudévas ináynt, füssas ún dā 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'üšadúra*; schwdt. Drehdorn, *il čálčan*; das Ge-

¹ Im Oberhalbstein lautet diese Redewendung: *bóć žévā se pál'ā dónnā: té išt násídā sét iš d'wít. ší té krudávas anáynt, ší dàvás én bōf, kún dár anóř, šiš rivádā trántor la tókt*. Die Frau gab ihrem Manne, der den Übernamen Widder (*bóć*) trug, prompt zur Antwort: *té išt násíx áynt it sónn dál'as núrsas*. 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, *flödræ dæ tåblas*; Angelband, Beschlag, *špángwæ*; der Falz, *fálts*; die Türangel (der am Türpfosten befestigte Zapfen), *il pólé*; eiserner Drehstift, der früher auf einem ausgehöhlten Stein ruhte, *štákla dæ fiør*; Vertiefung, worin die Spitze des Drehstiftes ruhte, schwdt. 'Pfanne', *čatséta*; das Schloss, *la səradúra*; der Riegel, *il ríel*; die Klinke, *la manítæ*, *il mónc dál'æ səradúra*, *la šnølæ*; der Handgriff in der Mitte der Türe, *al póm dal iúš*; der Türklopfer, *il pičæ pōrtæ* (vgl. auch AIS V, 1, 879 ff.)

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

b) Die Scheune, *al tablåy*.

Mitten durch die Scheune zieht sich die Tenne, *l'éræ*. Sie liegt mit ihrem Niveau 1 ½–2 m höher als der übrige Scheunenraum (ausnahmsweise auch nur 30–50 cm, je nach Lage und Bauart des Hauses). Zu beiden Seiten der Tenne laufen sogenannte Randhölzer, *aríts*, *eríts*, 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 kwártas*. Ein 25–30 cm dicker Balken, *il láñ söt éræ*, der die Tenne stützt, zerlegt den ganzen Heuboden in vier gleich grosse Räume, *las kwártas*. Auf dem *láñ söt éræ* stützen sich zwei weitere Balken links und rechts der Randhölzer. Diese zwei Balken tragen die Tennreite. Mit *la tarzénnæ* 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 muťin*.

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 bábřæ*, *la bárřæ*. 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 éqk fáyn*, *il tqk fáyn*. In der Scheunendiele unter der Tenne ist eine Öffnung angebracht, *la fóra dal faynér*, *la fóra dálx faynéræ*, wo man das Heu in den Stall hinunterstösst. Der im Stall befindliche Bretterschlag zum Auffangen des Heues heisst *la faynéræ*, *il faynér*. (*la faynéræ* bezeichnet sonst 'eine reiche Heuernte'.)

Über der Tenne liegt mit blossem Brettern gedeckt die sogenannte Tennreite, *la čarpáyntx*, 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 palančiñ*¹.

Bisweilen liegt über dem Kornboden eine weitere Bühne, *il puntiñ*. Man braucht zwar hie und da 'il puntiñ' auch in der Bedeutung von 'la čarpáyntx'. Andere Gewährsleute bezeichnen mit *puntiñ* die zwischen den Schlafkammern und dem Dachboden befindliche Rumpelkammer, wo allerlei Hausgerümpel, *la rüdzgæ*, *la šéra*, liegt. Mehrere Sujets gaben für Rumpelkammer die Bezeichnung *céł da láñæ*.

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

c) Die Wohnstube, *la štúvæ*.

Die Stube, *la štúvæ*, 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 „Lichtstaben“ lebendig. An den langen Winterabenden kamen mehrere befreundete Familien in einer Stube zusammen. So sparte man Licht und Holz. Die Frauen oblagen dem Spinnen, *filévan*, 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 *ñir æ pláts*.

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

¹ Hat ein Haus ausnahmsweise drei vollausgebaute Stockwerke, so heisst der erste Gang über dem Hausflur *palančiñ zót*, der zweite *palančiñ zúræ*.

zum Aufstellen auf den Tisch berechnet sind. Die gleiche Sache trägt verschiedene Namen, *túm də sáyf*, *lanterna də sáyf*, *la lúcérnə*. Der Aufsatz heisst *baštún*, der Talgbehälter *dépózit pər sáyf*. Das Licht wurde immer von ausgekochtem Nierenfett, *il sáyf*, genährt.

Typus Abb. 5 und Abb. 6 dienen in der Wohnstube, Typus Abb. 7 wurde bis 1900 für Stube und Stall verwendet. Die Laterne war schon vor dem Aufkommen der Petroleumbeleuchtung in Gebrauch. Man stellte vielfach den Fuss der Talglampe (Typus Abb. 7) in das Gehäuse der Laterne, *lúcérnə*, *lanterna*.

In Schleins kam das Petroleum 1878–80 auf und brachte die Talgbeleuchtung zum Verschwinden. Vor 1880 verwendete man neben dem Talglicht auch eine Art Brennöl, *neolín* genannt.

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

Ein rechteckig aufgehängtes Tuch, *il túqrnə piñə*, umschliesst nach Art eines Vorhangs den Raum zwischen Ofen und Zimmerdecke, *il céł štúvə*, *il céł zúrə*, der den Kindern gestattet, sich ungesehen umzukleiden, auch wenn fremde Leute in der Stube sind. Der Ofen wird von einer Bank, *bañkét*, und einem Lotterbett, *la kúćə*, umrahmt. Vorne kann dieses Bett durch ein Ausziehbrett, *lánta*, verlängert werden. Unten sind einige Schubladen, *tróklas*, angebracht; ein Kissen, *il plüümáć kúćə*, darf auch nie fehlen.

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

Sehr typisch ist der hier skizzierte (cf. Abb. 8) grosse Wandschrank, *la ščáfə də štúvə*. Man findet ihn in jedem Bauernhaus; nicht selten ist er durch eingeglegte Holzarbeit, *intárzyas*, reich verziert. Die Teile dieses Wandschrankes haben folgende Benennungen:

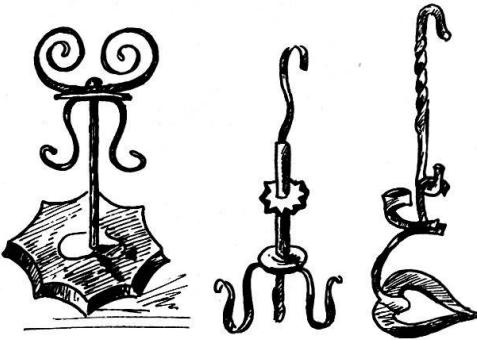


Abb. 5.

Abb. 6.

Abb. 7.

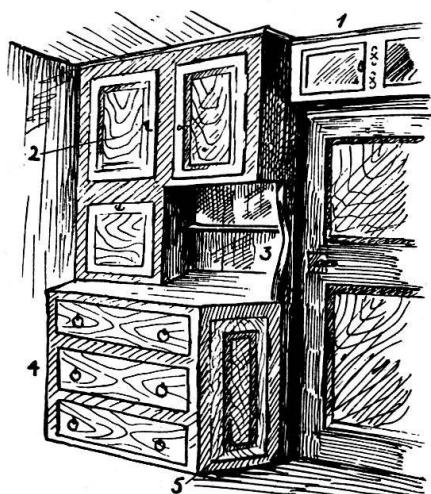


Abb. 8.

1. *vàyderínas*, 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, *jl kří dál' áwā*, auf; 4. *tróklas gróndas*, drei Schubladen, *trókla zúrā*, *trókla sót*, *trókla di méts*. Sie dienen zum Aufbewahren der Wäsche; 5. *ščáfa sotáynt*, unterer Kasten.

Der Tisch, *lā māyza*, mit einer Tischdecke versehen, *lā twáłā*, war früher meistens aus Nussbaumholz,

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

Die herkömmlichen Stühle ohne Lehne heissen *lās čádrīas*, die neueren mit Lehne, *lā špōndā*, ausgestatteten Stühle nennt man *zópčas*, Fussschemel, *zópčéttā*, dafür ist auch *ščabé* bekannt, aber weniger gebräuchlich.

In neuerer Zeit kam die Kommode auf, *lā kumōdā*. Die Fenster, *lā fnéštra*, *lā fanéštra*, mit je vier oder sechs Glastafeln, *lās láštrās*, sind in der Stube niedrig und schmal, nach aussen erweitern sich die Fensteröffnungen, sodass mehr Licht in die Stube hineinkommt. Fensterläden, *išōls*, sind nicht überall zu finden. Für Fenstergesimse gibt man drei Benennungen: *jl balkún*, *lā balkunáda*, *lā kárúna*.

Dass die Stube des Engadinerhauses ursprünglich als Elternschlafzimmer erbaut war, zeigt die bis heute erhaltene Sitte, das Bett der Wöchnerin, *lā piloláyntā*, in der Wohnstube aufzustellen; um das Bett der Wöchnerin ist ein schön ausgesticktes Leinentuch, *bátlíner daxánt siü*, *kuzí*, *óra kóčan*, oder *túornalé*, gespannt, das die Mutter vor den Blicken fremder Leute verdeckt.

Ein Spiegel, *ün špéł*, 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, *lā fanáyštra dál'á 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 čàdaxfö*.

Sie stellt einen in Stein aufgeführten Raum mit einem Tonnengewölbe, *il vót dál^lα čàdaxfö*, dar. Für die Decke braucht man auch folgende Benennungen: *céł zúrα, plafón* (Ausdruck der Zimmerleute).

Über die Art, wie man früher eine Decke herstellte, wusste unser Sujet folgende Angaben zu machen: Dünne Holzlatten, *passiñs dα láñ, kantinélas*, wurden eng aneinander gefügt. Darauf wurde Mörtel, *la móltα*, mit Stroh, *il štróm*, vermischt, aufgetragen. Den Mauerputz auftragen heisst man *ambütär sú*. Später kam ein Drahtgeflecht hinzu, *il ćátor da fil dα fiør*. Heute ersetzen kleine Eisenstangen, *trámas dα fiør*, 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 salazáda, lantsuláda*, 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 dα fö*. 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 fóras dál^lα pláttα*. An der Herdkette, *il plümmáł* (bei der jüngeren Generation ist dieses Wort kaum mehr lebendig, sie greift zu Umschreibungen, *ćadáyna dál^lα ćaldéřa*), hing noch der kupferne Kochkessel, *la ćaldéřa*, 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 fúqrn*, 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'áwarðl*, nicht vor.

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

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

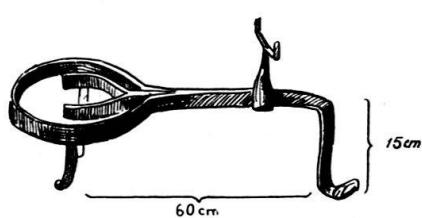


Abb. 9.

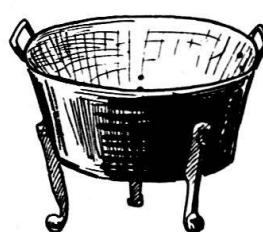


Abb. 10.

il téšt kun pés (Abb. 10), steht heute noch in Gebrauch, um die Butter zu sieden, *pér kulár il páynč*, wobei die Grieben, *las větás*, 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 sáyntsá pér* ist ein kupferner Schmortopf ohne Fuss. *la čaldéra* ist der grosse kupferne Kochkessel. *la véc* war früher eine Art Kochtopf, 20–25 cm breit und 10–15 cm hoch. *al túrtér* ist eine runde, niedrige Blechform, ein sogenanntes Wähenblech. In dieser Backform werden z. B. die beliebten Butterbiskuits, *ils biškutíns* (cf. II, 7 b λ), gebacken. *šgratadúqyra*, Reibeisen; *mułín da kafé*, Kaffeemühle; *rável da činólas*, Rollholz zum Auswalzen des Teiges; *panéra*, Wirkbrett, worauf die Hausfrau den Teig auswalt (cf. Abb. 18); *fár óra činólas*, auswalzen; *plánas da čizől*, Kässereiber; *plánas pár mitsár yu la čárn*, Fleischhackbrett; *kurté tört*, Wiegenmesser; *pérčas da lát milč*, Schaumschläger aus Lärchenholz; *catsét*, kleiner Schöpfloßel; *cats forá*, Schaumkelle, Passiersieb; *palóta da láñ, da fiär, da róm, da latúñ*, Polentarührholz, Kelle aus Eisen, Kupfer, Mes-

sing; *čáts dax wács*, Eierröhli-Passiersieb; *čáts dax áwax*, Wasserschöpfer; *kúl dax láñ*, Seihtrichter aus Holz zum Seihen der Milch; *kuvalét*, kleiner Holzeimer zum Melken der Ziegen; *kuváł dál'as laxadúras*, Eimer für das Abwaschwasser; *sadéla dál' áwax*, Wassereimer. Abb. 11 zeigt eine Schleinser Bäuerin in alter Arbeitstracht mit zwei Wassereimern. *salérax*, Salzbüchse aus Holz; *krúx d'áwax*, Wasserkanne aus Terrakotta, früher in der Stube unentbehrlich; man füllte sie mit Wasser und stellte sie auf das Büfett in der Stube. Wer gerade Durst verspürte, konnte daraus nach Belieben trinken. Heute noch auf dem Felde bei der Arbeit verwendet. *gómáda kafé*, Milch- oder Kaffeekanne, mit Ausgussrohr, *lićúñ*, und Deckel, *viérčal*; *čéklax dax lát*, Milchkrug; *tsén*, Gefäß aus Zinn zum Tragen von Wasser (veraltet); *kópáda žóp'ax*, Suppenschüssel; *platéñas pér kóžer pán in piňax*, 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 dax čárn*, Fleischtopf; *tátsas dax láñ*, hölzerne Nápfe mit zwei Ohren, *uráłas*; *tátsas dax téřax kóttax*, irdene Nápfe; *kupálax*, Schüssel, Schale, Napf; *pláts*, Teller; *pláts tsiñ*, früher zinnerne Teller zum Trinken der Suppe; *talíer dax žóp'ax*, irdenes Suppenbecken; *jl ždún*, Löffel, früher aus Holz; *la furčéttax*, Gabel mit Holzgriff, *kyl mónc dax lañ*; *fúorčax*, Fleischgabel; *žrantár la vašélax*, *la pos'áda* (speziell das Tischgeschirr), das Geschirr abwaschen. Zum Aufbewahren desselben ist in die Küchenmauer ein Schrank eingebaut, *ünax vašlérax*.

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

4. Zweites Stockwerk, *jl segúqont plán* (Abb. 13).

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



Abb. 11.



Abb. 12.

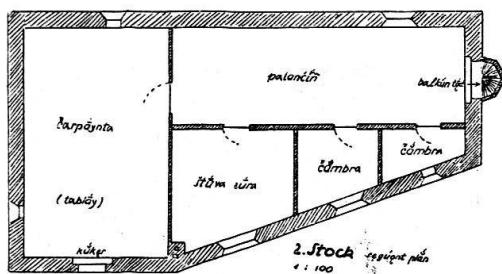


Abb. 13.

man von der Wohnstube direkt in die obere grosse Schlafkammer, *lə štúva zúra*. Sie kann von unten her durch Öffnen der Falltür 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, *lə čúna*, oder ein kleines Bett für ein Kind, *ün letiň*. Über dem Bettgestell kam früher der Strohsack, *lə bussáča*. Der Strohsack war mit einem Bettuch aus Leinen, *il batlínér*, überdeckt. Die Steppdecken, *las kúltrás*, waren für den Winter mit Watte ausgefüllt. Jetzt sind Federdecken, *kuvértas də plúmas*, das gewöhnliche. Als Bettwärmer benutzte man ehemals ein auf dem Ofen angewärmtes Brett, *il šcaldíň*, *il šcoldalét*. Gebräuchlicher war die Sitte, das Bett, *il lét*, mittelst eines mit Pfauenkernen, *agúqns də brúmlas*, angefüllten Säckchens, *il sekélét*, zu erwärmen.

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

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

5. Das Dach.

dem Heuboden wird vom sogenannten 'Kornboden' oder der 'Tennreite', *la čárpáynta*, eingenommen, wo Gerste, Grummet usw. gelagert sind. Der Gang, der über dem Hausflur, *jl piərtan*, liegt, heisst *jl palančín*.

Mittelst der aufwärts sich öffnenden Falltüre, *la fälla*, gelangt

an den einst vielbeschäftigte 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 *jl báŋk da čerčəls*. In Schleins gibt man für dieses Instrument folgende Benennungen an: *báŋk da čerčəls*, *báŋk da tsiplár*, *báŋk da ščandélas*.

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, *curté da dúos 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 *ščandélas*. Der Dachdecker *al tolér*.

Die Terminologie des Daches (Abb. 15).

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

1. Das Strebekopfholz, *púta*;
2. Das Strebeband, *brács*;
3. Der Firstbalken, *al láyn da kúolman*, *al kúolman*, *al kulmér*;
4. Der Dachsparren, *assérčəls* ('Rafen');
5. Die Dachlatten, *trámas*;
6. Die Pfetten, *trámas*;
7. Die Dachtraufe als Teil des Daches, der über die Umfassungsmauer hinausragt, *la pénsla dal tét*;
8. Die Dachrinne, d. h. die halbrunde Rinne am Dachrand, *la čanál*, *la cianál tét*;
9. Dachtraufe, d. h. jener Bodenstreifen, der unterhalb der Dachtraufe (= *la pénsla*) liegt, *štenšáynts*, *štančáynts*;
10. Dachfirst, *al kúolman*;
11. Dachstuhl, *la tetáta*, *jl kuvíart*;
12. Das Balkenwerk, *la travamáynta*.

6. Die Hauszeichen in Schleins, *la nődə čáza* (Abb. 16).

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

Das Hauszeichen war integraler Bestandteil des Hauses. Der Päch-

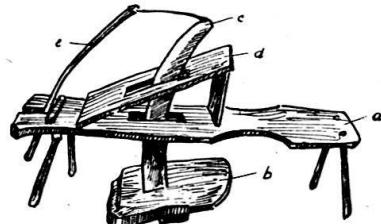


Abb. 14.

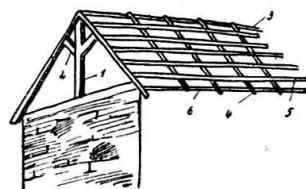


Abb. 15.

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

ter führte deswegen das Hauszeichen seines Herrn. Bezug 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 šört dál'la láñla*, 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.

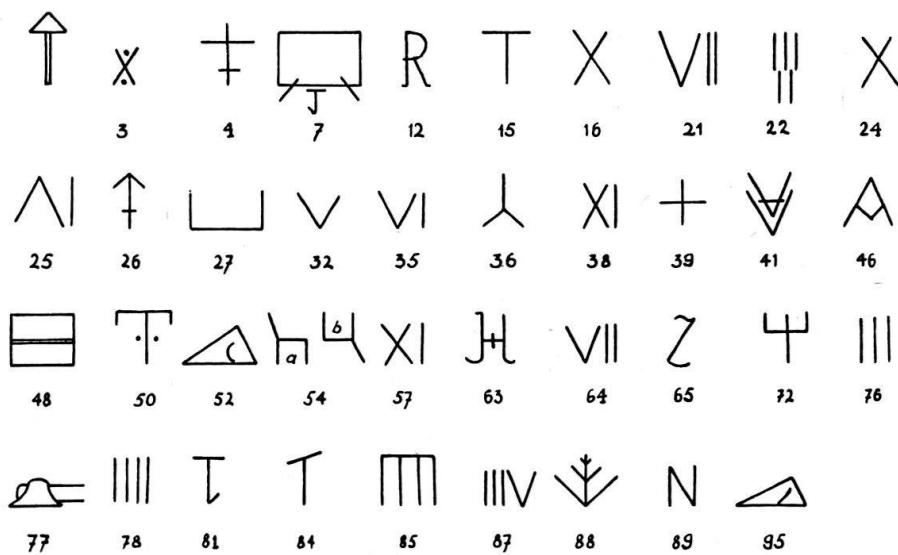


Abb. 16.

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 *pál'a kómla*; 3 – – –; 4 *dúz táls a travérs ed iún tát perpendikulár*; 7 – – –; 11 *ün té*; 12 *ün ér*; 15 *ün té guliſ*; 16 *ün děš román*; 21 – – –; 22 *tréys štríčs zúrvárt, i dúz štríčs sót várt a méts*; 24 *úna krúš tórtá*; 25 *kwátér román sotzúrā*; 26 *ánkorá*; 27 *škwádér*; 32 – – –; 35 *ün séz román*; 36 *pé yáliná*; 38 *ün děš román kun ün i* (oder) *ün úndas román kun ün tíqel pró*; 39 *úna krúš*; 41 – – –; 46 – – –; 48 *gratún da séal*; 50 *té i dúz tíqels*; 52 *ün tryáwñel kún métsa túm*; 54 a) *úna sónča*, b) *ün kú*; 57 – – –; 63 – – –; 64 *la tsifra románá zét*; 65 *ün tsét*; 72 *úna tryáyntsá*; 76 *ün tréys román*; 77 *úna manéra láda*; 78 *kwátér štríčs*, (oder) *kwátér táls*; 81 *ün té kun kú*; 84 *ün té tórt*; 85 – – –; 87 *ün činč román i tréys štríčs davaánt várt*; 88 – – –; 89 *ün énn*; 95 *ün tryáwñel kún ün 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, *pišnár*, *el pišáñx*), 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, *konsérva*, und Hausbrot, *pán də čā* (*čázx*), aus Roggenmehl, *fáriňa sěal*, mit etwas Weizen, *furmáynt*, (ca. $1/5$) untermischt. Einzelne Familien nehmen statt Brot sehr häufig Polenta, *pulént(α)* *uštrídα*, *puléntα cigrunáda*, oder Kartoffeln, *malintér' uštrídα*.

malintér' uštrídα sind ein beliebtes Gericht bei der Kartoffelernte. Zugabe von Knoblauch, *áł*, von Äpfel- 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 siút^tα* (Kässuppe), *žóp^pα də fáriňa* (Mehlsuppe), oder *žóp^pα də fíladínas* (Fadennudelsuppe), aus einer Mehlspeise oder Fleisch und Milchkaffee. Im Sommer kommt noch Gemüse aus dem eigenen Garten dazu.

γ) Das Vesperbrot, *la märéndα* (*el märénda*, *märéndář*), 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 füman-táda*, oder Speck, *il lárt*.

δ) Das Abendessen, *la čáyna* (*el čáyna*, *čánař*). Zwischen 5–6 Uhr. Meistens Milchkaffee, seltener Suppe. Dazu *bitsókáls kun malintéra*, *ris^s in lát* (Reisbrei), *míklúns* (vgl. unten die genauen Rezepte!).

b) Einheimische Schleinser Gerichte¹.

α) Hufeisenförmige Küchlein, *štrútsáls*.

Man nimmt in eine hölzerne oder irdene Schüssel ein Kilogramm

¹ Für die spezifisch bündnerischen Gerichte findet man genauere

Weizenmehl, röhrt 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 wält 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 pílta ün kíl farína bélá (furmáynt) as méttá áynt ind' úná kópø dø láñ ɔ térra kót'á i lúr as fá yó üná pášta kun áwá, prøs'héfá, úná prézra sál, as méttá a čód, as láša lèvár sú, as rázra, as méttá farína súlla panéra, lúr'as pílta la kópø i az žvíd' áynt il'á panéra. as láša lwár ɔrø áynt ind' úná čatséta (teštíñ pičén) zúr il braščér; as méttá dúz ó tráys ófs, ün tøkét páynč, as pílta tót i as fá sú súlla panéra. kwá dá úná pášta súolva. as tátø yó tøkéts as fá ɔrø lyonjás, tátø yó e fá fúorma dø fír čavá. láša nír čód il páynč áynt ind' ün'téšt dø páynč, as kóža is štrútsøls áynt il páynč fin či sún brúns. as pílta ɔrø tráys la yáda. álcøs méttan in tsíč tsúčer zúra vía.

β) „Mehlschweize“.

αα) „Mehlschweize“ mit Kastanien, *fárnakóttá kun kaštójnás*.

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 kaštójnás nír kót'as áynt i l'áwá i pulídas. las pléčas brúnas štón" nír týtas døvén. kúra č'as méttá áynt il tsúčer, váyn mašdá áynt inzémbøl ér las kaštójnás i týt yó. as méttá áynt dømáyn tsúčer škó l sôlit.

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

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

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

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

as pit̄a il t̄est̄ da p̄ȳn̄c̄, m̄et̄a d̄arc̄ē áynt̄ té̄r bl̄er p̄ȳn̄c̄, as láš̄a n̄ir č̄d̄, as pit̄a ün̄ m̄ets̄ k̄il far̄in̄a, as m̄áȳz̄d̄a k̄ul p̄ȳn̄c̄ in̄f̄in̄ č̄i d̄és̄ br̄ün̄in̄. l̄úra as pit̄a ün̄ kw̄árt k̄il tsúč̄er f̄in̄, is̄s m̄áȳz̄d̄a t̄ant̄er. az žv̄öd̄a áynt̄ in̄ tal̄er i as láš̄a n̄ir fr̄áȳd̄. as f̄á p̄ér ír sis̄s m̄únts̄, sil f̄ont̄ i a l̄av̄úr.

γ) Schmalzmus, *il spéč*.

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 pit̄a p̄ü p̄ák̄a far̄in̄a, as láš̄a d̄arc̄ē n̄ir br̄ün̄, v̄áyn mis̄s áynt̄ ün̄ p̄á áw̄a as láš̄a k̄ož̄er f̄in̄ č̄i's v̄éts̄a č̄i v̄áyn s̄ü il gráss. as f̄á l̄unv̄iérn̄. as m̄et̄a il t̄est̄ s̄ü l̄arnikl̄et̄ s̄ün̄ m̄áȳz̄a. e č̄i č̄i v̄ol̄, m̄et̄a s̄ü tsúč̄er.

δ) „Fastnachtküechli“, *patlánas*.

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 wält das Ganze dünn aus. Nun schneidet man mit dem Messer die „Fastnachtküechli“ 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.

ün̄ k̄il far̄in̄a b̄éla. as pit̄a d̄úz o tráys̄ öfs̄, as m̄et̄a s̄üll̄a p̄anér̄a. rómp̄er̄ il s̄üll̄a pr̄úna far̄in̄a, d̄arc̄ē laš̄ár lw̄ár int̄sič̄ p̄ȳn̄c̄ áynt̄ ill̄a č̄atsétič̄a, n̄ȫ laš̄ár n̄ir č̄d̄, as m̄áȳz̄d̄a, as pit̄a mitá áw̄a, mitá lát̄, ün̄a pr̄éza t̄ sál̄ as m̄áȳz̄d̄a t̄ot̄ inzémb̄el̄, b̄áyn̄, b̄áyn̄. kwáȳ v̄áyn té̄r d̄ür̄, as t̄átl̄ in̄ tóks̄, e as f̄á öra kul r̄áv̄el̄ v̄áyr̄ f̄in̄, e as t̄átl̄a k̄ul kurt̄é. as f̄á tráys̄ o kwát̄er̄ t̄átl̄ in̄ lúnk̄ ed̄ in̄ lát̄. as f̄á ȳo l̄as patlánas č̄i s̄ún̄ pi lúnk̄ k̄o lád̄as; pr̄o minč̄úin̄ v̄áyn t̄átl̄a d̄úz t̄átl̄is. l̄úra as láš̄a n̄ir č̄d̄ il p̄ȳn̄c̄, as m̄et̄ áynt̄, as láš̄a n̄ir br̄ün̄, p̄ǖ yént̄ ün̄ p̄á žbláč̄. l̄úra v̄áyna t̄út̄ öra e mis̄s s̄ü tsúč̄er̄.

ε) „Maluns“ (bd.-deutsch¹).

αα) „Maluns“ mit Kartoffeln, *miklúns kún malintéra kót'a*.

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 malintéra kót'a, az žgrát'a yó kul žgrátadúqyr; i dát dákvwélas fletréas pićnas. lúra váyna la farína mazdá tántar kún ün púqñét sál, as mét'a áynt il tést d'a páynč ün tsičét páynč, kür čal páynč e čód, váyn la pášta mís^s áynt il tést i mazdá adúin inavánt fin či dē briún (kula palóta d'a fiér). lúra váyna týt ór dál tést i mís^s áynt ind ún talér. lúra váyn mís^s darcé ün intér kwádor páynč áynt il tést, mís^s áynt amó úna yáda ýls miklúns áynt il tést, i mazdá ün pár e nő lašár nír séc e žvödár óra sún máyza.

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

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 pít'a farína d'a törč (brámaťa grós^sa), as mét'a a mól áynt i'l'áwa čód'a tánt ča l'áwa čód'a váyn suranán. as štő lašár ün pér úras (sur nót) i daxó as pít'a tráys kwátor malintérs kóts, as fá yó kúlla žgrátadúqyra, as mét'a ün pár páynč áynt il tést d'a páynč, as mét'a la malintéra, az intsál'a, as láša intsičin uštrír. lúra váyn mís^s tántar la farína d'a törč, uštrí tót inzémbel tsírka kwíndaš minúts. dùtsár gó. blérs mét'an il tést sún máyza sül farniklét.

ζ) „Spätzli“, *flukéts²*.

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 kil fáriňa bélä as mét^tä áynt in d'úna kópx, as mét^tä áynt dúz öfs, ün tsic sál, as máyžda yó kun lát. kwá várñ üná pásťa várýra téndra. as mét^tä viá áynt ind'úin tést áwá, as mét^t(ä) áynt sál. kúrxa ča l'áwá búqłä, as pit ün čáts (fórá) kun fóras gróndás, as mét^tä áynt la pásťa, as láša kulár áynt i l'áwá, či búqłä. kúr ča sún kóts, vénna sur l'áwá nán. lú vénna týt óra kun ún čáts fórá. as mét^tä áynt il talér, as cígrúna (kun čižol žgratá yó), as kundiša kun pásync čód.

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

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 yó miča (pán fúrmáynt), buňá yó kun lát, üét^tas, ün pá pásynč frášč, sál, as mét^t áynt ind ún bót lárč, fin metá. i as séra dä tótas dúz várts kun dúz kórdínas, i as kóža áynt ilá žópx. as tátä il bót pér luňk, is pit óra l'umplí i as tátä yó flét^tas.

δ) Polenta mit Milch, *míazza dä fáriňa dä tórc*.

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, *fitadínas dä čáza*.

Der Teig besteht aus der ersten Kuhmilch, *kúqłs*, nach dem Kalben, aus Mehl und Salz. Man stellt einen ziemlich festen Teig her, wält 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, *fitadínas dä čáza*, lassen sich monatelang aufbewahren, ohne von ihrem Geschmack etwas einzubüßen. Früher machte die vorsorgliche Hausfrau ganze Körbe, *térmás*, 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 bümmán)*.

$\frac{1}{2}$ kg frische Butter, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 kg Weissmehl, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver werden auf dem Wirkbrett vermengt. Man waltet 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 píta ün méts kil pánč frášč, ün méts kil tsúčer, ün kíl farína bélá, kwátér öfs, üntsičín bákpýlvér (ün méts pakét). váyn fát súllá panéra, mis^s sú la farína iz öfs, maždá tót inzémbel, i lúra tatá yó tókéts i fát óra kul rával čiňólas; lúra váyna týt ils modéls i fát las fúormas, i as pít ína platína út^t a kún intsíč páynč, váyn mis^s súllás fúormas ína daxó l'ótra, térlaštrúš. alúra as píta ün öf, az žbát^t a áynt in d'ína tátsa, az önža kún kwáy tót ils gras^sins kún ün pénél, as mét^t a la platína in fúorn (o in fúrnél). na dášč éssér más^s a čót. kúra čizá týt óra il pán, as láša kóžer fin či sun briúns.

λ) Butterbiskuits, *bíškutíns*.

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, waltet den Teig aus, sticht kleine Plätzchen aus und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Auf dem Ofen müssen die Biskuits vor dem Backen von neuem aufgehen; sie werden mit verklopftem Ei bestrichen und in mittelheissem Ofen gebacken.

dúz kíls farína bélá, tríá čí^tnt gráms páynč frášč, ó pánč kulá, kwátér čí^tnt gráms tsúčer, ót^h öfs, trént i čínc gráms préshéfá, ína préza sál, ín pá d'áwá. al prúm la farína as mét^t a áynt in dún talér. la préshéfá váyn fát ír óra áynt in dúná tátsa d'áwá, váyn mis^s áynt ér céllá róba. kún kwáy váyn fát la pášta, míz a čožd e lašá levář sú. kur či dés^s levář sú, váyn mis^s súllá panéra üntsičín farína par ča la pášta na táča, týt la pášta i žvödá áynt, fát sú súol, lúra váyn tatá yó tókéts i fát sú fúorma dax biškutíns. ós^s a váyn út^t a la platína kún ün pá páynč, váyn mis^s sú ils biškutíns štéň ün daxént dax céll, mis^s darcé sün piňa a čót i lašá levář sú. avánt či's

mét^tα in fúorn, váyn uit^t kun öf žbatū, mis^s in fúorn váynα kun nō más^sα blér čqd, lašá kózər fin či sún briúns.

μ) „Batzokal“ (bd.-deutsch), *bitsókəls kun malintéra*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.

prím as móndα i as lávα la malintéra. as píta farína séal o farína bélα kun sál, šáyvğas o cígólás, čárn purše, is máyždα inzémbəl i lúrα kur či l'áwα bułta dynt il téšt, as já yó bitsókəls. as píta la palótα fiør i as já la fúorma da bitsókəls.

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

ν) Tirolerklösschen, *kánédals*.

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 *kánédals*.

i vdyň mitsá yó kwáderíns pán fúrmáynt o miča, mis^s sún míncá dúaz kúlas úna préza sál, buñá yó kun lát, tánt č'als bákuñs (= kwáderíns) véñan lóms. mis^s tántər kwáy č'is vól šáyvğas e pétarsítá. mitsá yó fin pü blér o pü pák žambún kul grás^s pró, salsíts; mazdá dynt báñ i lúrα mis^s tsírk'úna palótα farín' álbá sún dúaz kúlas miča. dárčéz mazdá dynt báyn i lúrα fát indúna tátasá šfarináda kúlas, kót kwéllas il'α žóp^pα da čárn i manğá ško žóp^pα. la pášta vdyň fát yó dynt indiün talér da láyn.

ξ) Kleine Pfannkuchen, *púta súqlč*.

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

¹ Cf. Schweiz. Id. 4, 1994.

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

púta súqlč. az žgrát'a yó kun la žgratadúqyrá malintéra krúa i škúl'a óra l'áwa. as mét'a sál, tsírka ün púqñ sün malintéra par sés^s parsúnas. lúra' z mét'a farína tánt či véñ üna pášta súqlva; nő más^sa dúra, nő más^sa téndra. š'ün vől, pý maždár ün ó dúaz ófs, vá ér sáyntsá. la pášta váyn fát yó áynt indiún talér da láñ, týt kun üna čatséta e mis^s in ün téšt da páynč kun páynč kulá čód (ün santométar sú pil téšt). míncá čatséta pášta dá ün púta súqlč. áynt il téšt váyn müncá prúna pášta tsapáda áynt ün pá kul čatsét, ušé ča na réšta más^sa grós^s.

o) Butterkuchen, *fwácas grás^sas* (*füacás, fúqcas*).

Von einem kg Butter, 1200 g Roggenmehl, 4 Eiern, etwas Salz und ein wenig Zucker wird ein Teig angemacht und auf dem Wirkbrett 1 cm dick ausgewalt. Dann gibt man ihn in eine Blechform, *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 mets dúras i mets levádas* unterschieden zu haben. Genauere Angaben hierüber waren nicht in Erfahrung zu bringen. Es ist wahrscheinlich an einen Halbbutterteig oder an einen Hefeteig zu denken.

c) Allgemein bekannte Backwerkspezialitäten.

Zum Schluss geben wir noch die romanische Benennung bekannter Backwerkspezialitäten.

α) *pán fórt*, 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, *péyra*, gehackten Nusskernen, *núqšs*, und Weinbeeren, *sultáninas*, gefüllt. Sonst gewöhnlicher Brotteig.

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

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

ε) *bičlüns* 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) *táč*, schwdt. Eierhaber, im nahen Tirol unter dem Namen 'Kaiserschmarren' bekannt. Mehl, ein wenig Zucker, eine Prise Salz röhrt 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 gold-gelb geröstet, so streut man ein wenig Zucker darüber und gibt den 'Eierhaber' heiß zu Tisch.

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

κ) *šföládas*, 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 Fetttheuernte 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) *uštrídα*, beliebter Leckerbissen, den man aus Erbsen (mit der Schale), *arbáłα*, gestampfter Gerste, *la yótα*, und Hanfsamen, *sémp čónf*, für die Kinder herstellt. Die Erbsen werden zuerst in Wasser aufgekocht und in ausgelassener Butter geröstet. Jetzt ist die *uštrídα* seltener geworden.

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

ξ) *túqrt' in bàrbuláda*, eine Art Kuchen aus dem gleichen Teig wie die oben beschriebenen Butterkuchen, *fwáčas grásas*. In der Mitte des ausgewalten Teiges wurde ein grösseres Plätzchen (von

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

8. Das Brot und seine Herstellung in der 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, *presshéfα*, Mehl, *farínα*, lauwarmem Wasser, *ávα tévα*, und Salz, *sál*, bereitet. Die Herstellung des Sauerteiges geschieht im Backtrog, *la kalkadúqyra*. 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 pásťa* (dt. den Sauerteig anmachen). Früher, da man noch keine Presshefe kannte, wurde der Sauerteig von einer Gärung zur anderen geführt. Man legte jedes Mal nach dem Ausbroten ein kleines Quantum Teig auf die Seite. Diesen Teig bewahrte man in einem besonderen Sauerteigbehälter, *jl bróč dax lavamáynt*, auf.

b) Die Bereitung des Brotteiges.

Während der Nacht wurde der Vorteig, auch *la pásťa* genannt, sich selbst überlassen und hatte Zeit aufzugehen, *levár siú*. Am Morgen früh, zwischen 5 und 6 Uhr, geschieht das Anteigen, *andirír*, *andaréša*. 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 pásťa*.

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: „*alváč*“, Sauerteig.

Dabei vergass man früher nie, das Hausbrot mit Fenchelsamen, foeniculum vulgare, *sémp finóč*, zu würzen. Hatte man am Vorabend den Teig absichtlich weich, *téndér*, 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, *jl viørčel*, 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. *fiúáčas*) nannte man das aus dem Mehl erster Qualität, *bé 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 *brénn*. Heutzutage mischt man zum Brotbacken die vom Müller gelieferte erste und zweite Mehlsorte, während die übrigen Qualitäten der Schweinefütterung und Viehmästung dienen.

c) Das Ausbroten.

Der Brotteig ist bis 10 Uhr von neuem aufgegangen; es ist ein gutes Zeichen, wenn er sogar den Deckel, *kuvíerkel*, des Backtroges gehoben hat. Fertig aufgegangener Teig heisst *pášta súolvá*, nicht oder nur wenig aufgegangener *kútár*. Von Hand sticht nun die Hausfrau die einzelnen Teigstücke heraus, bestreicht sie aussen mit etwas Mehl, legt sie in eine kleine, runde Holzform (Brotnapf), *kupálá dæ 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 jl pán*.

Vorher hatte man sogenannte Brotbretter, *ántas dæ pán*, bereitgestellt und mit Leintüchern überdeckt. Diese Leintücher, *mazáls*, *lantsöls*, 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, *farińa d'iorda*, Salz, *ün pùqñét sál*, Vollmilch, *lát*, oder Buttermilch, *pénts*, bei. Der Teig wird auf dem Wirkbrett, *lx panéra*, ausgewält; die Brötchen werden zusammen mit dem Schub Brote im Backofen gebacken, *az láša kóžer áynt a fúorn kul pán*.

d) Das Backen.

In der Zeit, da der Brotteig aufgeht, wird der Backofen, *il fúorn*, eingehiezt, *dár fó al fúorn*. 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, *rúqžen*, die aus einem flachen Brettchen und einem langen Holzstiel besteht, werden die Asche und die noch verbleibenden Kohlenreste herausgenommen, *trár qr ils čarbúns*. Ein Reisbesen, *lx šküvétta*, und das nasse Lumpenbündel, *šdráć*, des Ofenwischers, *il ščablún*, entfernen die letzten Unreinigkeiten aus dem Ofen, *ščablunár*. Der Backofen ist jetzt zum Einschiessen der Brote bereit. Die Brotbretter, *ántas da 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, *išől*, wird ein kleines Feuer angezündet, damit das Brot im Backofen nochmals aufgehe. Für dieses Vorfeuer, *tyóla da pán*, verwendet man stets Erlenholz, *óñá*.

Das Einschiessen der Brote geht so vor sich: Mit der einen Hand hält man ein halbkreisförmiges Brett, *lx pláňa*, vor dem Teigbrot, hebt mit der anderen das Brottuch in die Höhe, sodass das Brot mit der oberen Seite auf die *pláňa* zu liegen kommt. Mittelst der *pláňa* legt man die Teigbrote auf die Holzschaufel, *páláda 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'išől*, geschlossen. Nur das Zugloch oberhalb der Ofentüre, *il bábrál*, 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 kūd̄gas*, „dieses Brot hat Streifen“. Teiges Brot, das im Innern nicht ganz aufgegangen ist, heisst *pán kuñi*, solches, das zwischen Kruste und Krume einen Hohlraum aufweist, nennt man *kūvels*.

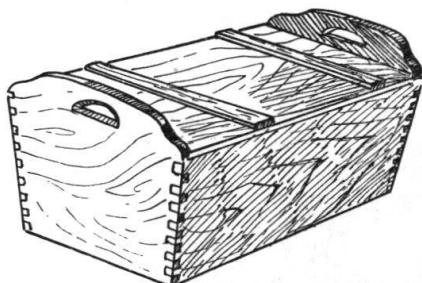


Abb. 17. *lə kalkadúoyra*, der Backtrog.

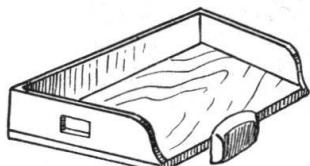


Abb. 18. *lə pan̄ra*, das Wirkbrett.

Abb. 19. *fár sü il pán*, das Ausbroten. In der Hand hält die Frau den Brotnapf, *lə kupálə də ballār*. Sie formt die letzten Teigreste.

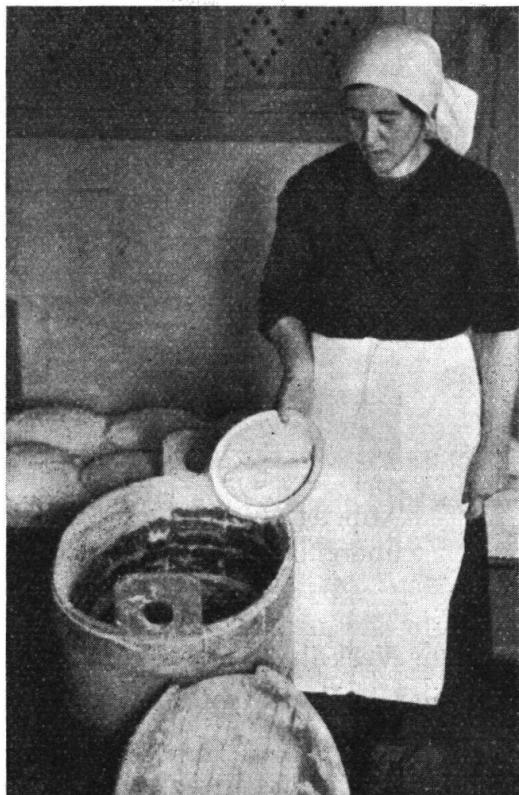
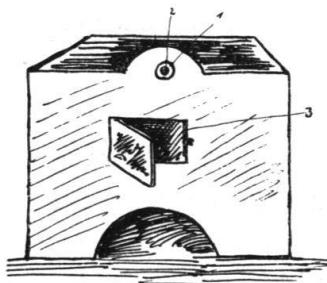
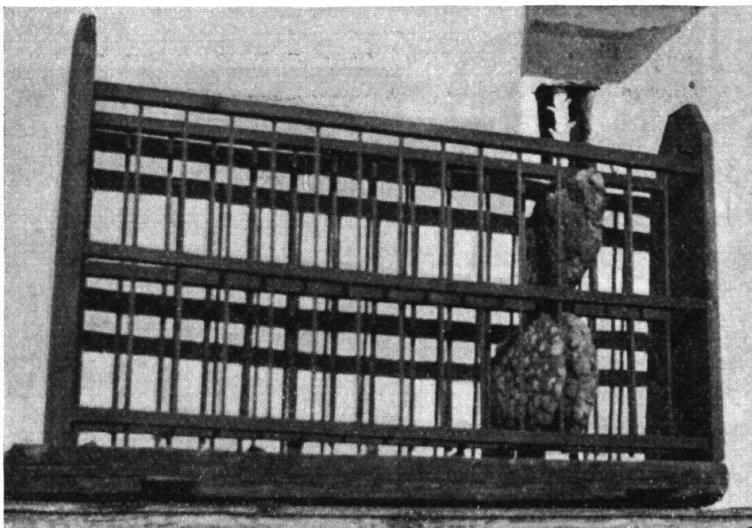


Abb. 20. Auf den mit Leintüchern bedeckten Brotbrettern, *ántas də pán*, gehen die Brote vor dem Einschiessen nochmals auf.



Abb. 21. *al rúgžen*, die Ofenkrücke.Abb. 22. *lα pálα dα pán*, die Brotschaufel.Abb. 23. *il fúorn*, der Backofen: 1. *il bábrál*, das Zugloch; 2. *il tipún*, der Verschluss des Zugloches; 3. *l'išöl*, Ofentüre, eine Eisenplatte mit Handgriff.Abb. 24. *karúna dα pán*, Brotgestell, früher 5 Lagen übereinander mit 75 Einzelfächern. Jetzt drei Lagen weggésägt.

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

9. Die grosse Wäsche, *lα lašivα*¹.

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

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

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

Am Vorabend des grossen Wäschetages wird die eigentliche Lauge hergestellt, *ćendráć, lašivá*. Sie besteht aus gesiebter Holzasche, *ćendráć kribláda*, aus Tannenharz, *ráža*, ferner aus Wermut, *ussénts*, Salz, *sál*, und Essig, *azáyt*. Das Ganze wird während 2–3 Stunden in heissem Wasser abgekocht, *bütlí*; je länger man abkocht, desto besser für die Wäsche, *pü lóñč ča lx vāyn (butlida)*, *pü bún či dēs*, bemerkt unsere Auskunftgeberin. Zum Abkochen verwendet man den grossen Kessel, *lx čaldéra*, der in einer Ecke der Küche an einem drehbaren hölzernen Galgen, *al túqrn*, über der offenen Feuerstelle hängt.

Im Hausflur, *piortan*, oder, wenn genügend Platz vorhanden ist, in der Küche, steht der grosse Waschbottich (Abb. 25), *lx bañadúqyrá*, zur Aufnahme der schmutzigen Wäsche, *lx byánkaríx*, bereit. Der Bottich ist von ovaler Form; auf der Seite ist eine stark verstärkte Daube, die am Boden des Bottichs einen Ablauf, *špiñaröł*, aufweist, angebracht. Den Ablauf des Wassers reguliert man mittelst des hölzernen Stössels, *špiñaröł*; 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'or a mól*, in den Waschbottich gelegt. Darüber werden einige gröbere Leintücher, *batlinars pü nōšs*, ausgebreitet, auf die man das abgekochte Wasser mit der Aschenlauge schüttet, *jl ćendráć*. 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 tráyx yú*, im Waschkessel erwärmt, *az mét'a a butlir*, 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, *jl ćendráć, lx lašivá*, sowie die gröberen Tücher darunter und beginnt mit dem Einseifen, *šmötár*,

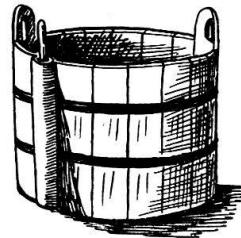


Abb. 25.

ſmötla. 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, *butir óra*.

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, *jl bütl grónt*, und in den Waschtrog, *jl bütl pićən*, der zum Waschen einen sehr breiten Rand, *jl láñ däl bütl*, 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, *lantsöls da čázz*, an die Reihe, so stehen je zwei Frauen zusammen. Diese Arbeit heisst man *šflačár*, *žgulatár*. Darauf wird die Wäsche gut ausgewunden, *šrantár óra*, *štöržer óra*. Zum Trocknen, *pér mét'or a swár*, bringt man die Wäsche in die Holzlaube, *la lópža*, die jetzt häufig an die hintere Scheunenwand angebaut ist. Hier werden die Wäschestücke auf hölzernen Latten, *latiñás*, aufgehängt. Weit seltener spannt man im Garten von einem Zaun, *sáyf*, zum anderen dicke Wäscleinen, *súás*, an denen die Wäsche mittelst Klammern, *klómpərs*, befestigt wird.

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

Fleissige Frauenhände glätten, *štirár* (ältere Generation), *fár óra kul fiør* (jüngere Generation), in den folgenden Tagen das weisse, glänzende Leinenzeug, *la byánkaríá*. Als wohlriechende Substanz mischt man Wermutsblüten, *ussénts dréts*, unter die geglättete Wäsche. – Durch langes Lagern bekommt die Wäsche oft eine der Rostfarbe ähnliche Tönung, *zuržážü*. Sonstige Flecken in der Wäsche nennt man *flečs*, ein von den Motten, *čérás*, angefressenes Tuch *lantsöł incerá*.

Übersicht über die einzelnen Phasen der grossen Wäsche.

1. Tag abends: *mét'or a mől*, *méttá~*, die Wäsche einlegen. *al batlínor däl čéndráć*, das Laugentuch. *al čéndráć*, *la lašivá*, die Holzaschenlauge;

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

3. Tag: *lavár pró'l bütl*, das Ausspülen der Seife, *šflačár*, *žgulatár*, Ausschwingen der Wäschestücke (einzelnen). *štöržer óra*, *šrantár óra*, Auswinden, Abtropfen. *mét'or a súár*, zum Trocknen in der Laube aufhängen.