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

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 40 (1942-1944)

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

Autor: [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: 20.08.2025

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

II. Das Bauernhaus[1]

1. Allgemeines.

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

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

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

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

---

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

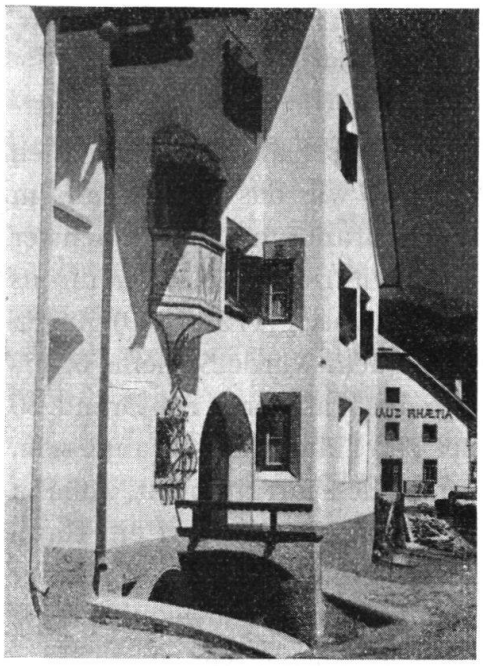

Abb. 2. Altes Bauernhaus aus Martina.

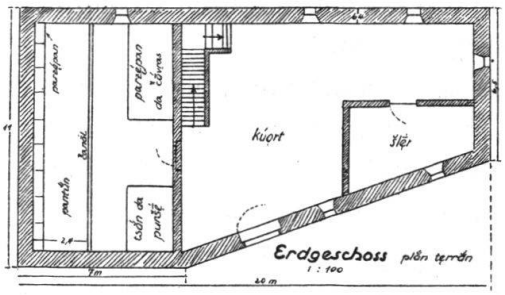

Abb. 3.

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

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

2. Das Erdgeschoss mit Stall.

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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

a) Der Hausflur, *il pĭərtan.*

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

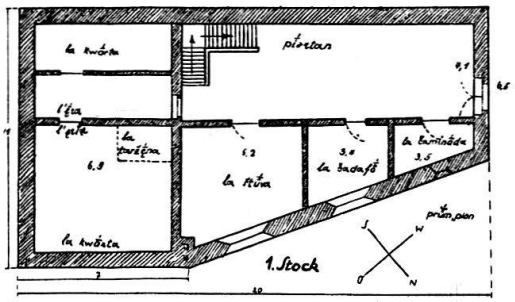

Abb. 4.

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

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

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

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

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

b) Die Scheune, *αl tαbláy*.

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

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

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

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

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

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

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

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

c) Die Wohnstube, *lα štū́vα*.

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

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

---

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

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

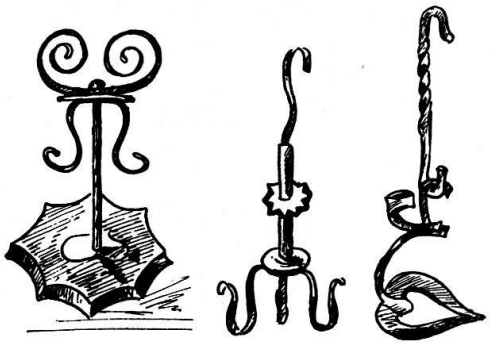

Abb. 5. Abb. 6. Abb. 7.

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

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

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

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

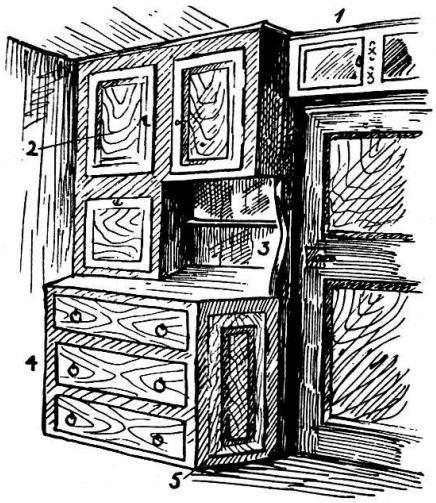

Abb. 8.

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

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

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

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

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

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

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

d) Die Küche, *lα čàdαfọ̄.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

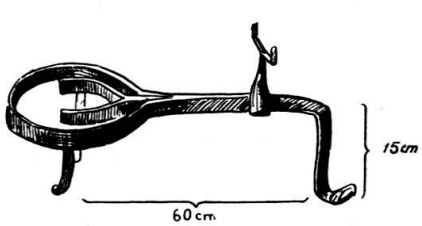

Abb. 9.

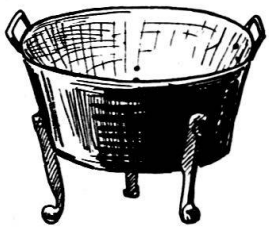
Abb. 10.

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

Abb. 11.

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

Abb. 12.

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

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

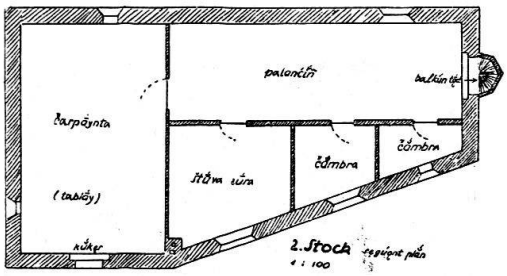

Abb. 13.

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

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

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

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

5. Das Dach.

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

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

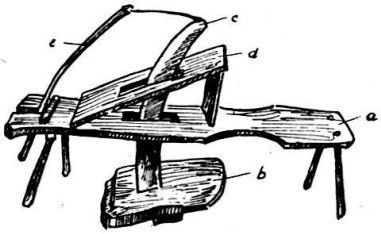

Abb. 14.

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

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

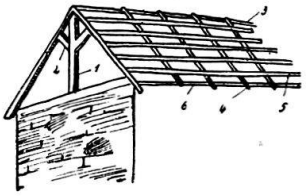

Abb. 15.

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

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

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

Das Hauszeichen war integraler Bestandteil des Hauses. Der Päch-

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

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

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

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

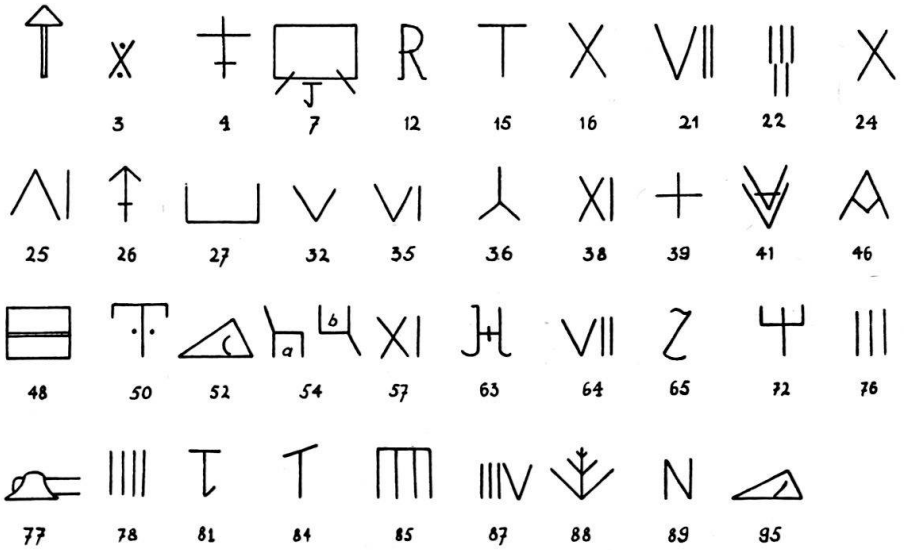

Abb. 16.

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

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

7. Die Schleinser Kochkunst.

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

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

a) Die Mahlzeiten.

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

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

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

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

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

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

b) Einheimische Schleinser Gerichte[1].

α) Hufeisenförmige Küchlein, *štrútsəls*.

Man nimmt in eine hölzerne oder irdene Schüssel ein Kilogramm

[1] Für die spezifisch bündnerischen Gerichte findet man genauere

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

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

β) „Mehlschweize".

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

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

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

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

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

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

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

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

γ) Schmalzmus, *i̧l spę́č.*

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

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

δ) „Fastnachtküechli", *pαtlấnαs.*

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

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

ε) „Maluns“ (bd.-deutsch[1]).

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

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

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

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

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

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

ζ) „Spätzli“, *flukẹ́ts*[2].

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

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

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

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

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

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

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

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

ι) Biestmilchnudeln, *fiładínαs dα čázα.*

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

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

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

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

λ) Butterbiskuits, *bǫ́škutíns.*

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

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

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

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

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

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

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

ν) Tirolerklösschen, *kαnẹ́dαls.*

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

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

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

ξ) Kleine Pfannkuchen, *pútα súǫlč.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

c) Allgemein bekannte Backwerkspezialitäten.

Zum Schluss geben wir noch die romanische Benennung bekannter Backwerkspezialitäten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Die Bereitung des Sauerteiges.

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

b) Die Bereitung des Brotteiges.

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

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

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

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

c) Das Ausbroten.

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

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

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

d) Das Backen.

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

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

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

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

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

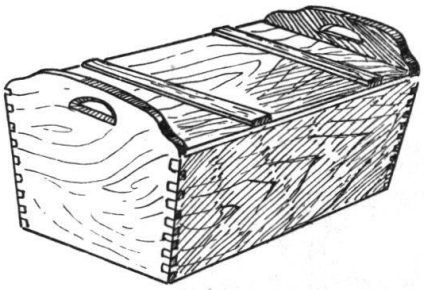

Abb. 17. *la kalkadúǫyra*, der Backtrog.

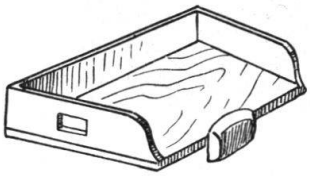

Abb. 18. *la panę́ra*, das Wirkbrett.

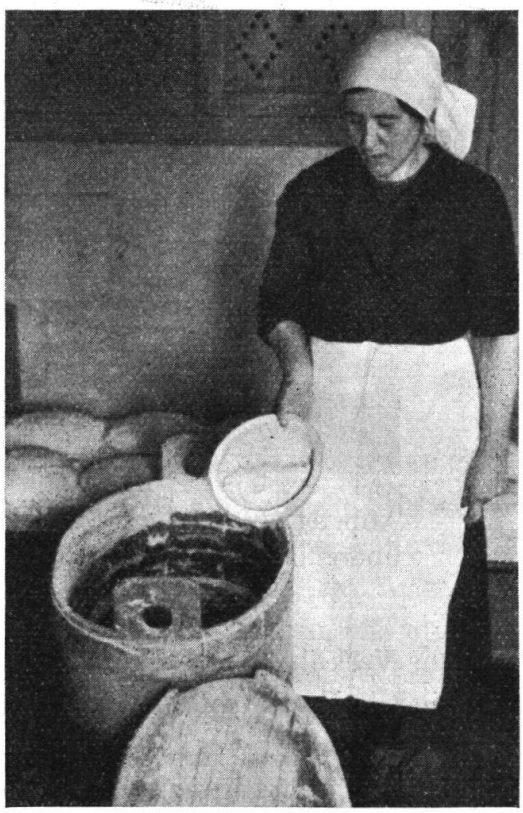

Abb. 19. *fär sü il pán*, das Ausbroten. In der Hand hält die Frau den Brotnapf, *la kupála da ballár*. Sie formt die letzten Teigreste.

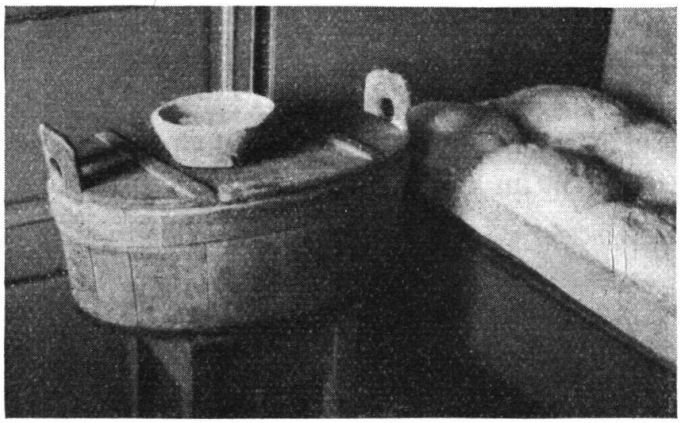

Abb. 20. Auf den mit Leintüchern bedeckten Brotbrettern, *ántas da pán*, gehen die Brote vor dem Einschiessen nochmals auf.

Abb 21. *αl rúǫžən*, die Ofenkrücke.

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

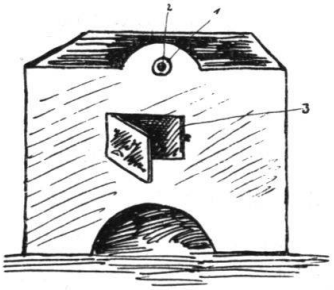

Abb. 23. *ǫl fúǫrn*, der Backofen: 1. *ǫl bαbrǎl*, das Zugloch; 2. *ǫl tipún*, der Verschluss des Zugloches; 3. *l'iṣǭl*, Ofentüre, eine Eisenplatte mit Handgriff.

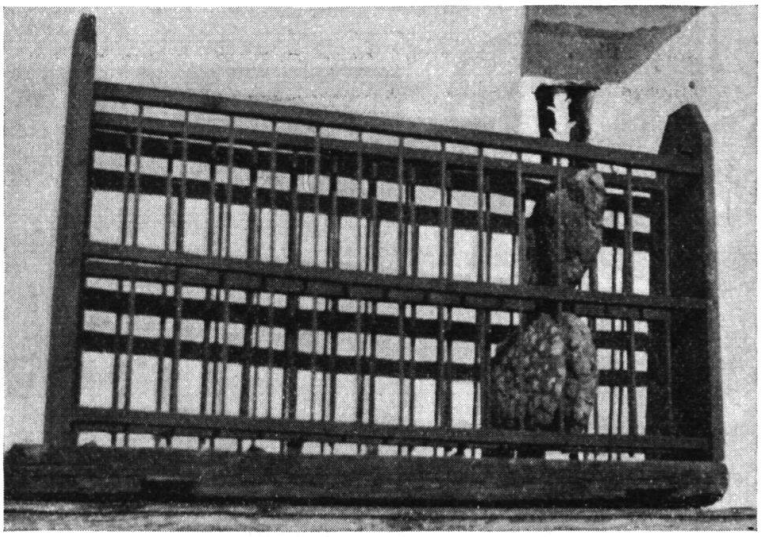

Abb. 24. *kαrū́nα dα pán*, Brotgestell, früher 5 Lagen übereinander mit 75 Einzelfächern. Jetzt drei Lagen weggesägt.

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

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

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

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

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

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

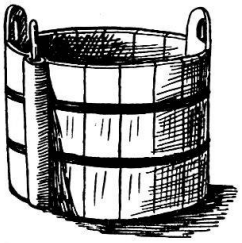

Abb. 25.

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

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

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

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

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

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

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

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

Übersicht über die einzelnen Phasen der grossen Wäsche.

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

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

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