

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, *parvî* genannten Dorfstrasse und einiger enganliegender Nebengässchen. Die breiten Fassaden mit den wenig symmetrisch verteilten kleinen Fenstern, *faněštra*, *fněštra*, machen eher einen schwerfälligen Eindruck. Die einzige Gliederung in diese Masse bringt hie und da ein unvermittelt aus der Mauer hervortretender Erker, *balkún tórt*, dessen Verdachung und Unterbau aus Stein sind. Soweit das Fenster reicht, ist der Erker aus Holz gebaut.

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

¹ Cf. zu diesem Kapitel: J. HUNZIKER, Das Schweizerhaus, III, 1905; JABERG und JUD, AIS, 5, 857 ss. und 6, 1165 ss.

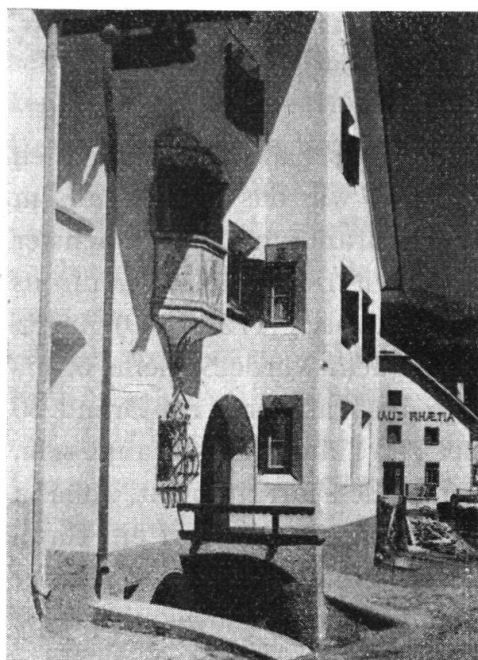


Abb. 2. Altes Bauernhaus aus Martina.

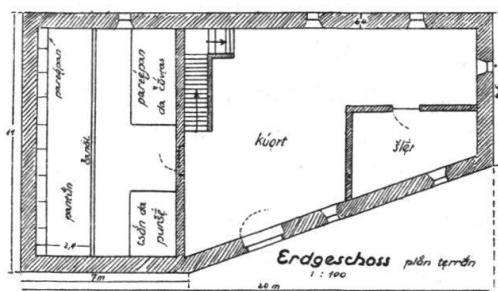


Abb. 3.

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

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

2. Das Erdgeschoss mit Stall.

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

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

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

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

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

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

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

Auf einer Seite des Stalles, in unserem Falle der Stalltüre gegenüber, liegt der Viehstand, *il pantún*, mit den Krippen, *parzépan*. Oberhalb der Krippe war früher ein gitterartiges Gestell, die sogenannte „Heuraufe“, *la štarlěra*, an die sich unser Gewährsmann noch erinnern kann. Durch Zwischenwände, *trapárts* (*trapartír*, *trapartěša*), von einer Länge von ungefähr 50/60 cm wird der Viehstand in eine Anzahl Unterabteilungen für je ein oder zwei Haupt zerlegt. An der Krippe werden die Längsbalken, an denen die Ketten befestigt sind, besonders bezeichnet: *il láñ da čadāynas*, *il čadānēr* (*čadaynēr*), *il čavatsāl*. Hinter dem Viehstand läuft die Jaucherinne, *la čanāl*. Mitten durch den Stall zieht sich ein mit Brettern belegter, 1 m breiter Gang, *il gán*. Der Verschlag für die Schweine, *il tsánⁿ*, *il čók*, ist meist in einer Ecke des Stalles und besteht aus zwei Bretterwänden, die in halber Stallhöhe ragen, und mehreren Pfosten. Als Schweinefuttertroge diente früher ein ausgehöhlter Baumstamm, *il búť da puršěs*. Jetzt ist auch dieser aus Brettern gefügt. *ún čók* bedeutet auch einen den Ferkeln im Schweineverschlag angewiesenen, etwas erhöhten, viereckigen Platz¹. Weitere Verschläge auf der gleichen Stallseite sind den Schafen angewiesen. Niedriger gebaute Krippen dienen den Ziegen. Die Ketten, *la čadāynas*, sind entweder mit einem eisernen Keil, *il kúqñ*, am Futtertroge festgemacht oder mit einem Querhaken, *il travasēr*, durch ein Loch des Kettenbalkens, *il láñ da parzépan*, gezogen. Statt des eisernen Hakens im letzten Ring der Kette kann auch ein kleiner, viereckiger Holzpflöck, *blók dála čadāyna*, treten.

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

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

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

¹ *ún pōvar čók*, in übertragenem Sinn bedeutet es eine armselige, kleine Stube.

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

a) Der Hausflur, *il piärtan*.

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

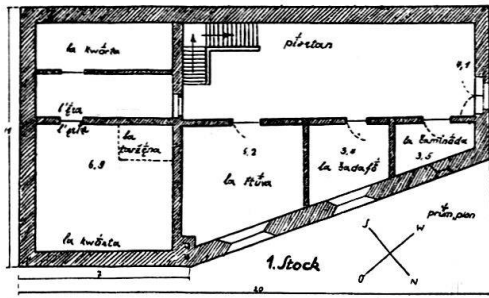


Abb. 4.

auf das solideste und bequemste eingerichtet. Unser Bauernhaus birgt als „Einheitshaus“ Wohn-, Vorrats-, Werkraum und Stall unter einem Dache. Übersichtlich ist der Betrieb und mühelos der Weg zum Stalle auch bei Nacht und Schnee. Der Hausflur, in welchem allerlei landwirt-

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

Rechts oder links von der Haustüre liegen in einer Reihe die Stube, *la štúva*, die Küche, *la čà da fō*, und die Vorratskammer, *la čamináda*. Hinten führt eine Treppe abwärts zum Stall, zum unteren Vorraum, *la kúrt*, und eine andere aufwärts zum zweiten Stock, *segúont plán*, mitten durch aber geht ein ansteigender Zugang, *la púnt*, zum Scheunentor. *la pōrta* bezeichnet das grosse Portal, das in den Hausflur führt; alle anderen Zugänge, auch zum unteren Vorraum, heissen *úš*; man sagt also *úš kúrt*, *úš štúva*, *úš d'wí*, für unteres Haustor, Stubentüre, Stalltüre usw. An letztere knüpft sich die mit Witz geladene Redewendung: *tú eš nāt sül úš d'wí*; *ši tü krudévas ināynt, fússas ún da kwáter* (dt. 'Du bist auf der Stalltüre geboren; und wärest du nach innen gefallen, so würde man dich zu den Vierbeinigen rechnen')¹.

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

¹ Im Oberhalbstein lautet diese Redewendung: *bóc žěva se pállα dōnα: tē íšt nāsídα sēt íš d'wít. ši tē krudāvas anāynt, ši dāvas én bōf, kún dār anōr, šiš rivāda trāntər la tōkt*. Die Frau gab ihrem Manne, der den Übernamen Widder (*bóc*) trug, prompt zur Antwort: *tē íšt nāsídα áynt íš šōn dāl'as nūršas*. Dt. 'Widder' sagte zu seiner Frau: Du bist auf der Stalltüre geboren; wärest du nach innen gefallen, wäre aus dir ein Ochse geworden'. Die Frau: 'Du bist im Schafstall geboren'.

täfel, *flōdra* *da* *tāblas*; Angelband, Beschlag, *špāngwa*; der Falz, *fālts*; die Türangel (der am Türpfosten befestigte Zapfen), *il pólé*; eiserner Drehstift, der früher auf einem ausgehöhlten Stein ruhte, *štáklā* *da* *fīar*; Vertiefung, worin die Spitze des Drehstiftes ruhte, schwdt. 'Pfanne', *čatséta*; das Schloss, *la sɛradūrā*; der Riegel, *il rīel*; die Klinke, *la manīta*, *il mōnč dāl'ā saradūrā*, *la šnōlā*; der Handgriff in der Mitte der Türe, *al pōm dal ūš*; der Türklopfer, *il piča pōrtā* (vgl. auch AIS V, 1, 879 ff.)

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

b) Die Scheune, *al tablāy*.

Mitten durch die Scheune zieht sich die Tenne, *l'ēra*. Sie liegt mit ihrem Niveau 1½–2 m höher als der übrige Scheunenraum (ausnahmsweise auch nur 30–50 cm, je nach Lage und Bauart des Hauses). Zu beiden Seiten der Tenne laufen sogenannte Randhölzer, *arīts*, *grīts*, von ungefähr 70–80 cm Höhe. Beim Dreschen halten diese Randhölzer das Getreide zusammen. Die Räume zu beiden Seiten der Tenne, wo das Heu aufgeschichtet wird, heissen *las kwārtas*. Ein 25–30 cm dicker Balken, *il lāñ sōt ēra*, der die Tenne stützt, zerlegt den ganzen Heuboden in vier gleich grosse Räume, *las kwārtas*. Auf dem *lāñ sōt ēra* stützen sich zwei weitere Balken links und rechts der Randhölzer. Diese zwei Balken tragen die Tennreite. Mit *la taržēnna* bezeichnet man einen quadratischen Raum in einer Ecke des Heubodens, der von Heu frei bleibt. Eine Bretterwand dient zum Absperren. Hier versorgt man die Kornputzmühle, *il mutīn*.

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

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

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

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

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

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

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

c) Die Wohnstube, *la štúvα*.

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

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

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

zum Aufstellen auf den Tisch berechnet sind. Die gleiche Sache trägt verschiedene Namen, *túm da sáyf*, *lanterna da sáyf*, *la lüčérna*. Der Aufsatz heisst *baštún*, der Talgbehälter *depōzit par sáyf*. Das Licht wurde immer von ausgekochtem Nierenfett, *il sáyf*, genährt. Typus Abb. 5 und Abb. 6 dienten in der Wohnstube, Typus Abb. 7 wurde bis 1900 für Stube und Stall verwendet. Die Laterne war schon vor dem Aufkommen der Petrolbeleuchtung in Gebrauch. Man stellte vielfach den Fuss der Talglampe (Typus Abb. 7) in das Gehäuse der Laterne, *lüčérna*, *lanterna*. In Schleins kam das Petrol 1878–80 auf und brachte die Talgbeleuchtung zum Verschwinden. Vor 1880 verwendete man neben dem Talglicht auch eine Art Brennöl, *neolín* genannt.

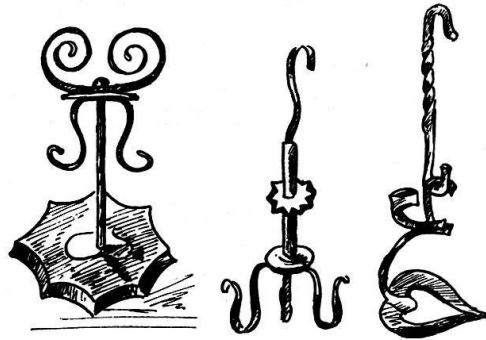


Abb. 5.

Abb. 6.

Abb. 7.

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

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

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

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

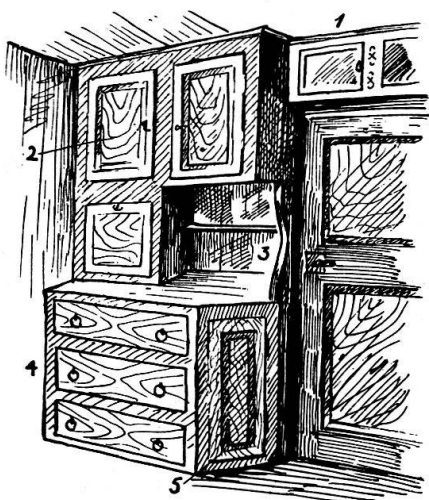


Abb. 8.

1. *vàyderinas*, kleine, mit Glastüren versehene Schaukästen ob der Stubentüre; 2. *ščáfas*, zwei Kasten, an die Zimmerdecke anschliessend; 3. *plán ščáfa*, Stellbrett. Hier stellte man früher eine Wasserkanne, *il krí dáll 'áwa*, auf; 4. *tróklas gróndas*, drei Schubladen, *trókla zúra*, *trókla sót*, *trókla di méts*. Sie dienen zum Aufbewahren der Wäsche; 5. *ščáfa sotáynt*, unterer Kasten.

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

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

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

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

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

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

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

d) Die Küche, *la čadafo*.

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

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

In einer Ecke der Küche befindet sich der Kochherd, *la pláta da fo*. Dieser ist für gewöhnlich gemauert und mit einer Eisenplatte versehen, in deren Löcher, *ils furnéls*, man die Pfannen, *ils téšts*, stellt.

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

In einem älteren Hause fanden wir noch einen Herd ohne die moderne Eisenplatte. In ungefähr 80–90 cm Höhe sind die zwei Öffnungen zum Anfeuern, *las fōras dál'α pláttα*. An der Herdkette, *il plümāt* (bei der jüngeren Generation ist dieses Wort kaum mehr lebendig, sie greift zu Umschreibungen, *čadāynα dál'α čalděra*), hing noch der kupferne Kochkessel, *la čalděra*, 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 šifl*, für Wasserschiff.

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

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

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

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

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

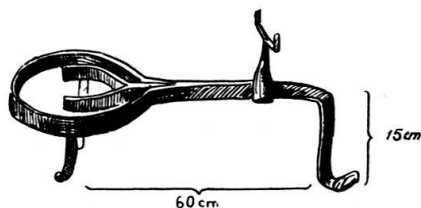


Abb. 9.



Abb. 10.

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

il téšt kun pēs (Abb. 10), steht heute noch in Gebrauch, um die Butter zu sieden, *per kulár il páynč*, wobei die Grieben, *las vētas*, obenaufschwimmen. *il téšt* bezeichnet heute überhaupt die Bratpfanne mit Stiel. *téšt čavól da róm* ist ein kupferner Kochkessel mit vertieftem Boden, oben ausgeweitet, mit einem Henkel (vgl. AIS Karte 956, Typus 1). *l'áfna da brúnts* ist ein Schmortopf für die Zubereitung der Suppe, *áfna da róm sáyntsa pē* ist ein kupferner Schmortopf ohne Fuss. *la čaldéra* ist der grosse kupferne Kochkessel. *la vēc* war früher eine Art Kochtopf, 20–25 cm breit und 10–15 cm hoch. *al túrtēr* ist eine runde, niedrige Blechform, ein sogenanntes Wähenblech. In dieser Backform werden z. B. die beliebten Butterbiskuits, *ils biškutins* (cf. II, 7 b λ), gebacken. *šgratadúpyra*, Reibeisen; *mutin da kafé*, Kaffeemühle; *rāvel da činōlas*, Rollholz zum Auswalzen des Teiges; *panēra*, Wirkbrett, worauf die Hausfrau den Teig auswalzt (cf. Abb. 18); *fār ōra činōlas*, auswalzen; *plānas da čižól*, Käsereiber; *plānas par mitsār yu la čárn*, Fleischhackbrett; *kurté tōrt*, Wiegenmesser; *pērčas da lát milč*, Schaumschläger aus Lärchenholz; *catsét*, kleiner Schöpfloöffel; *čats forá*, Schaumkelle, Passiersieb; *palōta da láñ*, *da fīar*, *da róm*, *da latún*, Polentarührholz, Kelle aus Eisen, Kupfer, Mes-

sing; *čáts dád wács*, Eiterröhrli-Passiersieb; *čáts dád áwα*, Wassers schöpfer; *kúl dα láñ*, Seihtrichter aus Holz zum Seihen der Milch; *kuvalét*, kleiner Holzeimer zum Melken der Ziegen; *kuvát dál'αs lavadúrαs*, Eimer für das Abwaschwasser; *sadéla dál' áwα*, Wassereimer. Abb. 11 zeigt eine Schleinser Bäuerin in alter Arbeitstracht mit zwei Wassereimern. *salérα*, Salzbüchse aus Holz; *krúα 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



Abb. 11.

Felde bei der Arbeit verwendet. *gómα dα kafé*, Milch- oder Kaffeekanne, mit Ausgussrohr, *licún*, und Deckel, *viärčal*; *čékla dα lát*, Milchkrug; *tsén*, Gefäß aus Zinn zum Tragen von Wasser (veraltet); *kópα dα žóp'α*, Suppenschüssel; *plateñαs pēr kožar pán in piñα*, 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; *tátsas dα láñ*, hölzerne Näpfe mit zwei Ohren, *urátαs*; *tátsas dα tēr'α kótta*, irdene Näpfe; *kupálαs*, Schüssel, Schale, Napf; *pláts*, Teller; *pláts tsiñ*, früher zinnerne Teller zum Trinken der Suppe; *taljár dα žóp'α*, irdenes Suppenbecken; *il ždún*, Löffel, früher aus Holz; *la furčétta*, Gabel mit Holzgriff, *kul mōnc dα láñ*; *fúorčα*, Fleischgabel; *žrantár la vašéla*, *la poš'áda* (speziell das Tischgeschirr), das Geschirr abwaschen. Zum Aufbewahren desselben ist in die Küchenmauer ein Schrank eingebaut, *üñα vašlérα*.

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



Abb. 12.

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

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

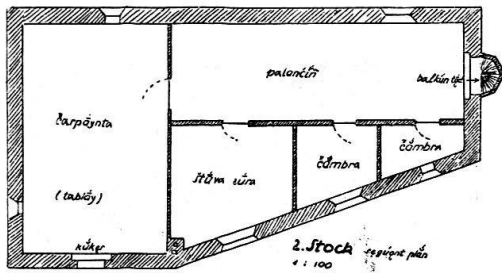


Abb. 13.

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

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

man von der Wohnstube direkt in die obere grosse Schlafkammer, *la štúva zúra*. Sie kann von unten her durch Öffnen der Falltüre im Winter bequem geheizt werden. Werfen wir einen kurzen Blick in die einfache Innenausstattung der Schlafstube. Neben dem Bett der Mutter befindet sich die Wiege, *la čúna*, oder ein kleines Bett für ein Kind, *ün letiň*. Über dem Bettgestell kam früher der Strohsack, *la bussáča*. Der Strohsack war mit einem Bettuch aus Leinen, *il batlínér*, überdeckt. Die Steppdecken, *las kúltras*, waren für den Winter mit Watte ausgefüllt. Jetzt sind Federdecken, *kuvértas da plúmas*, das gewöhnliche. Als Bettwärmer benutzte man ehemals ein auf dem Ofen angewärmtes Brett, *il ščaldíň*, *il ščoldalét*. Gebräuchlicher war die Sitte, das Bett, *il lét*, mittelst eines mit Pflaumenkernen, *agúons da brúmlas*, angefüllten Säckchens, *il sekelét*, zu erwärmen.

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

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

5. Das Dach.

Das Dach, *il tét*, ruht auf dicken Baumstämmen und ist mit Blech, *la tóľa*, gedeckt. Vor dem grossen Dorfbrand von 1856 waren wohl Schindeln, *las ščandéľas*, 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, *tsíťgals*. Als einzige Erinnerung

an den einst vielbeschäftigten Dorfschindelmacher blieb uns eine sogenannte „Schnitzelbank“ oder Werkbank (Abb. 14)¹. Diese Vorrichtung war früher auch in anderen Gegenden Graubündens in Verwendung. Im Oberhalbstein nannte man sie *it bānk da čerčals*. In Schleins gibt man für dieses Instrument folgende Benennungen an: *bānk da čerčals*, *bānk da tsiplār*, *bānk da ščandēlas*.

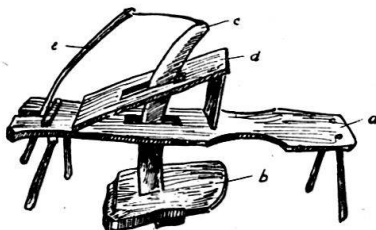


Abb. 14.

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

Die Terminologie des Daches (Abb. 15).

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

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

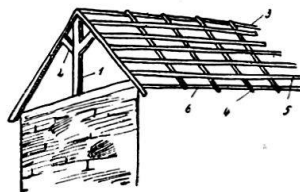


Abb. 15.

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

Unter Hauszeichen (Hausmarke oder Brandmarke), *la nōda čāza*, versteht man jenes Zeichen, womit der Hausvater früher die Gerätschaften des Hauses und des Stalles äusserlich als sein Eigentum kennzeichnete. Es war vielfach zwischen den Anfangsbuchstaben des Vor- und Geschlechtsnamens 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, *la šort däl'α láñα*, mit der Brandmarke. Die jüngeren Bauernsöhne wissen meistens nicht mehr, wozu das Hauszeichen dient.

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

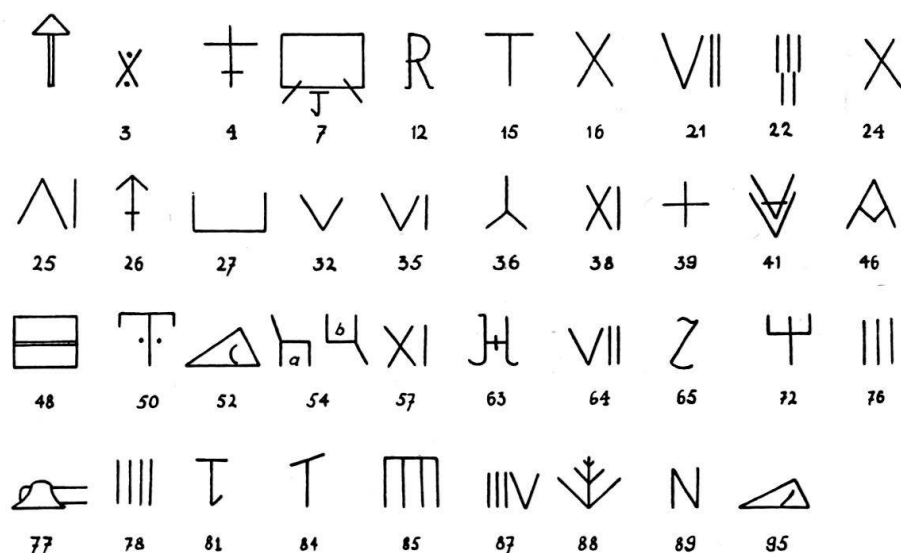


Abb. 16.

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

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

7. Die Schleinser Kochkunst.

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

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

a) Die Mahlzeiten.

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

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

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

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

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

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

b) Einheimische Schleinser Gerichte¹.

α) Hufeisenförmige Küchlein, *štrútsals*.

Man nimmt in eine hölzerne oder irdene Schüssel ein Kilogramm

¹ Für die spezifisch bündnerischen Gerichte findet man genauere

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

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

β) „Mehlschweize“.

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

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

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

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

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

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

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

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

γ) Schmalzmus, *il spěč*.

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

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

δ) „Fastnachtsküechli“, *patlānas*.

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

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

ε) „Maluns“ (bd.-deutsch¹).

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

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

as pít malintéra kót'α, az žgrát'α yō kul žgrátadúqyr; i dát dakwélas fletrétas pícnas. lúra váyna la farína maždá tántər kún ün púqñét sál, as mēt'α áynt il tést da páynč ün tsičét páynč, kūr čal páynč ę čōd, váyna la pášta mís' áynt il tést i maždá adún inavánt fin či dē brún (kula palóta da fíar). lúra váyna týt ōr dal tést i mís' áynt ind ún talér. lúra váyna mís' darcé ün intēr kwádər páynč áynt il tést, mís' áynt amō úna yáda ils miklúns áynt il tést, i maždá ün pá ę nō lašár nír sēc ę žvōdár ōra 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 píta farína da törč (bramáta grós'α), as mēt'α α mōl áynt i'l'áwa čōda tánt ča l'áwa čōda váyna suranán. as štō lašár ün pēr úras (sur nót) i davō as píta tráys kwátər malintérs kóts, as já yō kúlla žgrátadúqyr, as mēt'α ün pá páynč áynt il tést da páynč, as mēt'α la malintéra, az intsála, as láša intsičin uštrír. lúra váyna mís' tántər la farína da törč, uštrí tót inzémbal tsírka kvindaš minúts. dùtsár gō. blérs mēt'an il tést sún máyza sül farniklét.

ζ) „Spätzli“, *flukéts*².

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

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

ün kwárt kíl farína bēla as mēt'α áynt in d'úna kópa, as mēt'α áynt dúz ōfs, ün tsič sál, as máyžda yō kun lát. kwá váyn ün pášta váyra téndra. as mēt'α vīa áynt ind'ün tēst áwa, as mēt'(α) áynt sál. kúra ča l'áwa búqta, as pīt ün čáts (fōrá) kun fōras grōndas, as mēt'α áynt la pášta, as láša kulár áynt i l'áwa, či búqta. kūr ča sún kóts, vēñna sur l'áwa nán. lū vēñna tūt ōra kun ün čáts fōrá. as mēt'α áynt il talér, as čigrúna (kun čizōl žgratá yō), as kundíša kun páync čōd.

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

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

váyna mitsá yō mīča (pán furmáynt), buñá yō kun lát, üét'as, ün pá páync frásč, sál, as mēt' áynt ind'ün bōt lárč, fin mētá. i as sēra da tótas dúaz várts kun dúz kordínas, i as kōža áynt ila žōpa. as táta il bōt per lunč, is pīt ōra l'umplí i as táta yō flét'as.

θ) Polenta mit Milch, *míaxa da farína da tōrč*.

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 da čáza*.

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

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

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

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

λ) Butterbiskuits, *biškutíns*.

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

dūz kils farína bēl'α, trī'α činť gráms pāynč frášč, o pánč kulā, kwátər činť gráms tsúčər, ôť^h ôfs, trent i činč gráms prės'hěfa, úna prěza sāl, ün pá d'āw'α. al prúm la farín'as mēt'α áynt in dún talēr. la prės'hěfa vāyn fát ír ôra áynt in dúna tátsα d'āwα, vāyn mís^s áynt ēr cēl'α rōba. kun kwāy vāyn fát la pášta, miz α čōd e lašā levār sū. kur či dės^s levā sū, vāyn mís^s súlla paněra üntsičín farína par čα la pášta na táčα, tūt la pášta i žvōdā áynt, fát sú súol'f, lúra vāyn tatá yō tokéts i fát sú fúorma da biškutíns. ós'α vāyn út'α la platína kun ün pá pāynč, vāyn mís^s sū ils biškutíns štēñ ün davént da cēl, mís^s darčē sūn piña α čōt i lašā levār sū. avānt či's

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

μ) „Batzokal“ (bd.-deutsch), *bitsókals kun malintēra*¹.

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

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

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

ν) Tirolerklösschen, *kānēdals*.

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

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

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

ξ) Kleine Pfannkuchen, *pūta súqlč*.

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

¹ Cf. Schweiz. Id. 4, 1994.

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

púta súqlč. az žgrát'a yô kun la žgratadúqyra malintěra krúa i škúl'a ôra l'áwa. as mét'a sál, tsírka ün púqñ sün malintěra par sěs^s parsúnas. lúra' z mét'a farína tánt či věñ üna pášta súqlva; nõ más^sa dúra, nõ más^sa tēndra. š'ün vól, pó mazdár ün ó dúaz ôfs, vā ér sáyntsa. la pášta váyn fát yô áynt indún talér da láñ, týt kun üna čatsěta e mís^s in ün tēšt da páynč kun páynč kulá čôd (ün szantiméter sũ pil tēšt). mínča čatsěta pášta dá ün púta súqlč. áynt il tēšt váyn münča prúna pášta tsxpáda áynt ün pá kul čatsět, ušě ča na rěšta más^sa grós^s.

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

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

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

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

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

c) Allgemein bekannte Backwerkspezialitäten.

Zum Schluss geben wir noch die romanische Benennung bekannter Backwerkspezialitäten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

μ) *uštrída*, beliebter Leckerbissen, den man aus Erbsen (mit der Schale), *arbáta*, gestampfter Gerste, *la yót^ta*, und Hanfsamen, *sémp čónf*, für die Kinder herstellt. Die Erbsen werden zuerst in Wasser aufgekocht und in ausgelassener Butter geröstet. Jetzt ist die *uštrída* seltener geworden.

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

ξ) *túort* in *bàrbuláda*, eine Art Kuchen aus dem gleichen Teig wie die oben beschriebenen Butterkuchen, *fwácás grás^sas*. In der Mitte des 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, *presshēfa*, Mehl, *farīna*, lauwarmem Wasser, *áva téva*, und Salz, *sál*, bereitet. Die Herstellung des Sauerteiges geschieht im Backtrog, *la kalkadúoyra*. Zwischen 8–9 Uhr abends stellt man den Backtrog neben den warmen Ofen, der im Sommer bei diesem Anlasse eigens geheizt werden muss. Diesen ganzen Vorgang heisst man: *fár áynt la pášta* (dt. den Sauerteig anmachen). Früher, da man noch keine Presshefe kannte, wurde der Sauerteig von einer Gärung zur anderen geführt. Man legte jedes Mal nach dem Ausbrotten ein kleines Quantum Teig auf die Seite. Diesen Teig bewahrte man in einem besonderen Sauerteigbehälter, *il brōč dal lavamáynt*, auf.

b) Die Bereitung des Brotteiges.

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

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

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

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

c) Das Ausbrotten.

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

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

Aus den Teigresten, *rayadúras*, die nach dem Ausbroten im Backtrog zurückbleiben, werden Ringelbrötchen, *póps*, für die Kinder gemacht, *baršadéllas*. Zum Brotteig gibt man noch etwas Gerstenmehl, *farína d'íardα*, Salz, *ün pùõñét sál*, Vollmilch, *lát*, oder Buttermilch, *pénts*, bei. Der Teig wird auf dem Wirkbrett, *la panéra*, ausgewalzt; die Brötchen werden zusammen mit dem Schub Brote im Backofen gebacken, *az láša kōžer áynt α júorn kul pán*.

d) Das Backen.

In der Zeit, da der Brotteig aufgeht, wird der Backofen, *il júorn*, eingeheizt, *dár fò al júorn*. Der Backofen befindet sich, wie beim Besprechen des Hauses erwähnt wurde, immer in der Küche. Wenn das Gewölbe des Backofens weissglühend ist, so besitzt der Ofen die richtige Wärme. Nun breitet man sorgfältig die Gluten auf die ganze Fläche des Backofenbodens aus, *razár óra al braščér*. Mit der Ofenkrücke, *rúqžan*, die aus einem flachen Brettchen und einem langen Holzstiel besteht, werden die Asche und die noch verbleibenden Kohlentteile herausgenommen, *trár or ils čarbúns*. Ein Reisbesen, *la šküvéttα*, und das nasse Lumpenbündel, *šdrác*, des Ofenwischers, *il ščablún*, entfernen die letzten Unreinigkeiten aus dem Ofen, *ščablunár*. Der Backofen ist jetzt zum Einschiessen der Brote bereit. Die Brotbretter, *ántas dα pán*, die man vorher in der Stube oder (im Sommer) im Hausflur bereitgestellt hatte, werden in die unmittelbare Nähe des Ofens getragen. Gerade hinter der Ofentüre, *išól*, wird ein kleines Feuer angezündet, damit das Brot im Backofen nochmals aufgehe. Für dieses Vorfeuer, *tyóla dα pán*, verwendet man stets Erlenholz, *óñα*.

Das Einschiessen der Brote geht so vor sich: Mit der einen Hand hält man ein halbkreisförmiges Brett, *la pláñα*, vor dem Teigbrot, hebt mit der anderen das Brottuch in die Höhe, sodass das Brot mit der oberen Seite auf die *pláñα* zu liegen kommt. Mittelst der *pláñα* legt man die Teigbrote auf die Holzschaukel, *pálα 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'išól*, geschlossen. Nur das Zugloch oberhalb der Ofentüre, *il baxbrál*, bleibt noch eine Zeitlang offen, damit der beim Backen am Anfang sich bildende Dampf nach aussen entweichen kann. Als Verschluss, *tipún*, des Zugloches dient ein Stück Holz mit einem Lumpen umwickelt.

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

Ist der hintere Teil der Rinde angebrannt, so sagt man: *kwēl pán á kúdǵas*, „dieses Brot hat Streifen“. Teigiges Brot, das im Innern nicht ganz aufgegangen ist, heisst *pán kuñǵ*, solches, das zwischen Kruste und Krume einen Hohlraum aufweist, nennt man *kúvels*.

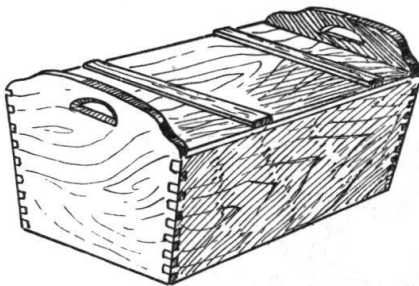


Abb. 17. *la kalkadúpyra*,
der Backtrog.

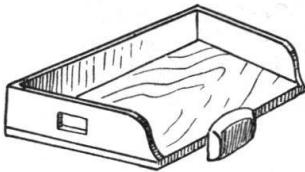


Abb. 18. *la panǵra*,
das Wirkbrett.

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

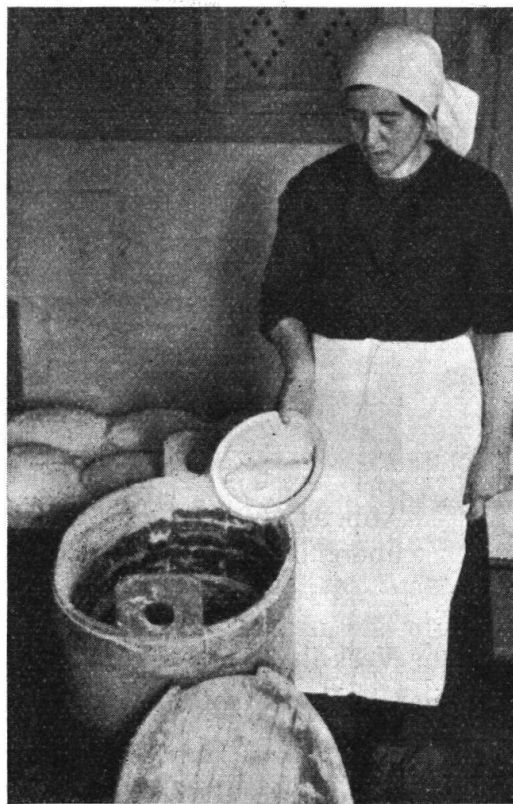


Abb. 20. Auf den mit Leintüchern bedeckten Brotbrettern, *ántas da pán*, gehen die Brote vor dem Einschneiden nochmals auf.





Abb. 21. *al rúqʒən*, die Ofenkrücke.



Abb. 22. *la pála da pán*, die Brotschaufel.

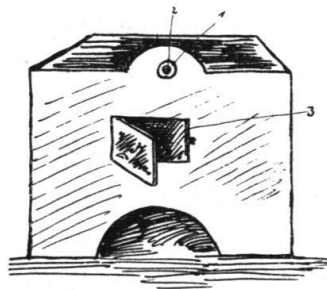


Abb. 23. *il fúorn*, der Backofen: 1. *il bəbrāl*, das Zugloch; 2. *il tipún*, der Verschluss des Zugloches; 3. *l'ışól*, Ofentüre, eine Eisenplatte mit Handgriff.

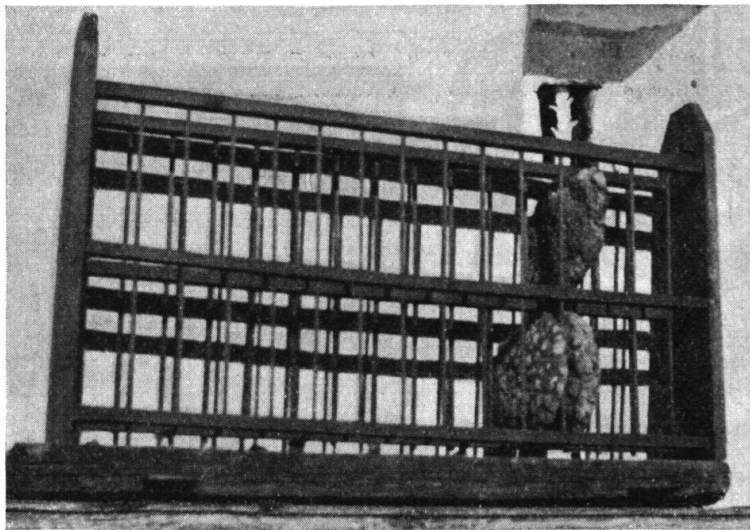


Abb. 24. *karúna da pán*, Brotgestell, früher 5 Lagen übereinander mit 75 Einzelfächern. Jetzt drei Lagen weggesägt.

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

9. Die grosse Wäsche, *la lašiva*¹.

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

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

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

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

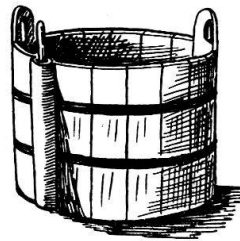


Abb. 25.

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

Stück um Stück wird die Wäsche zum Einweichen, *mét'ar α mól*, in den Waschbottich gelegt. Darüber werden einige gröbere Leintücher, *batlínars pü nōšs*, ausgebreitet, auf die man das abgekochte Wasser mit der Aschenlauge schüttet, *il čendráč*. Es wird soviel Wasser nachgegeben, bis die Wäsche ganz damit bedeckt ist. Über Nacht lässt man die Lauge ruhig liegen: die Wäsche soll dabei gut eingeweicht werden.

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

Darauf entfernt man die Lauge, *il čendráč*, *la lašívá*, sowie die gröberen Tücher darunter und beginnt mit dem Einseifen, *šmötár*,

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

Am dritten Tage endlich wickelt sich die dritte Phase der Wäsche ab. Nicht mehr im Hausinnern wie bisher, sondern am Dorfbrunnen. Dieser ist nämlich in zwei Abteilungen unterteilt, in die Tiertränke, *il búit grónt*, und in den Waschtrog, *il búit pícn*, der zum Waschen einen sehr breiten Rand, *il láñ dal búit*, hat. Hier wäscht man von neuem mit frischem Wasser durch und schleudert nachher die einzelnen Wäschestücke mit Wucht gegen den Rand des Brunnens. Kommen Bettücher, *lantsōls da čáza*, an die Reihe, so stehen je zwei Frauen zusammen. Diese Arbeit heisst man *šflačár, žgulatár*. Darauf wird die Wäsche gut ausgewunden, *šrantár ōra, štoržar ōra*. Zum Trocknen, *pér mēt'ar α swár*, bringt man die Wäsche in die Holzlaube, *la lópǵα*, die jetzt häufig an die hintere Scheunenwand angebaut ist. Hier werden die Wäschestücke auf hölzernen Latten, *latiñas*, aufgehängt. Weit seltener spannt man im Garten von einem Zaun, *sáyf*, zum anderen dicke Wäscheleinen, *súas*, an denen die Wäsche mittelst Klammern, *klómpars*, befestigt wird.

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

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

Übersicht über die einzelnen Phasen der grossen Wäsche.

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

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

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