

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 40 (1942-1944)

Artikel: Das ländliche Leben der Unterengadiner Gemeinde Tschlin (Schleins) im Spiegel seiner Sprache
Autor: Sonder, Ambros
Kapitel: II: Das Bauernhaus
Autor: [s.n.]
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: 05.04.2026

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 Brandschätzungen 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 pōrta*, 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 pōrta*, 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.

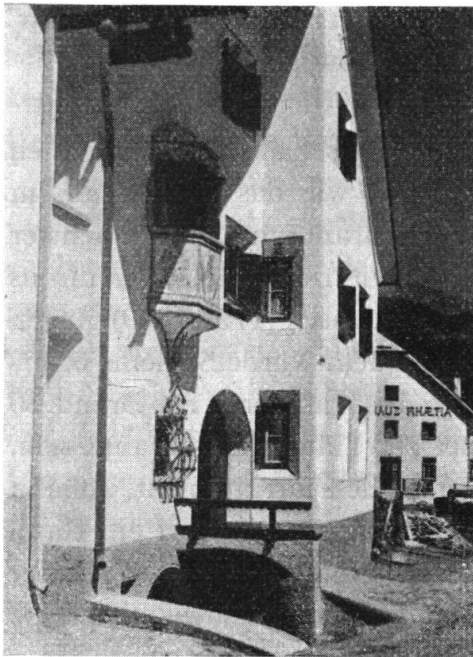


Abb. 2. Altes Bauernhaus aus Martina.

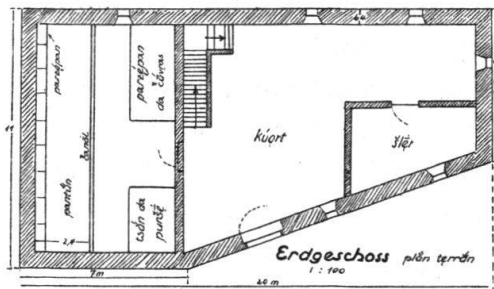


Abb. 3.

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 ter'án* 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 šćála*, ab und zu mit einer Lehne, *la špōnda*, versehen, nach unten in die *kúort*. Vorne befindet sich der Keller, *šlěr*, der zur Aufbewahrung von Kartoffeln, *malintěra*, Milch, *lát*, Käse, *čičól*, und Getränken, *bavrōnda*², dient, auf der Gegenseite ein Raum für Viehstreu, *al štarnúm*, und hinten, durch eine Türe abgeson-

¹ Vgl. das Kinderrätsel: *plü kúort čí 's fá, i pü lúnk čí vāyn* '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: *karatěl*, Weinfass, enthält ca. 30–50 l; *la trinčět'a*, „*bučínět radónt*“, rundes Fässchen, das früher der Fuhrmann auf der Fahrt ins Veltlin mit sich führte zum persönlichen Gebrauch, 10–15 l; *baríl*, das Lägel; *bučín*, Fass von 100–200 l; *bōt*, Fass von 500–600 l; *pōntsál*, 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'ùš*, 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 štarléra*, an die sich unser Gewährsmann noch erinnern kann. Durch Zwischenwände, *trapárts* (*trapartír*, *trapartéš*), 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* (*čadāynēr*), *il čavatsál*. Hinter dem Viehstand läuft die Jaucherinne, *la čanál*. Mitten durch den Stall zieht sich ein mit Brettern belegter, 1 m breiter Gang, *il 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 Schweinefutterschlag diente früher ein ausgehöhlter Baumstamm, *il bít da puršēs*. Jetzt ist auch dieser aus Brettern gefügt. *ün 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 Holzpflock, *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 fajnéra*.

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

¹ *ün 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

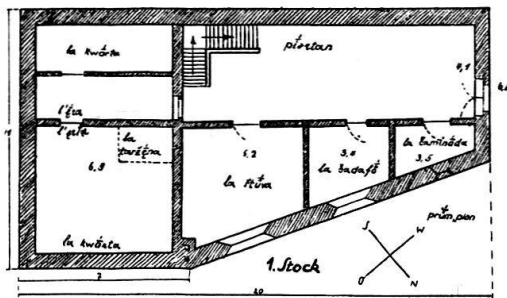


Abb. 4.

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

Rechts oder links von der Haustüre liegen in einer Reihe die Stube, *la štūva*, die Küche, *la čà da fō*, und die Vorratskammer, *la čamināda*. Hinten führt eine Treppe abwärts zum Stall, zum unteren Vorraum, *la kúort*, 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 kúort*, *úš štūva*, *úš d'wí*, für unteres Haustor, Stubentüre, Stalltüre usw. An letztere knüpft sich die mit Witz geladene Redewendung: *tú eš nát sül úš d'wí; ši tú 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'ušadūva*; schwdt. Drehdorn, *il čálčan*; das Ge-

¹ Im Oberhalbstein lautet diese Redewendung: *bōc žéva se pállα dōnα: tē íšt nasída set íš d'wít. ši tē krudávas anāynt, ši dávas én bōf, kún dār anōr, šiš riváda trántər la tókt*. Die Frau gab ihrem Manne, der den Übernamen Widder (*bōc*) trug, prompt zur Antwort: *tē íšt nasída áynt íš šōn dállα 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 táblas*; Angelband, Beschlag, *špángwa*; der Falz, *fálts*; die Türangel (der am Türpfosten befestigte Zapfen), *il pólc*; eiserner Drehstift, der früher auf einem ausgehöhlten Stein ruhte, *štáklá da fjar*; Vertiefung, worin die Spitze des Drehstiftes ruhte, schwdt. 'Pfanne', *čatséta*; das Schloss, *la seradúra*; der Riegel, *il riál*; die Klinke, *la maníta*, *il mōnč dál^lα saradúra*, *la šnōla*; der Handgriff in der Mitte der Türe, *al póm dal úš*; der Türklopfer, *il piča pōrta* (vgl. auch AIS V, 1, 879 ff.)

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

b) Die Scheune, *al tabláy*.

Mitten durch die Scheune zieht sich die Tenne, *l'éra*. 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, *aríts*, *eríts*, von ungefähr 70–80 cm Höhe. Beim Dreschen halten diese Randhölzer das Getreide zusammen. Die Räume zu beiden Seiten der Tenne, wo das Heu aufgeschichtet wird, heissen *las kwártas*. Ein 25–30 cm dicker Balken, *il láñ sot éra*, der die Tenne stützt, zerlegt den ganzen Heuboden in vier gleich grosse Räume, *las kwártas*. Auf dem *láñ sot éra* stützen sich zwei weitere Balken links und rechts der Randhölzer. Diese zwei Balken tragen die Tennreite. Mit *la taržénna* 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 mutín*.

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 bábgá*, *la bárǵá*. Eine solche, dem Heuboden vorgebaute Laube kommt auch sonst im Engadin vor. Die Scheunenmauern werden auf beiden Seiten und, wenn keine Laube vorhanden ist, auch hinten von grossen,

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

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

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

Die Tennenreite 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 Tennenreite) 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 šéřα*, liegt. Mehrere Sujets gaben für Rumpelkammer die Bezeichnung *čél dα láñα*.

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

c) Die Wohnstube, *la štúva*.

Die Stube, *la štúva*, 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*, *lantérna*.

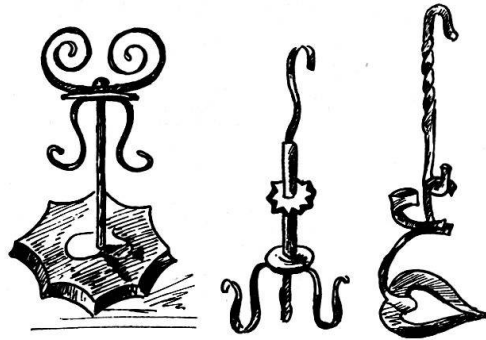


Abb. 5.

Abb. 6.

Abb. 7.

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.

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

Ein rechteckig aufgehängtes Tuch, *il túorna piña*, umschliesst nach Art eines Vorhanges den Raum zwischen Ofen und Zimmerdecke, *il cěl štúva*, *il cěl 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 yéna*, 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 kanaapé*, 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:

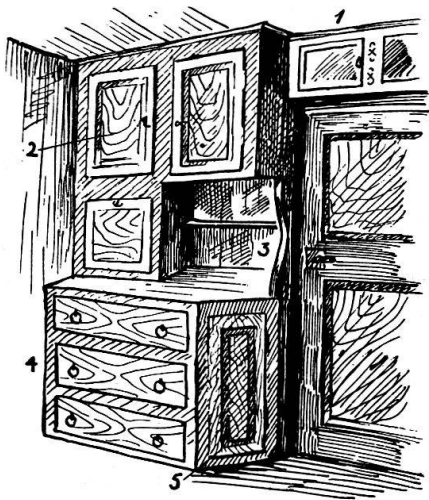


Abb. 8.

1. *vàyderinas*, kleine, mit Glastüren versehene Schaukästen ob der Stubentüre; 2. *ščáfas*, zwei Kästen, 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,

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

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

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

Dass die Stube des Engadinerhauses ursprünglich als Elternschlafzimmer erbaut war, zeigt die bis heute erhaltene Sitte, das Bett der Wöchnerin, *la pitóláynta*, in der Wohnstube aufzustellen; um das Bett der Wöchnerin ist ein schön ausgesticktes Leinentuch, *batlínér 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'á špíza*. Durch dieses Fenster reicht man die Speisen aus der Küche in die Stube. Im Winter und bei festlichen Anlässen auch im Sommer isst man nämlich in der Stube, sonst wohl immer in der Küche.

d) Die Küche, *la čàdaxfõ*.

Sie stellt einen in Stein aufgeführten Raum mit einem Tonnengewölbe, *il vôt däl'α čàdaxfõ*, dar. Für die Decke braucht man auch folgende Benennungen: *čěl zúra*, *plaxfõη* (Ausdruck der Zimmerleute).

Über die Art, wie man früher eine Decke herstellte, wusste unser Sujet folgende Angaben zu machen: Dünne Holzlatten, *passiñs da láñ*, *kantinélas*, 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 ġátər da fil da fjar*. Heute ersetzen kleine Eisenstangen, *trámαs 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 salaxáda*, *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 fõ*. 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 fõras däl'α plátta*. An der Herdkette, *il plümāt* (bei der jüngeren Generation ist dieses Wort kaum mehr lebendig, sie greift zu Umschreibungen, *čadáyna däl'α čaldéα*), hing noch der kupferne Kochkessel, *la čaldéα*, 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 šif*, 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

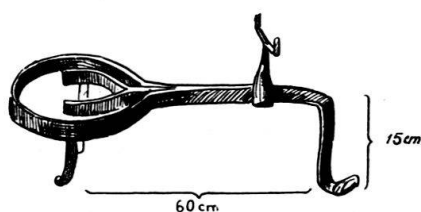


Abb. 9.



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^s (Abb. 10), steht heute noch in Gebrauch, um die Butter zu sieden, *per kulár il páynč*, wobei die Grieben, *las vétas*, 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 pé* ist ein kupferner Schmortopf ohne Fuss. *la čaldéra* ist der grosse kupferne Kochkessel. *la véč* war früher eine Art Kochtopf, 20–25 cm breit und 10–15 cm hoch. *al túrtér* ist eine runde, niedrige Blechform, ein sogenanntes Wähenblech. In dieser Backform werden z. B. die beliebten Butterbiskuits, *ils biškutíns* (cf. II, 7 b λ), gebacken. *šgratadiógyra*, Reibeisen; *mutín da kafé*, Kaffeemühle; *rável da činólas*, Rollholz zum Auswalzen des Teiges; *panéra*, Wirkbrett, worauf die Hausfrau den Teig auswält (cf. Abb. 18); *fár óra činólas*, auswalzen; *plánas da čižól*, Käsereiber; *plánas par mitsár yu la čárn*, Fleischhackbrett; *kurté tórt*, Wiegenmesser; *pěřčas da lát milč*, Schaumschläger aus Lärchenholz; *catsét*, kleiner Schöpfloffel; *čats forá*, Schaumkelle, Passiersieb; *palóta da láñ, da fjar, da róm, da latún*, Polentarührholz, Kelle aus Eisen, Kupfer, Mes-

sing; *čáts dad wács*, Eiernöhrl-Passiersieb; *čáts dad áwa*, Wasserschöpfer; *kúl da láñ*, Seihtrichter aus Holz zum Seihen der Milch; *kuvalét*, kleiner Holzeimer zum Melken der Ziegen; *kuvát dál'as lavadúras*, Eimer für das Abwaschwasser; *sadéla dál' áwa*, Wassereimer. Abb. 11 zeigt eine Schleinser Bäuerin in alter Arbeitstracht mit zwei Wassereimern. *saléras*, Salzbüchse aus Holz; *krúa d'áwa*, Wasserkanne aus Terrakotta, früher in der Stube unentbehrlich; man füllte sie mit Wasser und stellte sie auf das Büfett in der Stube. Wer gerade Durst verspürte, konnte daraus nach Belieben trinken. Heute noch auf dem Felde bei der Arbeit verwendet. *gómada kafé*, Milch- oder Kaffeekanne, mit Ausgussrohr, *licún*, und Deckel, *vjárčal*; *čékla da lát*, Milchkrug; *tsén*, Gefäß aus Zinn zum Tragen von Wasser (veraltet); *kópa da žóp'as*, Suppenschüssel; *plateñas pér kožar pán in piña*, eine Art Schieber; man verwendet sie häufig im Winter, wenn Brot im Ofen gebacken werden soll. Auf diese Art bäckt man höchstens 4–5 Broté auf einmal. *plát da čárn*, Fleischtopf; *tátsas da láñ*, hölzerne Näpfe mit zwei Ohren, *urátas*; *tátsas da tēr'as kótta*, irdene Näpfe; *ku-pálas*, Schüssel, Schale, Napf; *pláts*, Teller; *pláts tsiñ*, früher zinnerne Teller zum Trinken der Suppe; *talhár da žóp'as*, irdenes Suppenbecken; *il ždún*, Löffel, früher aus Holz; *la furčétta*, Gabel mit Holzgriff, *kul mone da lañ*; *fúrčá*, Fleischgabel; *žrantár la vašéla*, *la pos'áda* (speziell das Tischgeschirr), das Geschirr abwaschen. Zum Aufbewahren desselben ist in die Küchenmauer ein Schrank eingebaut, *üna vašléra*.



Abb. 11.

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



Abb. 12.

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

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

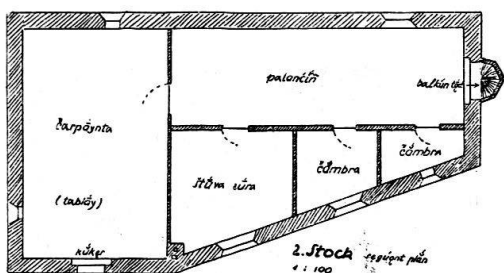


Abb. 13.

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

Mitteltst der aufwärts sich öffnenden Falltüre, *la fálka*, gelangt

man von der Wohnstube direkt in die obere grosse Schlafkammer, *la štůva zůra*. 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 čůna*, oder ein kleines Bett für ein Kind, *in letiň*. Über dem Bettgestell kam früher der Strohsack, *la bussáča*. Der Strohsack war mit einem Bettuch aus Leinen, *il batlínér*, überdeckt. Die Steppdecken, *las kůltras*, waren für den Winter mit Watte ausgefüllt. Jetzt sind Federdecken, *kuvértas da plůmas*, 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 brůmlas*, angefüllten Säckchens, *il sekelét*, zu erwärmen.

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

Die Truhe, *la čáyšta da büšmáynra*, 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 tóla*, gedeckt. Vor dem grossen Dorfbrand von 1856 waren wohl Schindeln, *las ščandélas*, 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^αgals*. Als einzige Erinnerung

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

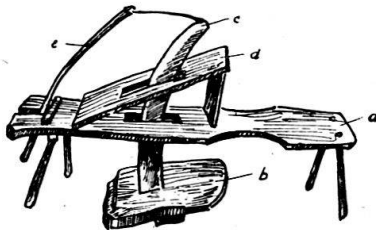


Abb. 14.

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, *curté 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 *ščandělas*. Der Dachdecker *al toľér*.

Die Terminologie des Daches (Abb. 15).

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

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

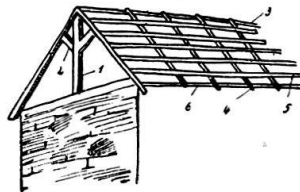


Abb. 15.

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

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

Das Hauszeichen war integraler Bestandteil des Hauses. Der Päch-

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 lāñα*, 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.

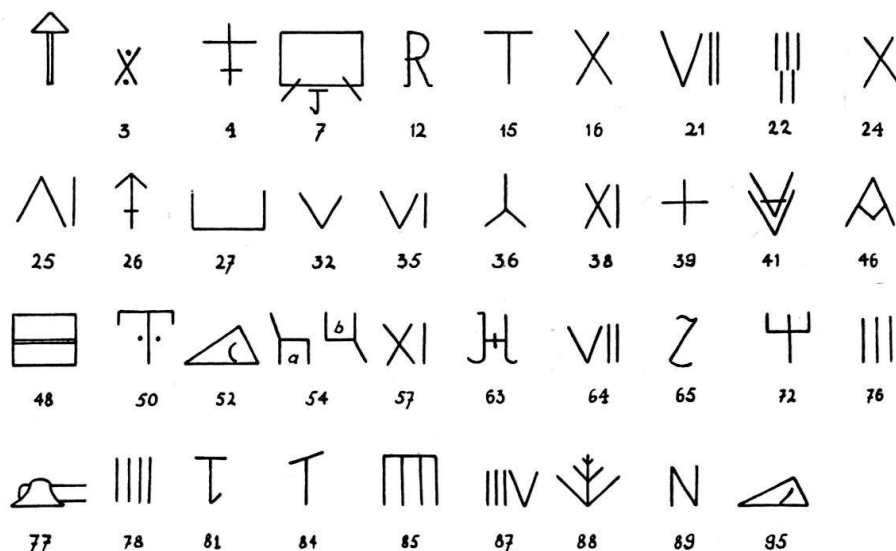


Abb. 16.

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 *pāla kōmbλα*; 3 — — —; 4 *dūz tāts α travērs ed ün tāt pēpendikulār*; 7 — — —; 11 *ün tē*; 12 *ün ér*; 15 *ün tē gulīf*; 16 *ün dēš romān*; 21 — — —; 22 *trēys štričs zúrvàrt, i dūz štričs sōt vārt α méts*; 24 *úna krúš tōrtα*; 25 *kwátar romān soztúra*; 26 *ánkora*; 27 *škwáder*; 32 — — —; 35 *ün séz romān*; 36 *pē yalína*; 38 *ün dēš romān kun ün í* (oder) *ün úndaš romān kun ün típəl prō*; 39 *úna krúš*; 41 — — —; 46 — — —; 48 *gratún da séal*; 50 *tē i dūz típəls*; 52 *ün tryáwηel kún métsα tím*; 54 a) *úna sópčα*, b) *ün kú*; 57 — — —; 63 — — —; 64 *la tsífra romāna zēt*; 65 *ün tsēt*; 72 *úna tryáyntsa*; 76 *ün trēys romān*; 77 *úna manēra láda*; 78 *kwátar štričs*, (oder) *kwátar tāts*; 81 *ün tē kun kúα*; 84 *ün tē tōrt*; 85 — — —; 87 *ün činč romān i trēys štričs davánt vārt*; 88 — — —; 89 *ün énn*; 95 *ün tryáwηel kún ün tāt*.

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 séal*, mit etwas Weizen, *furmánynt*, (ca. $\frac{1}{5}$) untermischt. Einzelne Familien nehmen statt Brot sehr häufig Polenta, *pulént(α)* *uštrída*, *puléntα cígrunáda*, oder Kartoffeln, *malintér' uštrída*.

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

puléntα cígrunáda. 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 sít^tα* (Käsuppe), *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 marénda* (*el marénda*, *marendá^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 malintéra*, *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 kíλ farína bēla (furmáynt) as méttα áynt ind' úna kópα da láñ o tēra kót'α i lúr as fá yō úna pášta kun á^wα, pres^shēfa, úna prēza sāl, as méttα α čōd, as láša levár sū, as ráza, as mé'tα farína súlla panēra, lúr'as pítα la kópα i az žvíd' áynt il'α panēra. as láša lwár ōra áynt ind' úna čatséta (teštiñ píčan) zúr il braščēr; as mé'tα dúz ō tráys ōfs, ün tokét páynč, as pítα tót i as fá sū súlla panēra. kwā dá úna pášta súqlva. as táta yō tokéts as fá ōra lyonǵas, táta yō e fá fúorma da fēr čavá. láša nír čōd il páynč áynt ind' ün'tést da páynč, as kōža is štrútsals áynt il páynč fin či sún brúns. as pítα ōra tráys la yāda. álčs mé'tan in tsíč tsúčar zúra vía.

β) „Mehlschweize“.

αα) „Mehlschweize“ mit Kastanien, *fárnakóttα 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 štónⁿlas kaštóñas nír kót'as áynt i l'áwa i pulídαs. las pléčas brúnas štónⁿ nír tútas davént. kúra č'as mé'tα áynt il tsúčar, vāyn mašdā áynt inzémbal ēr las kaštóñas i tút yō. as mé'tα áynt damáyn tsúčar škō l sōlit.

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

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, méτ'α darčé áynt tér blér 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 talér i as láša ñír fráyd. as fá pēr ír sís^s múnts, 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 páka farína, as láša darčé ñír brún, váyn mis^s áynt ün pá đwa as láša kōžər fín či's vétsα či váyn sū il gráss. as fá l'unviarn. as méτ'α il téšt sül farniklét sün máyza. e či či vōl, méτ'α sū 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 o tráys ōfs, as méτ'α sūl'α panēra. rōmpər ils ōfs sūl'α prúna farína, darčé lašár lwár intsič páynč áynt illα čatsét'α, nō lašár ñír čōd, as máyžda, as pítα mitá đwa, mitá lát, úna préza t sāl as máyžda tōt inzémbəl, báyn, báyn. kwáy váyn tér dūr, as tát in tōks, e as fá ōra kul rávəl váyr fín, e as tátá kíł kurté. as fá tráys o kwátər tát in lúnk ed in lát. as fá yō las patlānas či sún pi lúnk kō lādαs; pŕo minčún váyn tátá dūz tatíns. lúra as láša ñír čōd il páynč, as méτ' áynt, as láša ñír brún, pü yént ün pá žbláč. lúra váyna tút ōra e mis^s sū tsúčər.

ε) „Maluns“ (bd.-deutsch¹).

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

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

as pít malintéra kót'a, az žgrát'a yò kul žgrátadúoyr; i dát dakwélas fletrétas pícnas. lúra váynα la farína maždá tántər kún ün púoñét sál, as mé't'a áynt il tést da páynč ün tsičét páynč, kūr čal páynč ę čòd, váyn la pášta mís' áynt il tést i maždá adún inavánt fin či dē brún (kula palóta da fíər). lúra váynα týt őr dal tést i mís' áynt ind ún talér. lúra váyn mís' darcé ün intér kwádər páynč áynt il tést, mís' áynt amò úna yáda ils miklúns áynt il tést, i maždá ün pá ę nõ lašár ñír sęc ę žvödár őrα sún máyza.

β) „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 mé't'a α mól áynt i'l'áwa čòda tánt ča l'áwa čòda váyn suranán. as štò lašár ün pēr úras (sur nó't) i davò as píta tráys kwátər malintérs kóts, as fá yò kúlla žgrátadúoyrα, as mé't'a ün pá páynč áynt il tést da páynč, as mé't'a la malintéra, az intsála, as láša intsičín uštrír. lúra váyn mís' tántər la farína da törč, uštrí tót inzémbal tsírka kwindaš minúts. dùtsár ğò. blérs mé't'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 kíł farína běla as mět'α áynt in d'úna kópa, as mět'α áynt dúz ôfs, ün tsič sál, as máyžda yō kun lát. kwá váyn üna pášta váyra téndra. as mět'α víα áynt ind'ün tēst áwa, as mět'(α) áynt sál. kúra ča l'áwa búqta, as píł ün čáts (fōrá) kun fōras grōndas, as mět'α áynt la pášta, as láša kulár áynt i l'áwa, či búqta. kūr ča sún kóts, véñna sur l'áwa nán. lū véñna tút ōra kun ün čáts fōrá. as mět'α áynt il talér, as čigrúna (kun čizōl žgratá yō), as kundiša 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 míča (pán furmáynt), buñá yō kun lát, üét'as, ün pá páync frásč, sál, as mět' áynt ind'ün bōt lárč, fin metá. i as sēra da tótas dúaz várts kun dúz kordinas, i as kōžα áynt ilα žōpa. as táta il bōt per lunč, is píł ōra l'umplí i as táta yō flét'as.

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

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

ι) Biestmilchnudeln, *fitadinas 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, *fitadinas da čáza*, lassen sich monatelang aufbewahren, ohne von ihrem Geschmack etwas einzubüssen. Früher machte die vorsorgliche Hausfrau ganze Körbe, *tērnas*, solcher Teigwaren zur Zeit, da eine Kuh kalberte. — Besonders geschätzt waren und sind jetzt noch zur warmen Jahreszeit die Hausnudeln; in der warmen Suppe aufgekocht, bilden sie auf dem Felde eine beliebte Mittagsspeise.

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

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 pítá ün méts kíł pánč frášč, ün méts kíł tsúčər, ün kíł farína bēla, kwátər ôfs, üntsičín bákpułvər (ün méts pakét). vāyn fát súl'á paněra, mís^s sū la farína iz ôfs, maždá tót inzémbəl, i lúra tatá yō tokéts i fát ôra kul rával čičolas; lúra vāyna tūt ils modéls i fát las fúormas, i as píł úna platína út'á kún intsič páynč, vāyn mís^s súl'as fúormas úna davō l'ôtra, tēr daštrúš. alúra as pítá ün ôf, az žbát'á áynt in d'úna tátsa, az ônzá kun kwáy tót ils gras^sins kún ün peněl, as méť'á la platína in fúorn (o in furněl). na dášč éšər más^s a čót. kúra čizá tūt ôra il pán, as láša kōžər fin 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 mittelheissem Ofen gebacken.

dúz kíls farína bēl'á, trí'á čičnt gráms páynč frášč, ó pánč kulá, kwátər čičnt gráms tsúčər, ôť^h ôfs, trent i čičnt gráms prēs'hěfa, úna přeza sál, ün pá d'áw^o. al príum la farín'as méť'á áynt in dún talěr. la prēs'hěfa vāyn fát ír ôra áynt in dúná tátsa d'áwá, vāyn mís^s áynt ér čěl'á rōba. kun kwáy vāyn fát la pášta, miz a čōd e lašá levár sū. kur či dēs^s levá sū, vāyn mís^s súlla paněra üntsičín farína par ča la pášta na táčá, tūt la pášta i žvōdā áynt, fát sú súolř, lúra vāyn tatá yō tokéts i fát sú fúorma da biškutíns. ós^s a vāyn út'á la platína kun ün pá páynč, vāyn mís^s sū ils biškutíns štěň ün davént da čěl, mís^s darčě sün piňa a čót i lašá levár sū. avánt či's

mét'α in fúorn, vāyn út kun ōf žbatū, mīs^s in fúorn vāyna kun nō mās^sα blēr čōd, lašā kōžar fìn či sún brúns.

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

Kartoffeln werden zunächst geschält, in Stücke geschnitten und im Salzwasser weichgekocht. — Aus Roggen- oder Weizenmehl wird unter Zugabe von Salz, fein gehacktem Schnittlauch, Zwiebeln und Schweinefleisch ein Teig hergestellt. Mit der Holzkelte werden die „Batzokal“ ausgestochen und in siedendes Wasser gegeben. Mittelst der Schaumkelte 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.

prúm as mōnda i as láva la malintéra. as píta farína séal o farína béla kun sál, šáyvǵas o čigōlas, čárn puršé, is máyžda inzémbal i lúra kur či l'áva buǵta áynt il tēšt, as fá yō bitsókals. as píta la palōta fīar i as fá la fúorma da bitsókals.

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

ν) Tirolerklösschen, *kaxédals*.

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 *kaxédals*.

i vāyn mitsā yō kwāderíns pán furmāynt o miča, mīs^s sún minča dúaz kúlas úna prēza sál, buñá yō kun lát, tánt č'als bakúns (= kwāderíns) véñan lōms. mīs^s tántar kwāy č'is vōl šáyvǵas e petarsíta. mitsā yō fìn pü blēr o pü pák žambún kul grás^s prō, salsíts; maždá áynt bāñ i lúra mīs^s tsirk'úna palōta farín' álba sún dúaz kúlas miča. darčē maždá áynt bāyn i lúra fát indúna tátsa šfarináda kúlas, kōt kwél'as il'α žóp^pα da čárn i manǵá ško žóp^pα. la pášta vāyn fát yō áynt indün talér da láyn.

ξ) Kleine Pfannkuchen, *píta súqlě*.

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'α yō kun la žgratadúqyra malintēra krūα i škúl'α ōra l'áwa. as mét'α sál, tsírka ün púqñ sün malintēra par sēs^s parsúnas. lúra' z mét'α farína tánt či věñ ünα pášta súqlva; nō más^sα dūra, nō más^sα tēndra. š'ün vōl, pō mazdár ün ó dúaz ōfs, vá ér sáyntsa. la pášta váyn fát yo áynt indún talér da láñ, týt kun ünα čatséta e mís^s in ün tēšt da páynč kun páynč kulá čōd (ün santiméter sū pil tēšt). mínča čatséta pášta dá ün púta súqlč. áynt il tēšt váyn münča prúna pášta tsxpáda áynt ün pá kul čatsét, ušé ča na réšta más^sα grós^s.

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

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

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

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

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

c) Allgemein bekannte Backwerkspezialitäten.

Zum Schluss geben wir noch die romanische Benennung bekannter Backwerkspezialitäten.

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

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

γ) *pán da špōña*, '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) *pōps*, aus gewöhnlichem Brotteig hergestellte Brötchen in Puppenform für die Kinder. Die Mutter macht sie jedesmal beim Brotbacken.

η) *bōks 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 yótá*, 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 bārbuláda*, eine Art Kuchen aus dem gleichen Teig wie die oben beschriebenen Butterkuchen, *fwáčas grás^sas*. In der Mitte des ausgewaltes Teiges wurde ein grösseres Plätzchen (von

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

8. Das Brot und seine Herstellung in der Familie¹.

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

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

a) Die Bereitung des Sauerteiges.

Am Vorabend des Backtages wird von der Hausfrau der Vorteig oder Sauerteig, *lavamáynt*, aus Presshefe, *presshěfa*, Mehl, *farína*, 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 bróč 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*, *andarěša*. 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*, *sémp finóč*, zu würzen. Hatte man am Vorabend den Teig absichtlich weich, *ténder*, 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. *fwácas* (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 *brénn*. Heutzutage mischt man zum Brotbacken die vom Müller gelieferte erste und zweite Mehlsorte, während die übrigen Qualitäten der Schweinefütterung und Viehmästung dienen.

c) Das 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 Einschliessen der Brote in den Backofen, um ein gleichmässiges Aufgehen derselben zu bewirken.

Aus den Teigresten, *rayadúras*, die nach dem Ausbrotten im Backtrog zurückbleiben, werden Ringelbrötchen, *póps*, für die Kinder gemacht, *baršadéllas*. Zum Brotteig gibt man noch etwas Gerstenmehl, *farína d'íarda*, 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 kôžer áynt a júorn kul pán*.

d) Das Backen.

In der Zeit, da der Brotteig aufgeht, wird der Backofen, *il júorn*, eingeheizt, *dár fó 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 škivétta*, und das nasse Lumpenbündel, *šdrác*, des Ofenwischers, *il ščablún*, entfernen die letzten Unreinigkeiten aus dem Ofen, *ščablunár*. Der Backofen ist jetzt zum Einschieten der Brote bereit. Die Brotbretter, *ántas da pán*, die man vorher in der Stube oder (im Sommer) im Hausflur bereitgestellt hatte, werden in die unmittelbare Nähe des Ofens getragen. Gerade hinter der Ofentüre, *išól*, wird ein kleines Feuer angezündet, damit das Brot im Backofen nochmals aufgehe. Für dieses Vorfeuer, *tyóla da pán*, verwendet man stets Erlenholz, *óñá*.

Das Einschieten der Brote geht so vor sich: Mit der einen Hand hält man ein halbkreisförmiges Brett, *la pláña*, vor dem Teigbrot, hebt mit der anderen das Brottuch in die Höhe, sodass das Brot mit der oberen Seite auf die *pláña* zu liegen kommt. Mittelst der *pláña* legt man die Teigbrote auf die Holzschaukel, *pálá da 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 babrál*, 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: *kwěl pán á kúdǵas*, „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 *kúvels*.

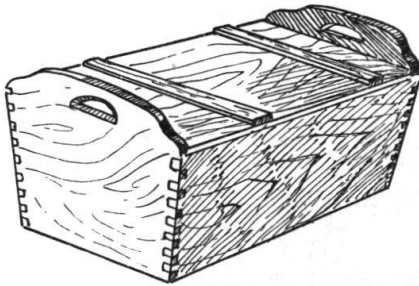


Abb. 17. *la kalkadúoyra*,
der Backtrog.

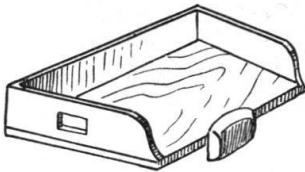


Abb. 18. *la panëra*,
das Wirkbrett.

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

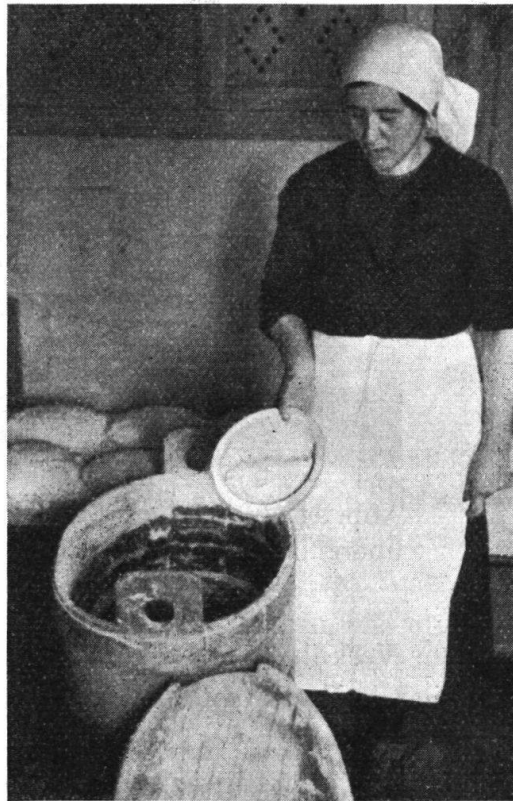


Abb. 20. Auf den mit Leintüchern bedeckten Brotbrettern, *ántas da pán*, gehen die Brote vor dem Einschneiden nochmals auf.





Abb. 21. *al rúqžan*, die Ofenkrücke.



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

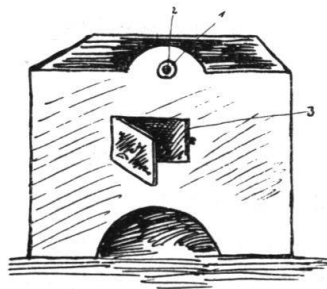


Abb. 23. *il fúorn*, der Backofen: 1. *il baxbrál*, das Zugloch; 2. *il tipún*, der Verschluss des Zugloches; 3. *l'išót*, Ofentüre, eine Eisenplatte mit Handgriff.

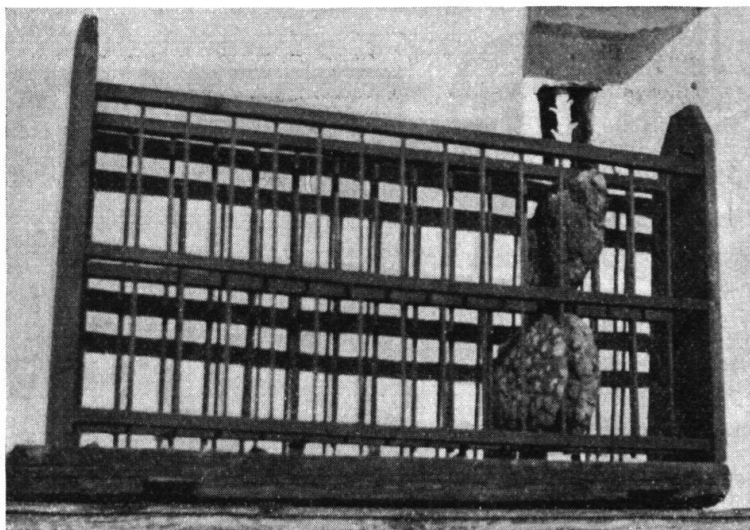


Abb. 24. *karúna da pán*, Brotgestell, früher 5 Lagen übereinander mit 75 Einzelfächern. Jetzt drei Lagen weggesägt.

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-kadúoyra*, 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 Schleins jede Familie allein, ohne fremde Hilfe, die grosse Wäsche.

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

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

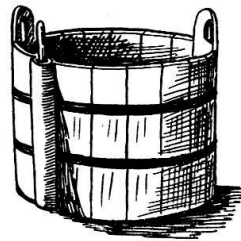


Abb. 25.

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

Am folgenden Morgen wird die Lauge am Abflussrohr abgezogen, *az tráya yú*, 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 Schleinserrinnen verfährt aber in der zuerst beschriebenen Art und Weise.

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

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

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

Fleißige Frauenhände glätten, *štírár* (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, *ččeras*, angefressenes Tuch *lantsōl incgrá*.

Übersicht über die einzelnen Phasen der grossen Wäsche.

1. Tag abends: *mēt'ar α mól*, *mētta~*, die Wäsche einlegen. *al batlínar dal éendrác*, das Laugentuch. *al éendrác*, *la laš'iva*, die Holzaschenlauge;

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

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