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

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 56 (1960)

Heft: 3

Artikel: Küche und Heizung im Bauernhaus Romanisch Bündens

Autor: Peer, Andri

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-115460

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: 05.10.2025

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

Küche und Heizung im Bauernhaus Romanisch Bündens

Von *Andri Peer*, Winterthur

Einleitung, Literatur, Transkription, Abkürzungen, der Herd, die Küche, der Kamin, die Stube, der Ofen, Schlusswort.

EINLEITUNG

1. Das Ziel der Arbeit

Die vorliegende Arbeit ist eine sachkundlich-sprachliche Studie über Küche und Stube im Bauernhaus Romanisch Bündens. Sie ist gedacht als Beitrag des sachkundlich interessierten Philologen an die Erforschung des Bauernhauses. Kochen und Heizen sind mitbestimmend für die Gestaltung des Grundrisses und für die Ausstattung der einzelnen Wohnräume. An diesen beiden wichtigen Vorgängen und ihren Trägern: Herd und Ofen, lässt sich die Art und die Kulturhöhe des Wohnens sehr gut ablesen. Bei starker Betonung des Funktionellen gliedert sich meine Arbeit in die Kapitel Herd, Küche, Kamin, Stube und Ofen. Herd, Kamin und Ofen werden entwicklungsgeschichtlich betrachtet, was sich besonders beim Herd als fruchtbar erwies. Je nach gegenseitiger Lage und Zusammenwirken der Feuerstellen im Hausganzen ergeben sich für unser Gebiet verschiedene Kombinationen in der Einteilung des Wohngeschosses, von denen besonders in den Kapiteln Küche und Stube die Rede sein wird. In der Geschichte des Küchenbaus hat sich das Gebot nach immer besserem Feuerschutz als starker Impuls erwiesen, indem die ursprüngliche holzgewandete oder nur teilweise vermauerte Küche sich unter dem Druck behördlicher Bestimmungen zur ganz gemauerten oder sogar gewölbten Küche wandelte. Die Stube als der intimste und am meisten kultisch beseelte Wohnraum war erst entstanden mit der Einrichtung eines Hinterladerofens. Der Wunsch nach Wärme, Behaglichkeit und Wohnlichkeit machte aus der Stube den repräsentativsten Raum des Hauses, in welchem sich am deutlichsten der Lebensstil und der ästhetische Geschmack des Erbauers spiegeln. Stube und Küche bilden also mit ihren Einrichtungen ein Kernstück der Bauernhausforschung und sind denn auch für den volkskundlich interessierten Sprachforscher besonders ergiebig. Nicht in dem Sinne jedoch, dass sich innerhalb unseres kleinen Gebietes aus der Wortgeschichte der romanischen Bezeichnungen heute schon wesentliche Schlüsse über die Entwicklung der Sache ziehen liessen: solche Probleme, wie etwa die Entstehungsgeschichte der Stube, des Ofens, des Hausflurs usw. werden auf einem grösseren Gebiet mit Einschluss der lombardischen, tirolischen, schweizerdeutschen und franko-provenzalischen Mundarten studiert werden müssen, wie es Fritz Krüger mit einem sachkundlich bibliographischen Panorama in seinem Aufsatz «A lo largo de las fronteras de la Romania» skizziert hat. Mir ging es vor allem um eine genaue Bestandesaufnahme der sachlichen Verhältnisse und des Wortgutes. Phonetische Spielformen und etymologische Deutung der Wörter finden in den entsprechenden Artikeln des Dicziunari rumantsch grischun erschöpfende Darstellung.

Die hier abgedruckte Arbeit ist ein Teilstück aus einer Darstellung aller Räume des bäuerlichen Wohnhauses in Romanisch Bünden, zusätzlich des Dachwerks. Diese Arbeit, die seit 1951 im Manuskript vorliegt, wurde unter Leitung von Herrn Professor Jakob Jud geschrieben und der Universität Zürich als Dissertation eingereicht. Ursprünglich beabsichtigte ich, die gesamte Terminologie der bäuerlichen Bauobjekte, also neben dem Wohnhaus und seinen Räumen auch die angebauten oder vom Wohnhaus losgelösten Wirtschaftsräume: Feldstall, Heustadel, Speicher, Backofen, Hirtenhütte, sowie die Termini der Siedlungskomplexe: Dorf, Weiler, Hof, Filiale und der mit einer Flur umgebenen Gebäude wie Maiensässe, Alphütten usw. zu verarbeiten. Der Stoff erwies sich im Verlauf der Arbeit als zu weitläufig und wurde auf die genannten Kapitel beschränkt. Im Hinblick auf die Veröffentlichung in dieser Zeitschrift wurde der Text gründlich überarbeitet, mit neuem Illustrationsmaterial beleuchtet und wissenschaftlich auf den heutigen Stand gebracht.

2. Die Bereitstellung des Materials

Die Werke Hunzikers, Brockmann-Jeroschs u.a., und vor allem die mir von Dr. A. Schorta und Architekt J. U. Könz zur Verfügung gestellten Hefte und Mappen der Aktion für Bauernhausforschung in Graubünden verschafften mir eine klare Vorstellung von den bündnerischen Hausformen, bevor ich mich im Jahre 1949 an die Eigenaufnahmen heranmachte. Mit diesen Aufnahmen an rund 50 bündnerischen Orten, die über das ganze rätoromanische Sprachgebiet verteilt sind, hoffte ich, den dialektalen Verschiedenheiten ebenso wie der Vielfalt der Bauformen gerecht zu werden. Dazu kamen einige Vergleichsaufnahmen im Grenzgebiet: Bormio, Val di Dentro, Livigno, Poschiavo, Soglio, Vals, Jenaz und St. Antönien, die sachlich besonders ergiebig ausfielen. Ein Doppel dieser Aufnahmen ging an die Aktion Bauernhausforschung in Graubünden.

Nach der Auswertung der Fachliteratur und intensivem Einblick in die Materialien des DRG ging ich an die Ausarbeitung eines Fragebuches, das sich den stark wechselnden Verhältnissen im bündnerischen Hausbau anpassen musste. Wo sich in den Dörfern ein guter Gewährsmann finden liess, wurde die Aufnahme in ein- bis zweitägiger Arbeit beendet. Manchmal musste auch ein zweiter oder dritter Gewährsmann beigezogen werden. Die besten Erfahrungen machte ich mit älteren Zimmerleuten, wie man sie etwa noch in der Surselva oder im Schanfigg antrifft. Der Zimmermann, der in ländlichen Verhältnissen oft auch Schreinerarbeiten ausführt, überblickt den Bau wie kein anderer Handwerker. Gelegentlich erhielt ich auch von Bauern oder gar Bäuerinnen detaillierte Auskunft. Der Bauer muss ja sein Haus gründlich kennen; in manchen Gegenden führt er noch selbst das Beil beim Aufrichten seiner Aussenställe und Bargen. Schwieriger war das Abfragen dort, wo die Berufssprache nicht mehr fest verwurzelt oder stark mit Fremdwörtern durchsetzt ist, wie im Engadin, im Münstertal und im Domleschg. Es ist bezeichnend, dass den nicht eben handwerksfreundlichen Engadinern schon im «Neuen Sammler» von 1805 eine Rüge zuteil wird, weil diese in der Welt herumirren, «um Zuckerbrot, Kaffee und andere Modegetränke zuzubereiten», was mit sich bringt, «dass wir solcher Zuckerbäcker eine Menge und hingegen keinen einzigen rechten Maurer oder Zimmermeister haben.» Die Bereitschaft vieler Informatoren der ältern Generation und ihr rührender Eifer, wenn sie die Freude und das Interesse im Auge des Befragers lesen, ist eines der unvergesslichen Reiseerlebnisse. Manchmal geleitete mich der Gewährsmann nach der Aufnahme noch durch das Dorf, um mir dies und jenes Sehenswerte zu zeigen.

Es ist keine geringe Anstrengung, die ganze reichverzweigte Terminologie des Hauses in einigen Stunden von sich zu geben. Durch Anlage des Questionnaires in Form eines Spaziergangs durch das Haus wird eine natürliche Aufeinanderfolge der Fragen erreicht, und der Gewährsmann kann die Phasen des Hausbaus fast wie eine Geschichte erzählen. Das räumliche Vorstellungsvermögen der Informatoren ist sehr verschieden. Die Zimmerleute können sich etwa einen Schnitt oder eine Verbindung am Werkstück sehr wohl vorstellen, aber wie verlegen sind sie, wenn sie es vor uns aufzeichnen sollten. Es ist auch gefährlich, wenn der Explorator seine Vorkenntnisse zu früh verrät. Einem gelehrigen, scheinbar uneingeweihten Befrager gibt der Gewährsmann sein Wissen am liebsten preis.

Das an Ort und Stelle erhobene Material wurde sodann im Bureau des Dicziunari rumantsch grischun unter wohlwollendster Anleitung von dessen Chefredaktor, Herrn Dr. Andrea Schorta, durch Auszüge aus dem grossen Zettelkatalog des DRG erweitert und geordnet.

Geschichtliche Belege fand ich vor allem in den romanisch geschriebenen Dorfstatuten des 16. bis 18. Jahrhunderts. Die alten Dorfsatzungen geben Kunde vom früheren Hausbau und zeigen, wie stark der einzelne Erbauer an die Vorschriften der Gemeinde gebunden war. Mit der Zuteilung von Bauholz, mit der Überwachung der Feuerstellen durch die Dorfvorstände, mit dem Verbot eigenwilliger Bauabsichten hatte die Gemeinde starke Mittel in der Hand, um den Bürger zu Gehorsam und Anpassung zu zwingen. Die allgemeine Einführung der gewölbten Küche im Engadin im Verlauf des 16. und 17. Jahrhunderts oder die Verbreitung des eisernen Herdes in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts geschahen grösstenteils auf Veranlassung der Gemeinden. Doch täte man Unrecht, aus

gewissen kleinlichen Bestimmungen nur den Dünkel spätmittelalterlicher Gemeindeautonomie herauszulesen. Die Ausrichtung des Hausbaus nach einheitlichen Gesichtspunkten trug wesentlich zur Entstehung des vielbewunderten harmonischen Dorfbildes bei, indem die Willkür und Laune des einzelnen Erbauers vom strengen Kanon gebilligter Bauweise ständig eingedämmt wurde, indem jeder Neubau zum wohlabgestimmten Teil eines Ganzen heranwuchs. Der individuellen Gestaltungslust war in der Anordnung der Innenräume, in der Verzierung und Ausstattung immer noch ein gewisser Spielraum gelassen.

3. Dokumentation mit Photographie und Zeichnung

Die weit fortgeschrittene Aufnahmetätigkeit der Aktion Bauernhausforschung in Graubünden, die in nächster Zeit eine vollständige Darstellung des bündnerischen Bauernhauses publizieren wird, veranlasste mich, das Photographieren und Zeichnen auf das Notwendigste zu beschränken. Immerhin entstanden während der Aufnahmereise an die fünfhundert Photos und zahlreiche Skizzen, die ich aus dem Material der Bauernhausforschung in Graubünden und aus der Fachliteratur ergänzte. Bei der Gestaltung der Abbildungen war mir Herr Architekt J. U. Könz als hervorragender Kenner des Bündner Hauses ein wohlwollender Berater.

4. Die Anordnung des sprachlichen Materials

Im Hinblick auf die Publikation in einer volkskundlichen Zeitschrift wurde der rein sprachliche Teil etwas vereinfacht. Soweit es möglich war, versuchte ich die Terminologie dort einzuflechten, wo die Sache im Verlauf der Beschreibung auftaucht. Die regional voneinander abweichenden mundartlichen Formen werden in stark vereinfachter Transkription wiedergegeben. In einigen Fällen schien mir freilich am Schluss des Kapitels ein terminologischer Exkurs begründet, besonders, wenn die semantische Untersuchung Rückschlüsse auf die Sache zulässt, wie beim Herd. In der Bezeichnung dieses wichtigen Urelementes des Hauses, teilen sich im Rätoromanischen verschiedene Worttypen, die in ihrer semantischen Fächerung und Abgrenzung interessante Einblicke in die Entwicklungsgeschichte erlauben. Reduzierte ich die phonetischen Angaben auf ein Minimum, so ergaben sich hingegen bei der Erörterung der Sache schöne Gelegenheiten, um den reichen Vorrat an Redensarten, spontanen Aussagen und Sprichwörtern unterzubringen, wodurch der einzelne Ausdruck wieder in den lebendigen Fluss der Rede eingebettet wird. In der gedanklich abgerundeten Aussage, wie sie mit dem Satzbeleg eingefangen wird, zeigt sich die enge Verwurzelung des Bündners mit seinem Boden und die gefühlsbetonte Bindung ans angestammte Erbe in aller Mannigfaltigkeit der Volkstypen und Mundarten. Wenn der Gewährsmann von Zernez sagt: *Nus vain ün chamin larg inua chi po passar sü ün hom culs mans in giloffa*, unser Kamin ist so breit, dass ein Mann bequem mit den Händen im Hosensack hinaufkommt, so stellt man sich die Weite des Kamins besser vor als mit einer Massangabe. Aussagen wie in Stierva: *chels taliangers en diavels per far sulada*, jene Italiener sind wahre Teufel im Pflästern, oder die vom vorzüglichen Informator in Sent: *Al marangun tirolais ha temma da l'onda*, der Tiroler Zimmermann ist auf der Hut vor einem Schwanken des Dachstockes (und bringt deshalb viele Winkelbänder an), zeigen eindrücklich, welche Schätzung der zugewanderte Spezialist auch heute noch geniesst. Besser als mit aufgereihten Formen hoffe ich mit diesen Satzbelegen den Leser das dialektologische Klima der Aufnahme nachempfinden zu lassen.

Für den Einbau des sprachlichen Materials in die Darstellung waren mir vor allem die grossen Sachartikel des DRG, z.B. *acla*, *bargia* usw., dann Werke wie E. Friedlis «Bärndütsch» und P. Scheuermeiers «Bauernwerk» vorbildlich.

Dank schulde ich in erster Linie dem Chefredaktor des Dicziunari rumantsch grischun, Herrn Dr. Andrea Schorta. Er ist während der Vorbereitungen, der Aufnahmen und der Ausarbeitung des Manuskriptes mein Mentor gewesen und gewährte mir nicht nur aufs Grosszügigste Einblick in die reichen Bestände des Dicziunari rumantsch grischun, sondern begleitete mich auch zu den ersten Aufnahmen, besorgte selbst einen Teil der zeit-

raubenden Auszüge, prüfte die erste Fassung meines Manuskriptes und versah mich aus der reichen Erfahrung seiner redaktionellen Praxis mit einer Menge kostbarer Ratschläge, die meine Darstellung entscheidend prägten. Ich werde immer in seiner Schuld bleiben.

Herr Professor Konrad Huber war mir mit wertvollem Rat bei der Auswahl des Stoffes und in den Vorbereitungen zum Druck in wohlwollender Weise behilflich. Herrn Dr. P. Scheuermeier verdanke ich einige Winke zur Darstellungsweise. Unvergessen seien, auch wenn ich sie nicht namentlich aufzählen kann, die Gewährsleute in den Dörfern.

Der Aktion Bauernhausforschung in Graubünden danke ich ganz besonders für die Übernahme der Spesen bei den kostspieligen Eigenaufnahmen, der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde, ihrem früheren Obmann Herrn Dr. E. Baumann und dem jetzigen Obmann Herrn Dr. W. Egloff für ihr Entgegenkommen bei der Drucklegung dieser Arbeit. Geschätzten Rat und willkommene Bildbeiträge verdanke ich Herrn Architekt J. U. Könz und Dr. Alfons Maissen. Architekt Stephan Götz war mir bei der Ausarbeitung der technischen Zeichnungen behilflich. Herrn Robert Wildhaber danke ich für seine fördernde Mithilfe bei der Gestaltung des Textes. Und schliesslich gedenke ich im Augenblick, wo diese Arbeit erscheint, dankbar meines grossen Lehrers an der Universität, Professor Jakob Jud, der die Romanen in sein Herz geschlossen hatte, der als Mensch und als Forscher uns allen ein Vorbild bleibt.

LITERATUR

Die Siglen der zitierten Werke erscheinen in der alphabetischen Reihenfolge der Abkürzung.

AGI – Archivio glottologico italiano, 1873 ff.

AIS – K. Jaberg und J. Jud, Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz, Zofingen 1928 ff.

Ann. – Annalas da la Società retoromantscha, 1886 ff.

Baer, Blenio – M. Baer, Contributo alla conoscenza della terminologia rurale dell'Alta Valle Blenio, Pisa 1936.

Baumeister, Walgau – G. Baumeister, Das Bauernhaus des Walgaues und der Walserischen Bergtäler Vorarlbergs, München 1912.

Benoit – P. Benoit, Die Bezeichnungen für Feuerbock und Feuerkette ..., Halle 1925.

Br.-Jer., Bauernhaus – H. Brockmann-Jerosch, Schweizer Bauernhaus, Bern 1933.

Br.-Jer., Volksleben – H. Brockmann-Jerosch, Schweizer Volksleben, 2 Bände (2. Aufl.), Erlenbach-Zürich 1932.

Bündn. Urkb. – Bündner Urkundenbuch, Chur 1946 ff.

Buschan, Vkde – G. Buschan, Illustrierte Völkerkunde, 2 Bände, Stuttgart 1926.

Dachler – A. Dachler, Die bäuerliche Beheizung in Frankreich, in: Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien 43 (1913).

Dec. – C. Decurtins, Rätoromanische Chrestomathie; separate Ausgabe in 13 Bänden, Erlangen 1896–1919.

Der neue Sammler, ein gemeinnütziges Archiv für Bünden, Chur 1805–1812.

Diez, Wb – F. Diez, Etymologisches Wörterbuch der romanischen Sprachen, Bonn 1878.

DRG – Dicziunari rumantsch grischun, erschienen von A–CH, Cuoira 1939 ff.

FEW – W. v. Wartburg, Französisches Etymologisches Wörterbuch, Bonn-Leipzig 1928 ff.

Friedli, E., Bärndütsch als Spiegel bernischen Volkstums, 7 Bände, Bern 1905–1927.

Gartner, Gramm. – T. Gartner, Raetoromanische Grammatik, Heilbronn 1883.

Gartner, Hdb. – T. Gartner, Handbuch der rätoromanischen Sprache und Literatur, Halle 1910.

Geramb, Rauchstuben – V. Geramb, Die Rauchstuben im Lande Salzburg (Veröffentlichungen des Instituts für Volkskunde, 4), Salzburg 1950.

Goldstern, E., Beiträge zur Volkskunde des bündnerischen Münstertales, Wien 1922.

Gschwend, Wegleitung – A. Bäschlin, A. Bühler und M. Gschwend, Wegleitung für die Aufnahmen der bäuerlichen Hausformen und Siedlungen in der Schweiz, Basel 1948.
HDA – Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Berlin-Leipzig 1927ff.
Hu – J. Hunziker, Das Schweizerhaus nach seinen landschaftlichen Formen und seiner geschichtlichen Entwicklung, Bände 1–8 (Bd. 3 Graubünden, hrsg. von C. Jecklin), Aarau 1900–1914.
Id – Schweizerisches Idiotikon, Frauenfeld 1881ff.
Jecklin, Volkstümliches – D. Jecklin, Volkstümliches aus Graubünden (2. Aufl.), Chur 1916.
Jörger, Vals – J. J. Jörger, Bei den Walsern des Valsertales (2. Aufl.), Basel 1947.
Ischi – Igl Ischi, Organ della Romania, 1897ff.
Keller, Dialektologie – O. Keller, Beiträge zur Tessiner Dialektologie, Zürich 1937.
Könz, J. U., Das Engadinerhaus (Schweizer Heimatbücher 47/48), Bern 1952.
Krüger, Fronteras – F. Krüger, A lo largo de las fronteras de la Romania, in: Anales del Instituto de Lingüística, Universidad Nacional de Cuyo 6 (1957).
Krüger, Hochpyrenäen – F. Krüger, Die Hochpyrenäen, Hamburg 1935.
Krüger, Sanabria – F. Krüger, Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete, Hamburg 1925.
Lorez – Ch. Lorez, Bauernarbeit im Rheinwald, Basel 1943.
Maissen – A. Maissen, Werkzeuge und Arbeitsmethoden des Holzhandwerks in Romanisch Bünden, Erlenbach-Zürich 1943.
Meringer, Haus – R. Meringer, Das deutsche Haus und sein Hausrat, Leipzig 1905.
Pall. – Z. Pallioppi, Dizionari dels idioms romauntschs d'Engiadin'ota e bassa ..., Samedan 1902.
Pauly-Wissowa, Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft, Stuttgart 1894ff.
Poeschel, Burgenbuch – E. Poeschel, Das Burgenbuch von Graubünden, Zürich 1929.
Poeschel, Bürgerhaus – E. Poeschel, Das Bürgerhaus in Graubünden, aus: Das Bürgerhaus in der Schweiz, hrsg. vom Schweiz. Ingenieur- und Architektenverein, Bd. 12, 14, 16, Zürich 1923–1925.
Ramond, Voyage – L. F. E. Ramond, Voyage au Mont Perdu et dans la partie adjacente des Hautes-Pyrénées, Paris 1801.
REW – W. Meyer-Lübke, Romanisches etymologisches Wörterbuch, 3. Aufl., Heidelberg 1935.
RN – Rätisches Namenbuch, hrsg. von R. v. Planta und A. Schorta, Bd. 1 (Materialien), Zürich 1938.
Schaad, Bregaglia – G. Schaad, Terminologia rurale di Val Bregaglia, Bellinzona 1936.
Scheuermeier, Bauernwerk – P. Scheuermeier, Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz, 2 Bände, Erlenbach-Zürich 1943 und Bern 1956.
Schier, Hauslandschaft – B. Schier, Hauslandschaften und Kulturbewegungen im östlichen Mitteleuropa (Beiträge zur sudetendeutschen Volkskunde, 21), Reichberg 1932.
Schinz, Beiträge – H. R. Schinz, Beyträge zur nähern Kenntniß des Schweizerlandes, Zürich 1783–1787.
Schwab, Schweizerhaus – H. Schwab, Das Schweizer Haus, sein Ursprung und seine konstruktive Entwicklung, Aarau 1918.
Sonder – A. Sonder, Das ländliche Leben der Unterengadiner Gemeinde Tschlin im Spiegel seiner Sprache, Samedan 1944.
Spamer, Deutsche Vkde – A. Spamer, Die deutsche Volkskunde, Berlin-Leipzig 1934.
Tognina – R. Tognina, La casa rurale poschiavina, in: SAVk 55 (1959) 1–45.
Tschumpert – M. Tschumpert, Versuch eines Bündnerischen Idiotikon, 5 Hefte, Chur 1880–86.
VKR – Volkstum und Kultur der Romanen, Hamburg 1927ff.
Wagner, Sardinien – M. L. Wagner, Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache (Wörter und Sachen, Beiheft 4), Heidelberg 1921.

Weiss, Alpwesen – R. Weiss, Das Alpwesen Graubündens, Erlenbach-Zürich 1941.
Weiss, Häuser – R. Weiss, Häuser und Landschaften der Schweiz, Erlenbach-Zürich 1959.
Weiss, Vkde – R. Weiss, Volkskunde der Schweiz, Erlenbach-Zürich 1946.

TRANSKRIPTION

a) Akzente. Zur Angabe der Betonung werden gelegentlich Akut und Grave verwendet und zwar nur bei Wörtern, die nicht auf der zweitletzten Silbe betont sind, z. B. *ćendré*, *il plümér*. Akut bedeutet einen geschlossenen, Grave einen offenen Vokal, z. B. *curèǧas*.

In Zweifelsfällen, z. B. bei Diphthongen, wird der Akzent auch in der zweitletzten Silbe gesetzt, z. B. *fúina*.

b) Vokale. Im allgemeinen wird auf die Angabe der Vokalqualität und der Silbenlänge verzichtet. So etwa wäre im Rätoromanischen *a* in vortoniger oder nachtoniger Stellung als indifferenter Vokal mit *ɑ* oder *ə* wiederzugeben.

c) Konsonanten. Die verschiedenen Schriftsprachen des Rätoromanischen stimmen in der Wiedergabe des palatalen Lautes *č* = spanisch *ch* in *muchacha*, ital. *c* in *cinque*, nicht überein. Deshalb habe ich der Klarheit zuliebe bei den einzelnen Bezeichnungen das phonetische Zeichen *č* gesetzt, also *čadafö*. In der engadinischen Schriftsprache wird dieser Laut mit *ch* wiedergegeben: *chadafö*, in den Schriftsprachen Mittelbündens und der Surselva mit *tg*, z. B. *tgadafia*, *platta tudestga*. In einzelnen Fällen werden noch folgende phonetische Zeichen gesetzt:

ǧ: *curèǧas* = *curegias*. Es ist *g* vor i, e, ü wie in ital. *giuoco*.
č: *palančí* = *palantschi;* Aussprache wie deutsches tsch.
š: *rešla* = *reschla; š* + Konsonant wird gleich geschrieben wie *s* + Konsonant (dtsch. Stube), ausser vor Liquida: Schlans.
ž: *žalusas* = *schalusas;* stimmhaftes sch wie *j in* franz. *jeune*.
ḱ: *ḱ* vor i, e für surm. und surselv. *chi* ..., *che* ..., z. B. *barḱéun* = *barcheun*.

Zusammengesetzte Bezeichnungen und Satzbelege werden in der schriftsprachlichen Orthographie wiedergegeben, wobei allerdings kleine individuelle und regionale Eigenheiten im Munde der Gewährsleute beibehalten werden. Beim Lesen der schriftsprachlichen Formen ist noch folgendes zu beachten:

c vor i, e klingt als *ts: cilinder*.
gn ist mouilliertes *n*, also *ñ* wie franz. und ital. *gn: pigna*.
gl ist mouilliertes *l*, also *ĺ*, wie ital. *gl* vor i, e, z. B. *streglia*, *plümagl*.

Die diakritischen Zeichen werden also auf das Notwendigste beschränkt. Ausführliche, mundartlich differenzierte phonetische Angaben findet man im DRG unter dem Stichwort der betreffenden Sache. Zur schriftlichen Fixierung des Materials beachte man die Zusammenstellung in DRG 1, 15 ff. und die sprachgeschichtlichen Abrisse am Schluss der einzelnen Bände 1 und 2.

ABKÜRZUNGEN DER GEBIETS- UND ORTSNAMEN NACH TALSCHAFTEN GRUPPIERT

Die mit * versehenen Ortsnamen sind Punkte der Eigenaufnahmen, die mit o versehenen Orte bedeuten Ergänzungsaufnahmen.

E = Engadin
Vm = Val Müstair

*Tschl(in)
Mart(ina)
Stra(da)
Ram(osch)
*Vna
*Sent
*Scuol
Tarasp

Ftan
*Ardez
oGuarda
*Lavin
Susch
*Zern(ez)

*Tschierv
Fuld(era)
Lü
Valch(ava)
oSMar(ia)
*Müst(air)

Brail
Cin(uos-chel)
oS-cha(nf)
*Zuoz
Mad(ulain)
*La Punt(-Chamues-ch)

Bever
oSam(edan)
Puntr(aschigna)
*Schlar(igna)
SMur(ezzan)
Champf(er)
Silv(aplauna)
Segl
Fex

C = Grischun central

*Brav(uogn)
Latsch
Stogl
Fil(isur)

Alvagni
Surava
Brinz(ouls)
Lantsch
Casti
Alvasch(agn)
Sol(as)
Vaz

Mon
Stierva

Sal(ouf)
Riom
*Pars(ons)
Cunt(er)
*Sav(ognin)
Tin(izong)
Rona
Mul(egns)
Sour

Marm(orera)
Beiva

Cal(antgil)
Ferr(era)
*Andeer
Pignia
Ziraun
Clug(in)
Varg(istagn)
*Donat
*Lohn
Maton

Flerd(en)
Port(ein)
*Sarn
oTart(ar)
*Dalin
*Prez
Caz(as)
Real(ta)

Seglias
Schar(ans)
Almen
Roten
Pasq(ual)
Giuv(aulta)
Tumegl
Traun
*Sched
*Veuld(en)

*Razén
Bon(aduz)
*Domat
*Trin

S = Surselva

*Flem
Lags
*Fal(era)
Sag(ogn)
Schlu(ein)
Ladir
Rusch(ein)

Schn(aus)
*Rueun
Siat
Pigniu
Andiast
Vuorz
*Breil
Dard(in)
Danis
Tavan(asa)

Glion
Flond
Luven
Sevg(ein)
*Castr(isch)

Riein
Pit(asch)
Duin
Camuns
UorsL
Ters(naus)
SMart(in)
Surca(sti)

Surcu(olm)
Muri(ssen)
Peid(en)
oCumbel
*Vella
Deg(en)
Vign(ogn)
*Lumb(rein)
Surin
*Vrin

*Schl(ans)
Lumn(eins)
*Zign(au)
Trun
Rabius
*Sumv(itg)
Surrein
Comp(adials)
*Dis(entis)

Sedrun
*Camisch(olas)
oRuer(as)
Selva
Tscham(ut)
Cur(aglia)
*Platta

Punkte der Vergleichsaufnahmen an nicht romanischen Orten:

*Vals
*Castiel (Schanfigg)
*Peist (Schanfigg)
*Jenaz (Prätigau)
*St.Antönien (Prätigau)

*Soglio
*Poschiavo
oBrusio

*Stelvio (Vintschgau)
oTyrol (bei Merano)
*Livigno (Prov. di Bormio)
*Isolaccia (Prov. di Bormio)

Weitere Abkürzungen

engad.	engadinisch	(Engadin und Val Müstair)
surm.	surmeirisch	(Oberhalbstein und Albulatal)
sutselv.	sutselvisch	(Avers, Schams, Domleschg, Ems)
surselv.	surselvisch	(Vorderrheintal und Nebentäler)
Tuj.	Tujetsch	(Tavetsch)

DER HERD

I. Allgemeines

Herd und Ofen sind stärkste Impulse in der Entwicklung des Hauses. Wenn man den Ofen als die Seele der Stube bezeichnet hat, so kann man mit grösserem Recht den Herd die Seele der Küche, ja des Hauses nennen. Wo der Mensch Feuer anfacht, da verweilt er, da entsteht Gemeinschaft. Das Feuer ist das wesentlichste Unterscheidungsmerkmal zwischen der menschlichen und der tierischen Behausung. Feuerspuren neben Knochen und Gerät sind es, die dem Forscher die urgeschichtliche Wohnung verraten. Als Sitz der Hausgötter und -geister bei den Alten, als mythischer Brennpunkt bei den Naturvölkern ist der Herd bis in unsere Tage mit starken kultischen Gefühlen befrachtet, ein mythisch-magisches Relikt, das erst mit der Verbannung des Feuers aus dem Hause im Elektrizitätszeitalter an Leuchtkraft verliert[1]. Die Wandlung des Herdes ist nicht leicht zu überblikken. Auch in Ländern mit hoher Wohnkultur kamen bis vor kurzem primitive Herde neben fortgeschrittenen vor. Die Forscher sind sich einig, dass es gerade beim Herd schwer ist, von Entwicklung zu sprechen.

II. Die Lage des Herdes im Hausganzen

Es ist heute noch nicht möglich, die Lage des Herdes in einem bestimmten Gebiet entwicklungsgeschichtlich zu verfolgen. Einmal fehlen die Anhaltspunkte vor allem für den Herd im Mittelalter und werden ausstehen, solange man nicht daran geht, die Wüstungen mit derselben Sorgfalt auszugraben wie die Archäologen ihre stein- und bronzezeitlichen Siedlungen. Dann scheint auch innerhalb kurzer Zeiträume und enger Gebiete die Lage des Herdes merkwürdig labil zu sein, bald zentral, bald exzentrisch, unabhängig vom Material der Wandung. Nur eines lässt sich sagen: Der Herd in Raummitte war in prähistorischer Zeit, im Altertum und im Mittelalter viel häufiger und machte in den letzten Jahrhunderten immer mehr dem Wandherde Platz. Entscheidend für dieses an-die-Wand-rücken des Herdes wurde wohl die Art des Rauchabzugs und die Einführung von Rauchfang und Kamin.

Über den bronzezeitlichen Herd sind wir dank der Ausgrabungen in Crestaulta, Motata und vor allem in Cresta bei Cazis[2] sehr gut

---

[1] Über Zusammenhänge von Herdkult und Feuerungsart vgl. HDA 3, 1767f.

[2] Die Auskunft über den prähistorischen Herd in Graubünden verdanke ich Prof. Dr. E. Vogt, der auch die Phot. Abb. 1 beisteuerte, ferner Ing. silv. N. Bischoff, Ramosch.

unterrichtet. Die in Cresta (besonders bei den Ausgrabungen von 1959) gefundenen Herde aus der älteren Bronzezeit (Mitte 2. Jahrtausend v.Chr.) stehen bald in der Mitte des Raumes, bald an der Wand. Die ganz grossen sind allerdings zentral, aber es gibt keine Regel. Sie sind ebenerdig oder nahezu, wie alle prähistorischen Herde. Beachtlich sind die Grössenunterschiede in ein und derselben Siedlung und innerhalb relativ kurzer Zeitabschnitte. Der Herd ist meist rechteckig, oft auch mit abgerundeten Formen. Die Steine (Bündnerschiefer, Gneis, flache Kiesel) sind sehr sorgfältig ausgewählt und geschickt gelegt, so, dass sie eine mosaikartige, relativ ebene Fläche bilden. Dort wo gefeuert wurde, liegt meist eine grössere Platte und rings um diese herum auffallend kleine Steine. Der restliche Herdplatz diente wohl für sekundäre Feuer und zum Abstellen von Geschirr. Ein Prachtsexemplar eines 1959 in Cresta gefundenen Herdes misst 270/230 cm. Er steht mitten im Raum, dessen Proportionen er wiederholt; im Nebenraum ist ein ähnlicher Herd. Neben diesen Herden fand man gelegentlich vertiefte Feuerstellen mit Holzkohlenresten, die mit kreisförmig oder polygonal gestellten Platten eingefasst sind. Man vermutet darin Backgruben[3]. Da das bronzezeitliche Haus aus Holzwänden bestand und keine Beweise für den Lehmbewurf der Wände vorliegen, fragt man sich, wie auf dem wandständigen Herd das Feuer unterhalten wurde ohne allzu grosse Gefährdung der Wohnung. Auch in den Holzräumen der Ufersiedlung wurde ja auf der aus einer Lehmplatte gebildeten Herdstelle gefeuert, die immer wieder erneuert wurde, wenn sie absank. Es ist wahrscheinlich, dass der prähistorische Mensch die Kunst des Feuerns meisterlich beherrschte. Er wählte mit grösster Sorgfalt das geeignete (flammen- und funkenarme) Brennholz und verstand auch mit kleinem Feuer, mit Asche und Kohle, zu kochen[4]. Auch bei den Herden von Cresta stehen manchmal am Rande höhere, bankähnliche Steine oder gestellte kleinere Platten, die das Herdniveau um etliches überragen. Ihr Zweck ist noch nicht klar, s. Abb. 1.

Es ist bekannt, dass im römischen Hause der Herd mitten im Küchenraume stand[5] und die Enciclopedia Italiana gibt einen Typus

[3] s. über primitive Formen des Backens im heutigen Sardinien Wagner, Sardinien 155; ferner Scheuermeier, Bauernwerk 2, 61.

[4] Ein vorgeschichtlicher Herd aus dem südsteirischen Bacherngebirge ist abgebildet bei W. Schmid in Mitt. der Prähist. Komm. der Kaiserl. Akad. der Wissenschaften, Wien 1919 II Nr. 3, 281f.; vgl. ferner zum prähist. Herd in Graubünden W. Burkart, Crestaulta, eine bronzezeitliche Hügelsiedlung bei Surin im Lugnez, Basel 1946, 13, Fig. 14, 24, 25 und B. Frei in Zs. für Schweiz. Arch. und Kunstgesch. 15, Heft 3 (1954/55) Fig. 8, 11 Taf. 52.

[5] Vgl. Pauly-Wissowa s.v. Haus.

der *casa romana col focolare nell'atrio*[6]. Nach Heyne[7] befand sich der Herd auch im germanischen Haus in der Mitte des Raumes zu ebener Erde, und Hoops[8] weist diese Lage des Herdes für ein grosses Gebiet nach. Auch im Klosterplan von St. Gallen (820 n.Chr.)[9] finden sich Grundrisse, die den Herd in Küchenmitte zeigen. Steinhausen[10] meint, der Herd sei erst im Zusammenhang mit der Aufteilung der Wohnräume an die Wand gerückt worden. Aber der archaische, in der Mitte des einzigen Raumes oder der Küche stehende Herd hat sich in Europa noch in manchen Gebieten erhalten. Bis ins höchste Altertum zurück führen uns Schilf- und Strohhütten mit freistehendem Herd, wie wir sie heute noch bei den Hirten in Unteritalien und Latium und bei den Fischern in den venetischen und friaulischen Lagunen, über Albanien bis nach Südserbien und zur unteren Donau, finden. Auch das nordische Haus kennt diese Lage des Herdes[11]. Spuren einräumiger Herdhäuser mit einem in der Mitte des Raumes liegenden Herd sind nachgewiesen von Bulgarien bis ins Montafun[12]. Auf der Pyrenäenhalbinsel ist der offene Herd noch in kompakten Zonen erhalten[13]. Die mit wuchtigem Rauchfang versehenen Herde Hocharagons erreichen monumentale Ausmasse. Die für Katalonien[14] und für Hocharagon typischen Anlagen mit offenem Herd und grossem pyramidischem Rauchfang bestanden von Aragonien quer durch Nordspanien bis nach Portugal und andererseits nach Westen bis in die Schlösser Mallorcas[15].

Das Studium des Blattes 931 des AIS lehrt uns, dass auch in Norditalien, im Piemont und in den ligurischen Alpen der Herd vereinzelt

---

[6] Bd. 16, 260 und Abb. Für den als *casa italica* bestimmten Typus eines vorchristlichen Hauses wird der Herd so beschrieben: *il focolare era un banco rettangolare colle sole sponde* ..., darauf setzte man *fornelli di forma rettangolare sostitoiti da bassi tripodi di ferro* (craticolae), also eine ähnliche Herdform, wie wir sie im spätmittelalterlichen Bünden finden werden.

[7] Deutsche Hausaltertümer 1, 34.

[8] Reallexikon der germanischen Altertumskunde, s.v. Herd.

[9] Vgl. auch Abb. dazu in Meringer, Haus 66, 78.

[10] Geschichte der deutschen Kultur, 1904, 99.

[11] Eine norwegische Herdstube, die sog. *aarestube*, beschreibt Buschan, Vkde. 2, 453 mit Abb.; ferner s. Schier, Hauslandschaft 217ff.

[12] Vgl. Baumeister, Walgau 118.

[13] s. F. Krüger, Hochpyrenäen 2, 90ff. und id., Sanabria 84.

[14] Über den Herd Kataloniens unterrichtet R. Violant y Simorra in Revista de Dialectología y Tradiciones Populares 6 (1950) 430–495 mit Abb. Er unterscheidet zwei Haupttypen: *el tipo A (fóc de ròcgle, llar de mig) se caracteriza por tener el fogón u hogar en el centro de la cocina, rodeado completamente de bancos empotrados en las paredes* (s. Fig. 435) und ein Typ B, bei dem die Feuerstelle an die Mauer gerückt ist: S. 438 ... *el tipo B (colgó, canial, fogal) se halla arrimado en la pared maestra de la cocina y sólo tiene bancos a los tres lados.*

[15] Belege für den offenen Herd in Frankreich bringt Dachler M.A.G. 1913, 152 (Artignan), und Ramon, Voyage 195 (Vénasque, Pyrénées).

noch mitten in der Küche anzutreffen ist. Ein kompaktes Gebiet, welches diesen alten Zustand bewahrt, ist neben Sardinien namentlich das Hochfriaul[16]. In Cortina d'Ampezzo beschreibt der Gewährsmann Scheuermeiers den Herd folgendermassen: *l'antico focolare aperto consisteva di un rialzo quadrato sul pavimento della cucina, costruito di uno o pochi sassi piatti ed era generalmente addossato ad uno dei quattro muri; in poche cucine stava nel centro!* Dieser alte Herd muss einst wohl auch im Tirol verbreitet gewesen sein. Wopfner[17] sagt darüber: «Wie in den Hütten der Urzeit steht bei alten Häusern gelegentlich auch heute noch der Herd in der Mitte der Küche. Die Herdstellung bot den Vorteil, dass sich die Insassen um das Feuer herum lagern und wärmen konnten.» Der abgebildete schöne freistehende Herd in Lanersbach ist kniehoch und hat einen Sockel aus gewetteten Balken, darauf eine mächtige, auf drei Seiten von senkrecht gestellten Platten umrahmte, steinerne Feuerplatte. Auf der Vorderseite ist ein Fach zum Warmhalten sichtbar, mit einer Schiebetür versehen. Masse ca. 120/120 cm, s. Abb. 2.

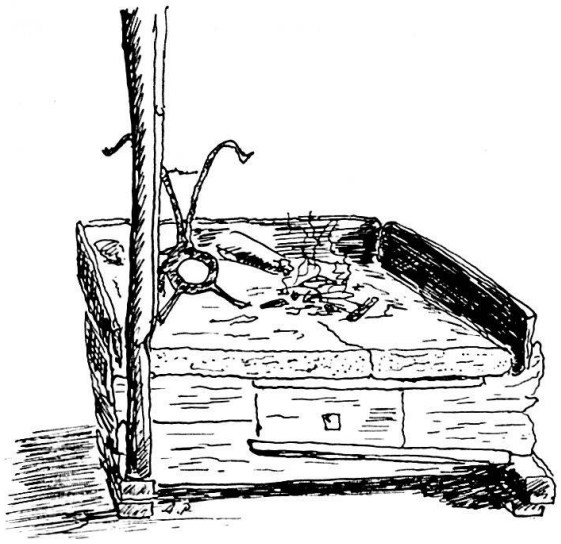

Abb. 2. Freistehender Herd in Lanersbach (Tirol). Sockel aus gewetteten Balken und Fach zum Warmhalten; steinerne Feuerplatte, mit gestellten Steinplatten umrandet, Pfannenknecht.
(Nach einer Phot. von Wopfner).

In der Schweiz ist der freistehende Herd in Wohnhäusern sozusagen ganz verschwunden. Vereinzelt findet man solche Herde mit prächtigem Rauchfang darüber im Berner Oberland, im Wallis, Kanton Frei-

[16] Vgl. AIS Karte 931 mit den Punkten 22, 117, 126, 179, 189, dann 317, 318, 319ff. und Legende; s. auch die schöne Beschreibung bei Scheuermeier, Bauernwerk 2, 62f. mit dem typischen Herdanbau *fogolár*, mit dem freistehenden Herd *larín* unter dem noch mit kultischen Funktionen bedachten Rauchfang *li laris*, *la nape*. «*Sot la nape*» heisst eine volkskundlich-literarische Publikation der Società Filologica Friulana; die mancherorts monumentalen Feuerböcke, *al čavedál*, sind Symbol der Heimattreue bei den friaulischen Auswandererkolonien in Übersee; s. ib. Abb. 46, 65, 66, 67.

[17] H. Wopfner, Das Tiroler Bauernhaus, in: Ein Buch für das Tiroler Haus, Innsbruck 1924, 5f.

burg, im Pays d'Enhaut und im Jura[18]. Der Typ setzt sich fort in den charakteristischen *cheminées sarrasines* der Bresse lyonnaise[19]. Für das Wallis führt Hunziker[20] das einzige von ihm entdeckte Exemplar eines freistehenden Herdes an, und Friedli beschreibt in Bärndütsch[21] einen kniehohen, offenen Herd mit Bretterkamin. Von den angeführten italienischen Orten, wo der offene Herd belegt ist, kommt P. 22 Olivone Graubünden am nächsten. Hunziker[22] weist diese Feuerstelle (genannt *fugarà*) mitten im Wohnraum auch für Madra in Malvaglia nach, und beschreibt sie so: «In der Mitte desselben (des bis unters Dach offenen Raumes) ist die Feuerstätte zu ebener Erde mit niedrigen Steinen umrahmt. Darüber hängt, vom Arme des Turners herab ... das Milchkessen. Rings um die Herdstätte läuft eine Sitzbank. Der Rauch entflieht durch das Dach.»

Ein weiteres Refugium dieses Herdes fand ich hart an der Grenze Graubündens, im italienischen Livignotal, wo es unter dem Namen *čendré* < CINERARIUM in einigen Häusern noch heute in Gebrauch steht. Dieser Herd besteht aus einem steinernen Sockel von 80/80 cm, der sich 15 bis 20 cm über den Küchenboden erhebt. Als Einfassung dienen halbzylindrige Randsteine, die zugleich die Aufgabe des alten Feuerbockes übernehmen. Der Kochkessel oder Hafen hängt an einer Kette, die an der Küchendecke oder am Rauchfang festgemacht wird. Kleinere Pfannen stellt man auf eiserne Dreifüsse oder auf kleine, gestellte Steine[23]. Wir haben also hier eine ganz alte Kulturstufe vor uns, die in den unmittelbar benachbarten Dörfern des Engadins schon längst überholt ist.

Innerhalb Graubündens konnte eine solche Herdstelle bis heute auch durch die Inventarisationsarbeit der Aktion Bauernhausforschung in Graubünden nicht mehr festgestellt werden. Dass sie trotzdem einmal vorhanden war, scheint eine Küche in Fuldera (Hof l'Aqua) zu beweisen, deren offener Kamin aus der Mitte des Gewölbes emporsteigt, also direkt oberhalb des Mittelpunktes der Küche steht[24]. Auch andere Beispiele von Küchengewölben, welche oben in einen zentralen Kamin einmünden, belegt für Chamues-ch und Traun, lassen auf den

---

[18] Näheres s. Weiss, Häuser 112ff. mit Abb.; dazu M. Gschwend, Der «Burgunderkamin» in der Westschweiz in: Die Schweiz, Sept. 1949, 20f.

[19] Vgl. G. Jeanton, L'habitation paysanne en Bresse, Paris 1935, 66.

[20] op. cit. 1, 171.

[21] Bd. Saanen, 343.

[22] op. cit. 2, 4; in den Anmerkungen ibid. S. 165 zitiert Hunziker einen Text aus Roveredo vom Jahre 1775, nach welchem ein am Herd eingeschlafenes Mädchen Feuer gefangen habe, «*presso un fuoco messo nel mezzo della camera*» (Kohlenbecken?).

[23] s. unten *furnel*.

[24] Mitt. Dr. A. Schorta.

Herd in Küchenmitte schliessen[25]. Für Tschlin berichtet A. Sonder:[26] «Ältere Leute erinnern sich noch, dass das Feuer mitten in der Küche angefacht wurde». Über die Konstruktion des Herdes aber scheint er keine Auskunft erhalten zu haben. Wie mir Architekt J. U. Könz berichtet, hat er beim Abbruch eines Hauses in Zuoz die Fundamente eines freistehenden Herdes gefunden, doch leider nicht nachgeforscht.

Es ist mit Steinhausen und Wopfner anzunehmen, dass die Entwicklung der Stube als geheizter Wohnraum die Verschiebung des Herdes an eine Küchenwand mitbedingte, indem das Herdfeuer seine Bedeutung als Mittelpunkt des Familienlebens verlor und nur mehr als Kochstelle fungierte. An welche Wand der Herd schliesslich zu stehen kommt, hängt ab vom Grundriss des Hauses[27].

a) Beim Engadiner Haus und beim Strick-Steinhaus mit Längsflur steht er an der Trennwand zwischen Stube und Küche.

b) Beim Strick-Steinhaus mit Querflur steht er an der hinteren Giebelwand (Bergseite); beim Walser Haus sogar in einem Vorsprung der Mauer, direkt unter dem Kamin[28].

c) Bei gemauerten Häusern Mittelbündens und Südbündens gilt keine feste Regel für die Lage des Herdes.

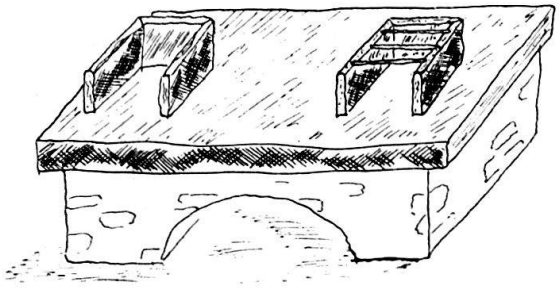

Abb. 3. Alte Herdplatte mit Mäuerchen *furnels* zum Feuern und Festhalten der Pfannen; die Feuerstelle rechts mit einem Rost aus eisernen Querstäben, skizziert nach Beschreibungen von Inf. Lavin und Guarda.

III. Herdformen und Herdgerät

1. Der älteste bei uns noch feststellbare Herd bestand aus einer Steinplatte, die in etwas mehr als Kniehöhe auf einem gemauerten Unterbau ruhte[29], s. Abb. 3. Dieser Herd reicht bestimmt ins Mittel-

[25] Weitere Anzeichen s. Küche S. 31.

[26] op. cit. 21.

[27] Zur Entwicklung der Feuerstelle im Zusammenhang mit dem Rauchabzug vgl. die fesselnde Darstellung bei Weiss, Häuser, 102–120; ferner Schier, Hauslandschaft, 222: «auf oberdeutschem Boden haben germanische Feuerstätten unter romanischem Einfluss eine entscheidende Umgestaltung erfahren» (Herd zur Wand, Ofen wird Hinterlader).

[28] s. Kamin S. 43 f; Hu 1, 174f. zeigt ein Walliser Haus mit Herd und «Murstock».

[29] Ein im Tiroler Volksmuseum aufgestellter alter Herd sieht ähnlich aus. Original ist nur die Umrahmung, eine Steinplatte mit der Jahreszahl 1599, darüber ein Holzrahmen und darin die Feuerstelle aus quadratischen Backsteinen.

alter zurück. Das Feuer wurde auf der offenen Platte geschürt. Die Kochtöpfe hingen an einer Feuerkette, uengad. *il plümagl*, oengad. *il plümér*, surm. *il plimagl*, surselv. *il plumagl*[30], Mul: *anc avant 30–40 ons nivagl duvro plimagl sen las aclas*, noch vor 30–40 Jahren (d.h. um 1880) wurde auf den Maiensässen mit der Feuerkette gekocht, s. Abb. 4. Diese hing entweder an einem waagrechten Träger oder an einem beweglichen Kran aus Holz oder Eisen, allg. *il tuorn*, daneben engad. *la šižögna*, surselv. *la čaghegna* < CICONIA. Die in Bünden noch in Gebrauch stehenden Feuerketten sind vom selben Typus wie die von Scheuermeier in Italien beobachteten[31]. Die Verkürzung geschieht mittels Eisenstäben, deren Haken in abwechselnder Höhe eingehängt werden können[32]. Seltener zu finden ist die leichter zu handhabende, gezähnte Eisenzange mit Bügel und Ösen zum Verstellen, wie sie Goethe in der Campagne in Frankreich (5. Oktober 1792) beschreibt. Darauf bezieht sich auch das nette Rätsel aus Lavin: *üna jalina naira chi cua ouvs cotschens sün üna s-chala cun set s-chaluns*, ein schwarzes Huhn auf einer Leiter mit sechs Sprossen, das rote Eier ausbrütet (der Kochkessel). Pfannen, die man nicht aufhängen konnte (Bratpfannen usw.), musste man über das Feuer erheben, damit das Feuer nicht nur von der Seite, sondern auch von unten einwirken konnte. Dazu diente:

a) Der Dreifuss, engad. *trapé*, mittelb. und surselv. *tarpè* < TRIPES[33]. Der bekannteste alpine Dreifuss ist ein Ring mit zwei oder drei Füssen, mit einem Stiel und einem verschiebbaren Reiter für langstielige Pfannen. Stierva: *igl tarpè e quasi svania, vign chi e lo anc duvro sen las aclas*, der Dreifuss ist fast verschwunden und wird noch da und dort auf den Maiensässen gebraucht, s. Abb. 5. In der Form ähnelt dieses Herdgerät beträchtlich dem Pfanneisen, engad. *furniclèt*, surselv. *farniac*, *patlé*, welches die russige, heisse Pfanne trug und dadurch die Tischplatte schützte[34]. Es gab auch Pfannenknechte aus Holz[35].

---

[30] Zur entsprechenden Sache schwd. *häl* s. Id. 2, 1133; Hu 8, 66.

[31] Sachliches und Terminologie der Feuerkette vgl. ausführlich Benoit, Feuerbock, 52ff.; ferner Lorez, 75 mit Abb. XLVI, 4; ein gehäuftes Inventar der alten Küche im Engadiner Museum, St. Moritz, s. Br.-Jer., Volksleben, 1, 151. Zu rom. *chadaina* für die Feuerkette s. DRG 3, 145.

[32] s. die schöne Abb. einer Puschlaver Küche in W. Kern, Graubünden, I (Das Volkserbe der Schweiz, 3), Basel 1944, 92.

[33] Weiteres zum Herdgerät steht bei V. Geramb, Rauchstuben, 9, 49ff.; H. Wühr, Alte Küchen und Küchengeräte, Darmstadt 1956, 8; Scheuermeier, Bauernwerk 2, 19ff. und vereinzelt, zum Kaffeeröster engad. *brastulin*, DRG 2, 475; Feuerstahl, *battafö*, *battafiug*, DRG 2, 248; Blasebalg, *boffet*, DRG 2, 425.

[34] Vgl. Sonder, op. cit., Abb. 9.

[35] Vgl. Meringer, Haus 37 und Krüger, Hochpyrenäen 2, 145, *trespeus*.

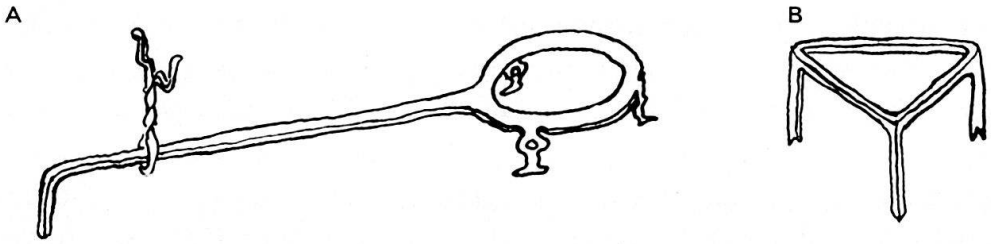

Abb. 5. Pfannenknecht *tarpè* aus Stierva (A); einfacher Dreifuss *trianghel* für das Auflegen der Pfanne (B).

b) Ein stielloser, niederer Dreifuss zum Aufsetzen von Töpfen und kleineren Pfannen wird nach seiner Form *il trianghel* genannt. Es finden sich auch Dreifüsse mit rundem Aufsatz und solche, deren Eisenteile zierlich und zweckmässig geschmiedet sind. Solches Herdgerät findet man noch häufig unter dem alten Eisen. Wie weit in Bünden der eigentliche Feuerbock, welcher die Aufgabe hatte, das Holz von der Herdplatte abzuheben, damit es leichter brenne, gebräuchlich war, bleibt noch abzuklären[36].

Im übrigen ist für grosse Gebiete der Romania die Gestaltung des Herdes, freistehend oder exzentrisch, mit Rauchfang oder freiem Rauchabzug, samt dem Herdgerät von überraschender Gleichförmigkeit.

2. Der Wärmeverlust auf dem offenen Herd war gewaltig, und entsprechend überstieg auch der Holzverbrauch alles, was man heute gewohnt ist. Man ging daran, zunächst wohl aus Gründen der Arbeits- und Zeitökonomie, das Feuer einzufassen und zu konzentrieren, um seine Wirkung besser auf die darüberliegenden Kochgefässe zu richten. Es wurden dabei verschiedene Wege eingeschlagen:

a) Man fasste die Feuerstelle durch drei aufgestellte Platten von 15/30 cm, hinten 15/15 cm, ein, so dass das Feuer auf drei Seiten direkt nach oben geleitet wurde. Vorne an der Stelle, wo das Holz unter das Kochgeschirr geschoben wurde, blieb natürlich der Herd offen. Da aufrecht gestellte Platten leicht auseinanderfallen, suchte man sie auf der Rückseite an der Küchenmauer zu befestigen (gesehen in Ftan), oder man ersetzte sie durch kleine Mäuerchen, s. Abb. 3 und Abb. 12, a und b.

b) Diese Steine oder Mäuerchen wurden bisweilen von kleinen Eisenstäben zusammengehalten. Lavin: *da vegl veivan furnels in lingia cun lur fiers a travers per tests lavetsch*, *cuderoulas*, *chazzettas da painch*, früher hatte man mehrere Mäuerchen mit querliegenden Eisenstäben, welche

[36] Die Karte «alare» des AIS 5, 933 gibt keine Belege für Feuerbock, und Benoit, op. cit. 9–50, erwähnt keine rätischen Bezeichnungen für Feuerbock und Bratspiessständer.

die Kochtöpfe aus Lavezstein und Metall und die Butterpfannen über Feuer hielten, s. Abb. 3.

c) Denselben Dienst wie ein Dreifuss oder wie die Mäuerchen tut auch ein rechteckiges Loch von etwa 30/50 cm im gemauerten Sockel des Herdes, worin man das Feuer anmachte. Derartige Herde habe ich nicht mehr zu Gesicht bekommen, doch berichtet Inf. Guarda, dass er noch selbst gesehen hat, wie man die Glut des offenen Feuers in die Löcher der Herdplatte hinunterwischte und darauf eine kleine Pfanne oder eine Kanne erwärmte.

d) Im Zuge der allgemeinen Verbesserung der Feuerungsanlagen, um Brennholz einzusparen, wurden verschiedene Herde eingeführt. «Da die Folgen der Holzverschwendung in Bünden täglich fühlbarer werden, wird die ökonomische Gesellschaft die Frage der Verbesserung der Feuerherde besonders ausführlich behandeln», berichtet Pfarrer Truog um 1806[37], und fährt dann weiter, ein wohlhabender Thusner mit «theilnehmendstem Sinn für Ökonomie im Grossen und Kleinen ...» habe einen neuen Feuerherd aus dem Kanton Zürich kommen und diesen in seiner Küche aufstellen lassen. «Das Ganze dieses Feuerherdes ist von gehauenen Steinen; sein Boden ist 15 ⅓ franz. Zoll hoch, 4 Schuh 4 Z. lang, und 5 Sch. 1 Z. breit. Die vier grossen Löcher, worein die Häfen gestellt werden, stehen in einem Quadrate, das fast 3 Schuh lang und 3 Sch. 8 Z. breit ist. Diese Löcher sind in zwo grosse 3 Zoll dike steinerne Platten gehauen, die durch einen spannediken Schliess- oder Schiebstein mit einander verbunden werden. An der vordern Seite dieses Quadrats sind die 2 Feuerlöcher, wo das Holz zum Feuren eingeschoben wird. Diese sind vierekicht, und eine Spanne breit und 3 Zoll hoch. Das Holz aber kommt nur in die 2 vorderen Feuerlöcher, und in die 2 hintern Feuerlöcher wird die Flamme gezogen durch die zween Luftschläuche, die zu hinterst am Feuerheerd angebracht und durch die Mauer in das Kamin gehen»[38].

Es folgt die Beschreibung eines eingebauten Bratofens und einiges über die Vorteile des neuen Herdes, der freilich gegen 300 Gulden Bündner Währung zu stehen komme.

Als einfache eiserne Platte mit zwei oder drei Pfannenlöchern scheint sich dieser neue Herd, *la platta da fier*, in Bünden dank der Aufklärungsarbeit der «Ökonomischen Gesellschaft» rasch verbreitet zu haben. Er bildet eigentlich eine organische Fortentwicklung des

[37] Der Neue Sammler 1806, 385 f.

[38] Ein ähnlicher Herd ist abgebildet bei Sonder op. cit. Abb. 12. Beachtenswert ist überhaupt die relativ altertümliche Kücheneinrichtung in Tschlin, S. 21 ff.

alten Herdes, d.h. der Steinplatte. Der Gewährsmann des DRG von Chamues-ch berichtet: *las plattas da fier simplas ch'ün pozzaiva sül grand furnè gnittan introdüttas intuorn il 1850*, die einfachen Eisenplatten, die man auf die (seitlichen Mäuerchen der) Feuerstelle aufsetzte (s. Abb. 6) wurden um 1850 eingeführt.

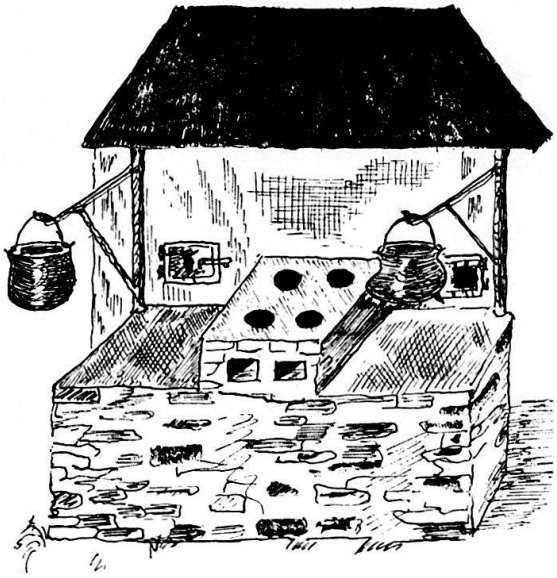

Abb. 6. Feuerstelle für zwei Benutzer in einem Maiensäss von Obervaz (God) mit Kessel, Galgen und Gefässen zum Käsen, Pfannenherd, *furnel* und Ofenfeuerung: alles unter einem Rauchfang.

3. Einen bedeutenden, weiteren Fortschritt brachte der sog. deutsche Herd, *la platta tudestga*. Dieser Herd mit Eisenwänden konnte ebenfalls auf die alte Steinplatte aufgesetzt werden[39], bedingte aber keinerlei bauliche Veränderungen in der Küche, es sei denn, man habe den Kamin bis zum Rauchabzug des Herdes herabgezogen. Domat: *la platta tudestga va direct el chimin*, ... mündet direkt in den Kamin, s. Abb. 7.

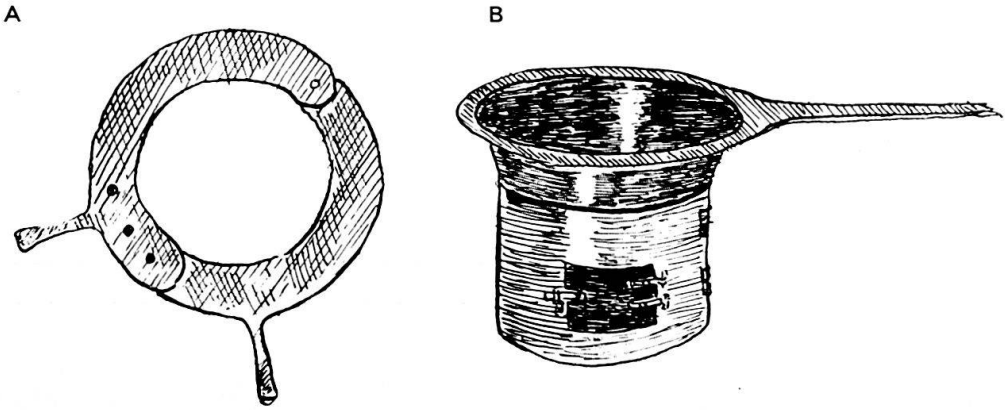

Abb. 7. Schere aus dickem geschmiedetem Eisenblech *forsch* zum Festhalten der Pfanne, mit Stiften zum Verstellen und Handgriffen (A); trommelförmiger, transportabler Herd, Zylinderherd, surselv. *schomber*, zum Aufsetzen auf die Feuerplatte; Durchmesser ca. 40 cm (B).

[39] Vgl. das Exemplar in Br.-Jer., Volksleben 1, 151 aus Fuldera.

Wenn die Gasetta Romontscha 1860 (Nr. 10, 3) den Beschluss der Gemeinde Bonaduz veröffentlicht: *Ei vegn plidau de comprar plattas de fiug sin quen della vischnaunca, per spargnar lenna*, es wird vorgeschlagen, man solle, um Holz zu sparen, Feuerherde auf Kosten der Gemeinde anschaffen, so sind damit zweifellos solche *plattas tudestgas* gemeint. Dalin: *avon tschincönt onns* (d.h. ca. 1860) *vevin tier nus ina platta da fier cun duos rusnas sin fugna da crap*, vor fünfzig Jahren hatte man bei uns einen Eisenherd mit zwei Löchern, der auf der alten steinernen Herdplatte ruhte. Solche Herde messen selten mehr als 70/50 cm und sind 25 cm hoch. Zwei Pfannenlöcher sind die Regel. Die Feuerung ist oft an der Schmalseite, und zu besserer Ausnützung der Hitze ist der kleine Schacht für den Rauchabzug in einer Kurve angelegt. Das zweite Pfannloch kann mittels eines Schiebers vom Feuer abgeschlossen werden. Um die Pfannen noch besser den Löchern des Eisenherdes anzupassen, verwendete man einen verstellbaren Ring mit Nocken und Löchern, *la forsch(a)*, den der Dorfschmied anfertigte (s. Abb. 7A); später kamen an Stelle der Ringschere ineinanderpassende, gusseiserne Reifen, engad. *rinchs*, surselv. *rins-cazetta*, wie sie für den moderneren Herd von der Fabrik mitgeliefert werden.

4. Es lässt sich nicht mehr genau feststellen, ob die Herdtrommel (s. Abb. 7B) vom deutschen Herd abgelöst worden ist, oder ob sich dieses Gerät gleichzeitig mit dem zweilöchrigen deutschen Herd in

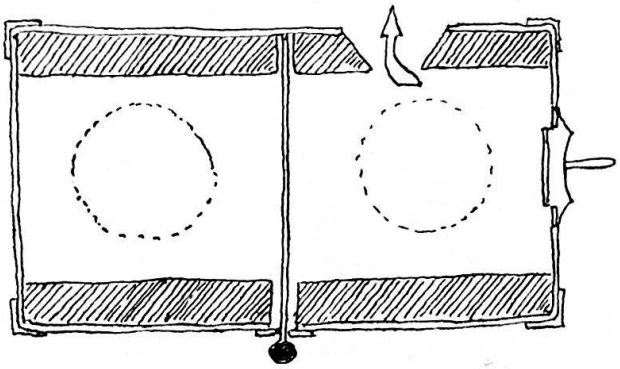

Abb. 8. Aufsatzherd *platta tudestga* aus Pigniu (Schnitt). Pfannenlöcher *ruosnas*, Feuertürchen *porta*, Rauchloch und Schieber.

unseren Küchen Eingang verschaffte. Die Herdtrommel scheint eine kurze Gastrolle gespielt zu haben. Ich fand sie noch in Marm, Sevg, Surca, Dis: *schumbers vevani pi baul en quellas fueinas. Quei er' in zalendar da plè ch'in saveva rugalà tanor la grondezia da la cazetta*, Trommeln hatte man früher auf diesen Herden. Das war ein Zylinder aus Blech, den man nach der Grösse der Pfannen verstellen konnte[40].

[40] s. unten v. FURNELLUS S. 25 ff.

5. Das letzte Glied in der Entwicklungsreihe des Herdes in unserem Untersuchungsgebiet ist der sog. französische Herd, *platta francesa*. Er hat den deutschen Herd fast überall verdrängt[41]. Seine Vorteile (Rost mit darunterliegendem Aschenbehälter, Türchen mit regulierbarer Luftzufuhr, Bratofen, Tellerwärmer, Wasserschiff) sind so einleuchtend, dass der Wunsch jeder Hausfrau dahin gehen musste, einen solchen Herd zu besitzen. Seine Einführung bedingte aber die Entfernung der alten steinernen Herdplatte samt dem Sockel, denn, Vaz: *la platta franzosa e scheu a scheu antiera*, der französische Herd ist von oben bis unten aus einem Stück. Um 1900 bewundert der Gewährsmann aus Sagogn diese *plattas da feug dil sistem franzos, ca vesan o sco ina commoda*, ... die wie eine Kommode aussehen. Dieser Typus ist heute noch in den Dörfern der am meisten angetroffene Herd[42].

IV. Die Terminologie des Herdes

1. Der allgemeine Ausdruck für den Herd ist *platta* oder *platta da cuschinar*, *platta da fö*. Die Bezeichnung eignete ursprünglich der steinernen Platte, auf der das Feuer angefacht wurde, und übertrug sich auch auf die später eingeführten Herdtypen. Neben *platta*, das im Engadin, in Mittelbünden und der Surselva allgemein verbreitet ist und auch in Deutschbünden vorkommt[43], stellten wir folgende Typen fest:

PLATTA DE FERRU

Tschlin *plata t'fier*; Soglio *plata da fèr*.

PLATTA DE FOCU

Stogl, Vaz *plata da (fer) fìja**[44]; Surm. Donat *plata da fìa;* Domleschg *plata da fíac;* Foppa *plata da féuc;* Lugnez *plata da fíuc*[45].

---

[41] Der eiserne Herd hat im weitaus grössten Teil der Savoyardischen Alpen den offenen Herd unter dem Kamin ersetzt, vgl. dazu W. Hering, Die Mundart von Bozel, Leipzig 1936, 3; und J. Robert, La maison rurale permanente dans les Alpes françaises du nord, Grenoble 1939, 62. Zur ähnlichen Entwicklung des Herdes im Tessin vgl. Hu 4, 67; Fig. 70; (der neue Herd auf der alten steinernen Feuerplatte) für Blenio berichtet Baer op. cit. S. 53, 56: *accanto al focolare si trova in quasi tutte le cucine il fornello moderno, ul furnèl;* dazu O. Keller, Dialektologie, 200. Zu den Verhältnissen in Norditalien vgl. W. Giese, Val di Cogne: VKR 13, 295 f. und Fig. 1; Scheuermeier, Bauernwerk 2, 66 ff. beschreibt den Holzkohlenherd *fornello* in der Lombardei, Venezien, Emilia und Zentralitalien.

[42] s. auch Krüger, Fronteras 24 ff. Er weist nach, dass der eiserne Herd «mit Brille» über die ganze Romania verbreitet ist; überall geht die Entwicklung von der cheminée zum Sparherd.

[43] Vgl. Id 5, 190 für Schiers.

[44] * bezeichnet den alten offenen, ** den neuen Herd.

[45] Vgl. Der Neue Sammler 1806, 3, 85.

Weitere Bezeichnungen: Alvagni *plata nova***; Vaz *plata frantsoza*. In Deutschbünden[46] und in der deutschen Schweiz hiess der primitive Herd *platte*, *äschplatte*, *füürblatte*[47]. Damit bezeichnete man eine mehr oder weniger erhöhte Sandsteinplatte, auf der das Feuer brannte oder auch die ganze ursprüngliche Herdeinrichtung. Eine solche *füürblatte* auf niedrigem Mauersockel ist abgebildet in «Historischer Kalender und hinkender Bote» 1778. Nach Heer und Blumer war es schon 1846 in Glarus eine grosse Ausnahme, wenn in einem Hause auf der blossen *herdblatte* gekocht wurde; die Regel waren bereits gemauerte Feuerstellen aus Sandstein (analog *furnel*). Sekundär steht *füürblatte* auch für den gemauerten Herd neuerer Konstruktion besonders dort, wo das Feuer unter einer Stein- oder Eisenplatte angefacht wird (s. unten S. 22 f. analog FODINA).

Literarisch ist *platta da foe* erstmals belegt im Ms. Glossar Sent, vom Jahre 1658, ferner im Bibeltext: *è giu d'suot quels vouts eiran qua las plattas da cuschinar per tuot intuorn*, et culinae fabricatae erant subter porticus per gyrum[48].

Platta in Redensarten und Brauch

Die einstige Bedeutung des Herdes als kultischer Ort[49] und als Zentrum des häuslichen Lebens ist auch aus den Redensarten noch gut ersichtlich, die sich in ganz Romanisch Bünden erhalten haben. Im Engadin sagt man: *nun avair ne fö ne lö ne platta choda*, wörtl.: weder Feuer noch Platz noch einen warmen Herd haben, d. h. nichts besitzen, bettelarm sein. Hübsch auch die Metapher *ir da platt'in fö*, von der Herdplatte ins Feuer, vom Regen in die Traufe geraten (Scuol und Chamues-ch). Für den Herd braucht man gewöhnlich feiner gespal-

---

[46] s. Id 5, 196 *äschplatte*, belegt für Obersaxen, Vals, Safien, Sculms, Splügen: dazu schwd. Formen.

[47] Id 5, 197f. Splügen *fürplatte* mit weiteren Belegen für die Schweiz.

[48] La sacra Bibla, Scuol 1679, Ezech. 46, 23.

[49] Rudimentäre Formen des früheren Herdkultes sind nicht nur die Hochzeitsbräuche, bei denen die Braut um den (freistehenden) Herd herumgetragen wird (vgl. Weiss, Vkde 178), sondern auch an Herd und Herdgerät haftender Volksglaube. Unter der grossen *füürblatte* im Heidenhause treiben Heimchen und kleine Hausgeister ihr Wesen. Sie sind die ihrer antiken Würde beraubten Laren und Penaten, denen auf geweihtem Herdgerät (Feuerböcke, ital. *alari!*) geopfert wurde. In den deutschen Rechtsquellen werden Auflager für Scheiter und für Kochtöpfe, sog. Wil- und Wichelsteine erwähnt, die in Form und Funktion den unten beschriebenen *furnels* entsprechen. Diese Steine wurden noch im Mittelalter den Hausgeistern der Antike gleichgestellt (s. Buschan, Vkde. 2, 457). Die alte steinerne Herdplatte war auch Sitzplatz, nicht nur für das Kind, welches der Mutter beim Kochen zuschaut, dem lieben *füürblattenböck*; sie diente oft auch dem ländlichen Liebespaar als Ruhesitz, was seinen Niederschlag findet im Ausdruck *plättele*, gleichbedeutend wie andernorts *z'chilt gan*, bündn. deutsch *z'hengert go* (s. dazu F. Anderegg, Schweiz. Alpwirtschaft, Bern 1899, 868 und SAVk 7, 149f.).

tenes Holz als für den Ofen, wo man auch knorrige Wurzelstöcke und dicke Scheite verbrennen kann. Von diesem Umstand ist wohl das Sprichwort aus Sevg abgeleitet: *da pegna ne da platta ei tut che survegn*, Ofen- oder Herd(holz), d.h. etwas Gröberes oder etwas Feineres bekommt jeder. Das bezieht sich auf das Heiraten. Sachlich nicht ganz klar ist die Wendung engad. *ir tanter plattas chodas*, abhanden kommen, spurlos verschwinden (von Sachen). Vielleicht ist das Bild von der heissen Herdplatte abgeleitet, auf der ausgeschüttete Flüssigkeiten zischend verdampfen, doch ist die Pluralform damit nicht erklärt.

Neben *platta* als Bezeichnung für den Herd, die sich mit den technischen Neuerungen allgemein durchgesetzt hat und früher weit in das alemannische Gebiet hineinreichte, bestanden namentlich für den alten offenen Herd noch weitere, wie es scheint ältere und bodenständigere Bezeichnungen, die sich durch eine üppige Bedeutungsentfaltung von ihrem semantischen Ausgangspunkt zum Teil recht weit entfernt haben. Es sind dies:

2. lat. *FODINA[50] surmeir., sutselv. *fugna*, surselv. *fueina*. Das Wort fehlt im Engadin und im oberen Albulatal, ist aber in La Punt im Flurnamen Plaun Fugnun[51], in Brav im Namen Fuegna da Latsch[52] erhalten. Als Appellativ lebt *fugna*, als *fúina*, *foina*, *fogna* im übrigen Mittelbünden und in der Surselva als *fueina*, *fuoina*[53].

Die starke Verbreitung von *fugna*, *fueina* in den Flurnamen Rheinisch Bündens, in der Bedeutung «steiles Couloir im Gebirge»[54], spricht für hohes Alters des Ausdrucks in Bünden. Zur Bedeutung Feuerstelle, Herd, dürfte es also wohl zur Zeit gekommen sein, als der Herd noch zu ebener Erde lag oder eine Feuergrube war[55]. Als die Herdstelle erhöht wurde und eine währschafte Steinplatte als Unterlage erhielt, übertrug sich das Wort auch auf diesen neuen Typus des Herdes. Aus den Materialien des DRG, sowie aus den eigenen Aufnahmen, lässt sich folgende Bedeutungsentfaltung von *fugna* ermitteln:

a) Herdplatte

Brinz: *fugna* ist der Herd unter dem breiten Kamin, aber nicht für Pfannen, sondern für *parial* (Kessel) und *vanang*[56] (Erzhafen) einge-

---

[50] Im Lat. ist nur FODINA mit der Bedeutung «Bergwerk» erhalten.

[51] RN 1, 424.

[52] RN 1, 236.

[53] Vgl. auch AIS 5, 931 und weitere Formen im DRG Bd. 6 s.v. *fueina*.

[54] Vgl. RN 2, s.v. FODINA.

[55] s. Carigiet Wb. *fueina* = Esse, Feuergrube und Carisch Wb. *fueina* = Feuerherd, früher Feuerloch. Es ist nicht ganz ersichtlich, ob die Autoren die Bedeutung «Feuergrube» aus mündlicher Überlieferung oder aus eigener Anschauung herleiteten.

[56] Vgl. näheres DRG 1, 612ff. die schöne Monographie *avna* mit Abb.

richtet, also die gewöhnliche Platte ohne Aufsatz. Lantsch: *da vigl fasevani fia silla fugna cun plemagl ad ear anc trapes. Dasperas erigl savens in furnel pi ot e pi tard plattas cun dus rusnas*, früher wurde auf der Herdplatte mit Feuerkette und Feuerbock Feuer angezündet. Daneben befand sich oft eine erhöhte, eingemauerte Kochstelle, und später (eiserne) Feuerplatten mit zwei Löchern. – In Vella hiess die grosse einfache Herdplatte *fueina gronda*, die eingemauerte Kochstelle *fueina pintga*.

b) Eingemauerte Kochstelle

Oft drei auf der Schmalseite ruhende Platten, die oben durch zwei Querstäbe aus Eisen miteinander verbunden sind. Statt Platten auch Mäuerchen. Fal: *Aunc avon buca schi biars ons havevan ins cheu tier nus era a casa mo semplas fueinas, sco ins ha aunc els cuolms, numnadamein dus mirets ladezia de cazetta in ord l'auter cun dus fiers per la cazetta ni per il parlet, ch'ein fermai el mir*, noch vor nicht so vielen Jahren hatte man hier bei uns auch daheim (und nicht nur in den Maiensässen) bloss einfache gemauerte Feuerstellen, wie in den Vorwinterungen, nämlich zwei Mäuerchen, um Pfannenbreite auseinanderliegend, mit zwei an der Mauer befestigten Eisenstäben für die Pfanne oder für den Kessel (ähnliche Einrichtung in Pigniu). Manchmal waren die Mäuerchen ringförmig gebogen. Maton: *agn tgadafia vevin avant igls 1874 me ina fuina, en plaz scu ena miraglia, circa 75 cm sur igl palantschia. Par las padealas eran miradas aint duas rusnas. Sper quellas rusnas era en plaz ple grand, naua chi faschevan fia per caschar*, vor 1874 (als man auf Kosten der Gemeinde Kochherde für alle Haushaltungen anschaffte), hatte man in der Küche nur eine *fuina*, d.h. eine Feuerstelle auf einem Mauersockel von etwa 75 cm Höhe. Für die Pfannen waren zwei gemauerte Löcher vorhanden. – Neben diesen Herdlöchern war noch eine grössere Fläche frei, wo man das Feuer für den Käsekessel anzündete.

c) Der «moderne» französische Kochherd

Rueun: *fueinas franzosas*. Im übrigen versteht man aber beim modernen Herd unter *fueina* nur das eigentliche Feuerloch, wo das Holz brennt.

d) Feuerstelle für den grossen Kessel

Da die Herde alter Bauart heute sehr rasch verschwinden und nur noch in den Maiensässen weiter dienen, vollzieht sich wieder eine Verminderung des Bedeutungsfeldes von *fueina*, das mehr und mehr bloss die Feuerstelle für grössere Kessel bezeichnet, wie sie zum Abkochen von Sauerampfern[57], für die grosse Wäsche und für die Haus-

[57] Vgl. weiter unten *furnascha;* vgl. zum Futtermittel Lorez, 141–143 *blacken* (Rumex alpina).

metzg aufgesetzt werden. Es kann sich bloss um einen Winkel in der Waschküche, surselv. *pastrín* handeln, wo der Kessel an einem drehbaren Kran (Turner) aus Holz hängt. Immer häufiger werden aber solche Feuerstellen eingemauert, derart, dass nur für das Einschieben des Holzes ein Loch offen bleibt. Liegen sie im Freien, so werden sie durch ein aufklappbares Pultdach vor dem Wetter geschützt, s. Abb. 9.

3. FOCULARIS. Das grosse oberitalienische Verbreitungsgebiet von FOCULARIS[58], bzw. mit Suffixwechsel FOCULARIU setzt sich über die Alpen hinüber fort und umfasst auch das ganze Engadin, sowie Brav und sporadisch Surses. Belegt ist es in Samn *fluǧèr*, *fluǧéir*[59]; Tschl *foculár;* Ftan *fluèr;* Ardez, Guarda *foculár*, SMur *foculér;* Brav *fruglér;* Latsch *fuculér;* Riom und Sav *fuklár*. Das Wörterbuch von Pallioppi gibt für E die Form *föcler* an, die jedoch durch Inf. nicht mehr erhalten wurde[60]. Der älteste literarische Beleg des Engadins für das Wort stammt aus Bibla E: *da tour foe our dal foegler*, um Feuer aus dem Herd zu holen (Esaja 30, 14). Zum Bedeutungsfächer von FOCULARIS:

a) Die älteste Bedeutung des Wortes ist erhalten in SMur: *foculer* ist der freie Herd, eine Art gemauerter Tisch; er war früher üblich, als man noch das offene Kamin hatte und die Kessel an Ketten hingen.

b) Herd im allgemeinen

So Samn und Ftan, aber heute nicht mehr bekannt. In Latsch bedeutete *fuguler* nach Aussage des Korr. um 1910 «der Herd aus Stein, besonders auf der Alp»[61]. – Brav *voguler*, *fuorma da cilinder*, *nel quel vain eir miss aint o la padella o ün oter vas da cuschiner*, zylinderförmiger Herd (Trommel s. oben), worauf entweder die Pfanne oder ein anderes Kochgeschirr aufgesetzt wird. Tschl *foculars* sind Herdöffnungen, um die Pfannen aufzusetzen.

c) Feuerstelle in der Käserei

Ardez und Guarda *foculár*[62].

d) Esse in der Dorfschmiede

Brav *fruglér;* Riom, Sav *fuclar é igl furnel digl farér*, *fuclar* ist das Feuer des Schmiedes.

---

[58] Vgl. Scheuermeier, Bauernwerk 2, 60–68, 78; und AIS 5, 931.

[59] Vgl. Gartner, Gramm. § 17; ibid. Hdb. 262.

[60] In Italien bezeichnet *focolare* mehrheitlich die Verbindung von offenem Herd mit Kamin.

[61] In dieser Bedeutung auch in Poschiavo *figulà*, *frigulà;* Tognina op. cit. 9 bemerkt, dass der *frigulà* auch in den periodisch bewohnten Häusern von Selva dem Sparherd Platz gemacht hat.

[62] Zur Sache vgl. oben FODINA Abschnitt d.

Gleichen etymologischen Ursprungs wie engad. *fluer*, *föcler* ist auch surselv. *fícler*, 'Hirtenhütte mit Feuerstätte, Heustadel, Schweinestall auf der Alp, Kochhüttchen, angebaut an Gadenstätten oder Vorwinterungen'. Da jedoch dieses Wort in der Surselva in seiner heutigen Bedeutung von den Walsern übernommen worden sein dürfte[63], gehört dessen Behandlung nicht in unsern Aufgabenkreis.

4. FURNELLUS erscheint im grössten Teil Romanisch Bündens als *furnèl*, im oengad. dagegen als *furné*, in C 1 als *furní*. Da für FURNELLU in erbwörtlicher Entwicklung engad. allg. sing. *furné*, pl. *furnels*, in C *furni*, *furnèals*, im surselv. *furní*, *furniáls* zu erwarten wäre[64], *furné*, *furní* jedoch nur in einem beschränkten Gebiet auftritt, muss Einwanderung des Wortes von Süden her, durch Maurer und vor allem durch Waldarbeiter, Hirten und Heuer angenommen werden. *Furnel* bedeutete ja nie die blosse Herdplatte, sondern stets weiter entwickelte, das Feuer auf beiden Seiten zusammenhaltende Einrichtungen, von einfachen Feldherden bis zum deutschen Herd. Dafür einige Belege:

a) Durch einige zusammengetragene Steine eingefasste improvisierte Feuerstelle im Freien zum Abkochen, so allgemein im Engadin und Surses. S-chanf: *il furnè vegn fat sü dals taliauns per fer la pulenta nels gods*, wird von den Italienern in den Wäldern aufgestellt, um die Polenta zu kochen. Riom: *Dus craps u treis tgi tignan la padela ed igl furnel e fatg*, zwei oder drei Steine, welche die Pfanne festhalten und der Feldherd ist fertig.

b) im Prinzip gleich wie a) gebaute Feuerstelle auf der alten Herdplatte, s. Abb. 12 a b, jedoch besser fixiert, oft zwei gemauerte Feuerstellen nebeneinander. Sag: *in furnel da mir tras il qual mavan dus fiars a sin quels tschentav'ins la cazetta*, eine gemauerte Feuerstelle (auf dem Herd), durch welche zwei Eisenstäbe gingen, worauf man die Pfannen setzte. Belegt auch für Surmeir und Engadin[65]. Susch: *Plü tard gniva miss sur quaist furnel via üna plattina da fier cun üna o duos fouras per metter ils tests o cuderas*, später wurde dann auf diese Feuerstelle eine kleine Eisenplatte mit einem oder zwei Löchern gelegt, um die Pfannen und Kessel darauf zu setzen. Sav: *Igls furnels vigls eran saros aint da trais mangs cun plattas, pi tard cun en mantel da fer*, die alten Herde waren auf drei Seiten mit Platten eingefasst, später mit einem Eisenmantel (gemeint ist hier der «deutsche Herd»). Auch in Mulegns und Lantsch bezeich-

[63] Zu schwd. *figler* und zu dessen Verbreitung vgl. Id 2, 689.

[64] Vgl. zur Endung -ELLU DRG 1, 273 s.v. *anè* und DRG 2, 789 mit Rückweisen.

[65] Ähnliche Vorrichtungen im Valresia und in Steiermark beschreibt Buschan op. cit. 2, 456. Er möchte diese Auflager mit «Herdbacken» bezeichnen.

nete *furnel* den ganzen Herd oder ein Abteil. In der Regel jedoch vermochte *furnel* sich als Bezeichnung für den immer vollkommener werdenden Herd nicht durchzusetzen, sondern blieb für Teile des Herdes bzw. des Ofens reserviert. Lediglich für den alten Zylinderherd scheint sich das Wort eine Zeitlang behauptet zu haben. Marm: *al furneal era in diaval radond da fier cun ina fora pal fi e duas bastuns da fier sensom par pusar la padeala. Quel ans metteva sella platta da crap*, der *furneal* war ein runder «Teufel» aus Eisen mit einem Feuerloch und zwei Eisenstäben für die Pfanne darüber. Man stellte diesen Herd auf die steinerne Herdplatte. Ähnlich Surca (1920 noch in Gebrauch) und Sevg.

c) Feuerloch im deutschen und französischen Herd. Sag: *platta da feug cun dus furnels*, Herd mit zwei Feuerlöchern. Lavin: *a la fora dal fö as discha furnel*, das Feuerloch nennt man *furnel*. So sporadisch auch an andern Orten: Riom, Vaz, Almen, Bon, Tuj, Vrin.

d) Bratofen im Herd, so heisst *furnel* in Tschl[66] und ist eine verbreitete Bezeichnung in Mittelbünden und in der Surselva. Uengad. heisst der Bratofen jedoch *furnét*, ebenso in Brav *fuernèt*, im oengad. inkl. Zern *fuornín*.

e) Öfchen, *chöuschtli*[67] allgemein in C und S *furné(a)l*, manchmal präzisierend *furnel da pegna*. Im oengad. heisst diese Wärmenische *furné*, so in SMur, Fex; sonst *furnign*, im uengad. *fo(u)ra pigna*.

f) Feuerstelle in der Käserei, im Waschhaus oder in der Waschküche, besonders wenn sie einen gemauerten oder eisernen Mantel besitzt. So allgemein im Engadin, im oberen Albulatal und Surses, sowie Razen. Sav. *igl furnel cun mantel da mecr an furma da la caldera*, die Feuerstelle mit gemauertem Mantel in der Form des Kessels. Brav: *furnè da coir lavazinas*, *furnè* (dient) dazu, Sauerampfern abzukochen.

g) Esse in der Schmiede, heisst *furnè*, *furni*, *furnel*, sporadisch im Engadin, in Mittelbünden und in der Surselva (hier nur für Rusch und Surca bezeugt).

5. FORNACE surselv. *furnascha*, *furnaischa*. Foppa, Lumnezia *furnaža*, Cadi, Tujetsch *furnaiža*. Das Wort fehlt in Mittelbünden und im Engadin. Es bezeichnet in der Surselva vornehmlich die Feuerstelle in der Käserei, im Waschhaus[68], daneben, jedoch seltener auch die improvisierte Feuerstelle zum Abkochen im Freien.

Dis, Segn *furnaischa aviarta per metter giuden al priel*, offene Feuerstelle, um den grossen Kessel draufzusetzen.

[66] Vgl. Sonder op. cit. 32.
[67] s. unten Ofen S. 72.
[68] s. oben 2d, 3c.

V. Zusammenfassung über die Bezeichnungen des Herdes

Die alte Bezeichnung *platta*, *platta da fö* hat mit der Entwicklung Schritt gehalten und bei der Verwandlung des ursprünglichen steinernen Herdes in neuere Herdformen immer wieder andere Herdtypen bezeichnet bis zum Gasherd und der elektrischen Heizplatte. Unter den für ihre Zeit fortschrittlichen Herden haben sich vor allem *la platta tudestga*, ein kleiner, eiserner Herd zum Aufsetzen auf die alte Herdplatte, und *la platta franzosa*, der Sparherd mit ausgemauertem Metallchassis eingebürgert. Von den anderen alten Bezeichnungen, die bald den ganzen Herd, bald Teile desselben oder andere Feuerstellen bezeichnen, sind *fueina (fugna)*, *furnel* und *föcler* die wichtigsten.

DIE KÜCHE

I. Allgemeines

Es gilt als gesicherte Tatsache der Forschung, dass die Küche als der ursprünglichste Raum des Hauses anzusprechen ist. Um das Feuer herum gliedert sich das ganze Haus; Stube, Schlafzimmer, Flur, Vorratsräume werden allmählich angefügt und ergeben auch in der engeren Hauslandschaft der rätischen Alpen jene Vielfalt der Grundrisse, die jeden Hausforscher erstaunt. Zuerst aber war die Küche; das gilt in vermehrtem Masse für das alpine Bauernhaus. Die Bezeichnung der Küche mit *chasa*, *maison*, *haus*, *huis*, *hütte*, *houstal* (<HOSPITALE), *domus* usw. in verschiedenen europäischen Gebieten, stimmt geographisch überein mit den Zonen, wo die Wohnküche noch heute stark vorherrscht[1]. Ein Blick auf die Karte AIS 5, 942 zeigt deutlich, dass in einer offenbar alten Randzone, die vom Sesiatal (P. 124) über Ossolano (Tessin) bis in die Dolomiten reicht, '*casa del fuoco*' die alte Bezeichnung für Küche ist, ja '*cjase*' reicht bis ins Friaul. Die Bezeichnung «Feuerhaus» hat sich auch in Kärnten als einem alten Gebiet der Schlotküche erhalten, und es ist nicht ersichtlich, warum Schier[2] annimmt, dass *casa da fuec* als Lehnübersetzung in die ladinischen Mundarten eingedrungen sein muss. Vielmehr dürfte das '*firhus*' vom Wallis ein '*calque*' nach dem Romanischen sein. In unmittelbarer Nähe des romanischen Gebiets gilt die Homonymie von Küche und Haus nur noch im Calancatal, wo *ca*, Kurzform von *casa*, zugleich die Küche und das Haus als Ganzes meint. Engad. und mittelb. *cha da fö* und das

---

[1] Vgl. Krüger, Fronteras 44ff. mit bibliographischen Hinweisen.
[2] Hauslandschaft 268ff.

walserdeutsche *firhus* lassen sich also sehr wohl als nähere Umschreibung verstehen, die notwendig wurde, als das Haus sich über seine Grundzelle hinaus entwickelte. Denn beim System der Einzweckbauten (Haus, Stall, Speicher getrennt) ist es nicht verwunderlich, dass man das Objekt, welches die Feuerstätte barg, als das Haus schlechthin bezeichnete, um so mehr, als bei den für uns in Frage kommenden Hausformen die Küche der erste und für lange Zeit der einzige gemauerte Raum gewesen ist, wobei natürlich ihre Feuergefährlichkeit mitgespielt hat[3]. Im primitiven Gotthardhaus, im Haus

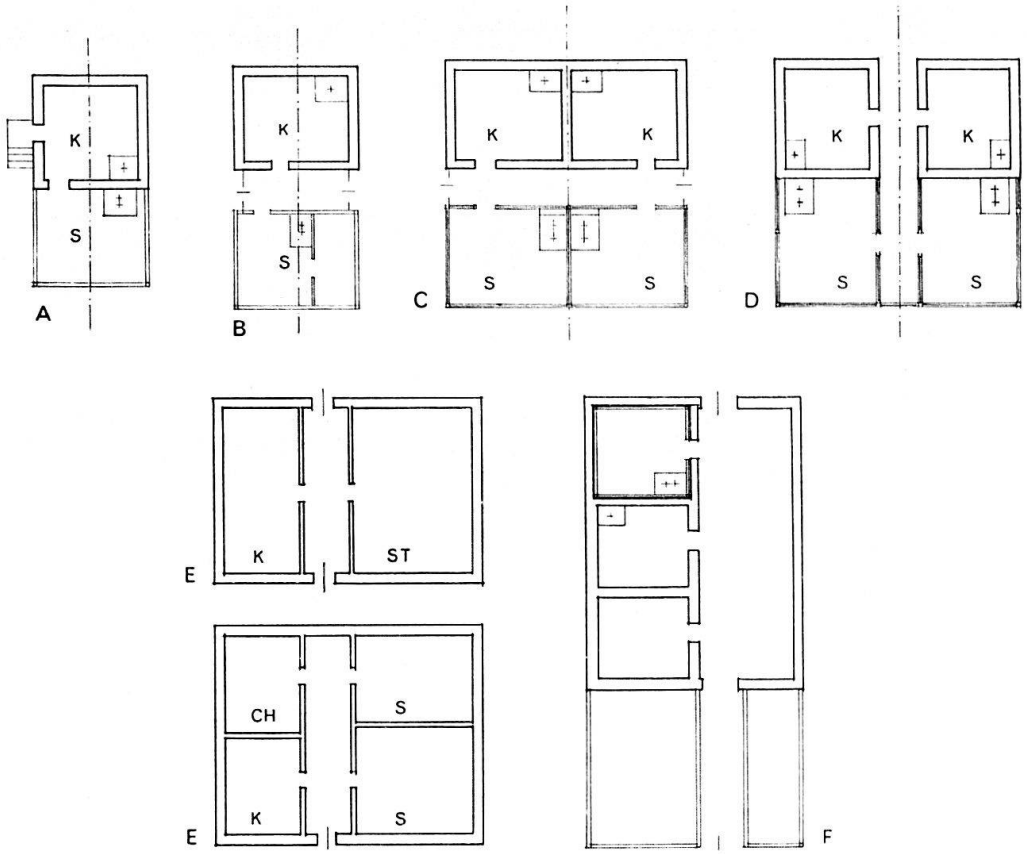

Abb. 10. A–F. Gegenseitige Lage von Küche und Stube, resp. Herd und Ofen. (Maßstab 1:400).
A Im einfachen Küchen-Stubenhaus ohne Flur.
B Im einfachen Querflurhaus.
C Im Doppelhaus mit Querflur.
D Im Doppelhaus mit Längsflur.
E 1 und 2 in den für Mittelbünden charakteristischen Häusern.
F Im Engadinerhaus. (Maßstab 1:500).

K Küche	H Hausflur	+ Herd
S Stube	Ch chaminada (Speisekammer)	++ Ofen

[3] Schier, op. cit. 268 betrachtet die «schwarze Küche» der Westalpen als Nachkommen des selbständigen Herdhauses, das vom Wohngebäude aufgesogen wurde, und stützt sich auf die Lex Bajuwariorum (L.B. III liber 4, cap. 10), welche die *coquina* zu den selbständigen kleinen Gebäuden zählt.

des Calancatales und des oberen Tessins, tritt man heute noch von aussen zuerst in die Küche und gelangt von hier aus zur Stube und zu den Zimmern[4]. Die Küche verlor ihre zentrale Bedeutung besonders nach Angliederung der Stube. Im rätorom. *chadafö*, in Urkunden noch *chiaesa da foe*, wird der Begriff *cha* nicht mehr realisiert. Daraus erklärt sich, dass die Bezeichnung *cuschina* das ältere *chadafö* schon früh konkurrenzieren konnte, im Engadin schon seit dem frühen 16. Jahrhundert[5].

II. Die Lage der Küche im Hausganzen[6]

1. Im Strick-Steinhaus der Surselva, des Prätigaus, Schanfiggs, in Vals liegt die Küche in der Regel bergseits, d.h. hinter der meist sonnenseitigen Stube. Es lassen sich folgende Varianten unterscheiden:

a) In Häusern ohne Flur ist sie zugleich Eingang. Solche Grundrisse sind allerdings seltene Funde (Lugnez, Sched, St. Antönien), s. Abb 10a.

b) Der Flur steht quer zum First. Das ist der häufigste Fall beim Gotthardhaus. Diese Aufhebung einer einzigen Trennwand zwischen Küche und Stube bedingt zwei Kamine, s. Abb. 10b. Beim Doppelhaus werden je zwei Herde und zwei Öfen in einem Kamin zusammengefasst, s. Abb. 10c.

c) Beim anderen Typ des Doppelhauses verläuft der Flur in Richtung des Firstes; er trennt Küchen und Stuben. Herd und Ofen einer jeden Wohneinheit münden in je einen Kamin, s. Abb. 10d.

2. Im gemauerten Haus Mittelbündens (vor allem im Surmeir und Schams) kommen die verschiedensten Kombinationen mit der Küche vor, doch lässt man auch hier die Küche eher auf der Bergseite und will die Stube an der Talseite haben. Die Häuser mit Mittelgang herrschen vor. Im Surmeir heisst dieser Flur *pirta*, im Schams, Domleschg *gang*. Dieser Mittelflur teilt den Grundriss so, dass die Küche neben die Stube zu stehen kommt; auf der anderen Seite sind meist Vorratsräume, s. Abb. 10e. In alten Oberhalbsteinerhäusern ist die Einteilung ähnlich wie im Engadin[7].

---

[4] Vgl. Hu 2, 3 (Wohnküche in Madra), 13 (Scona), 46 (Madrano), 110 (Grono); ferner Br.-Jer. Bauernhaus 81 und 152.

[5] Vgl. zu *chadafö* sachlich und sprachlich DRG 3, 140ff., besonders den etymologischen Teil.

[6] Näheres zur gegenseitigen Lage von Küche und Stube s. unter Stube S. 53.

[7] Vgl. auch die Mischformen Hu 3, 152 (Sils i.D.); ib. 128 (Trin) und 162 (Alvagni).

3. Beim Engadiner Haus (Engadin, oberes Albulatal, Val Müstair meistenteils) ist der Platz der Küche fest zwischen Stube und *chaminada*[8] Die Küche wird wie die Stube vom Hausflur, engad. *suler*, *piertan* aus betreten, s. Abb. 10f.

III. Bauliches

1. Die Decke

a) gewölbte Küchen

Im Engadin, Val Müstair, Surmeir und Albulatal sind die alten Küchen gemauert und gewölbt, meist mit einem Tonnengewölbe. Es ist aber nicht wahrscheinlich, dass das Gewölbe ein Grundmerkmal, gewissermassen die Urform des Engadinerhauses darstellt, wie Brockmann-Jerosch[9] und andere es annehmen. Die Erstellung eines Gewölbes verlangt eine fortgeschrittene Maurerkunst, wie man sie trotz dem mittelalterlichen Burgenbau und den an Gewölben reichen Herrenhäusern für das Bauernhaus nicht von jeher zur Verfügung hatte. Wie im Engadin die Küche vor 1500 ausgesehen hat, wissen wir nicht. Aus den Dorfstatuten ersieht man jedenfalls, dass viele Gewölbe erst nachträglich, im 16. bis 17. Jahrhundert, auf Geheiss der Gemeindebehörden eingebaut wurden, denn im alten Dorf ist das Feuer jenes Schreckgespenst, welches man mit den strengsten Formeln beschwört. Bei den primitiven Mitteln für die Brandbekämpfung von damals (Eimer, Haken) ist es verständlich, dass die Feuerverhütung in den Satzungen einen so breiten Raum einnimmt und dass bei keinem Teil des Hauses die behördlichen Eingriffe so tiefe Veränderungen bewirkten wie bei der Küche. Im Engadin wurden gewölbte Küchen jedem zur Pflicht gemacht; die ursprüngliche Rauchküche wurde unter dem Druck der Vorschriften immer allgemeiner mit einem Funkenfang, dann mit einem Kamin versehen, welcher in bestimmter, vorgeschriebener Weise zu erstellen war. Stat. SMur: ... *chia ün chi nun ho sia chiaesa da foe vouta cun seis chiamin, ch'el haegia term aque da pudair fer faer infina St. Michiell dall'ann 1610*, ... dass jeder, dessen Küche noch kein Gewölbe und Kamin habe, bis zum St. Michaels-Tag des Jahres 1610 Zeit bekomme, diese einzubauen (sonst Busse). Ähnlich Tschl 1732[10]. Als besonders gefährlich erwies sich das Herumtragen von Feuer von Haus zu Haus. Zu jener Zeit bewahrte man das Feuer wie ein kostbares Gut auf; ging es einmal aus, so musste man beim Nachbarn

[8] Ausführlich über *chaminada* s. DRG 3, 220.

[9] s. Br.-Jer., Bauernhaus 176 ff.

[10] Ähnlich Guarda 1770, 12, Lavin 1747, Zernez 1664, Susch 1739f. 44, Ms. Arch. 17 (Segl) 1653, 1724 und besonders ausführlich Stat. Schlar 1609 in Ann. 9, 169 § 35, 36.

Glut borgen. Das Feuerholen in andern Häusern wird verboten. Stat. Zuoz, 1608: *ümünchia wschin ... dess faer föe in sia chiessa et nu'(n) ier in iglur per foes ne de dj ne d(a) noatt ne cun taias ne cun tizuns*, jeder Bürger muss in seinem Haus Feuer machen und soll nirgends, weder tagsüber noch nachts, Feuer holen, noch mit Kienspänen oder offener Glut herumlaufen[11]. Stat. Brav, 1680: *chia üngin non daja ne possa con pipas videdas s'lascher chiatter ne di ne noatt in talvo ne in fner* ..., dass keiner sich mit angezündeter Pfeife, weder bei Tag noch bei Nacht, in der Scheune oder im (vertieften) Heustock ertappen lasse. Jedes Haus soll sich ein Feuerzeug anschaffen (Stahl mit Feuerstein und Zunder). Ms. Stat. Silv, 1621, 157: ... *scodün s'daja in sia chiaesa parkurgiaer cun ün batta-foe*[12]. Die Feuerwache wird angehalten, ihre Runden, *las muntas da fö*, gewissenhaft durchzuführen. Ms. Stat. Guarda, 1770, 5: *cuvits sun colponts dad ir da chiassa in chiassa per guardar chi non vengia tgnü malla chüra pro ilg föe*, die Dorfmeister sind verpflichtet, von Haus zu Haus nachzusehen, ob das Feuer recht gehütet werde. Leitern und Kübel wurden für den Ernstfall bereitgehalten. Ms. Stat. Zuoz 1608: *Vain ordino chia il crôcks ù rampuns grands ... daien gnir salvos et cha daia eir gnir fattas sys sckiaelas grandas, Dieu saia alhawaund ed ans hoasta da mael bsoeng*, es wird angeordnet, dass die grossen Feuerhaken aufbewahrt werden sollen und dass man sechs grosse Leitern erstelle; Gott beschütze uns und halte das Unglück fern.

Gewölbte Räume versieht man gewöhnlich mit Bogentüren. Die gewölbte Türe wirkt einladend und solid zugleich. Gewölbte Küchen werden angegeben für das ganze Engadin. Inf. Vna bemerkte, dass in seinem Dorf die Küchen fast alle ein Gewölbe haben, *chadafö an bod totas vot*. Seltener ist die gewölbte Küche im Vm, SMar: *üviout quai chi e chasas propi veglias, osa sfrachni jo i faun modern*, Gewölbe in wirklich alten Häusern, jetzt bricht man sie ab und macht es modern. In Pars und Beiva fand ich mehrere, in Alvagni, Lantsch etliche, in Lohn, Prez, Pasq einige gewölbte Küchen. Sav: *arvglioct tar albierts vigls ve e no schlers, pastregls, tgadafis, tgiminadas*, Gewölbe nur in alten Gebäuden da und dort, im Keller, in der Backstube (hier im Kellerstock), Küchen, Speisekammern. Lohn: *tier tgeas viglias arvialt agn tschaler, tgimnada e tgadafia*, bei alten Häusern Gewölbe im Keller, in der Speisekammer und Küche. In Razen seien keine Gewölbe mehr vorhanden nach dem Brand. In der Surselva sind Gewölbe in Bauern-

[11] In auffallender Übereinstimmung mit den bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften im Kärntner Rosental, s. O. Moser, Zur Geschichte und älteren Verbreitung der Rauchstuben im Rosental, in Festschrift Geramb loc. cit. 71, 72.

[12] Zu engad. *battafö*, surselv. *battafiug* s. DRG 2, 248 und synonymisch *atschalin* DRG 1, 502.

häusern selten, in Vuorz und Riein z.B. keine. Inf. Fal: *duas casas da mir cun raviul*, zwei gemauerte Häuser mit gewölbtem Keller.

In Häusern, wo die Küche gewölbt ist, sind es meist auch der darunterliegende Keller und eine seitliche oder obere *chaminada*. Geographisch am dichtesten tritt das Gewölbe im Raume Bergell, Oberengadin und Surmeir auf. Zuoz: *suler da voct in chesas veglias, signurilas; las otras chadafö, chamineda, murütsch*. In stattlichen Oberengadinerhäusern sind selbst der *suler* und der obere Gang gewölbt und an der Julierstrasse findet man Häuser, wo man nicht genug Gewölbe bauen konnte. Das Gewölbe heisst engad. *vout*, Vm. *iviout*, surm. *arv(gl)ioct*, sutselv. *arvielt*, surselv. *arviul*, *raviul*.

b) Andere Decken

Die alten, flachen Decken, wie wir sie auch für das Engadinerhaus angenommen haben, waren entweder blosse Balken oder Hälblinge, oft mit Ritzen, wo der Rauch zum Estrich hinaufströmte, wie heute noch sporadisch in Vals und Safien[13]. Neuere Küchendecken sind flach. Mit der Gipstechnik ist es möglich, auch flache Decken sehr feuersicher zu machen. Man nennt das engad. *tschêl sura da cantinella*, Zern – *da plafón*. Bei einer älteren Form der flachen Küchendecke, die auch solid und feuersicher war, reihte man Balken mit trapezischem Querschnitt aneinander und dichtete sie mit grobem Mörtel oder mit senkrechten Steinplättchen ab, s. Abb. 11. So wurde der obere Raum als Schlafkammer oder Vorratsraum verwendbar. Man nennt diese Konstruktion surselv. *arviul tschoc*, «blindes Gewölbe»; sie ist nicht identisch mit *aster*, *pigiamen* (s. S. 34); denn dort braucht der Mörtelbelag nicht auf trapezischen Balken zu liegen. Die Lombarden nennen

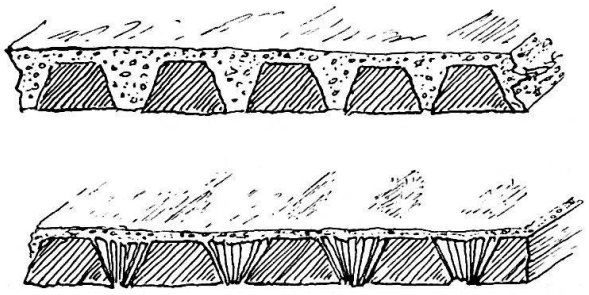

Abb. 11. Schnitt durch die flache Küchendecke aus trapezischen Balken mit Mörtelbelag oder feuerfester Zwischenlage aus Steinplättchen, surselv. *arviul tschoc*.

diese Decke *volt a plan*. Pedenossa (Bormio): *sur a la cuschina le fey su al volt a plan, mur a legn, par pericul dal föc*, die Küchendecke wird als «blindes Gewölbe» erstellt; Balken mit Mörtel wegen der Feuergefahr.

[13] Vgl. Hu 3, 112, 132, 289.

2. Wände

Die Küche ist in der Regel gemauert, oder dann mauert man mindestens einen Wandstreifen hinter dem Herd. Veulden: *nu ca la fugna, là è mir*, wo die Feuerstelle ist, da wird gemauert. Ausnahmsweise ist es eine verputzte Riegelwand, wie ich sie in Sag fand: *mir sin tuts meuns ne silmeins righel, pia era ligiau giu*, (die Küche) ist auf allen Seiten gemauert oder wenigstens aus Riegelwerk, also auch verputzt (nachträglich). Ganz ungemauerte Küchen fand ich in den alten Holzhäusern Livignos[14]. Dass es auch im Engadin solche Rauchküchen gab, bei denen der Rauch durch das Dach entwich oder durch eine lockere Balkenlage als Küchendecke *(ruessdili)*, wie man sie im letzten Jahrhundert in den Dörfern am Vorder- und Hinterrhein noch öfters antraf[15], scheint eine Bestimmung in den Ms. Stat. Silv von 1671 zu bestätigen: *inua chi su'n chiaesas da foe d'lain (!) nu'n daja (üngiün) metter in quellas, ne spera, ne süsura, ne laina ne otras chiossas maelaguardaedas, ne eir ardaint in la buocchia d'pigna*, wo Küchen mit Holzwandung bestehen, soll niemand darin, noch daneben, noch darüber weder Holz noch andere (feuer)gefährliche Sachen aufbewahren, und auch nicht in der Nähe des Ofenloches.

Für das Gotthardhaus ist der bergseitige, gemauerte Küchenteil ja geradezu charakteristisch. Inf. Surrein: *tutas las cuschinas veglias ein al bia da mir*, (fast) alle alten Küchen sind gemauert.

3. Der Küchenboden

Mancherorts, z. B. im Schanfigg, wo man auf ansteigendem Gelände baute, stecken die Küchen zum Teil im Boden drin und sind nicht unterkellert, so dass der Erdboden zugleich als Küchenboden dienen kann. Der blosse Erdboden in der Küche ist heute aber sonst selten. Inf. Schlans hat noch solche Küchen mit *tratsch, nigin plintschiu da len*, der blosse Erdboden, kein Holzboden, gesehen. Auch in Medel gibt es noch sporadisch diesen primitiven Zustand. Dafür kennt man auf Maiensässen und Alpen nichts anderes. Mit Rücksicht auf die Feuergefahr in alten Küchen mit offenem Feuer erstellte man den Küchenboden aus nicht brennbaren Materialien: Pflästerung mit Rundsteinen, engad. *salaschada, anzulada*, surm. und surselv. *sulada* oder mit Steinplatten, *plattas*. Über das ganze Gebiet verbreitet ist die mit einem Belag aus heissem Mörtel oder aus Lehm (mit Sand und Kies ver-

---

[14] Nach den bei den prähistorischen Herden gemachten Beobachtungen, ist es nicht unbedingt nötig, für alle primitiven Holzküchen zentrale Lage des Herdes anzunehmen.

[15] s. oben Küchendecke; eine *cuschina ca mava toca tetg, nigin tgamin*, eine Küche offen bis zum Dach, ohne Kamin erwähnt Inf. Flem.

mischt) gedichtete Balkenlage. Man nennt diesen Boden engad. *aster*[16], surm. *pimient* < PAIMENTU[17] surselv. *pigiamen*. Dieser Boden war feuerbeständig und relativ warm, denn, sagt Inf. Stierva mit Recht: *en palantschi da plattas ainten tgadafi mazza las tgommas dalla casarina*, ein Plattenboden in der Küche ist schlecht für die Hausfrau. Inf. Sent bemerkt, dass der Mörtelboden *aster o plattas süls chadretschs* vor allem in ärmeren Häusern zu finden war. Bei den andern ruhte die Küche auf dem Kellergewölbe. Im Tujetsch, auf sanft ansteigendem Baugrund, sah ich einige alte unterkellerte Küchenböden aus Hälblingen *palaunca*. Erst nachdem man dazu überging, Feuerung und Rauchabzug einzuschliessen, wurde der Holzboden auch in der Küche geduldet, wenigstens stückweise, um den Herd herum, wo die Hausfrau am meisten steht. Sched: *palantscheu da plattas*, *in toket da lenn*, Veulden: *palantscheu da laresch*, Boden aus Lärchenholz. Neuerdings findet man immer häufiger Holz- und Plättchenböden.

IV. Die Bezeichnungen der Küche

a) Die Küche heisst im Engadin, im Albulatal, Surmeir und Schams *chadafö*[18], *tgadafi*, im Val Müstair, Domleschg und in der Surselva *cuschina*.

chadafö in Redensarten

Häufig ist die Neckfrage an jemanden mit einem russigen Gesicht: Champf: *escht piglio cun te la clev chedifö?* Hast du den Küchenschlüssel mitgenommen? oder auch Riom: *Ast serro la tgadafi?* Hast du die Küche geschlossen[19] (ebenso Marm). Verwandte Wendungen für «russig sein» sind Lantsch: *ast saró igl maraus ainten tgadafia?* hast du den Liebsten in der Küche eingesperrt? und die volkstümliche Metapher *tgadafia* für Magen, Lunge, Brustkasten[20]; Vaz: *adavair ina beuna tgadafia*, einen guten Magen haben.

Andere mit *chadafö* bezeichnete Räume

Ausser Küche bezeichnet *chadafö* mancherorts den Feuerraum der Sennhütte (Stra, Zern, SMur, Mul, Vaz) und im Unterengadin ist die

---

[16] Vgl. ausführlich über *aster*, Vm *astrai* auch in der Bedeutung oberer Gang DRG 1, 495; ferner it. *lastrico*, fr. *âtre*, span. *ástrego*.

[17] Das Etymon ist neben PAVIMENTUM belegt und muss als Wurzel für die bündnerischen Formen angesehen werden, vgl. Heraeus, Kleine Schriften 234; REW 1342.

[18] Ausführliche phonetische Formen, Fragen der Pluralbildung *(chesas da fö, chadafös)*, lit. Belege usw. s. DRG 3, 140ff.

[19] Vgl. Pall. und Tschumpert, 395.

[20] Vgl. die verwandte Bezeichnung *buffet* für den Magen im Pariser Argot: H. Bauche, Le langage populaire, Paris 1929, 203.

Bezeichnung *chadafö suot* oder – *d'altschiva* für einen Raum, wo man einen Waschkessel oder einen Kochkessel aufheizen kann, verbreitet. Die *chadafö suot* in einem sonst eher seltenen Zwischengeschoss findet man gelegentlich in Häusern, die auf stark geneigtem Gelände gebaut sind, z.B. in Lavin, Guarda, Vna. Als Bezeichnung einer Kochstelle im Freien ist *chadafö*, *tgadafia* in manchen Ortsnamen belegt[21].

b) Im Münstertal und im ganzen Gebiet nördlich der Linie Scharans-Flerden heisst die Küche *cuschina;* Vm *cužína*, Heinzenberg-Domleschg *cužégna*, surselv. allg. *cužína*[22]. Flem: *nus vevan ina cuschina ca mava toca tetg, deus!*, wir hatten eine Küche, die bis zum Dach hinaufreichte, o Gott (wie primitiv)! Pedenossa: *la cuśina cun čendré, tal me femo rier, vè!* (unsere) Küche mit dem Herd in der Mitte bringt Sie (gewiss) zum Lachen!

In den Wb. wird *cuschina* seit Da Sale für die Surselva angeführt und steht auch bei Pall. und im Ms. Lombardin. Das Wort ist als COQUINA seit dem Tellotestament[23] vom Jahr 765 in Bünden nachweisbar. In der Literatur verwendet es wohl zuerst Travers[24], jedoch nur im Reim, *et als Grischuns nun laschier na cuschina*, und den Bündnern (wollte der Herzog von Mailand) keine einzige Küche lassen.

cuschina in Sprichwörtern und Redensarten

Von realistischer Lebenserfahrung zeugt surselv. *grassa cuschina e magher testament*, fette Küche, mageres Testament[25]. Inf. Lags, der wie viele alte Bündner gern in Sprichwörtern redet, sagt: *pintga cuschina fa gronda casa*, kleine Küche, grosses Haus, d.h. sparsames Kochen fördert den Wohlstand.

V. Die Einrichtung der Küche

In Dalin wird die Einrichtung der Küche folgendermassen beschrieben: *Da mön dretg sco in ven en stat la platta da fiac cun dasperas na fugna pil pariel a il tapön pegna nö ch'in mett'en pegna, sur que vei e la bucca dil tgimegn culs fests da fimantà la tgarn. El cantön il buffat cun stell per la vaschella. Da la vart saniestra dil esch cuschegna e'l esch tgaminada e sper quel il bön cullas sadellas d'eua e sura la cröna da cazettas*, rechts vom Eingang steht der eiserne Kochherd, daneben sind die offene Feuerstelle

[21] Zu *chadafö suot* s. Goldstern, op. cit. 12ff., Tafel XVIII und zu den Flurnamen DRG 3, 143.

[22] Vgl. auch Poschiavo *cužína*, *cužinin*, dim., Livigno *cozína*, ferner DRG 3 s.v. *cuschina*.

[23] Bündn. Urkb. 1, 15.

[24] G. Travers, La chianzun dalla guerra dal Chiaste da Müs, neu hrsg. von A. und B. Schorta, Samedan 1942, Vers 35.

[25] Dec. 2, 667.

für den Kochkessel und das Ofenloch, wo man den Ofen anfeuert, darüber ist der Rauchfang mit den Lättchen zum Räuchern des Fleisches. In der Ecke steht ein Küchenschrank mit einem Gestell für das Geschirr. Zur Linken der Küchentüre ist die Türe zur Speisekammer und neben dieser die Bank für die Wasserkessel und der Pfannenhalter.

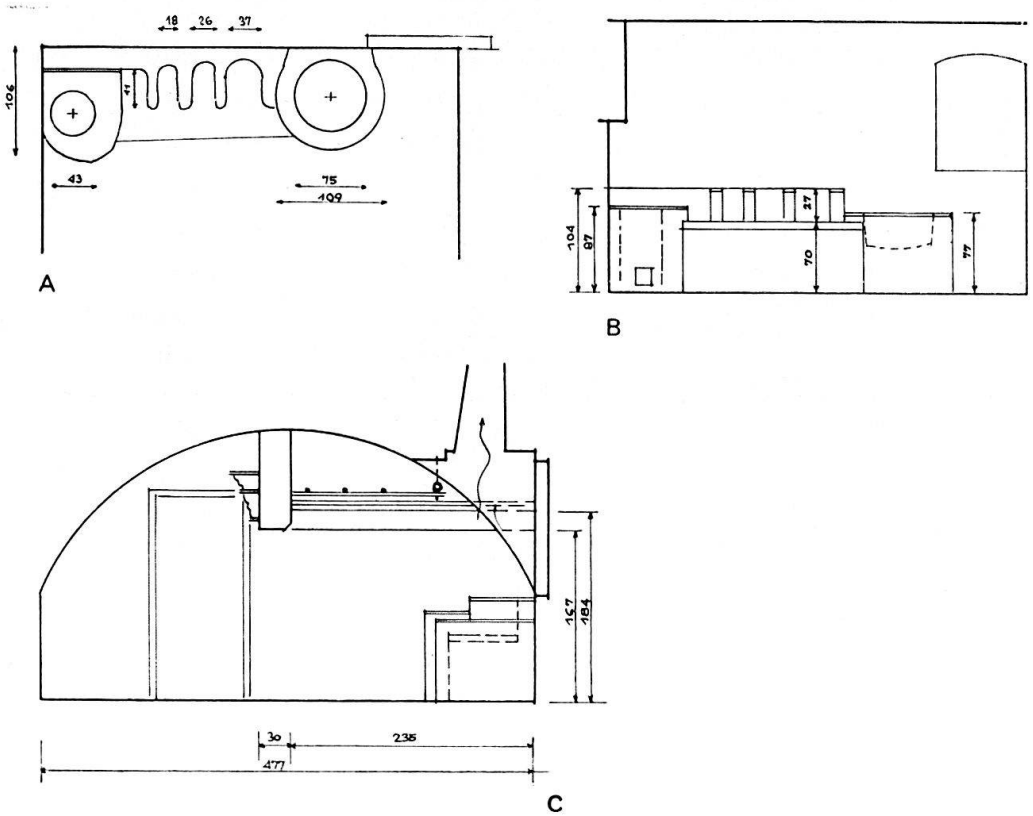

Abb. 12. Alte Küche aus Sent. A Grundriss; links Feuerstelle für den Waschkessel; in der Mitte gemauerte Pfannenlöcher *furnels*, rechts Feuerstelle für den grossen Kessel. Alles unter dem Rauchfang, der die ganze Küchenbreite einnimmt. B Aufriss. C Schnitt durch Küche und Rauchfang mit Aufhängevorrichtung zum Räuchern des Fleisches (nach einer Aufnahme von Sekundarlehrer A. Planta, Sent).

Ähnliche Einrichtungen trifft man auch anderswo. Es seien noch folgende, von den Gewährsleuten erhaltene, stichwortartige Beschreibungen der alten Küche beigefügt: Ardez: *plata*, *chamin grond*, *fö liber*, *avnas vi dad üna chadaina*, *s-chaffa da chadafö*, *bocca d'pigna*, *latas da fümantar*, *assa dals tests*, *da vegl be lains mürats aint*, Herd, offener Kamin, offenes Feuer, Erzhäfen an der Feuerkette, Küchenschrank, Ofenloch, Räucherlatten, Pfannenhalter, einst nur in Form eingemauerter Holzpflöcke. Tschierv: *platta*, *chazzera*, *fora da la chaldera*, *sadella d'aua*, *s-chaffa*, *bocca d'pigna*, Herd, Kellenhalter, Feuerstelle für den Kessel, Wassereimer, Geschirrschrank, Ofenloch, vgl. Abb. 12 und eine weitere Entwicklungsstufe Abb. 13 und 14. SMar: *fuorn*,

la chaldera da laschiva mürad'aint, üna platta da crap cun sias foras, aueröl, makinas da chamins[26] *plantats sül viout*, Backofen, die eingemauerte Feuerung für den Kessel, ein steinerner Herd mit Pfannenlöchern, Schüttstein, mächtige Kamine, (die) auf dem Gewölbe abgestützt (waren). S-chanf: *fuorn per fer il pem, cröcs da fier, chamign aviert cula chapa*, Backofen, Eisenhaken, offener Kamin mit Rauchfang (der hier bisweilen über der Küchentüre, auf der Flurseite angebracht ist und in einen Schlot mündet, der im Oberstock aufhört). Chamues-ch: *chamigns avierts, cun tols per metter a füm, la buocha pigna, la plata, pü bod be duos furnels sün ün mükr aviert, oghürel o sadellas, schi nun es fat condot*, offene Kamine mit Einrichtung zum Räuchern, Ofenloch, Herd, früher nur zwei offene Feuerstellen (Mäuerchen) auf einer offenen Mauer, Schütt-

Abb. 14. Alte Küche *cuschina* in Fuldera (Val Müstair). Eiserner Aufsatzherd *platta* auf der ursprünglichen steinernen Herdplatte, Backtrog mit Holzdeckel und an der Decke Stangen zum Aufhängen des Dörrfleisches. Der Schüttstein in der Nische des Backofens ist neu.

stein oder Eimer, dort wo keine Ableitung existiert. Brav: *la plata veglia da crap cul furní, la fora pena da tgadafi ent*, der alte steinerne Herd mit *furní*, das Ofenloch in der Küche. In Stogl wird erwähnt: *igna fora aint il micr an fuorma da balcon, par puzer se las stgaclas digls zurplenzs*, eine Nische in der Küchenmauer, um die Zündholzschachteln aufzubewahren. Lantsch: *tgadafia, cuschoina* (!) *dad arviaut, palantschi da pimiant, entuarn la platta cuviart cun plattas, parais da moir, varsacantas angual da len mo antuarn la fugna u la platta eni surtrezzas cun in moir stegl*, gewölbte Küche, Mörtelboden (oder, wenigstens) um den Herd herum Platten, gemauerte Wände, einige zwar nur aus Holz, aber hinter der alten Feuerstelle oder dem Herd ist die Holzwand mit einer dünnen Mauer abgeblendet, s. dazu Abb. 15. Stierva: *platta da fi sot la tgapa, banc cun sadelas d'ava, viertgels, tgazzas, padelas, stgaffa, turera, meisa, poffet*,

[26] Auffallend häufig wird der Kamin in diesen Aufzählungen in der Mehrzahl erwähnt; das will aber nicht heissen, dass die Küche mehrere Kamine hatte, sondern ist die Folge einer gewissen Emphase bei der Nennung dieses wichtigen Bauteils «die Kamine waren überhaupt so und so ...».

Herd unter dem Rauchfang, eine Bank für die Wassereimer, (darüber) Deckel, Kellen, Pfannen, Speiseschrank, Schüttstein, Tisch, (moderner) Geschirrschrank (ebenso Pars, Sour). Sched: *tgimens tgi fevan fiec*

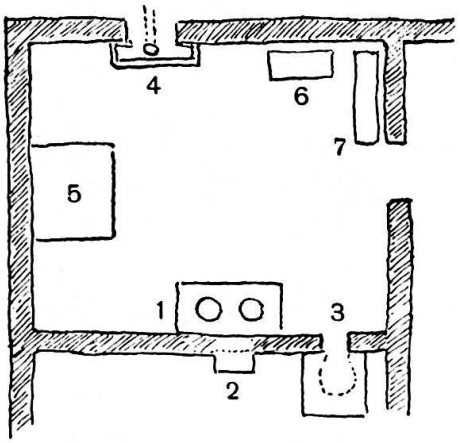

Abb. 15. Die Einrichtung der Küche *tgadafia* in Lantsch: 1 *platta* Herd, 2 *tgamoin* Kamin, 3 *bocca pegna* Ofenloch, 4 *turera* Schüttstein, 5 *moisa* Tisch, 6 *soptga dallas sadealas* Bank für die Wassereimer, 7 *stgaffa* Küchenschrank.

meaz la cuschegna, *plattas da crap*, *speras in pariel*, *plimagl*, *planscheu*, *silas plattas in toket da len*, *egna faneastra*, Kamine, worunter man in der Küchenmitte feuerte (!), steinerne Herde, daneben der Kochkessel, Feuerkette, ein Plattenboden, ein Stück davon mit Holz(brettern) bedeckt, (nur) ein Fenster. Fal: (Beschreibung einer neueren Küche) *plata da fiuc cun fueina*, *furnel*, *la cruna da cazetas*, *sadiala dad aua tschuffa*, *beun da sa lavà*, *spina d'aua*, *ina sadiala*, *barcun*, mod. Herd mit Feuerung, mit Türchen, Pfannenhalter, ein Abwassereimer, eine Bank, wo man sich waschen kann, ein Kessel, die Durchreiche. Surrein: *tutas las cuschinas veglias da mir*, *en in begl frina*, *maglias*, *scaffa cun crunas*, *ussa tu'*[27] *ca magli'en cuschina pi da di' buc*, die alten Küchen (waren) alle gemauert, in einem Trog (hat man) Mehl und (andere) Lebensmittel, ein Küchenschrank mit mehreren Tablaren; jetzt isst alles in der Küche, früher nicht. Vrin: *zaivers*, *rosna da fierer o l'aua*, *en zulè la cruna digl zaiver: lescha da fiec*, Wassereimer, Schüttstein, im Hausflur ein Gestell für den Löscheimer: (gefordert von) der Brandpolizei. Rueras: *svaniu furnel da fier*, *ina tschegna pi parlet da culà piún*, *plimagl par meter si la vanaun*, *begl da frina; plata da füuc*, *crunas*, *baun da sadialas*, *pufanet pi nausch cun crunas a stgafas*, verschwunden sind: der gemauerte offene Herd mit Eisenstäbchen, der Turner für den Kessel zum Butter sieden, Feuerkette für den Erzhafen, Mehltrog, (noch heute vorhanden sind) moderner Herd, Gestelle, Bank für die Eimer, kleiner, schlichter Küchenschrank mit Tablaren und Türen.

---

[27] ' steht für den sog. harten Diphtong, der für einen Teil der Lumnezia und der Cadì typisch ist.

Alte Küchen mit offenem Feuer sind in Dauersiedlungen nur noch selten anzutreffen, dafür auf Alpen und Maiensässen. Der neue Herd mit geschlossenem Rauchzug hat die Küche stark verwandelt. Aus der schwarzen, meist nur durch ein kleines Fenster, Flem: *fanistregl cuschina*, erhellten Küche (Schlotküche) wurde ein rauchfreier, wohnlicher Raum. Manche altvertraute Einrichtung musste weichen. Das Räuchergestell, engad. *lattas da fümantar* (Zern *palins*), surm. *fišts-, pals da fimantar*, surselv. *lattiu, pandiǧa* das man bald am Gewölbe, bald im Rauchfang[28] befestigte, ist am Verschwinden. Der grosse Kessel für die Wäsche, engad. *cudéra, čaldéra*[29], surm. und surselv. *caldéra* mit seiner Ummauerung und seinem Turner, engad. *tuorn*, surselv. *čagégna* wurden in andere Räume verbracht. Das Abwasser gelangt bei alten Küchen durch die Rinne eines einfachen Steines nach aussen und sprudelt fröhlich auf die Gasse. Der Schüttstein heisst engad. *auaröl, aguröl, raguröl*[30], (Soglio *rugugliöl* für den Schüttstein aus Holz), C und S *turéra*. Punt: *quel ogüröl impestava la vschinencha*, jener Schüttstein verpestete das ganze Dorf. Zum neuen Schüttstein gehört die unterirdische Röhre als Ablauf; mancherorts steht die alte Einrichtung noch in Ehren. Die Eimer für das Trinkwasser, meist Kupferkessel, stellte man auf eine Holzbank, engad. *banc da las sadellas*, Schams – *dis sarlots*, Vrin *cruna digl zeiver*, oder man hängte sie an eingemauerte Haken engad. *crötschs*, C und S *crocs*. Auch die Küchenmöbel wurden anders. Das alte offene Gestell für Geschirr und Töpfe engad. *la vašlèra*, Vm *ščiclera*, allg. *ščafa da čadafö, ščafa da cužina*[31], machte zusehends dem modernen Küchenbuffet mit Schubladen und Verglasungen Platz, das man *büffè, puffen* nennt.

Diese Erneuerungen sind jedoch nicht überall gleich stark fortgeschritten, und es zeigt sich gerade am Beispiel der Küche eindringlich, wie zähe die bäuerliche Bevölkerung an den alten Einrichtungen festhält, vor allem dort, wo ihr die Behörde nicht dreinredet. Bei der Feuerung hingegen war die Entwicklung nicht allein von praktischen Erwägungen abhängig. Hier spielten gemeinnützige Rücksichten mit, und die Dorfvorstände waren eifrig darauf bedacht, jede neue bewährte Konstruktion anzuwenden, wie ich in den Kapiteln Herd und Kamin ausführlicher darlege.

---

[28] s. unten S. 44 f; ferner DRG 3, 216 und 3, 222 *chaminada*.

[29] Vgl. DRG 3, 185, auch in Ortsnamen usw.

[30] Vgl. ausführlich DRG 1, 530.

[31] Tognina 33 beschreibt einen alten zweiteiligen Küchenschrank im Puschlav, *la peltrèra*, der kombiniert ist mit einem Käfig für Truthühner.

DER KAMIN

I. Allgemeines

Von der Anlage eines besonderen Rauchloches bis zum Einbau eines allseitig geschlossenen Kamins führt ein weiter Weg. Im Gesamtbild der schweizerischen Bauernhäuser gesehen, bei dem, landschaftlich verstreut, noch die verschiedensten altertümlichen Arten des Funken- und Rauchschutzes fortbestehen, bildet Graubünden eine kompakte Zone, in der sich der Steinkamin durchgesetzt hat. Die endgültige Einführung des Kamins fällt für unsere Gegend in relativ frühe Zeit; fürs Engadin ins 16. bis 17. Jahrhundert; die Surselva kam später[1]. Immerhin zog sich die Umwandlung vom Rauchhaus zum Kaminhaus auch bei uns über Jahrhunderte, und es gibt heute noch vereinzelte kaminlose Häuser in Vals, Fal, Schlans, im Bergell und an der Südgrenze des Engadins. Livigno: *li baita veglia gli an bric ni capa ni chemin*, die alten Häuser haben weder Rauchfang noch Kamin. s. Abb. 16. Bei den temporär bewohnten Siedlungen, wie Alpen und Maiensässen, sind die Rauchküchen sogar in der Überzahl[2]. Eine Ausnahme bilden die nach den Normalien des Kulturbüros errichteten Alphütten.

Im romanischen Dorf, wo die Häuser zumeist eng beieinander stehen, sei es in Reihen oder in Gruppen, die sich um einen Brunnen scharen, wurde der geschlossene Rauchkanal schon früh als eine wichtige Massnahme zur Brandvermeidung erkannt und gefordert. Stat. SMur 1692: *tuotts chiamins della vschinaunchia in term d'in ann dajen esser ôts dalla vard zura fin all'imsüra da 5 quartas da pann, sur las ass è dajen gnir nettagios giu diligiaintamaing etc.*, alle Kamine in der Gemeinde sollen nach Ablauf eines Jahres eine Höhe von 5 Spannen über den Schindeln aufweisen und sollen fleissig gereinigt werden. Stat. Bever 1593 nimmt sogar noch bezug auf ungemauerte Küchen: *scodün chi nun ho chiesas da fö d'mür et vota et fat sü lg chiamin ... saia culpaunt ... da fer*, jedermann, dessen Küche nicht gewölbt ist und der keinen Kamin aufgerichtet hat, ist verpflichtet, das nachzuholen. Ähnliche Bestimmungen finden sich in allen Gemeinden des Engadins fast in wörtlicher Übereinstimmung. Ebenso in C und S[3]. Dem Sicherheitsgrad und dem Zustand des Kamins wurde besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Ms. Arch. Scuol 1608: *ils chiamins dessen passar sü il tet tuet*

---

[1] Zur Rauchküche im Aargau und im Emmental vgl. Br.-Jer., Bauernhaus, 44, 196. Die übersichtlichste Darstellung der Entwicklung des Rauchabzugs ist bei Weiss, Häuser 102 ff. zu finden.

[2] s. DRG 1, 194 *alp*.

[3] Vgl. die schönen Beispiele in DRG 2, 218.

intuern almain ün pass da pon, Kamine sollen das Dach rundum (auch auf der oberen Seite) um mindestens eine Tuchelle überragen. Man bestand mit strengen Vorschriften darauf, dass die Kamine regelmässig gereinigt wurden. Ms. Stat. Zern 1664: *muntaduors dessan far nattier giu ls chiamins duos voutas lg Ann*, die Feuerwachen sollen die Kamine zweimal jährlich fegen lassen; und Stat. Sent 1709 ebenso mit dem Zusatz ... *et far mussar la fuligia avant porta*, und (zum Beweis) an der Haustüre sich den Russ vorzeigen lassen. Mit Backöfen verbundene Kamine mussten häufiger gefegt werden. Stat. Sam 1668: ... *ais ordino cha las furneras dessan imminchia 15 dis fer fer gio il chiamin*, den backenden Hausfrauen wird vorgeschrieben, den Kamin alle 14 Tage reinigen zu lassen. *Fer zo'gl tgamen cun en boastg agl sgrat*, den Kamin mit einem Bäumchen und dem Kratzeisen fegen (Stogl) oder, wenn nötig, ausbrennen, *arder oura il chamin*, war Pflicht jedes Hausvorstandes.

II. Konstruktion und Entwicklung des Rauchkanals

Die schon von altersher gemauerte Küche gewährte genügend Feuersicherheit, auch als man den Herd an die Wand rückte. Ausserdem gestattete die Mauerung der Küchenwände, den Kamin in massivem Mauerwerk aufzuführen, während in der Ostschweiz z.B. die sog. Etterkamine mit geflochtenen Ruten und Lehmbewurf noch heute den gemauerten Schacht konkurrenzieren. Nach Buschan[4] handelt es sich beim Kamin um eine Einrichtung, die von der süd- und westeuropäischen Wohnkultur des frühen Mittelalters ausging, wobei für unser Gebiet das Beispiel der Burg eine anregende Wirkung auf das Bauernhaus ausgeübt haben mag[5]. Zwar stellt Poeschel fest, dass in den meisten rätischen Burgen die Abzugsverhältnisse denkbar primitiv waren. Nur die wenigsten verfügten über eigene Kamine, so Hohenrätien, Canova (Domleschg), Neu-Aspermont (Jenins). In gewissen mehrgeschossigen Burgen des Mittelalters wurde der Rauch durch ein Loch in der Decke von Herd zu Herd emporgeführt. Aus dieser Einrichtung konnte sich sehr wohl ein geschlossener Zugschacht entwickeln. In anderen Burgen, wie auch in noch bestehenden Rauchhäusern und bei Alphütten wird das Zugloch in der Küchenwand angebracht. Das Rauchloch in der Hausmauer als Rauchabzug des Herd- bzw. Ofenfeuers stellt eine primitive Stufe der Entwicklung dar und ist mit dem Licht- und Rauchloch im Dach, die Schier[6] auf die ostgermanischen Wanderungen zurückgehen lässt, eine Vorform des Ka-

[4] op. cit. 462, vgl. Schier, Hauslandschaft 265.
[5] s. Poeschel, Burgenbuch 161, 205, 257, 260 usw.
[6] Schier, Hauslandschaft 254f.

mins. Die Anbringung dieser Öffnung war relativ einfach, und so erklärt es sich, dass das Rauchloch allg. *bural*[7], surselv. *bural da fem*, *femanera* (Vrin) sich auch in Dauersiedlungen bis auf unsere Zeit halten konnte, s. Abb. 17 und 18. Eine Verbesserung des *bural* erreicht man,

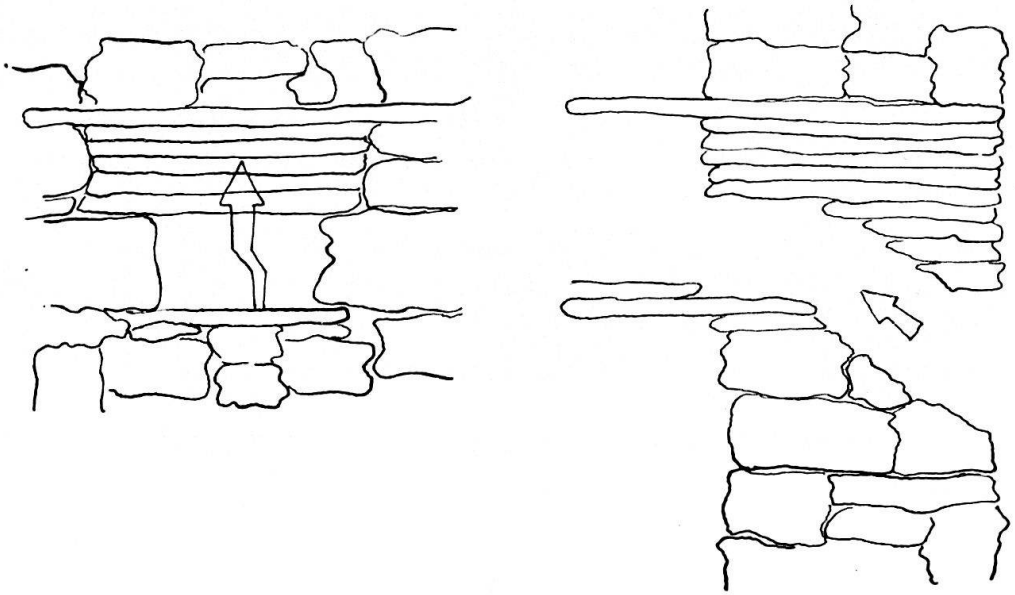

Abb. 17. Rauchloch in Grevasalvas; Ansicht von vorn und Schnitt.

indem man das Zugloch durch eine schief auf Tragsteine gelehnte-Steinplatte abdeckt, die einen möglichen Ansatz zur Kaminkonstruktion bildet. Zwei Rauchküchen mit solchen Löchern fand ich in Fal: *cuschina senza tgamin*, *mo ina rosna quadra tra igl mir*, kaminlose Küche, nur ein viereckiges Loch in der Mauer. Mancherorts wurde denn auch der Kamin nachträglich einfach von diesem Rauchloch weg an der Aussenwand hinaufgezogen, indem man es in sich verjüngendem Mauerwerk in die Mauerflucht übergehen liess oder auf Holz- oder Steinkonsolen stützte, wie andernorts den Backofen[8].

Vor der Einführung des Sparherdes im 19. Jahrhundert reichte der Kamin bei nichtgewölbten Küchen nur bis zur Küchendecke herunter. Das offene Herdfeuer wurde allerdings fast überall mit einem Rauchfang (s. S. 45) überstülpt, der den Kamin tragen half. Surrein: *al tgamin antschaveva sill'amprim'alzada e mav'orasi conisch*, der Kamin begann erst beim ersten Stock (an der Decke) und verjüngte sich nach oben zu. Die Stützung des schweren Steinkamins war baulich nicht leicht zu bewerkstelligen; nur das Gewölbe bietet eine sehr gute Basis

[7] Vgl. DRG 2, 675, ferner Ischi 11, 135 für Vrin.

[8] s. die schöne Abb. eines vor dem alten Rauchloch erstellten Küchenkamins auf Konsolen in Lumbrein in DRG 3, 216, ferner vgl. den Rauchabzug in Mergoscia bei Gschwend, Wegleitung, 215.

selbst für schwerste Kamine. Meistens findet man den Rauchabzug bei der gewölbten Küche in einer Ecke, s. Abb. 13. Cham: *il chamin eira magari immez il vout da chadafö ma pel plü in ün chantun da quella*, der Kamin mündete manchmal mitten ins Gewölbe der Küche, meistens aber in eine Ecke derselben. Die Aufrisszeichnung der Sentner Küche, s. Abb. 12b und c, darf als typisch gelten für Engadin und Mittelbünden. Bei der flachen Küchendecke des Gotthardhauses musste der Kamin durch zusätzliche Vorrichtungen abgestützt werden:

1. indem man ihn mit der Decke verankerte, wobei freilich eine heikle Schnittstelle entstand, s. Abb. 19. Tuj: *il tgamin schai sils ischainchels, toca tetg da mir*, das Kamin ruht auf den Deckenbalken (und ist) gemauert bis übers Dach. Der Gewährsmann begründet diese unüberlegte Konstruktion damit, dass man den Küchenkamin erst nachträglich erstellt habe, nachdem schon ein Kamin im Querflur gebaut worden war, um den Ofenrauch abzuleiten.

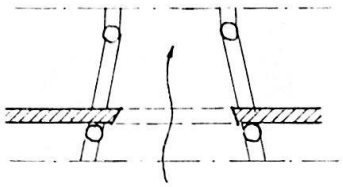

Abb. 19. Durchdringung eines nachträglich eingebauten Küchenkamins mit feuergefährlichen Schnittstellen an der Decke (Surrein).

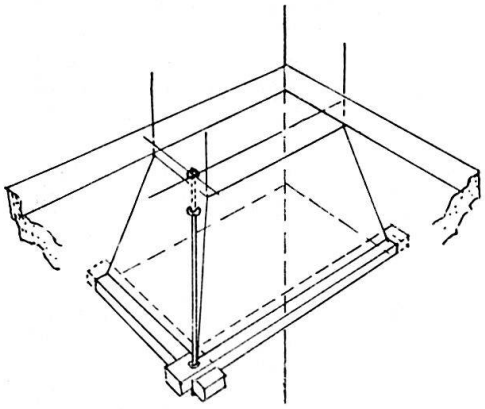

Abb. 20. Aufhängung eines Rauchfangs (Surselva) mit Tragrahmen an der Küchendecke.

2. Viel häufiger ist die Stützung des Kamins auf den zwei mächtigen gekreuzten Trägern des Rauchfangs, wobei die Decke des ersten und zweiten Stockwerkes statisch einbezogen werden. Inf. Domat nennt das *chimins schaschents*, «liegende» Kamine, Inf. Andeer: *tgamegns los, fundos sen in caminschoss*, offene Kamine auf dem Rauchfang aufgebaut, s. Abb. 22.

3. Mit bemerkenswertem baulichem Geschick wird diese Schwierigkeit umgangen bei den Aussenkaminen, wie sie für das Oberwallis *(murchämi, mur-* oder *steistock)* und wohl als gewandertes Kulturgut auch für Blenio und Vals typisch sind. Hier kann man das schwere Mauerwerk direkt auf den Boden gründen und den Herd in die so ent-

standene Ausbuchtung der Mauer schieben. Dadurch entsteht neuer Platz in der Küche. In Vals sind diese Aussenkamine neueren Datums und waren 1947 etwa bei einem Drittel der Häuser vorzufinden[9]. Von Vals aus drang diese Bauart vereinzelt auch in die Dörfer der Lumnezia ein, s. Abb. 21.

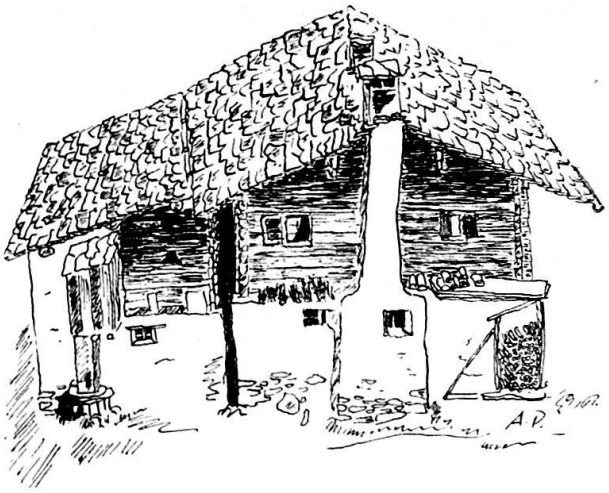

Abb. 21. Aussenkamin in Vals. Steinkonstruktion. Der Herd steht in einer Nische, die man mit dieser Bauart in der Küche gewinnt, direkt unter dem Rauchkanal. Das Kaminfenster spendet Licht auf die Herdplatte.

Im Gegensatz zur alemannischen Ostschweiz[10] sind die auch in Bünden wenigstens sporadisch einmal vorhanden gewesenen Rutenkamine gänzlich verdrängt worden durch die Steinkonstruktion. An manchen Orten verwendete man Tuffstein als den leichteren Baustoff. Flem: *tgamin vegl fatg si cun platta da tuff o platta morta; quel po sta o la calira*, ein Kamin aus Tuffstein oder Bündner Schiefer verträgt die Hitze gut. Auch Inf. Vella spricht von *tuva* (Tuff) *da far tgamegn*. Oder dann vermauerte man Bollensteine, surselv. *bolers*, *crappa rudunda* (Breil, Surrein), die man mit einem Mörtel aus Lehm und Kalk band. Die alten Kamine waren auffallend weit, um bei der offenen Herdfeuerung guten Zug zu gewährleisten. Dalin: *tier nus en ils tgimens los cunzund en cuschegnas*, bei uns sind die Kamine weit, besonders in den Küchen. Darauf geht auch die hyperbolische Redewendung zurück: *in tgamegn sc'ina val vain nus; si en combra nu chi gnev'anseman dus para quei grad ina caplutta*, wir haben einen Kamin (breit) wie ein Tal; im oberen Stock, wo ihrer zwei zusammenlaufen (Doppelhaus), sieht es aus wie eine Kapelle (Vrin).

Der Rauchfang und das Räuchern

1. Konstruktion und Zweck

Der Rauchfang ist eine Haube, in Form eines Pyramidenstumpfes über den Herd gestülpt. Er fängt den Rauch des Herdfeuers auf und

[9] s. Hu 3, 109 und 111, Fig. 126; ferner Jörger, Vals (2. Aufl.) 52.
[10] Vgl. Br.-Jer., Bauernhaus 44.

leitet ihn zum eigentlichen Kaminschacht. Tumegl: *igl tgimegn vev'in terment chemischos, ca tarjeva bain*, der Kamin hatte einen mächtigen Rauchfang, der gut zog. Solche Rauchfänge werden noch heute vielerorts neben dem geschlossenen Abzug des modernen Herdes geduldet. Wo der untere Rahmen des Rauchfangs den Kamin tragen hilft, scheute man davor zurück, dieses Gebilde abzubrechen und verschloss den offenen Kamin mit einem waagrechten Eisenblech, durch welches die Röhren für den Rauch des Herdes und des Ofens in den eigentlichen Kamin hinaufmünden. Schlar: *al chamin vegl es uossa saro sü*, der alte Kamin ist jetzt geschlossen. Diese Kompromisslösung trifft man noch am häufigsten in Mittelbünden und in der Surselva an; in der gewölbten Küche[11] des Engadins und Surmeirs hat man den Rauchfang eher entbehren können; denn hier übernahm das Gewölbe dessen Aufgaben, sowohl die statische, den Kamin zu tragen als auch diejenige, den Rauch besser abzuleiten. Sour: *ussa piglian as tgamegns antala miraglia, da taimp vigl gniva scho dar aint ina chappa*, heute verbindet man den Kamin mit der Mauer; früher liess man ihn in einen Rauchfang ausmünden. Immerhin macht sich der Rauchfang zum Leidwesen der Hausfrauen heute noch in manchen gewölbten Küchen breit. In S-chanf gibt es Küchen, wo sich dem Rauchfang über dem Herde ein weiterer kleinerer ausserhalb der Küchentüre zugesellt, dessen Kamin nur bis zum Estrich reicht. Dieser Rauchfang hatte wohl die Aufgabe, den beim Räuchern des Fleisches durch die Türe entwichenen Qualm abzufangen, damit dieser nicht den Hausflur schwärze.

Das Baumaterial für den Rauchfang richtet sich nach den Vorschriften der Baupolizei. Ursprünglich mag man den Rauchfang wohl auch in Bünden aus Flechtwerk erstellt haben, wie das *gertechemi* oder *etterchemi* der Ostschweiz. Das solide und doch leichte Geflecht liess sich recht gut feuersicher abdichten[12]. Tuj: *il camischoss schi gron sco la platta, era d'arschella*, der Rauchfang war so gross wie der Herd und bestand aus Lehm (d.h. mit Geflecht darunter), ebenso Rueun. Manche waren auch nur aus kräftigen Bohlen gezimmert und notdürftig verputzt, doch muss man annehmen, dass die Feuerpolizei mit dieser «liederlichen» Bauerei sehr bald aufräumte und Kaminhauben aus Tuffstein oder Mauerwerk vorschrieb. Im 19. Jahrhundert verwendete man auch Blech dazu (Vella). Die Mauerung des Rauchfangs erfordert ein kräftiges Traggerüst. Meist sind es, wenigstens bei eckständigen Kaminen,

---

[11] Das Gewölbe wurde so erstellt, dass es möglichst guten Zug gewährte. So wurde es gegen die Kaminseite zu ein wenig höher gehalten; s. auch Küche S. 30.

[12] Vgl. Br.-Jer., Bauernhaus 40, 60; zu *etterchemi* und Rutenkamin s. Weiss, Häuser 112 und Id 1, 597f.

zwei rechtwinklig gekreuzte Tragbalken, die man gut in der Mauer verankert, s. Abb. 20 u. 22. Von der Überblattung (schwächste Stelle) aus wird dieser Rahmen durch eine Eisenstange häufig mit der Decke verbunden. Die Träger des Rauchfangs heissen *spundas digl camischoss* (Pasqu), *travs suten* (Domat), *tromas per tane si al tgamin* (Breil). Dort wo der Rauchfang eine ganze Seite der Küche einnimmt, genügt ein Holz, *in lenn schantau*. Der Rauchfang heisst im Engadin, Surmeir und Albulatal *chappa*, *chappa d'fö*, – *da la platta*, surm. *tgapa digl tgamegn*. Im Schams, Tujetsch u.a. begnügt man sich auch mit der näheren Umschreibung «breiter Kamin», Andeer *tgamin lo*, Tuj *tgimegn lartg*. Daneben erscheint im Domleschg, Plaun und Surselva meist *camischoss* ⟨ Kaminschoss[13].

2. Das Räuchern des Fleisches

Im Engadiner Haus räuchert man das Fleisch am Gewölbe der Küche oder in der *chaminada*[14]. Die Redewendung aus Chamues-ch: *avair charn suot la chappa*, wohlhabend sein, lässt immerhin vermuten, dass auch im Engadin der Rauchfang mit Latten zum Räuchern nicht unbekannt war. Die Einrichtung zum Räuchern an der Küchendecke bestand aus starken Eisenhaken, engad. *crötschs*, surm. und surselv. *crocs*, die zwei solide parallele Latten, *lattas da fümantar* festhielten, auf welchen man Querlättchen, engad. *palins*, *bastuns* zum Aufhängen der Schinken, Würste und Speckseiten beliebig dicht legen konnte. In Häusern mit flacher Küchendiele wurde und wird noch im Rauchfang selbst geräuchert. Zwei Querstäbe aus Eisen oder Holz, die man in die Mauer einlässt, halten die Stöcke, surm. *fists*, surselv. *fests*, *lattiu* und bilden eine Art kleine Reite, woran man das Fleisch mit Haken oder Schnüren aufhängt. Die Bezeichnungen dieser Räuchervorrichtung sind denn auch manchmal dieselben wie die der Tennreite. Müst: *charpainta da charn*, surm. *pandigia* und surselv. *lattiu* bezeichnen sowohl die Tennreite als das Räuchergestell, s. Abb. 12c und 14. Sevg: *tochen che nus vevan camischol en cuschina*, *savevan nus fimentà megler la carn*, solange wir den Rauchfang in der Küche hatten, konnten wir das Fleisch besser räuchern. Die Umschreibung *metter sin tgamin*, das Fleisch in den Kamin hängen, meint in der Surselva das Räuchern überhaupt. Dementsprechend *prender giud tgamin*, die Fleischstücke vom Kamin herunterholen. Domat: *savevin meter sei carn ai chimin*, Sevg: *las ligiongias ein fimantadas; nus savein prender giud tgamin ellas*, die Würste sind geräuchert, wir können sie aus dem Rauch herunterholen.

---

[13] Weitere phonetische Formen s. AIS 6, 1054, N; DRG 3, 41 *camischoss; chappa*.
[14] s. DRG 3, 220; andere Räuchervorrichtungen erwähnt Br.-Jer., Bauernhaus 40.

Meistens gehörte zum Rauchfang auch ein starker Querbalken mitten durch, Sedrun: *in lenn pi ferm de metter plumagl*, ein stärkerer Balken, an dem man die Feuerkette (für den Erzhafen) befestigen konnte.

Der Kaminhut

Die vorgeschriebene Länge für den Schornstein, wie sie in den behördlichen Bestimmungen seit dem 16./17. Jahrhundert festgelegt ist (s. S. 40 f.) konnte nicht verhindern, dass sich an diesem allgemein sichtbaren Teil des Kamins die Phantasie der Erbauer spielerisch betätigte. Nicht nur zweckmässige Rücksichten bestimmten die vielgestaltige Form der oberen Kaminmündung. Gelegentlich ist der Schornstein gegen oben offen, häufiger aber mit einer einfachen Deckplatte, engad. *platta*, surm. *cop*, gedeckt, die auf zierlichen Eckpfeilern oder einfachen kubischen Ecksteinen ruht. Oder man konstruierte auf dem Schlot ein Dächlein und deckte es mit Platten zu. Sav: *segl tgamegn lascheva passar or ina reia plattas par tgi patess or l'ava si las essas*, man liess eine Reihe Platten auf dem Kamin so vorkragen, dass sie den Regen auf das Bretterdach abgleiten liessen, s. Abb. 23. Um das Eindringen

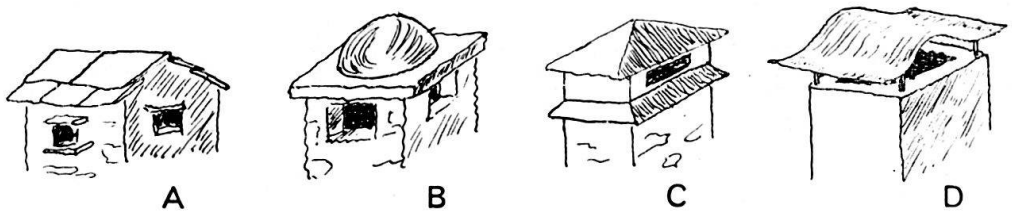

Abb. 23. Gestaltung des Kaminhutes A in Savognin; B in Vrin: Steinplatte mit zugeschliffenem Flußstein; C, D in Guarda.

von Regen und Schnee an der Schnittstelle von Kaminprisma und Dachhaut zu vermeiden, werden manchmal kleine Schieferplatten in die Kaminwand so vermauert, dass sie das Wasser auf die darunterliegenden Schindeln ableiten. Für Vrin ist als Kaminhut eine Steinplatte typisch, die beschwert wird von einem hübsch zugeschliffenen Kiesel, *in crap da ragn*. Häuschen und Pyramidenform sind häufig im Engadin; die schönsten Kaminabschlüsse Bündens sieht man vielleicht im Bergell. Das Eisen lässt sich am Kaminhut zu allerhand Gebilden biegen, von dem blossen zeltförmigen Deckblech auf vier Stangen bis zur anspruchsvolleren Kombination von Kaminhut und Windfahne, wie man sie besonders an der Tiroler Grenze findet, s. Abb. 24. Wie aus dem Material des DRG hervorgeht, herrscht mancherorts noch der Aberglaube, dass *Sempervivum tectorum*, engad. *rava d'crap*, (Hauswurz) auf dem Deckstein des Kamins den Blitz fernhalte.

III. Die Lage des Kamins im Hausganzen

Nachdem die Lage des Kamins schon im Zusammenhang mit derjenigen von Herd und Ofen behandelt worden ist, sei hier nur das Prinzipielle festgehalten. Entscheidend für die Plazierung und Zahl der Kamine war die Verflechtung des Feuerproblems innerhalb des Hauses.

1. Die Alten versuchten, den Rauch von Herd- und Ofenfeuerung in einem Kamin zusammenzufassen, Sour: *da vegl provavan dad unicr cun in tgamegn sulet.* Diese Kombination findet man noch in vielen Engadiner Häusern und im einfachen Küchen-Stuben-Haus der Surselva, des Schanfiggs, Prätigaus usw., s. Abb. 10a, d, f und Abb. 25.

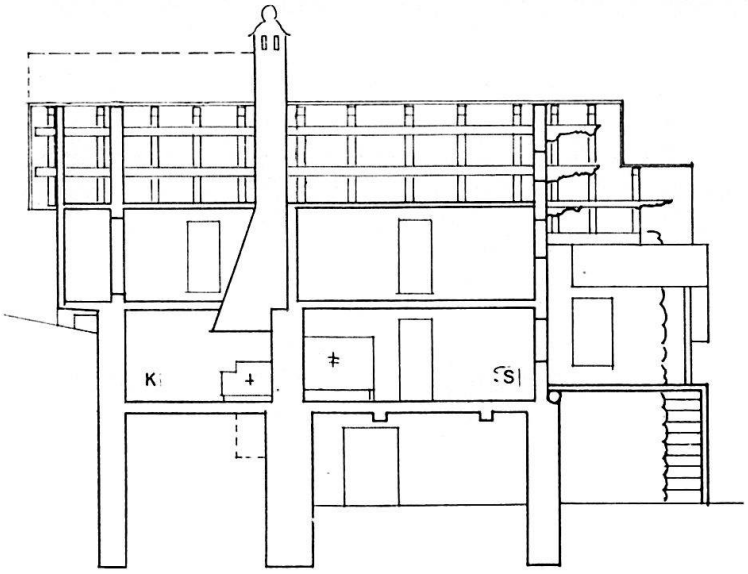

Abb. 25. Schnitt durch ein Haus in Jenaz (Prätigau). Rauchfang über dem Herd und gemeinsamer Kamin für Herd und Stubenofen. (Maßstab 1:300).

2. Wo sich ein Querflur zwischen Küche und Stube einschiebt, oder wo der Kamin sich an die hintere Küchenwand lehnt (Vals), musste der Ofen einen eigenen Kamin erhalten. Marm: *par solit enan duas tgamegns, egn da la platta e egn da la pigna*, meistens sind es zwei Kamine, einer für den Herd, einer für den Ofen (s. Abb. 10b).

3. Bei Doppelhäusern mit Querflur wird der Rauch der beiden Herde und derjenige der beiden Öfen zu je einem Kamin zusammengefasst,

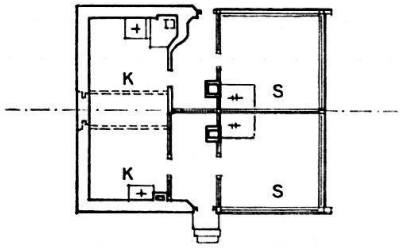

Abb. 26. Lage der Feuerstellen und Kamine in einem Strick-Steinhaus (Doppelhaus) in Vrin. (Maßstab 1:400).

wobei die Verbindung der beiden Rauchkanäle erst im zweiten Stock erfolgen kann (s. Abb. 26).

4. Im Engadin, Surmeir, Schams und in den südlichen Talschaften mit vorherrschendem Steinhaus ist der Kaminreichtum auffallend, z.B. in Andeer oder in Bormio. Man geht soweit, für jedes Feuer, auch für das der Waschküche oder der oberen Stube einen besonderen Kamin zu bauen.

IV. Der Kamin in Redensarten und Brauch

Der Kamin heisst in unserem ganzen Gebiet *čamín*[15], wobei man die alten offenen Kamine zum Unterschied von den neueren mit geschlossenem Rauchzug auch als offenen, breiten Kamin bezeichnet, engad. *chamin avert* oder *chamin liber*, surselv. *tgamin aviert*, Schams *tgamegn ló*. Zern: *ün chamin larg inua po passar sü ün hom culs mans in gialoffa*, (da war) ein Kamin so breit, dass ein Mann mit den Händen im Hosensack hinaufgekommen wäre. Meistens jedoch bleibt das Attribut *larg* usw. weg, besonders dort, wo der Rauchfang die alte Einrichtung genügend scharf bezeichnete[16].

Von den Redensarten mit *chamin* sind folgende besonders lebendig: *scriver sü pel chamin*, Guthaben abschreiben müssen[17], Tuj: *quai sas te scriver sen tgamin a far giu da Sogn Martin*, das kannst du in den Kamin schreiben und am St. Martins-Tag wieder auswischen. *metter la bucca sin tgamin*, ist eine hübsche volkstümliche Metapher, wörtlich, den Mund (zum Räuchern) in den Kamin hängen, in der Bedeutung «nichts zu essen haben». Im Aberglauben ist Kamin weit bekannt als «Flugloch» des Hexenvolkes, *esser dal chamin*, *esser üna dal chamin*, hiess eine Hexe sein; *ir sü pel chamin*, surselv. *i si e da tgamin o*, bedeutete geistern, den Hexenritt antreten. Eine Abschwächung davon liegt vor in Lags: *buca seglia si a da tgamin o*, nun, springe nicht gleich zum Kamin hinaus, d.h. rege dich nicht auf. Und so bedeutet C und S *haver cuort tgamin*, einen kurzen Kamin haben, cholerisch veranlagt sein, gleich auffahren, empfindlich sein, während die Redewendung, engad. *ir cumpar sü pel chamin*, den Taufpaten vertreten, wohl zur Sinngruppe *scriver sü pel chamin* gehört, indem auch hier die Verpflichtung dahinfällt. Kennzeichnend für die Plastizität des bäuerlichen Romanisch ist die lustige surselvische Redensart *star sin tgamin e schar dar giu*, (die Beeren) durch den Kamin (in den Kuchenteig) hinunterfallen lassen, dem Gebäck zu

---

[15] Phonetische Formen und Belege aus der Literatur finden sich im Artikel *chamin* DRG 3, 215 ff. mit schönen Abb. Vgl. zu *chamin* (it. *camino*, frz. cheminée) auch AIS 2, 269 und AGI 1, 155; FEW 2, 138; Id 3, 257 s.v. *chämi*.

[16] *chamin* als Bezeichnung für Heizkamin *(cheminée)* im modernen Wohnraum, für weitere Bauten und Dinge: Lüftungsschacht beim Stall, im Heustock, Lichtschacht, Mühltrichter usw. und in Ortsnamen (Felskamin u.ä.) s. DRG loc. cit.

[17] Vgl. Id 3, 258.

wenig Beeren, Sultaninen beigeben. Sevg: *quella ei stada sin tgamin e ha schau dar giuaden la pera*, sie ist auf dem Kamin gesessen und hat die Dörrbirnen (spärlich) in den Teig fallen lassen. Nicht nur romanisch ist der Vergleich *fümar sco ün chamin*, rauchen wie ein Schlot, die scherzhafte Bezeichnung einer grossen Nase mit *chamin* usw. Bei all der Sorgfalt, die im Verlauf der Jahrhunderte dem Rauch- und Feuerschutz gewidmet wurde, mag das Sprichwort nicht verwundern: *üna bella chasa sto avair ün bel chamin*, ein schönes Haus muss auch einen schönen Kamin haben.

Von den Bräuchen, die den Kamin zum Ort der Handlung haben, nennen wir das Verstopfen des Kamins anlässlich der Hausschlachtung, wie es für das Surmeir belegt ist[18]. Riom: *e vign tschartgea schi pon rivar tiers da stupar igl tgamegn*, sie (die Dorfburschen) versuchen, ob sie es fertigbringen, den Kamin zu verstopfen. Der ursprüngliche Sinn dieses Streiches ist nicht klar; er steht im Zusammenhang mit dem beliebten Wurststehlen[19].

DIE STUBE

A. Die Wohnstube

I. Allgemeines

Das Problem der Stube beschäftigt immer noch Hausforscher und Linguisten. Die einen nehmen an, sie sei auf oberdeutschem Gebiet entstanden; andere halten verschiedene autochthone Entwicklungen für möglich[1]. Zum heutigen Verbreitungsfeld der Stube gehört die ganze Schweiz mit Ausnahme des Mendrisiotto. Zwar ist im Sopraceneri die Stube noch nicht überall vorhanden. Durchgehend tritt sie nur in der Leventina und im Bleniotal auf, während in den übrigen Tälern nur die vornehmeren Häuser eine Stube haben[2]. Bei der Entstehung der Stube haben neben ethnographischen Strömungen wohl auch klimatische Einflüsse stark mitgewirkt. Im weiteren ist die Ent-

---

[18] Näheres s. DRG 2, 15, Abs. 2g *bacharia*.

[19] Weitere Vergleiche, Rätsel, Sprichwörter mit *chamin* s. DRG loc. cit.

[1] Zur noch ungeklärten Entstehungsgeschichte der Stube, an der für das Alpengebiet auch die Geschichte der beiden Wörter *stuba* und *pensilis* beteiligt ist, vgl. Schier, 274ff.; K. Ilg, Ein Beitrag zur Geschichte des Ofens und der Stube: Festschrift für V. von Geramb, Graz-Salzburg-Wien 1949, 85, 86; und neuerdings Weiss, Häuser 143ff. und Anm. 105, 132, 135, wo auch die neuere Literatur zum Stubenproblem berücksichtigt ist; ferner DRG 3, 223.

[2] Vgl. Hu 2, 145; Schinz, Beiträge 471; Baer, Blenio 51, 56ff.; Keller, Dialektologie 236; Schwab, Bauernhaus 170, 171.

wicklung des Badewesens und der Heizmethoden seit dem Altertum von der Entstehung unserer Stube nicht zu trennen[3].

In der Entwicklungsgeschichte des alpinen Bauernhauses stellt die Eingliederung der Stube eine wichtige Phase dar. Durch die Ausscheidung dieses neuen Wohnraumes wurde der Küche eine ihrer Funktionen entzogen; sie war nun nicht mehr Wohnküche, einziges familienverbindendes Gemach: das Einfeuerhaus wurde zu einem Zweifeuerhaus. Diese Spezialisierung der Stube im mitteleuropäischen Kulturkreis des Herdes ging natürlich auch bei uns stufenweise vonstatten, bis ihr hoher Stand erreicht war. Zunächst wollte man wohl die Menschen von den Haustieren trennen. Die Stube diente als Schlafgemach, während Hühner und Schweine in der Küche blieben. Überbleibsel des Zusammenwohnens sind noch etliche vorhanden, nicht nur die winterliche Stallwohnung in Savoyen, sondern auch die noch nicht überall entfernten Hühnerkäfige in Küchen und Stuben Graubündens.

In Sent erhielt ich folgendes mündliche Zeugnis: *Al gnieu da jalinas d'era in piertan, d'inviern in stüva*, der Hühnerstall war im Hausflur, des Winters in der Stube. Es ist eine Kiste von 200/40/50 cm, mit senkrechten Stäben, inwendig eine Hühnerstange der Länge nach, Wasser- und Futterschüsseln, Boden ausziehbar. In S-chanf (Haus Perini) fand ich noch einen Hühnerkäfig unter dem Küchenschrank eingebaut. Dass der alpine Bauer der *cohabitation* noch nicht ganz entwöhnt ist, zeigt auch der Brauch, des Winters im Stall zu jassen und mit den Nachbarn zu plaudern, vor allem, wenn die Stube durch die Frauen und Kinder in Anspruch genommen wird. In manchen Ställen findet man Klapptische[4]. Durch den Einbau des Hinterladerofens wurde die Stube zum Wohnraum par excellence. Dienten die ersten Stuben vornehmlich als Schlafräume, wie noch heute vielerorts im Wallis, so war ein rauchfreies Gemach auch geeignet zur zeitweiligen Aufnahme eines Krankenbettes und des Wochenbettes, engad. *il let da paglioula*, das bei Hausentbindungen noch heute in der dazu bestimmten Stubenecke aufgestellt wird. Sent: *i han stü far aint let in stüva*, sie haben das Bett in die Stube stellen müssen. Mit dem Ausbau des oberen Stockes, welcher sich hauptsächlich im 16. Jahrhundert verallgemeinerte, gewann man über der Stube eine geräumige Schlafkammer. Damit wurde die Stube frei für andere Zwecke: sie dient als Essraum, als Spielplatz für die Kinder und blieb bis heute die Werkstatt der nä-

---

[3] Vgl. Schier in Spamer, Die deutsche Volkskunde, Berlin und Leipzig 1934, 1, 524; Id 10, 1138ff.

[4] Vgl. Weiss, Vkde 99.

henden und spinnenden Hausfrau und Schreibstube des Mannes[5]. Sie ist der gemütliche Raum, wo man den Winterabend lesend und plaudernd verbringt, wo sich einst die Lichtstubete um das kostbare Talglicht versammelte; sie ist der repräsentativste Raum des Bauernhauses. Dem Gast wird mit ausdrücklicher Einladung die Türe aufgetan. In der Surselva herrscht noch der schöne Brauch, dem Besucher beim Übertreten der Schwelle die Hand zu reichen mit dem Gruss: *beinvegni en stiva !*, willkommen in der Stube!

Auch in der Ausstattung zeigt sich dieser Wille zur Repräsentation. Mit Stube und Hausfront schaut dich das Haus sonntäglich an. In der Küche richtet sich alles nach der praktischen Verwendbarkeit, doch die Stube darf einen gewissen Luxus bekunden. Vorhänge, Ruhebank, Ofenumhänge und lauschige Nischen schaffen jene behagliche Atmosphäre, die städtische Gastwirte gern nachzuahmen versuchen. Von der getäferten Decke grüsst vielleicht das eingelegte Familienwappen; im kleinen Glasschrank über der Türe, engad. *la vašlera*, stellt die Hausfrau Porzellan und Zinn zur Schau, und der unerlässliche Stubenschrank, das Buffet, meist an der Türwand befestigt, ist als Kunstwerk des Schreiners mit Schnitzereien, Intarsien und Messingbeschlägen reich versehen. Die früheren Stubenschränke waren schmäler und hatten auf halber Höhe eine Plattform für das Giessfass, engad. *il bačigl*[6]. In der dem Ofen gegenüberliegenden Ecke steht der Tisch und darüber ist ein Gestell für die Hausbibel[7]. Sent: *tschel chantun stüva es per tot las robas da famiglia*, jene Stubenecke dient der Familiengemeinschaft. In katholischen Häusern ist diese, die sog. Herrgottsecke, Vals: *herrgottschrota* mit dem Kruzifix, den Heiligenbildern, surselv. *hartas* und allerlei Andenken geweiht. Nur selten wird die Stubenwand roh gelassen, Sav: *tgombras ed er steivas fatgas cun lagna scudrada e sainza otra tavladeira datigl tar nocs*, blosse Blockwand in Stuben und Kammern ist bei uns noch anzutreffen. Die Täferung aus einheimischen Hölzern in einfacher oder reicherer Ausführung macht die Stube heimeliger und wärmer. In Dauersiedlungen ist heute das elektrische Licht überall eingeführt. Manche Bauernstuben können es mit den Bürgerstuben des Mittellandes aufnehmen. Im Engadin und in Mittelbünden hat die friedliche Einwanderung tirolischer Tischler und Zimmerleute vom 16. bis 19. Jahrhundert in der Innenausstattung des Hauses die erfreulichsten Spuren hinterlassen[8].

---

[5] Über ähnliche Funktion der *stüa* im Puschlav vgl. Tognina, 18.

[6] Vgl. DRG 2, 246f.

[7] Näheres im Abschnitt Kultecke und Stubeneinteilung in Weiss, Häuser 150–153; ferner Br.-Jer., 154; über Haussegen an Türen und Wänden s. SAVk 1, 10f.

[8] Vgl. J. Ringler, Tiroler Bauernmöbel, in Festschrift Geramb op. cit., 113. Der Lohn

II. Die Lage der Stube im Hausganzen

Die Lage der Stube im Hausgrundriss und -aufriss ist eines der auffallendsten Unterscheidungsmerkmale zwischen den regionalen Hausformen Bündens. Zwar wurden ursprünglich alle Stuben in Blockwand erstellt, indem man der Urzelle des Hauses, der Wohnküche, einen Blockwürfel angliederte. Doch je nach Lage des Hausflurs, je nach Stellung der Stube zur Küche und zur Strasse, lassen sich folgende Varianten unterscheiden:

1. Das Gotthardhaus

Der hölzerne Stubenteil ist dem gemauerten Küchenteil talwärts vorgelagert. Infolge der Hangstellung (First in Fallinie) wird unter dem Blockwürfel Raum frei für einen Keller, dessen Mauer die Stube trägt. Grössenmässig ergeben sich verschiedene Möglichkeiten (s. Abb. 10a–c).

a) das einfache Haus

α) der Hausflur fehlt noch. Man tritt von aussen, von der Traufseite her in die Küche und von da in die Stube, man heizt die Stube von der Küche aus (s. Abb. 10a).

β) der Hausflur verläuft quer zum First und trennt Stube und Küche. Heizung vom Hausflur aus. Diese einfache Form kann sich durch Teilung zum Eineinhalbhaus oder zum Doppelhaus entwickeln (s. Abb. 10b).

b) das Doppelhaus

α) der Hausflur verläuft quer zum First. Die Öfen werden vom Gang aus geheizt (s. Abb. 10c).

β) der Hausflur verläuft in der Firstrichtung. Die Ofenlöcher befinden sich in der Küche (s. Abb. 10d).

c) das sog. Eineinhalbhaus

Die Frontbreite wird unterteilt in Stube und Nebenstube; Heizung vom Gang aus.

2. Das Engadiner Haus

Im Grundriss hat die Stube ihren angestammten Platz als erster Raum des Wohntraktes neben dem Hauseingang. Sie bildet also eine

---

für diese Handwerker auf der Stör war festgesetzt, Stat. Sent 1685: *Zimbermans ed tischlers ais lur paja da sta ed prümavaira cr. 20 al di*, Zimmerleute und Tischler erhalten im Frühling und Sommer 20 Kreuzer pro Tag; s. auch Poeschel, Bürgerhaus, XII. Bd. Zürich 1923, S. XIX, XX, XXX und Abb. 3, 9, 19, 25, 37, 75.

Hausecke und liegt gewöhnlich über dem Hauptkeller, s. Abb. 10f, 27, 28. Sehr häufig liegt die Stube 50 bis 100 cm höher als die Küche

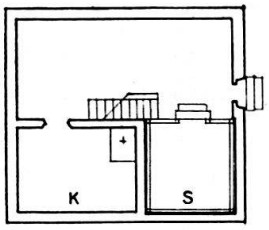

Abb. 27. Küche und ofenlose Stube in einer Sommerwohnung von Grevasalvas. Vermutlich eine Vorform des Engadiner Hauses. (Maßstab 1:400).

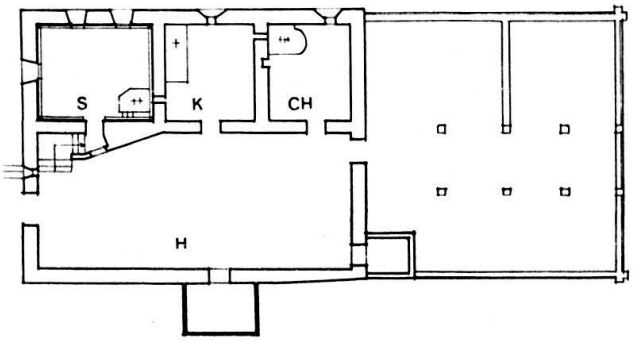

Abb. 28. Grundriss des Hauses von Abb. 29. Dreifeuersystem: Herd, Ofen, Backofen im Engadiner Haus. Typische Anordnung der Wohnräume *stüva*, *chadafö*, *chaminada*. Bergwärts, gegenüber dem Wohntrakt, ein kleiner Keller, *schler*. (Maßstab 1:350).

und die *chaminada*, damit ein isolierender Doppelboden mit Zwischenraum sich einschieben kann. Ein paar Tritte führen dann vom Hausflur zur Stubentüre hinauf. Auch beim Engadiner Haus erstellte man die Stube ursprünglich im Blockverband, *stüva cun parai d'incharna* und baute nachträglich die Vormauer darum herum. Ragt die Stube über die Mauerflucht der Giebel- oder der Traufseite (um 50 bis 100 cm) vor, so wird im dadurch entstandenen Winkel, engad. *chass*, ein Fenster mit Blick auf die Gasse angebracht. Im Gegensatz zum Gotthardhaus, dessen First vielfach in der Fallinie des Geländes verläuft, richtet sich das Engadiner Haus nach der Strasse. Von der Stube aus muss der Brunnen, die Strasse oder Gasse gesehen werden. So trifft es die Stube bald auf die rechte, bald auf die linke Seite der Einfahrt, je nach der Lage des Hauses zur Strasse. Es gilt also fürs Engadiner Dorf der Grundatz: Stuben gegen die Strasse, Ställe gegen die Peripherie. Der Informator von Sent begründet diese Anordnung mit *bonder*, *dabsögn dad ajüd in temps noschs*, Neugierde und Hilfeleistung in Notzeiten (s. Abb. 29).

3. Das Haus Mittelbündens

Im Surmeir und Albulatal finden wir für die Stube annähernd dieselben Verhältnisse wie im Engadin. Im übrigen Mittelbünden richtet sich die Stube nach den beiden herrschenden Haustypen: Gotthardhaus (Hangdörfer des Heinzenbergs, Schams, Avers) und dem sog.

curt-bargia-Typus des Talbodens[9]. Bei diesem letzteren liegen Stube und Küche um eine ganze Stockwerkhöhe vom Boden entfernt, wobei ihr Platz im Grundriss wechseln kann. Meist findet man zwar die Stube über der *curt*, dem Durchgang zu den Wirtschaftsräumen (s. Abb. 30).

III. Die Einrichtung der Stube

Im Laufe der Entwicklung hat sich für Graubünden und das umliegende Gebiet ein einheitlicher Stubentyp ausgebildet. Bei diesem sind die konstanten Elemente: die Wandung aus gewetteten Balken, ein Hinterladerofen, die Tischecke (auch kultische Ecke) und der Stubenschrank. Zur alten Stube gehört ein kleinerer Tisch zum Herunterklappen, engad. *la maisa da laschar giò*[10]. Das moderne Mobiliar (herausziehbare Tische usw.) verdrängte diesen typischen Gegenstand aus der Stube[11]. Gelegentlich findet man ihn an einer Stallwand montiert. Die Stubentüre ist wie die Haustüre getäfert oder verziert und mit bessern Beschlägen aus Eisen oder Messing versehen. Die Türschwelle ist relativ hoch (5 bis 10 cm) und heisst *la sava*, *il glim*, *il pass da l'üsch* (Wärmeschutz). Auf der einen Seite des Eingangs findet man den Ofen mit der Ofenbank, s. S. 76, auf der andern den Stubenschrank. Die Tischecke, dem Ofen gegenüberliegend, hat noch häufig eine Kastenbank. In den alten Engadiner Stuben ging die Bank um die ganze Stube herum[12]. Der Boden, engad. *fuond štüva*, Vm *stiern*, C *palanči*, S *planšiu*, *plinšiu*, ist aus Tannen- oder Föhrenbrettern, oft durch zwei übers Kreuz gelegte Lärchenriemen in vier Felder eingeteilt. Man nennt das *la cruschera*. Boden und Decke wurden früher mit Hilfe einer Schwille geschlossen, engad. *la clav*, surselv. *la starčuira*, *stručera*, Schanfigg *schoibe*, einem keilförmigen Brett, das man zuletzt, entweder von der Aussenwand her oder unter der Türschwelle einrammte[13]. Die Stubendecke ist von grosser Mannigfaltigkeit in der Ausführung. Da sie zugleich den Boden der *chombra* bildet, muss sie solid sein. Die einfachste Form ist eine in den Strick eingenutete Bretterlage, die getragen wird von einem soliden Balken, engad. *curaja*, Vm *urtsuc*, Surm. *cureǧa*, surselv. *lenn de planšiu*, *gavreč*, *cavré*. Tschierv: *la mera part da las stüas haun urzug*, die meisten Stuben haben den Unterzug (Dielbaum). Der Unterzug (s. Abb. 31) ruht beiderseits auf der Blockwand; es gibt mehrere Arten der Befestigung, auf

[9] Vgl. DRG 2, 186; ferner ähnliche Verhältnisse im Puschlav bei Tognina, 31.
[10] Zum eigenartigen Ausdruck surselv. *meisa de Lags* vgl. Ischi 11, 159; vgl. Abb. 36.
[11] Vgl. zur Entwicklung von MENSA Meringer, Haus 33, 59 und Indog. Forsch. 18, 211.
[12] Näheres in DRG 2, 111.
[13] Vgl. Maissen, 38.

der Blockwand, so Sag: *il lenn da planschiu vegn tschentau da mintga maun silla prei.* Dard: *sul lenn da plintschiu ha il pur muntagnard sia biblioteca*, (im Zwischenraum) über dem Dielbaum hat der Bergbauer seine Bibliothek.

Im Engadin, Surmeir und Albulagebiet trifft man noch zahlreiche gotische Balkendecken an. Diese werden aus lauter dicken Bohlen zusammengefügt, die kunstreich in die Balken vernutet sind, wobei eine kompakte, tragfähige Konstruktion entsteht. Daher das hohe Alter dieser Decken. Die nach unten vorspringenden Deckenbalken, engad. *curajas*, Surm. und surselv. (vereinzelt) *cureǧas*, wurden oft mit Hobeln profiliert. Scuol: *curajas cun consolas; ün'assa es tapun, l'otra solit' assa*, Deckenbalken mit Konsolen, abwechslungsweise Riemen und Brett, s. Abb. 32. An der Art der Verzierung (glatt, einrippig, zweirippig) kann man das Alter dieser Decken abschätzen. Während des 16. und 17. Jahrhunderts traten Kassettendecken und verzierte Täferdecken immer mehr in Konkurrenz mit den Balkendecken. Im 19. Jahrhundert vereinfachte sich das Deckengetäfer auf eine Standardform. Die Enden der Balken hatten verzierte, sockelartige Köpfe, für welche ähnliche Motive wie für die Sgraffiti herangezogen wurden: Sonnen, Polygone, Sterne. Auch dort, wo nur ein einziger Tragbalken vorliegt, wie im Münstertal, kann dieser profiliert oder verziert sein. In den ältesten Häusern des Surmeir, besonders in Sav, findet man noch gewölbte Balkendecken, die nach Ansicht der Alten die Wärme besonders gut zusammenhielten[14]. Die Oberseite dieser Holzgewölbe wurde nicht immer ausgeebnet, und so ist der Schlafzimmerboden uneben und man muss die Betten durch Unterschieben von Klötzen geradestellen. Rueun: *curegias vargavan si ch'in rumpeva la deta*, die Deckenbalken ragten (über den Schlafzimmerboden) hinaus, so dass man sich die Zehen brach. Als Masse werden angegeben: Riemen 20 cm breit, Brett 25–30 cm; die Nut beträgt die Hälfte der Balkendicke. Die Täferung der Stube erfuhr eine grosse Wandlung, etliche Stuben, besonders in C und S sind heute noch ungetäfert. Eine sehr alte Täferung bestand einfach aus genuteten senkrechten Brettern, wie man sie noch heute in Schlafzimmern antrifft. Im 16. und 17. Jahrhundert erstellte man die Täferung aus grossen senkrechten Feldern mit Fries, die von der Decke bis zum Boden liefen oder man schloss das Wandtäfer ein Stück unter der Decke mit einem Sims ab, *curnisch*[15], wo man allerlei Gebrauchs- und Ziergegenstände hinaufstellen konnte. Dann unter-

[14] Erwähnt in N. Sererhard, Einfalte Delineation aller Gemeinden gemeiner dreien Bünden (Neuausg.), Chur 1944, 3, 68.

[15] *curnisch* bedeutet sowohl Gesimse als auch Kehlung bei Getäfer, Gesimsen, Decken-

brach man die Tafel auch in der Senkrechten und ging über zu quadratischen Füllungen, wie sie noch heute in den Schreinerwerkstätten gebräuchlich sind (Plattband, Stosstäfer). Besonders dekorativ wirken bei allen Täferungen symmetrisch auseinandergeklappte Arvenbretter.

Die Fenster, engad. surm. *fneštras*, *faneštras*, surselv. *fignaštras*, sind nach verschiedenen Prinzipien verteilt, beim Engadinerhaus mit jener Willkür, die einer Fassade dieses Haustyps jenen köstlich-zufälligen Ausdruck verleiht; beim Gotthardhaus wird zumal an Stuben und Kammern eine Reihe von zwei bis vier Fenstern angestrebt, vor allem an der Giebelseite. Im Strick haben die ältesten Fenster bloss zwei senkrechte Fensterstöcke, surselv. *pošts-faneštra*, s. Abb. 33. Sie sind in die Wand eingezapft, während oben und unten der Schlagfalz direkt in die Wand eingekerbt wurde. Als Normalmass galt für ein Fenster 35/60 cm, sagte mein Gewährsmann in Schlans. Später kamen die viereckigen Fensterstöcke, engad. *balcunada* oder *balcunera*[16], sutselv. und surselv. *taler*, *faništrel;* noch später Futterbretter, Simse, Geläufe, Wasserbänke, die sich mit den deutschen Bezeichnungen verbreiteten. Der Simsbalken der Blockwand ist sehr häufig verziert; durch die nachträgliche Ausweitung der Fenster (mehr Licht! hygienische Bestrebungen) wurde manche harmonische Holzwand arg verunziert.

Viel beachtet werden die typischen Nischenfenster mit nach innen und aussen trichterförmig ausgeschrägter Leibung am Engadiner Haus. Sie gehen auf die nachträgliche Ummauerung der Stube zurück. Um die Fenster der Blockwand nicht vergrössern zu müssen und das Gemach mit der Mauer nicht übermässig zu verdunkeln, fand man Abhilfe, indem man die Mauern nach allen Seiten abschrägte; dabei erzielte man mit der Fassade eine sehr schöne plastische Wirkung. Diese Konstruktionsart behielt man bei, auch als man später Mauern und Strick miteinander aufrichtete. Butzenscheiben, engad. *marellas*, surselv. *rudialas*, sind in Stuben nur noch selten anzutreffen (Vrin)[17]; die meisten Fenster haben Rahmen und Glasscheiben und werden geschützt von Fensterläden, die man in allen Stufen der Ent-

---

balken. Sent: *trar ora curnisch*, auskehlen; Sour: *igls vigls targevan or calas curnecschs aint igl parpang da la steiva*, die Alten profilierten die Deckenbalken der Stube. Seinen Ursprung hat der Ausdruck beim sog. deutschen Stab oder Karnis, einer häufigen Verzierung an Fries- und Bodenleisten. Zuoz: *curnisch dischan alchüns per tuot ils profils cun splema*, *curnisch* nennen einige alle mit dem Karnishobel gezogenen Profile (vgl. Maissen, 173 mit Abb. 132). Von dieser allgemeinen Bedeutung übertrug sich das Wort auch auf die einzelnen Werkteile. Eb. kennt *curnisch* neben *curaja* als Bezeichnung für den Balken der gotischen Decke. Ferner s. Profildetails in Poeschel, Bürgerhaus, Taf. 34, 37.

[16] Vgl. DRG 2, 89, 91; ferner 2, 116, 117.

[17] Über die Einführung des Glasfensters im 18. Jh. und über Bleifenster im Tessin vgl. Schinz, Beiträge 126, 577.

wicklung antrifft: seien es solche, die man hinter der Verglasung in die Wand zurückschieben konnte, wie beim frühen Engadiner Haus, oder, bei gekuppelten Fensterreihen, solche zum aussen Herunterlassen, typisch für Vrin, Abb. 33, oder neuerdings türförmige Läden aus einfachen Brettern, aus Täferung oder Jalousien, surselv. *žalusas*, diese letzteren denkbar schlecht zum Bauernhaus passend[18]. Ein beweglicher Fensterteil, engad. *fneštrigl*, surselv. *barcun* dient zum Lüften. In einer Schulser Stube fand ich ein mehrere Meter langes Guckloch, das auf den Brunnen zielt.

Die praktische Durchreiche zwischen Stube und Küche ist auch hier zu finden, sie heisst engad. *faneštra da (la) spaisa*, sutselv. und surselv. *barcun*. Sie erleichtert nicht nur der Hausfrau die Arbeit, sondern dient auch dem Temperaturausgleich und ist im Sommer eine Art behelfsmässiger Kühlschrank der Bauernfamilie, oder wie ein witziger Zernezer sagte: *al telefon da la fantschella*, das Telephon der Magd.

Ein architektonisch phantasievoll ausgekostetes Anhängsel der Stube bildet der vielbewunderte Erker des Engadiner Hauses, eine Ausbuchtung der Zimmerwand, wobei zwei oder mehrere Fenster vor die Wandflucht zu stehen kommen, s. Abb. 34. Der Erker wird auch verziert, mit einem Dächlein versehen oder endet unten in einer kleinen Stuckblume. Auf der Innenseite hat er eine Bank, wo man sitzend und arbeitend bequem die Strasse überblickt. Die Bauern behaupten aber, der Erker, unterengad. *balcun tort*[19], oberengad. *ercul*, kälte die Stube, und *üna stüva sco ün vadret* (wie ein Gletscher), *sco ün tablà* (wie eine Scheune), schätzt man wenig.

Die alten Stuben, gleichviel ob getäfert oder ungetäfert, waren nicht bemalt. Da das Holz besonders infolge des Qualmes vom Talglicht usw. rasch nachdunkelte und die Stube düster machte, war es üblich, Wände und Decke einmal im Jahr abzuwaschen und mit Tuffstein und dergleichen tüchtig zu scheuern. Helles Tannenholz oder zart rosafarbenes Arvenholz galten mit Recht als schön. La Punt: *que lavavan las stüvas cun tuf e luozza*, man scheuerte die (Wände und Decken der) Stuben mit Tuff und getrockneten Wegerichwurzeln; nur: *las curnischs sun idas giò cun sfruscher*, die Friesleisten nützten sich beim Reiben ab. Aber man war stolz, wenn nach dieser Reinigung die Stube als *üna stüva da tuotta pumpa* (prachtvoll, Scuol), *ina stiva sc'in parvis* (wie ein Paradies, Rabius) lobend beachtet wurde.

Mit dem Aufkommen der Farbenindustrie im 19. Jahrhundert verbreitete sich auch die Mode, die Zimmer und besonders die Stube mit

[18] Näheres in DRG 2, 89.
[19] Vgl. DRG 2, 90.

Ölfarben anzustreichen. Das erleichterte das Waschen und galt als Schutz gegen Wurmfrass. Dalin: *ussa vezzin plei stivas dadas culur ca pi da vigl*, jetzt sieht man mehr angestrichene Stuben als früher. Ja, eine angestrichene Stube galt mancherorts als höchste Stufe der Wohnlichkeit. Man bevorzugte im allgemeinen *blov-cler*, *verd-cler e cotschnign*, hellblau, hellgrün und rosa (so in Marm). Aber es gab vielerorts, wie in Latsch, *stegvas tandschegdas blov-verd*, *blov-grigschent*, blaugrün und blaugrau angestrichene Stuben. Heute wenden traditionsbewusste Hausbesitzer viel Mühe auf, um die oft mehrschichtige Ölfarbe wieder abzulaugen. Das ist eine der erfreulichen Wirkungen der Aufklärung von Seiten des Heimatschutzes.

IV. Die Stube im Lied, Sprichwort und Brauchtum

Der Gefühlswert, den das Wort *stüva*, *stiva* bei unserem Bergvolk hat, lässt sich am besten im Wort *prüvadentscha* fassen, dem Deverbal von *prüvà*, das dem schweizerdeutschen heimelig entspricht. Im Volkslied und in der neueren lyrischen Poesie versucht der Dichter immer wieder, die Stimmung der heimeligen, warmen Stube einzufangen und sie als Zufluchtsort vor winterlicher Kälte und Gefahren zu rühmen. In der letzten Strophe des beliebten Liedes *Ajo co chi boffa* heisst es:

Qua tschaintan insembel quist pêr dad amur,
e giodan insembel l'algrezia dal cour.
Els laschan chi sbischa e boffa intuorn;
els stan aint in stüva, e's branclan intuorn.

Sie sitzen beisammen, verliebt und entrückt
und kosten selbander die Freude des Herzens.
Mag's draussen nur stürmen und wehen rundum
Sie sind in der Stube, innig umschlungen.

Vom Auswanderer sagt Andrea Bezzola[20]:

Ma l'ögl della mammetta, il verd da seis comün,
La pasch da sa stüvetta, que non al det üngün.

Aber den Blick der Mutter, sein Dorf mitten im Grün,
Den Frieden seines Stübchens, das konnt' ihm niemand geben.

Eines der geglücktesten Gedichte Peider Lansels, *La Mammaduonna*, beschwört mit feiner Einfühlungsgabe die sommerliche Verlassenheit der Stube[21]. Hier eine Strophe daraus:

---

[20] Ann. 23, 27.
[21] P. Lansel, Il vegl chalamêr, Zürich 1929, 84.

Chod arda il mezdi d'instà
e chod es eir in la stüvetta,
tuots sun sül fuond id han laschà
la mammaduonna be suletta.

Heiss brennt der Sommer überm Land
und Schwüle dämmert auch im Stübchen
Sie sind alle aufs Feld gegangen,
Grossmütterchen nur blieb daheim.

In A. Lozza's *Return* findet der zurückkehrende Junggeselle sogar die vertraute Stube öd und leer; kaum krächzt ihm die alte Uhr einen Gruss:[22]

El turna. Trest return! – Gl'è tot schi freid!
Parfign an steiva, freid e veid!
Strousch cratschla, l'oura viglia, en saleid.

Dieses traute, beschützende Wesen der Stube findet auch in Redensarten, Vergleichen, häufigen Niederschlag: *tei as ina leva biala stivetta*, dein Stübchen ist leicht und schön, sagt ein Besucher in Dalin[23]. Die Hausfrau tut denn auch gut, ihre Stube schon am Morgen in Ordnung zu bringen, denn das Sprichwort sagt (surselv.): *sch'ins scua stiva suenter mezdi, sche scua ins giudora il cletg*, wenn man die Stube (erst) nachmittags kehrt, so wischt man das Glück mit hinaus[24].

V. Rechtliches

Auch die bündnerischen Rechtsquellen lassen die Bedeutung erkennen, welche die Stube, dieser immerhin seit dem Tellotestament erwähnte Wohnraum[25], besass. Sie wird oft ausdrücklich als Ausstellungsort von Urkunden zitiert; so im Ms. Chartas Segl von 1600: *anno 1498 a di 2 d'uchuwer* (Oktober) *in Seylg lg'vych da Maria in stüva ian Zaff.*

Die Gemeindesatzungen gewähren den Bürgern das Recht, für den Bau ihrer Stuben das nötige Holz aus den Gemeindewäldern zu beziehen, Stat. Silv. 1671: ... *per fer üna stüva dà nöf lains* (9 Stämme) *et per chi havess da fer infludrer* (täfern) *üna stüva, lains 4.* Stat. Schlar 1769 (auch Ann. 26, 201): *il term da metter in lavur linam da stüva, chiambr' irel*

[22] A. Lozza, Poesias, Chur 1954, 41.

[23] Eine lesenswerte, ausführliche Beschreibung der Stube in der Surselva steht im Ischi 11, 140–161. Vgl. auch die stimmungsvolle Schilderung der alten Spinnstube und der Stubenbeleuchtung von P. Notker Curti, in Schweizer Volksleben, hrsg. von H. Brockmann-Jerosch, Zürich 1932, 74f.

[24] Dec. 2, 633; vgl. auch HDA 9, 786.

[25] Bündner Urkundenbuch I Nr. 17, S. 15; andere mittelalterliche Belege zum Wort Stube vgl. Id 10, 1121.

ais anns 4, Bauholz für Stube, Zimmer und Dreschtenn muss innert vier Jahren verarbeitet werden. Endlich nahm die Stube auch im Erbrecht eine Sonderstellung ein. Stat. Puntr 1637 (Ann. 48, 107): *Gniand occasiun da partir chiesas chia uegna partieu à giedans plü commodamaing chi's puo arsaluo la stuiua, quella nun possa gnir partida in parts, ma raster nun partida, tuochia da quela part chi uöglia*, kommt man in den Fall, eine Hausteilung vorzunehmen, so soll möglichst einfach nach Räumen geteilt werden, ausgenommen die Stube, diese dürfe nicht an mehrere Teilhaber vererbt werden, sondern soll ganz bleiben, wem sie auch zugesprochen werde.

B. Andere Stuben

Die Unterbringung einer Familie in einem Haus mit einer einzigen Stube und einer einzigen Schlafkammer war beim ausgesprochenen Kinderreichtum unserer Bergbevölkerung nicht einfach. Man war deshalb oft gezwungen, für zusätzlichen Raum zu sorgen.

Beim Gotthardhaus baute man an die Stube eine Nebenstube an, d.h. man erweiterte den Grundriss des Hauses und teilte den Wohnraum durch eine in der Firstrichtung verlaufende Mittelwand in zwei ungleiche Räume ein. Der grosse Raum mit dem Ofen behielt seine Aufgabe als Wohnstube; der kleinere Raum konnte je nach den Bedürfnissen als zusätzliche Stube oder als Schlafraum benützt werden. Im oberen Stock entstand, wo man die Mittelwand bis zum Dach hinaufzog, eine Nebenkammer.

Weniger einfach war es beim Engadiner Haus, dieses Bedürfnis nach mehr Raum zu befriedigen. Der Wohntrakt zu ebener Erde mit seiner starren Einteilung liess die Angliederung einer zweiten Stube an die Wohnstube nicht zu. Man versuchte deshalb aus dem manchmal ohnehin zu grossen Hausflur ein Zimmer auszusparen, das vom Hausflur her wie die übrigen Räume über ein bis zwei Stufen betreten wurde. Schlar: *que do chesas cun stüvetta pel solit visavi la stüva*, es gibt Häuser mit einem Stübchen, gewöhnlich auf der andern Seite des Hausflurs. Häufiger aber bot sich Gelegenheit, zusätzliche Stuben oder Kammern im obern Stockwerk zu plazieren.

1. Die Nebenstube

a) Lage

Sie befindet sich neben der Stube und wird von dieser aus betreten. Der Stubenofen ragt meist mit einem kleinen Teil in die Nebenstube hinein. Die Verwendung der Nebenstube variiert je nach den Familienverhältnissen. Hablichere Bauern betrachten sie, zumal wenn sie öffent-

liche Ämter und Ämtchen bekleiden, als ihr privates Arbeitszimmer, wo sie sich zur Erledigung von Schreibarbeiten zurückziehen können[26]. Dementsprechend birgt dieser Raum oft den Sekretär, engad. *cantarat* oder die Schreibkommode, *la scrivania*. Andere räumen die kleine Nebenstube den Kindern ein, besonders, wenn man die repräsentative Würde und die peinliche Ordnung in der Wohnstube nicht preisgeben will. Wo die Grosseltern ein geheiztes Schlafzimmer schätzen, wird ihnen das Bett in der Nebenstube aufgestellt; so wird sie in der Surselva manchmal zur *combra dil tat*, Schlafkammer des Grossvaters.

b) Zur Terminologie der Nebenstube

Das landschaftlich unterschiedliche Zustandekommen der Nebenstube und ihre wechselnde Funktion spiegeln sich auch in der Bezeichnung wider. Sie heisst im Engadin *stüvetta*, im Surmeir *stegvetta*, in Vrin *stivetta*, wo *casa cun stiva e stivetta* das sog. Anderthalbhaus meint. Auch in der Literatur ist sie belegt (surselv.): *savessan nus buca sediscuorrer in moment en la stivetta dasperas?* könnten wir nicht ein Weilchen in der Nebenstube miteinander reden?[27]

In der Cadi, selten in der Foppa und in der Lumnezia, wo *combra tras* (*stiva*) gebraucht wird, heisst die Nebenstube allgemein *stebli*, < schwdt. stübli[28]. Entlehnt (aus dem Tirolischen) ist auch *stiebel*, *stibel* für Tschierv. Informator Dis bemerkt: *en stebli vegn ei per regla buc durmiu*, im Stübli wird in der Regel nicht geschlafen.

Die für Mittelbünden, Foppa und Lumnezia charakteristische Bezeichnung *combra tras steiva*, – *tras stiva* ist ein hübsches Beispiel für das Bedürfnis des Bergbewohners nach genauer Ortsbestimmung. Als weitere Benennung der Nebenstube mit Ortsadverb sei noch surselv. *combra speras* angeführt. Surselv. *speras* bedeutet daneben; es handelt sich also um eine Lehnübersetzung aus dt. *nebe(n)chammer*.

Im Engadin sind *stüva dadaint*, innere Stube, *stüva dadoura*, äussere Stube, häufige Bezeichnungen für diese Nebenstuben. Ram: *Ossa esa pel plü eir üna stüva dadaint*, jetzt, d. h. nach dem Dorfbrand, gibt es gewöhnlich noch eine innere (hintere) Stube.

2. Die obere Stube

In zweckmässiger Ausnützung der baulichen Verhältnisse wurde beim Engadiner Haus die zusätzliche Stube in den Oberstock verlegt, ohne dass das Schlafzimmer von seinem angestammten Platz über der Wohnstube verdrängt zu werden brauchte. Die obere Stube, engad.

[26] Zur Nebenstube *štüeta* als Spiel- und Arbeitszimmer im Puschlav vgl. Tognina 47.
[27] Ischi 13, 84.
[28] Vgl. Id 10, 1110f.

stüva sura (auch *stüsura*, *stüva sucr*), surm. *stegva dsucr*, liegt in der Regel über dem suler auf der Giebelseite des Hauses. In der Ausstattung zeigt die *stüva sura* den Hang des Engadiners nach Repräsentation und Behaglichkeit. Prunkvoll geschnitzte Türeinfassungen, oft mit einem Spruch gekrönt, begrüssen den Eintretenden, und im Innern findet er ausser dem Ofen und dem Gastbett edles Getäfer, geschnitzte Tische, Truhen und Schränke. Sent: *in chasas pü bellas es la stüva sura fatta in tabla*, in schöneren Häusern ist die obere Stube getäfert[29]. Manchmal hat sie einen Erker. Ihrer Bestimmung nach dient sie als Empfangsraum oder als Schlafzimmer für den Gast oder auch als sommerliches Schlafgemach für ein Familienglied, so in Stoul: *par durmicr la sted*. Bei grossen oder uneinigen Familien macht man die obere Stube zur zweiten *W*ohnstube: *scha'l continua uschè, schi stuverons in nom da Dieu be'l fer ir a ster sün stüva sura*[30], wenn er so fortfährt, so müssen wir ihn in Gottes Namen in der *stüva sura* wohnen lassen.

Anderorts dient die obere Stube als Kleiderkammer; der Schrank surm. *igl pofet an steiva soura* und eine Verbindungstüre zum Schlafzimmer machen sie dazu besonders geeignet.

3. Die Stube in Maiensässen, Alphütten und Vorwinterungen

Auch in den Maiensässen und Vorwinterungen, neuerdings auch in Alphütten, wird eine Stube an- oder eingebaut, besonders dort, wo diese von den Dauersiedlungen weit entfernt liegen[31]. Manche Maiensässe waren früher ganzjährlich bewohnte Berghöfe oder Weiler und sind als Wohnhäuser zu betrachten. In den Alphütten sind die Schlafräume meistens im Dachstock angeordnet, so dass sich die Stube unten neben Kellern und Käserei anfügen kann[32].

DER OFEN

I. Entstehungsgeschichte, Allgemeines

Die Stube muss heizbar sein, wenn sie ihre mannigfachen Aufgaben als Wohn- und Gemeinschaftsraum auch im Winter erfüllen soll. Im rauhen Alpenklima ist deshalb ein wärmespendender Ofen ihr unerläss-

[29] Beim Bürgerhaus ist die obere Stube, *stüva sura* oder auch *stüva bella* die Regel. In Poeschel, Bürgerhaus, findet man im Bilderteil zahlreiche Beispiele solcher Prunkstuben mit eingelegtem Getäfer, handgeschmiedeten Türbeschlägen, kupfernen Giessfässern und Mobiliar in allen Stilformen. Vom Bürgerhaus hat wohl auch das Bauernhaus die *stüva sura* übernommen.

[30] Ann. 4, 27.

[31] Vgl. DRG 1, 82 *acla*.

[32] Zur Stube in Alpräumen vgl. DRG 1, 194 alp; ferner Weiss, Alpwesen 102, 107 u. Abb. S. 100 III und IV; Lorez, Rheinwald 78f.; Schaad, Bregaglia 102, 103.

licher Bestandteil. Der Ofen ist, wie mit Recht gesagt wurde, die Seele der Stube. Im Winter ist er das Réduit der Familie, der warme Mittelpunkt, um welchen sich jung und alt zu gemeinschaftlicher Arbeit und Unterhaltung einfindet. Sprecher, in seiner Kulturgeschichte der Drei Bünde[1], beschreibt den Ofen wie folgt: «Aber überall sowohl dies- als jenseits der Pässe, nahm der Ofen ... wohl einen Viertel des Wohnzimmers ein, ein fester, viereckiger, gemauerter Ofen, hie und da wohl von Kacheln, aber nirgends von Eisen. Die am Kopfende mit einem Lederkissen versehene Bank, in einigen Gegenden 'Gutschi' genannt, die sich an ihn anlehnte, diente dem Hausvater zur Nachmittagsruhe und wohl auch zum abendlichen Vorschlafe. Fast nirgends fehlt das zwischen dem Ofen und der Wand befindliche Treppchen mit der Falltüre, durch die man in die oberen Räume hinaufgelangte. Auf diesem, in seltenen Fällen ebenfalls aus glasierten Kacheln bestehenden Treppchen hatte die betagte 'Nahne' (Grossmutter) oder der 'Ätti' (Grossvater) seinen Sitz, und hier tummelten sich auch gerne die Kinder herum.»

Durch den Einbau des Ofens wurde das Feuerungssystem des Bauernhauses zweigliedrig; beim Engadiner Haus, wo man vielfach noch einen Backofen der Küche oder *chaminada* einverleibt, sogar dreigliedrig. Im grösseren Zusammenhang der europäischen Koch- und Feuerungsmethoden gesehen, gehört Bünden ganz zum Gebiet des Hinterladerofens, der eine hochentwickelte Form der Stubenheizung darstellt. Über die Entstehung des Ofens ist sich die Forschung noch nicht im klaren[2].

An einer älteren Theorie, der Ofen sei gallo-römisches Erbe, wird heute nicht mehr festgehalten. Als einer der wesentlichsten Ursprünge für unsern Ofen wird der Kochofen angesehen, wie er in Osteuropa und in den nordischen Ländern vorherrrscht und bis nach Kärnten, Steiermark, ja bis zum Vorarlberg (belegt für Hütten des Damülser Tals im 19. Jahrhundert) an das Gebiet des Heizofens heranreicht[3]. Aus klimatischen Gründen wäre dann neben Backofen und Kochofen ein wärmespendender Ofen entwickelt und vervollkommnet worden.

---

[1] J. A. v. Sprecher, Kulturgeschichte der Drei Bünde im 18. Jahrhundert (Neuausgabe), Chur 1951, 18.

[2] Zur hochinteressanten, aber immer noch umstrittenen Entstehungsgeschichte des Stubenofens s. Schier, in Die deutsche Volkskunde, loc. cit. 524ff., derselbe in Hauslandschaft 202, 217, 274f.; Ilg, Beiträge 85, 87 und zusammenfassend Weiss, Häuser 125ff. mit Anm.

[3] Zum Kochofen und zur Rauchstube vgl. Ausführliches V. Geramb, Die Kulturgeschichte der Rauchstuben, in 'Wörter und Sachen', Heidelberg 1924, Bd. 9, 1–67; ferner K. Ilg, Ein Beitrag zur Geschichte des Ofens und der Stube, in Festschrift für V. Geramb, Wien 1944, 85ff.

Abb. 1. Bronzezeitlicher Herd aus Cresta (Cazis), ausgegraben im Sommer 1959. Der Herd steht mitten im Raume und ist nahezu ebenerdig. Beachtlich sind der erhöhte, bankartige Randstein und das runde Loch in der Mitte. (Foto Schweiz. Landesmuseum).

Abb. 16. Kaminloses Haus (angeblich ältestes Bauernhaus) in Livigno. Die Photographien, bei denen die Herkunft nicht besonders angegeben ist, stammen vom Verfasser.

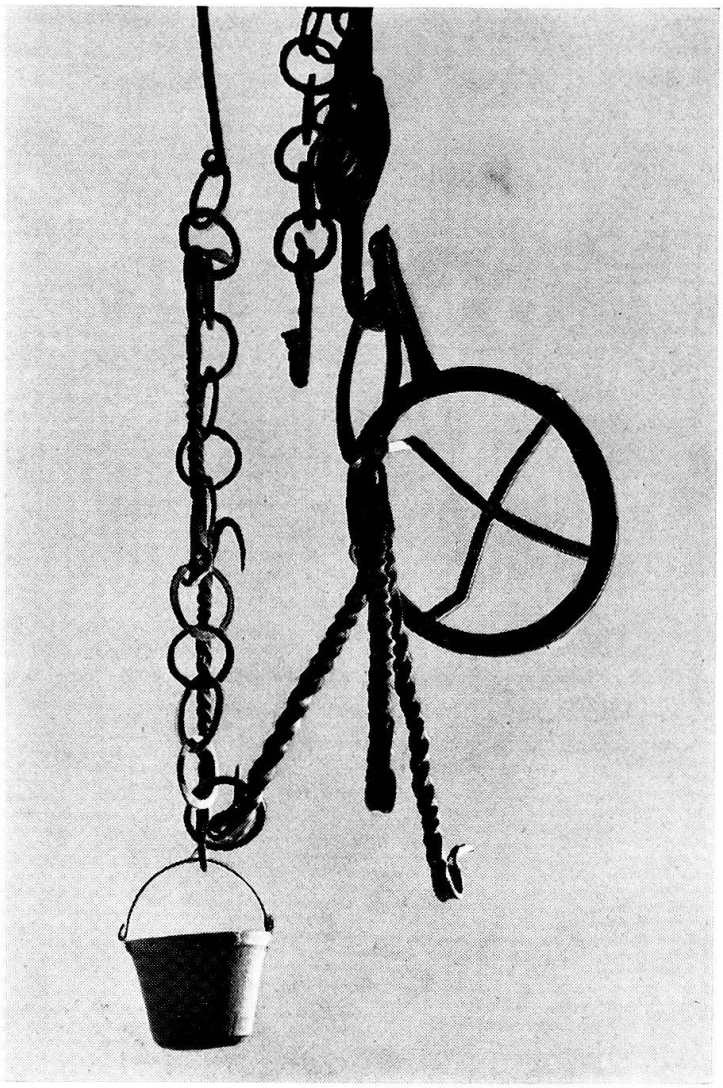

Abb. 4. Feuerkette, Pfannenknecht und kleiner Lavezsteinhafen. Engadiner Museum St. Moritz (Foto Wolgensinger).

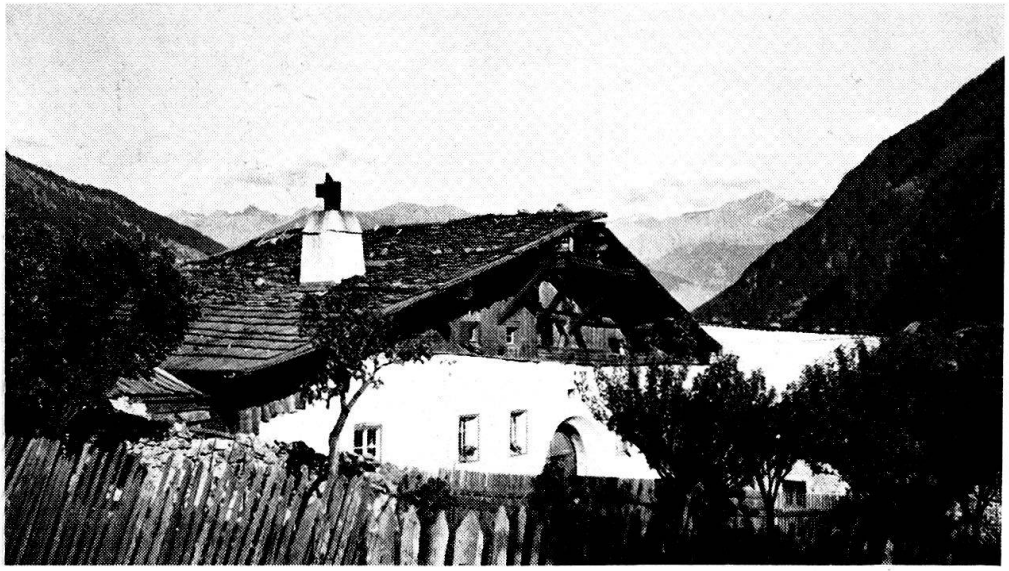

Abb. 24. Massiver Kamin mit eingelassenem, als Wetterfahne funktionierendem Eisenrohr n Tubre. Alto Adige.

Abb. 9. Feuerstelle im Freien *fueina giuadó* in Castrisch; dient für die grosse Wäsche und zum Abkochen von Schweinefutter. Aufklappbares Bretterdach.

Abb. 13. «Schwarze Küche» mit relativ alter Einrichtung: Aufsatzherd, Pfannenschere usw. in Guarda (Foto V. Kündig).

Abb. 18. Rauchloch in der Mauer beim Maiensäss Acla Palpuogna (Bravuogn).

Abb. 22. Gemauerter Kamin auf Trägern mit trichterförmiger Ausweitung nach unten (Rauchfang), während eines Abbruchs aufgenommen in Sporz (Obervaz).

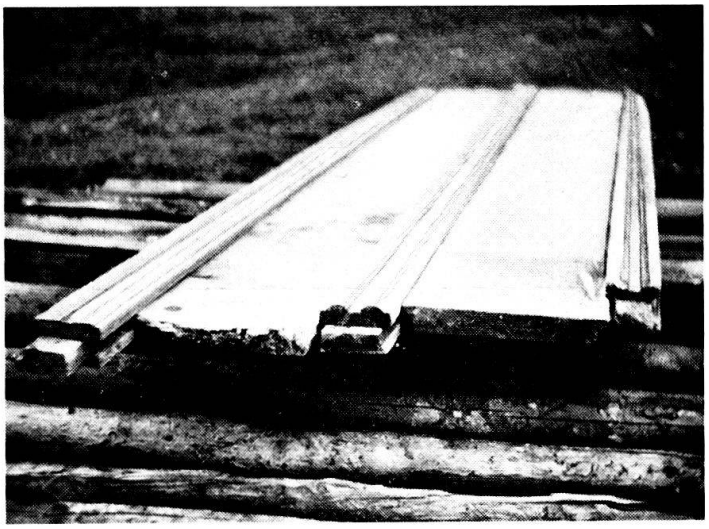

Abb. 32. Genutete profilierte Balkendecke aus Sporz (Obervaz).

Foto S. Bonorand.

Abb. 29. Charakteristische Lage der Stube an der der Strasse zugekehrten Hausecke bei einem Hause in Guarda.

Abb. 30. Charakteristische Lage der Stube im ersten Stock über der Einfahrt in den Häusern Mittelbündens. Haus in Ziraun (Schams).

Abb. 33. Stubenfenster an einem Doppelhaus in Vrin. Verzierte Simsbalken und auf der Innenseite bemalte Fensterläden.

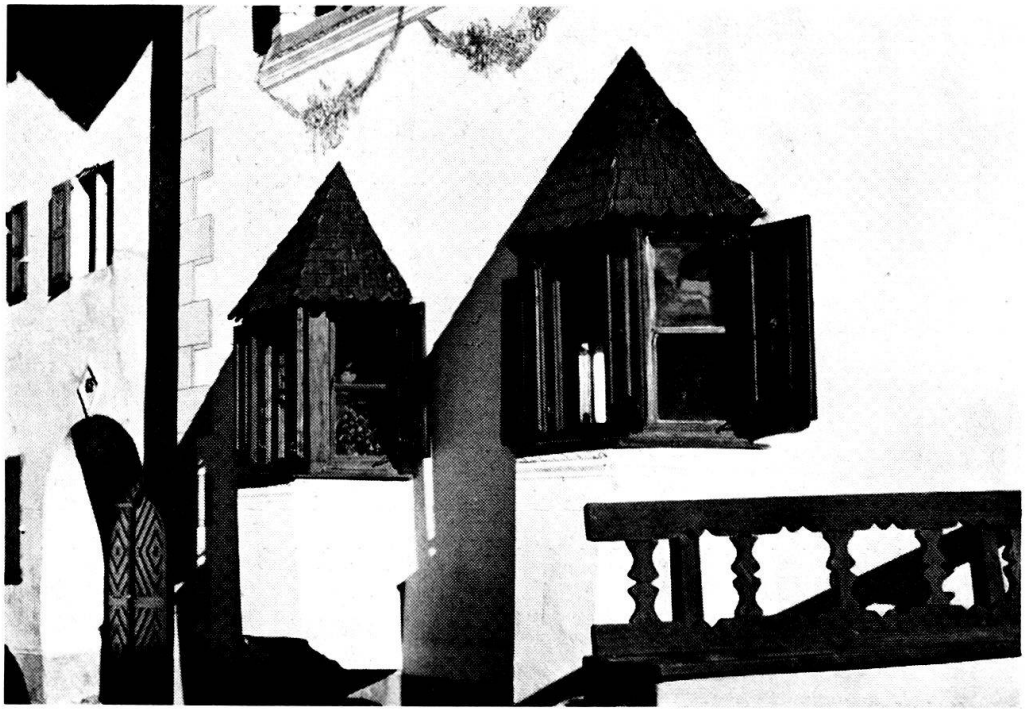

Abb. 34. Stubenerker *balcun tort* mit Schindeldächlein in Sent.

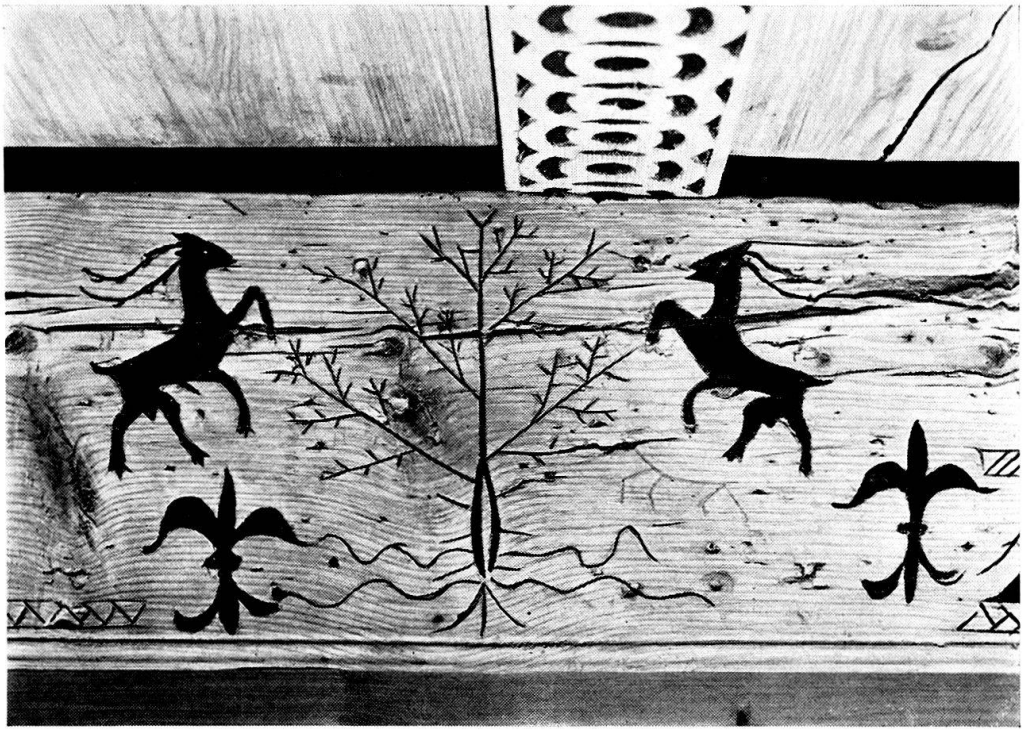

Abb. 31. Mit Schnitzereien (Hirschen, Baum, Lilien) verzierter, massiver Unterzug mit Deckenbalken aus Zuoz (?) (Foto Wolgensinger).

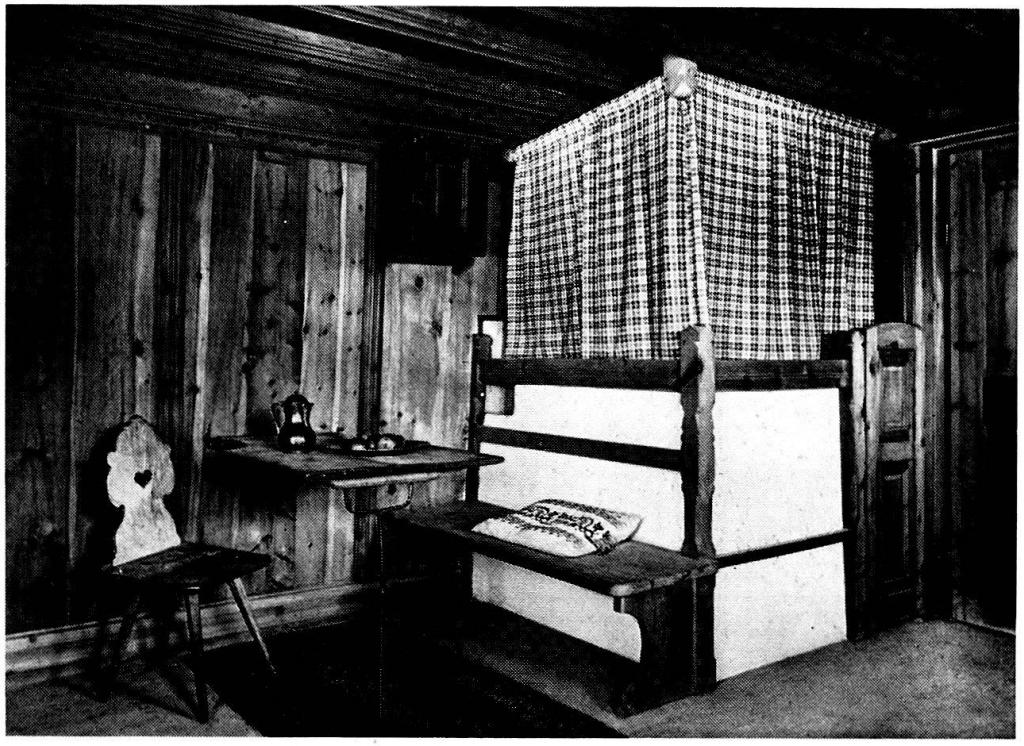

Abb. 36. Typischer Ofenwinkel einer Engadiner Stube in Guarda. Ofenumrandung mit Ofenstiege, Ofenbank, Klapptisch und Stabelle. Wandtäfer nach altem Muster, profilierte Balkendecke. (Foto A. Steiner.)

Von der Entwicklung unseres Ofens sind anderseits die römische Heiztechnik des Hypocaust[4] und die Badstube[5] nicht zu trennen.

II. Anlage der Feuerung

Das Bestreben, der Stube den Rauch zu entziehen, führte je nach der Einteilung des Grundrisses zu verschiedenen Lösungen.

a) Der Ofen wird von aussen eingeheizt. Diese primitivste Methode, die hie und da noch in Alphütten angewendet wird, trifft man regelmässig beim *stupli* (Stubenhäuschen) der Valser Alpen an[6]. Sie ist typisch für das Haus des Val Blenio. Der Rauch entweicht nach aussen durch das Feuerloch, welches, nachdem die Glut erloschen ist, mit einer von nassen Lumpen umwickelten Steinplatte zugedeckt wird. In Blenio besteht dieser Ofen aus einem einzigen ausgehöhlten Steinblock; in Bünden konstruiert man ihn ähnlich wie die alten Stubenöfen der Dauersiedlung.

b) Der Rauch strömt aus dem Feuerloch in die Küche zurück und entweicht entweder durch das Dach (in Dörfern heute nicht mehr zulässig), durch den Rauchfang oder durch ein Rohr in den Schlot des Herdes[7].

c) Der Ofen hat einen eigenen Kamin. Dies ist zumal bei Querflurhäusern unumgänglich. Tuj: *ils amprins tgamins sean vagni fatg als sulers par isolà al fim da la stiva*, die ersten Kamine habe man im Quergang erstellt, um der Stube den Rauch zu entziehen. Daraus geht hervor, dass in Gotthardhäusern der Kamin des Ofens dem Küchenkamin zeitlich vorangegangen ist[8].

Die Feuerung von der Küche aus, wie sie sich bei Häusern mit aneinanderliegender Stube und Küche ergibt, gestattet ein bequemeres Überwachen der beiden Feuer und rascheres Anfeuern. Solange der Ofenrauch frei zum offenen Kamin strömte, half er beim Räuchern des Fleisches mit[9]. Die Möglichkeit, die Stube durch die Herdwärme mitzuheizen, wurde hier nicht so folgerichtig ausgewertet wie in der alemannischen Schweiz mit dem Sitzofen *choust*[10]. Die Küche wird denn in Bünden auch relativ spät rauchfrei, im Engadin im Verlauf des 16. Jahrhunderts, in Mittelbünden und der Surselva noch später.

---

[4] Vgl. Meringer, Haus 28.

[5] Dazu Id 10, 1138ff.

[6] s. die schöne Abb. in DRG 3, 218, *chamin*.

[7] s. Buschan, Völkerkunde 2, 477ff. über Heizstellen.

[8] Zur Anordnung der Feuerungen s. auch Stube S. 53 f.; für die ähnlichen Verhältnisse im Puschlav vgl. Tognina op. cit. S. 18, 26 (Viano); ferner Baer op. cit. 51, 56f. für Blenio, und Keller, Dialektologie 236. Dazu Bauernwerk 2, 76 mit Abb. 89 und Massangaben.

[9] s. *chamin*, S. 45 ff.

[10] Vgl. Br.-Jer., Bauernhaus 50; Id 3, 368f. und Weiss, Häuser 120, 129.

III. Konstruktion des Ofens

1. Der gemauerte Ofen

Die ältesten heute noch verwendeten Öfen sind gemauerte Kuben aus Bruchstein, Bollensteinen, Kalkstein oder Schieferplatten. Man nennt diesen Ofen *la pigna da crap*, – *da mür*, surselv. *la pegna crap*. Flem: *la pegna crap ei la pli veja e da cattà aunc en anqual casa*, der gemauerte Ofen ist der älteste; man findet ihn noch in einigen Häusern. Beim relativ grossen Bedarf an Bausteinen war man gezwungen, einheimische Steine heranzuziehen. Andeer: *la pegna da mir ner mirada vean fatscha sei cula crapa sco nus vagn qua*, der gemauerte Ofen wird mit einheimischen Steinen erstellt. Er ruht auf dem Boden; Tschierv: *pignas stan io sül fond*, und wird meist durch eine Bretterlage isoliert. Dieser Ofen wurde im Gegensatz zum weiter unten beschriebenen Tavetscher Ofen oder gar zum Kachelofen als bäuerlich empfunden. In Luven nennt man ihn *la pegna da purs*, den Bauernofen. Als Bindemittel verwendete man Lehm oder fetten Kalkmörtel. Inwendig wurde er sauber ausgemauert, früher mit Kalkstein, später mit gebrannten Ziegeln. Das Feuerloch, *la bocca (d')pigna*, surselv. *bucca pegna*, wurde grundsätzlich gewölbt. Die inwendige Ausmauerung des Ofens: *mürar oura la pigna*, den Ofen ausmauern, nannte man auch *chamischa d'pigna*, wörtlich 'Ofenhemd'. Den Ofen ausmauern heisst: *fer aint la chamisch'in pigna* (S-chanf) oder *boccar oura la pigna* (Lavin)[11]. Vielfach wurde der Ofen oben mit einer mächtigen Platte abgeschlossen. Diese lag auf dem Gewölbe, trat aber bisweilen auch direkt an Stelle desselben und hiess *la platta (d')pigna*, surselv. auch *platta pussenta*, die, nach den zahlreichen Redensarten zu schliessen, unsern Vorfahren jeweils viel zu schaffen machte, bis sie an Ort und Stelle war. Andeer: *la platta ca vean sisur sto easser in oter crap, betg megna dir*, die Deckplatte muss aus einem anderen, weicheren Stein sein (als das Gewölbe). Auswendig wurde der Steinofen verputzt und mit Ölfarbe angestrichen, dann mit einer Ofenumkleidung, hölzernen Schutzkanten usw. umgeben[12].

2. Der Schieferofen

Mancherorts, besonders in der Surselva, verwendete man auch Schieferplatten zum Ofenbau, und zwar wurden diese wie Steine vermauert, wobei der unverputzte Ofen ein hübsches, dekoratives Aussehen erhielt. Oder man verkleidete den gemauerten Ofen mit grösseren Platten. Diese am Vorderrhein noch hie und da anzutreffenden

---

[11] Zur Terminologie des Gewölbes s. oben Küche, S. 31.

[12] s. Poeschel, Bürgerhaus 1, 86, Abb. für Andeer, ferner Bauernwerk 2, Abb. 90 (Zuoz).

Heizkörper heissen *pigna da plattamorta*, aus Bündnerschiefer (Schlans), *pigna da pur é da quei verd*, der Schieferofen sieht grünlich aus (Flem).

3. Der Ofen aus Lavezstein

Er heisst in Mittelbünden *la pegna da Tavetsch*[13], auch – *da crap da Tuetsch*, oder – *da crap Surselva*, surselv. *la pegna (da) scaligl*[14], – *da scaleglia*. In Mittelbünden und der Surselva erfreut sich der Ofen aus Lavezsteinplatten (auch Gilt- oder Speckstein) grosser Beliebtheit[15]. Im 19. Jahrhundert verdrängte er manchen seiner plumperen Konkurrenten aus der Bauernstube. Bessere Ausbeutung der Lavezsteinbrüche[16], günstigere Transportverhältnisse, schliesslich auch die Mode mögen diese Entwicklung mitbestimmt haben. Zum Behauen und Façonnieren der Platten, sowie zum Einbau derselben, braucht es besondere Handwerker[17]. Darauf spezialisierte, von Dorf zu Dorf reisende Hafnerfamilien, welche die Platten gleich mitbrachten, haben viel zur Verbreitung dieses Ofens beigetragen. Der gut zu bearbeitende Speckstein gibt dem Ofen ein gefälliges Aussehen, besonders wenn Simse, Monogramme, Jahreszahlen und behauene Stützen, surselv. *pozza* oder *pei pegna* dazukommen[18]. Den Übergang von einem älteren Plattenofen zum Giltsteinofen illustriert Inf. Domat: *la pegna (era) avon il pli da mir cun plattas da qua, suenter (vein) scha gni si da Mels, uss ani il blè pegnas tavetschares*, früher hatte man Steinöfen mit einheimischen Platten verkleidet, dann liess man Melser Platten kommen;

[13] Nach der Herkunft der Platten.

[14] Fundorte von Lavezstein verraten sich häufig in Ortsnamen: Dis *Scaleglias* (RN Scaleglia), it. *laveggio* (Alp Laveggio, Monterosa).

[15] s. Hu 3, 244; dass der Specksteinofen als typisch surselvisch empfunden wird, zeigt auch der vergnügliche Ausdruck in Trin *pegna da cusí*, der Ofen von droben.

[16] Über die Ausbeutung von Specksteingruben auf dem Gebiet von Disentis berichtet G. Gadola im Glogn 1936, 67ff. Eine in Mompè (Medel) gefundene Ofenplatte mit Inschrift trug die Jahreszahl 1640, womit bewiesen ist, dass der Speckstein dort seit mindestens 300 Jahren für den Ofenbau verwendet wird. Eine eigentliche Blüte erreichte der Ofenbau mit Specksteinplatten nach 1850, als die einheimischen Hafnerfamilien Columberg, Bisquolm, später Schmed, nicht nur die Surselva und weitere Büdnertäler mit Öfen belieferten, sondern durch Anlegen von Lagern in Ilanz, Chur und Flums den Handel auch nach der unteren Schweiz auszudehnen versuchten. Einem Engadiner Kunden kam ein rechter Specksteinofen mit dem Transport auf 180 fl. (heute Fr. 600.–) zu stehen. Hu 3, 10 erwähnt einen Giltsteinofen in Segl. Am Rückgang der Specksteinofenindustrie im 20. Jh. mag ausser den höheren Transportspesen wohl auch die Konkurrenz der fabrikmässig hergestellten Zylinder- und Kachelöfen aus dem Unterland schuld sein. Vgl. ferner W. Giese, Über die Bewahrung volkstümlicher Eigenart in den rätoromanischen Tälern Graubündens, Basel 1953, 7 mit Abb.

[17] Zur Verwendung des Lavezsteins s. auch L. Rütimeyer, Urethnographie der Schweiz, Basel 1924, 94ff., ferner A. Heim, Der Talkbergbau von Disentis in Graubünden: Zs. für prakt. Geologie 26 (1918), Heft 1.

[18] Einen interessanten Ofen in Soglio mit eingesetzten Lavezsteintöpfen beschreibt Scheuermeier in Bauernwerk 2, 76.

jetzt hat man meist Tavetscher Öfen, ebenso Dalin. Der Tavetscher Ofen steht auf vier Füssen, 20 bis 30 cm vom Boden entfernt und ist kleiner als der Steinofen. Auch Poeschel wundert sich, dass dem bildsamen Speckstein nicht reichere Modellierung abgewonnen wurde[19]. Alte Specksteinöfen gemahnen reizvoll an patinierte Bronce. Sie verbreiten auch einen typischen Geruch in der Stube.

4. Der Kachelofen

Einen grossen Fortschritt in den Heizmethoden bedeutete die Einführung des äusserst wärmedurchlässigen Kachelofens. Man führt die Erfindung der Kachel auf das Zusammentreffen der alpinen und nordalpinen Ofentechnik mit der römischen Wölbtechnik (Wölbtopf und Kachel) längs der romanisch-germanischen Berührungsfläche im langobardischen Reich zurück. In den Bauernhäusern Mitteleuropas hat der Kachelofen nicht vor dem 16. Jahrhundert Eingang gefunden[20]. Im bündnerischen Bauernhaus ist er heute noch die Ausnahme. Mancherorts, wie im Prätigau, ist nur der Aufsatz verkachelt. In St. Antönien nennt man solche Öfen *kupfenöfe* pl. Sie haben einen Aufsatz in Form eines Föhrenzapfens oder eines Kegelstumpfes (Vorarlberger Einfluss?). Die Hafnerwerkstatt des Andreas Lötscher in St. Antönien führte die vom städtischen Ofen schon vertriebene Kunst der Bemalung in naiver Weise weiter[21]. Die im Schutt der Burg S. Parcazi bei Trins gefundenen Kacheln aus dem 15. Jahrhundert[22] sind der früheste Nachweis eines Kachelofens in Bünden. Der kostspielige Kachelofen drang bei uns wohl von der mittelalterlichen Burg in die bürgerlichen Häuser ein[23], und gelangte von da, nachdem die Herstellung von Kacheln industrialisiert wurde, allmählich in die Bauernstube, in solchen Exemplaren, wie sie etwa im Landesmuseum und im Engadiner Museum zu sehen sind. Nach den Angaben in den Satzungen der Comacinischen Bauleute vom Jahre 753 wurden 250 *cacabi*, Töpfe, zur Herstellung eines Ofens verwendet (vermutlich Kranztechnik)[24].

---

[19] Poeschel, Kunstdenkmäler GR 1, 254.

[20] Der Ofen im Tirol und Südtirol wird beschrieben bei M. V. Rudolph-Greiffenberg, Entstehung und Gestaltung der Stube im Südtirol, in: Tiroler Heimatblätter 28 (1953) 75 ff. und 85, 94; s. auch J. Ringler, Lob der Stubenöfen ib. 105 ff. und derselbe in 'Tiroler Kachelöfen' in der Zeitschrift Tyrol 3, 41 ff. Ferner Bauernwerk 2, 76, wo Unterschiede zum Engadinerofen aufgezeigt werden.

[21] s. Poeschel, Kunstdenkmäler GR 1, 258, Abb. 124 und 2, 99.

[22] ib. 1, 188.

[23] Prächtige Beispiele von Öfen jeder Form und Bauart, auch prunkvolle und auffallend viele mit Aufsatz, finden sich im Bildteil von Poeschel, Bürgerhaus I.

[24] Zur Herkunf der Blattkachel (seit 1500 nachweisbar) aus der Konvexkachel vgl. Meringer in 'Wörter und Sachen', 3, 156 ff. und Lauffer, ib. 6, 145 ff., der die Konkavkachel zum Ausgangspunkt nimmt; ferner Buschan, op. cit. 2, 484.

Dass der Kachelofen in der Bauernstube noch bis vor kurzem ein vornehmer Sonderling war, zeigt auch die zaghafte Terminologie für diesen Ofentyp. Er heisst *pigna*[25] *da terracotta* (Scuol, Ardez, Lavin), – *de tiaracotga* (Tuj), – *da quadrels* (Susch, SMur), – *da cahlas*, – *da vasclas* (Müst), – *da heclas* (Silv), – *da mattuns* (aus it. *mattoni*, Backsteine), – *da magiola* (Sav) Tonofen, – *da miola* (Alvagni), surselv. allg. *pegna de hahlas*[26].

IV. Rechtliches

Die Feuergefahr ist beim Ofen naturgemäss weniger gross als beim offenen Herd und Kamin. Immerhin findet man folgende Satzungen: Stat. Schlar 1709 (Ann. 26, 195) ... *nun s'poassa metter foe in pigna scha nun ais chiamin*, man darf den Ofen nicht heizen, wenn kein Kamin vorhanden ist. Stat. Stogl 1660 (MS) ... *ais fat per ledscha chia in noss H^ta^ Vic^tia^ nun duess üngün faer paun in pina sotta paina*, es wird verfügt, dass in unserer löblichen Gemeinde niemand Brot im Ofen backen soll gegen Busse von ... Stat. Tschlin 1768 (Ann. 17, 166) ... *chi metta sur not a sechiar filondas pro pignia ... possan cuvits chastigiar*, wer auf dem Ofen Spinngarn trocknet, den können die Dorfvorstände bestrafen. (Der Ofen war eben nicht immer funkendicht.) In Bever wird 1593 verfügt, dass jene, deren Küche kein Gewölbe und keinen Kamin hat, verpflichtet sind, den Ofen abzubrechen. Aus dem Gespräch mit alten Leuten ist mir für das Unterengadin der wiederholt vorgekommene Fall bekannt, dass man dem Holzdieb durch geschicktes Laden eines Scheites mit Schwarzpulver den Ofen sprengte. Das wurde als Gebrauchsrecht wohl nicht strafrechtlich verfolgt.

V. Der Ofen in Sprichwort, Redensart und Brauch

Als Wärmequelle der Stube, als wichtigster Sammelpunkt der Hausgenossen für Musse und Bequemlichkeit, als einigermassen kostspieliges Element des Innenausbaus, an dessen Inschriften, geschnitzten

[25] Die Wortgeschichte von rätoromanisch *pigna* als Bezeichnung des Ofens ist noch nicht befriedigend geklärt. REW 6511 stellt *pigna* zu einem Typus PINEUS 'zur Fichte gehörig'. Die Bedeutungsübertragung würde sich aus der dem Pinien- bzw. Föhrenzapfen ähnelnden Form des Ofenaufsatzes erklären, mit dem früher viele Öfen gekrönt waren, besonders die vornehmeren. Eine solche *pigna* der Leventina ist abgebildet in Italia Dialettale 5, 323. Der Ausdruck *pigna* für Ofen ist, wie es scheint, neben dem Rätoromanischen nur noch im Alpinlombardischen lebendig: Blenio: *pigna* (auch Sparherd), bergam. *pegna*, während in Italien *stufa* < lat. *EXTUFA, in Frankreich der Typus *poêle* < PENSILIS (Arbeitsstube) beherrschend wurden. Da aber *pigna* weder in Graubünden noch im ganzen alpinlombardischen Gebiet den Pinienzapfen bezeichnet, scheint die Etymologie alles andere als gesichert; vgl. zu *pigna* Diez, Wb. 423; AGI 15, 505; ZRPh 20 (1896) 120 und R. v. Planta in Bündner Monatsbl. 1931, 99.

[26] Näheres zur Geschichte des Keramikofens in Bünden vgl. C. Bühler, Die Kachelöfen in Graubünden aus dem 16./17. Jahrhundert, Zürich 1881, mit Abb.

oder gedrechselten Ofengerüsten, Ruhebänken, bestickten Umhängen sich das bäuerliche Zierbedürfnis bekundet, nimmt der Ofen auch in der Vorstellungswelt und in der Sprache des alpinen Menschen einen breiten Raum ein. So erscheint *pigna*

im Sprichwort:

surselv.	*Nadal sin gassa,*	Weihnachten auf der Gasse,
	Pastgas sin pegna[27].	Ostern auf dem Ofen.

surselv. *Il tschespet ei la pegna della salin,*
der Rasen (eigentlich die Ackerscholle) ist der Ofen des Weizens.

im Rätsel:

surselv. *Tgei femna stat en stiva e lai la bucca ord stiva?*[28]
Welche Frau ist in der Stube und hat den Mund ausserhalb der Stube?

in Redensarten:

allgemein *ir in pigna*, engad. *va (vo) ('m) in pigna!* geh zum Teufel; auch mit Zusatz Sevg: *va po en pegna e miri ano!* Oh, geh in den Ofen und schau heraus! Mit derbem Reim verquickt in Champf:

Ursigna	Ursigna
Vo sün pigna	geh auf den Ofen
Do dal chücl	Schwenke den Hintern
E fo farigna.	Und mache Mehl.

esser in pigna mit ähnlicher Bedeutung.
zofflar in pigna, wörtl. in den Ofen blasen, erscheint häufig als gemässigtere Form der Antwort Götz von Berlichingens, Lantsch: *mi zofl'an pegna*, du kannst mir ...
büttar (surselv. *better*) *in pigna*, in den Ofen werfen, d.h. verwünschen; surselv.: *sche degi ins better nies militeresser en pegna e calar de ... far si schi grons cuosts*, so soll man das Militär in den Ofen werfen und keine so grossen Ausgaben mehr machen[29].
engad. *rumper –, sbuer –, sgarer la pigna*, den Ofen zum Einsturz bringen ist eine auch im schwd.[30] bekannte scherzhafte Umschreibung für niederkommen. Scuol: *la pigna ais ida in boda*, der Ofen ist in die Brüche gegangen, d.h. sie hat geboren. Auch sutselv. und surselv. *la pegna dat*

[27] Dec. 2, 168, 94; vgl. auch das verbreitete *la mumma e la pegna audan en casa* (surselv.), die Mutter und der Ofen gehören ins Haus.
[28] Dec. 2, 177 und 144.
[29] Gasetta Romontscha 60, 231.
[30] s. Id 1, 110.

aint, – *dat ansemen*. Dard: *tier la cumar ei finalmen dau en la pegna*, endlich ist die Gevatterin niedergekommen.

Im Vergleich steht *pigna* für etwas Grosses, Unförmiges: surselv. *in um sc'ina pegna*, ein Mann wie ein Ofen. Oder es ist einer taub, störrisch wie ein Ofen, *chel é cader* (viereckig) *scu ena pegna* (Riom). Es ist dunkel wie im Ofen: *stgir sco ded esser ain pegna* (Tuj). Auch die Deckplatte des Ofens gibt Anlass zu plastischen Vergleichen. Es ist einer taub, dick, blind wie die Ofenplatte.

Gerichte, die man im Ofen bäckt

Vor der Einführung der eisernen Herde wurden gewisse Gerichte, auch bei vorhandenem Backofen, im Ofen gebacken, indem man unmittelbar nach dem Heizen die Asche und Kohle in eine Ecke schob und den Teig in einer Blechform backen liess. Beim noch heute beliebten *plain in pigna*, einer sehr fetten Kartoffelspeise, wurde die Form auf die Glut gelegt; andere im Ofen gebackene Gerichte sind: *umpli*, Auflauf mit Biestmilch, *pan* – oder *franz in pigna*, ein brotähnliches Gebäck; *bizoccals in pigna*, im Ofen gebratene Teigklösse (schwd. Chnöpfli, Spätzli)[31]. Heute werden diese Speisen in der Regel im Bratofen des Herdes oder in einem kleinen, über dem Feuerloch liegenden Backofen gebacken.

VI. Die Feuerung des Ofens

Das Feuerloch heisst allgemein engad. *bocca (d') pigna*, sutselv. und surselv. *bucca pegna*[32] (eigentlich Ofenmund), analog dem Feuerloch beim Backofen *bocca d'fuorn* und gewissen weiteren Mündungen, Öffnungen und Lücken an Gebäudeteilen[33]. Die Feuerung ist mit einem Eisentürchen verschliessbar, *l'üsch* –, *l'üschet pigna*. Der Luftzufuhr und -regelung diente früher ein ca. 20 cm über dem Türchen liegendes, meist rechteckiges Loch[34], das mit einem Stöpsel[35], s. Abb. 35, nach Belieben geschlossen werden konnte. Heute wird zu diesem Zweck die Ofentüre mit einem kleineren Türchen versehen, *üschin d'pigna* oder *falletta*. Heizen[36], den Ofen anfeuern heisst: engad. *metter fö in*

[31] s. DRG 2, 369ff.

[32] Vereinzelt Vm *foura d'pigna;* Pedenossa (Bormio) *furnel da la pigna*.

[33] Vgl. DRG 2, 412 und analog schwd. *ofeloch*.

[34] Das altertümliche Zugloch hat dieselbe Bezeichnung wie Lüftungsschacht, Rauchloch, Durchreiche usw. s. auch DRG 2, 675 c, nämlich engad. *bavral* oder *bural*, auch dim. *buralet*, *burelign;* vereinzelt heisst es auch *foura dal füm*, *buriun* (Vm), *fümer* (oengad), surselv. *rusna*.

[35] Der Stöpsel dazu, meist aus Stein oder Mörtel, heisst wie andere Stöpsel *stapun*, *tapun*, *cucun*, *clacun*, dann auch vereinzelt *chüssel*, *crap* (Stein), oder Zugloch und Stöpsel haben gemeinsam eine Bezeichnung: *bural*, *buriun*. Prez: *tré o il bural chi arda*, den Stöpsel herausziehen, damit es brenne.

[36] Zur Anlage der Feuerung vgl. Küche, S. 29.

pigna, umgangssprachlich meist kontrahiert zu *metter fümpigna;* surselv. *metter fiug en pegna*, daneben auch *metter ella pegna*, *metter en pegna*. Stierva: *nous vagn mes aint ena brava pegna*, wir haben tüchtig eingeheizt.

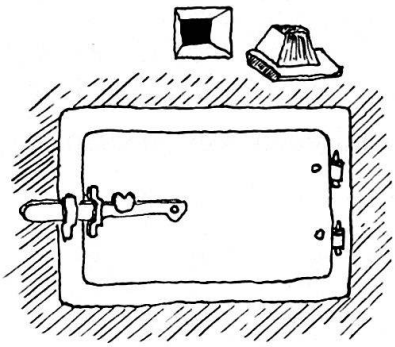

Abb. 35. Eiserne Türe *üschign pigna* zum Ofenloch mit Zugloch *burelign* in Segl (Engadin).

VII. Die Einrichtung des Ofenraumes in der Stube[37]

Verschiedene zusätzliche Einrichtungen helfen, die im Ofen gespeicherte Wärme besser auszunützen und machen den Aufenthalt am Ofen behaglicher.

1. la foura d'pigna, das Öfchen oder Chöuschtli[38]

Viele Öfen, besonders die älteren, gemauerten, sind mit einem prismatischen Loch von 30/25/40 cm versehen, engad. *la foura d'pigna*, *il fuornin*, mittelb. *il furnel*, *l'öfeli*, worin man Speise und Trank warmhält, oder wieder aufwärmt, Äpfel brät, die Schuhe trocknet usw. Sent: *la fora d'era al lö ideal pa las s-charpas*, das Öfchen war der gegebene Ort für die Schuhe. Aus praktischen Gründen brachte man es möglichst nahe bei der Durchreiche an. Sent: *la foratpigna stodev'esser dasper la fanestra d'spaisa*. In der Regel ist das Öfchen mit einem Türchen aus Messing oder Eisen verschliessbar, s. hingegen Abb. 36.

2. Der Aufstieg zur Schlafkammer

Man will die Stubenwärme auch dem Schlafzimmer zugute kommen lassen. Das wird begünstigt durch die Stubendecke, die ja zugleich Kammerboden ist und den obern Raum angenehm temperiert, und durch eine meist verschliessbare, quadratische oder rechteckige Öffnung, engad. *la falla*[39], *il burél*[40], surm. *il bural*, schams. *la clavača*

[37] Wie alle wichtigen Teile des Hauses spielt der Ofen im Volksglauben eine grosse Rolle, z.B. als Zukunftskünder; der Ofen weiss, wenn eine Frau eine Hexe ist, vgl. Jecklin, Volkstümliches, 210; zur Sitte, den ersten ausgefallenen Milchzahn des kleinen Kindes hinter den Ofen zu werfen s. HDA 6, 1194 und das hübsche Verslein bei C. Biert, Laina verda, Samedan 1957, 23; zum alten Brauch des Stubenhitzens am Neujahrstag s. HDA 8, 787.

[38] Vgl. Weiss, Häuser 129, 153.

[39] Vereinzelt fand ich *ischöl* (Sent), *palantüf* (Vm), *la cucla* (Falera), *la fala* (Soglio) s. Hu 3, 291.

[40] Zu *bural*, *burel* s. DRG 2, 675.

(–*špejer*), surselv. *il barcún*, *la rèufla* in der Stubendecke, durch welche ein gewisser Temperaturausgleich stattfindet. Oengad. *ir sü da burel*, ins Schlafzimmer hinaufsteigen. Meistens aber ist diese Öffnung zu einer eigentlichen Falltüre erweitert, durch welche man in die Schlafkammer hinaufschlüpft. Dies erspart einem den Umweg über den kalten Hausflur und die Treppe. Eine kleine Treppe engad. *la ščala pigna*, *ils ščalins*, *ils ščaluns davo pigna*, Mittelb. *la šče(a)la davo pegna* oder – – *špejer*, surselv. *la ščala da la reufla*, führt meist in drei Tritten zwischen Wand und Ofen hinauf. Bei niedrigen Öfen, z.B. jenen aus Lavezstein, hilft oft auch ein auf dem Ofen stehender Schemel, *la scabella*, (s. Abb. 37b), oder man bringt einen Tritt an der Wand an, *il pass*, *il zap* (s. Abb. 37a); *il barcun ded i de pegna si*, heisst in Breil die ganze Falltüre. Ich fand hier nur ein Haus mit Ofenstiege.

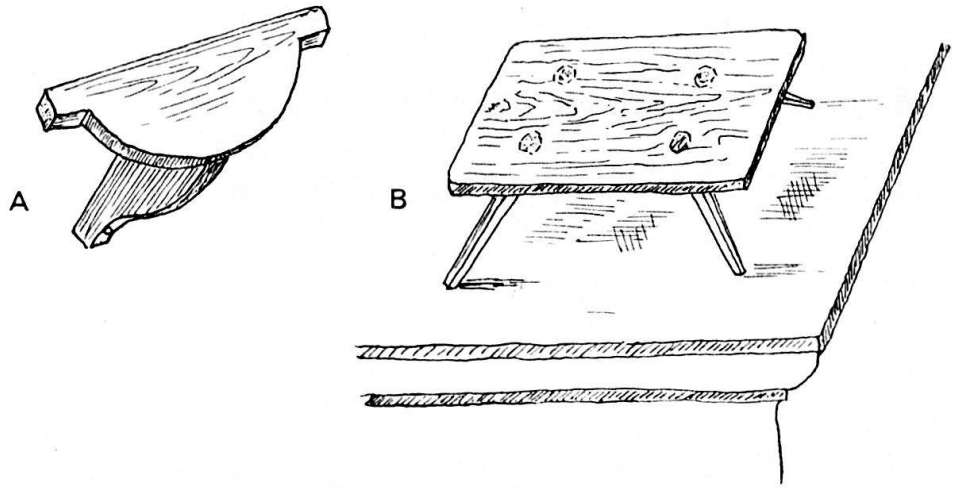

Abb. 37. An der Stubenwand befestigter Tritt surselv. *zap*, über den man vom Ofen in die Schlafkammer gelangt (A); kleiner Schemel surselv. *scabella* für den gleichen Zweck (B).

3. Der Ofenwinkel

Der Raum zwischen der Wand und dem Ofen, je nach Lage der Feuerung ist es die Türwand (Engadin) oder die Scheidewand zur Nebenstube (Surselva), nimmt entweder eine kleine Treppe auf oder lässt Platz für einen Stuhl, wo die alten Leute sich gern zu wohligem Nachsinnen und stillem Dösen zurückziehen, wo die Kinder sich bei unerwartetem Besuch verstecken. So kommt diesem intimen Raum hinter dem Ofen[41], dem schwd. *ofechratz*, der *hell*[42] die traditionelle Bedeutung eines heimeligen Schlupfwinkels zu, was sich auch in der Bezeichnung des Ofenwinkels zeigt, die nominale Würde erlangen

[41] Funktionell steht die *davopigna* viell. im Zusammenhang mit dem Schlaflager des alten Rauchofens, s. Buschan op. cit. 2, 480.

[42] Vgl. Id 2, 1137.

kann, engad. *la davopigna*, surm *aintan davospegna*, während man sich im übrigen für die Topographie des Ofenraumes mit adverbialen Bestimmungen begnügt. Lavin: *al jat es tuottadi aint in davopigna*, die Katze sitzt den ganzen Tag hinter dem Ofen. Wie andere enge Durchgänge nennt man auch die *hell* gelegentlich *straglia* (Schlar), *la straglietta* (Zuoz)[43]. Ein mit der Ofenumkleidung konstruktiv verbundenes Türchen heisst *l'üsch da la falla* (s. Abb. 36), ein Halbtürchen surselv. *ǧeina*.

4. Die Ofenumkleidung (Ofenaufsatz)

Sehr mannigfaltig sind die Formen der hölzernen Ofenumrandung, was auch aus den zahlreichen, sachlich nicht sehr genau abgegrenzten Bezeichnungen hervorgeht. Ihre einfachste Form besteht lediglich aus drei Hängepfosten, die über den senkrechten Kanten des Ofens angebracht sind, und in ihren manchmal geschnitzten Köpfen zwei oder vier Latten tragen, an denen man die Wäsche aufhängt. Zierlicher wird diese Vorrichtung, wenn über den Latten an der Decke ein ausgesägtes Brett angebracht wird, so in Lumb: *la pizza sisum antuorn*, ein Zierbrett rundherum, oder wenn über die Latten anstatt Wäsche bestickte Tücher gehängt werden, Pars: *umanc*, Umhang[44]. Die vorstehenden Enden der Latten erhalten die Form von Hörnern oder Schlangenköpfen. Lumb: *ils dus corns*, *la bocca d'ina siarp*, es sind uralte Ziermotive, s. Abb. 38. Solche baldachinartige, obere Umrandungen

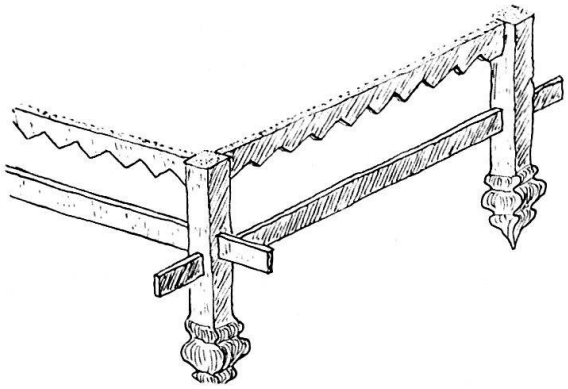

Abb. 38. Ofenumrandung mit verzierten Hängepfosten *cadeina pegna* aus Lumbrein.

des Ofens nennt man engad. *tuornapigna* (auch Brav), surm. *stelas pegna* pl.[45], sutselv. *latas pegna*[46], *stenglis* (*pegna*) Stangen, *la reschla pegna*, surselv. *cadeina pegna*[47] (Ofenkette), *culaní* von *cullana*, Kette. Zum Trocknen der Wäsche genügen auch zwei bewegliche, an der

[43] s. Egger, 231.
[44] Vgl. Ischi 11, 156 und Hu 3, 244.
[45] Vgl. DRG 1, 489.
[46] Livigno hat die Form *la lata da la pigna*.
[47] s. DRG 3, 146.

Wand oder an einem Pfosten festgemachte Holzarme in Form einer Schere. Tuj: *bratschs da fa i vidano*, Arme zum Hin- und Herbewegen. Sehr oft, besonders beim gemauerten Ofen, kommen eigentliche Holzstützen, engad. *püttas, pozzas;*[48] surselv. *pečas, posts* pl. vor die Ofenkanten zu stehen. SMar: *las pozzas pals chantuns sü rivan jo sül stiern sot*, die Stützen gehen den Kanten nach hinauf und stehen auf dem Boden. Durch Hinzunahme weiterer Querlatten entsteht ein eigentliches Stangengerüst, das den (verputzten) Ofen schützt, mit seinen Schnitzereien die Stube verschönt und ermöglicht, den Raum über dem Ofen anstatt mit Tüchern auch mit kleinen getäferten, holzvergitterten oder sonstwie verzierten Türchen abzuschliessen[49]. Die Treppe der *davopigna* und das dazugehörige Türchen sind oft mit der Umkleidung konstruktiv verbunden, vor allem im Engadin und im Surmeir. In der Surselva finden sich gelegentlich die Pfosten und Querlatten (Lumb, Schl), nicht aber die Türchen.

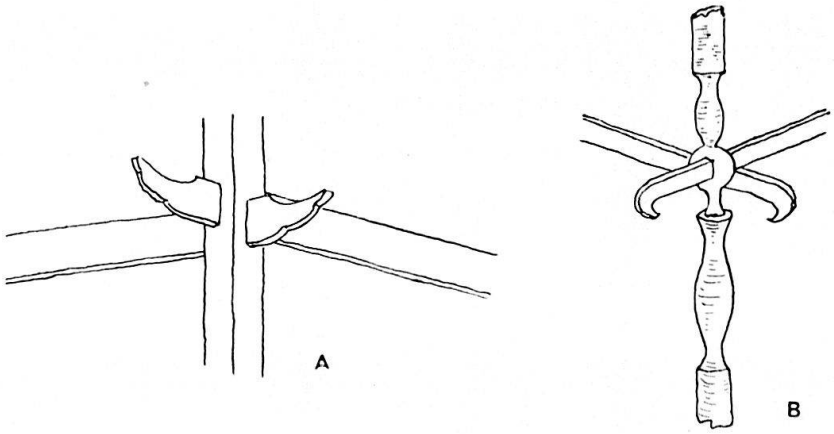

Abb. 39. Detail der Ofenumrandung *cadeina pegna* in Schlans (A), *liadegra d'pegna* in Parsons (B).

Terminologisch wird das Ofengerüst nur unscharf von dem einfacheren Aufsatz, s. S. 74, unterschieden. So bezeichnet *tuornapigna* bald den Umhang und bald das ganze Gerüst. Die Bezeichnung geht sogar zurück auf einzelne Zierelemente: Stangen, Holzgitter, Lättchen, Täfer. Der mit Türchen versehene, den Ofen überragende Teil der Ofenumkleidung heisst engad. *tuornapigna, la giatrera* (Holzgitter), *las latellas*, Vm. *las mantablas* (*tabla* = Täferfüllung), surm. *la tavladeira d'pegna*.

Das ganze Ofengerüst ist wohl mit folgenden Ausdrücken gemeint: Untertasna: *jarüsch –, jurüsch pigna*, uengad. *bančella;*[50] daneben spor.

[48] Das Pfostengestell heisst *španǧela* (Zern); *liatela* (Punt); *la reschla* (Sav); vgl. auch Lorez op. cit. 76 *ofestängli* pl.

[49] s. DRG 2, 116.

[50] Vgl. DRG 2, 116 mit Abb. eines typischen Ofenraumes.

čabgia d'pigna; Vm. *čal d'pigna* (eigentl. Ofenkäfig); Albula *liadegra d'pegna;* surselv. (spor.) *mantì.*

5. Die Ofenbank

Zum Ofen gehört eine Ruhebank für den Hausvater. Die Ofenbank, allg. *banc (da) pigna* in vielen phonetischen Varianten[51], machte wie die andern Möbel die tiefgreifenden Veränderungen im volkstümlichen Wohnen mit. Die alte Einrichtung kennt zwei Ofenbänke, surselv. noch heute *beuns pegna*, die an die freien Seiten des Ofens zu stehen kommen und manchmal mit der Ofenverschalung konstruktiv befestigt sind. Breil: *in beumpegna mo sempel: in'aissa, dus pois*, ganz einfache Ofenbank, ein Brett, zwei Füsse[52]. Bei Erbteilungen und Verkäufen bleibt die Ofenbank beim Haus. Unter den Ofenbänken überwinterte man die Hühner. Inf. Schl: *in veva beuns antuorn pigna a gilinas suten*, man hatte Bänke um den Ofen und Hühner darunter. Bequem war die Ofenbank nicht mit ihren Lederkissen, aber auch die Leute weniger verwöhnt. Soglio: *al banc pigna fageva vecia da canapé; ün ass par pogià la testa cun prumatsch sur*, die Ofenbank ersetzte das Kanapee; den Kopf stützte ein (schräges) Brett mit einem Kissen darauf. Auch Scuol: *al banpigna es stret, mal sezer jo.* Als Lieblingsplätzchen des Grossvaters, wo Märchen und Sage von Geschlecht zu Geschlecht weiterwebt, hat *bancpigna* einen hohen Gemütswert erhalten[53]. Ein bequemeres Modell erwähnt Inf. Tschierv: *sotora's strev'ora sco'na chaista, là gniva miss aint üna busacha da strom*, unten konnte man eine Lade herausziehen, die mit einem Strohsack gefüllt war[54]. Schliesslich traten noch bequemere Ruhebänke mit Polsterung und verzierten Leisten an die Stelle des schlichteren Möbels, uengad. und Vm. *la c(u)oča; star jo per cotscha*[55], auf der Ruhebank liegen. Inf. Sent sagt ausdrücklich: *as bancpignas sun pü vegls co la cotscha*, die Ofenbänke sind älter als das Ruhebett.

SCHLUSSWORT

Die entwicklungsgeschichtliche Betrachtungsweise und die Verarbeitung von Materialien, die zum Teil schon um die Jahrhundertwende aufgenommen wurden, geben dem Bild, das ich vom Kochen und Heizen im Bündner Bauernhaus entworfen habe, eine leicht ar-

[51] s. DRG 2, 111.

[52] Vgl. auch Lorez, op. cit. 76 *ofebänkli.*

[53] Weiteres mit der Ofenbank verbundene Brauchtum erwähnt HDA 6, 1199.

[54] s. auch Hu 3, 10 für Segl.

[55] Zu den schwd. Formen vgl. Weiss, Vkde 100, *guutschi* und Hu 3, 185 *gütschi;* Id 2, 563 ff.

chaisierende Note. Die Zustände, wie wir sie hier beschrieben haben, sind heute mancherorts in rascher Umwandlung begriffen. Die Modernisierung gerade der Feuerungs- und Heizungsmethoden schreitet auch in den Berggebieten rasch voran. Immerhin ist es gerade für ein Land wie Graubünden, mit seiner relativ spärlichen Besiedlung, seinen einsamen Hochtälern, seinem festverwurzelten Bergbauerntum charakteristisch, dass es alte, ja sogar primitive Zustände im Hausbau bis auf den heutigen Tag erhalten hat: offene Herde in den Vorwinterungen, Feuerstellen im Freien, von aussen eingeheizte Öfen im Valser *stupli*, usw. So mag es reizvoll sein, die verschiedenen Entwicklungsstufen einer Sache, z. B. des Herdes, des Kamins, in ein und demselben Dorf noch heute nebeneinander vorzufinden.

Überhaupt ist ja Wandlung nicht unbedingt mit Fortschritt gleichzusetzen. Die Erfindung der indirekten Heizungart bei der Stube bedeutete einen gewaltigen Fortschritt in der Haus- und Wohnkultur. Jedoch gibt es keinen Fortschritt, dem nicht auch etwas Wertvolles geopfert würde. So hatte auch das durchräucherte Haus seine Vorteile: der Rauch trocknete das Fleisch, imprägnierte das Bauholz, hielt Ungeziefer fern. Auch im Gemüthaften wurde mit der Modernisierung viel aufgegeben, das man später bewusst oder unbewusst vermisste. Die Entseelung der Küche durch die gänzliche Entfernung des Feuers, des «*frate Foco ... che è bello e iocundo e robustoso e forte*», wie Sankt Franziskus sagt, war ein solcher zivilisatorischer Reinfall. Es ist begreiflich, dass man heutzutage das verbannte Feuer mit dem nachträglich in der Stube erstellten Kaminfeuer oder *cheminée* wieder ins Haus zurückholt. Anderseits zeigt es sich, dass die Wörter ein zäheres Leben haben als die Sachen. So haben sich die Bezeichnungen für Herd, besonders *platta*, *fueina*, *furnel*, von Mal zu Mal ganz natürlich auf die neuen Herdtypen übertragen, auf den Eisenherd deutscher und französischer Bauart und neuerdings auf den elektrischen und den Gasherd.

Selbstverständlich wird die Technik gerade mit dem Bau riesenhafter Elektrizitätswerke und dem stets gesteigerten Verkehr immer ungestümer in die Bergtäler vordringen und das Wohnhaus «verstädtern». Doch mitten in der Dynamik des industriellen Zeitalters werden wir manchmal sehnsüchtig auf den früheren, nachlebbaren Werdegang des Bauernhauses zurückblicken, weil die frühen Formen dann von einem Schleier der Wehmut und beinahe des Sagenhaften umhüllt sein werden. In den Räumen und Dingen ursprünglichen Wohnens, in ihrem schrittweisen Wandel hat das Lebensgefühl der Ahnen Gestalt angenommen.