Die Hausschlachtung

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Chapter**

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

Band (Jahr): **40 (1942-1944)**

PDF erstellt am: **24.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

IV. Die Hausschlachtung[1]

1. Allgemeines.

Die Hausschlachtung, *lα bαčαrīα*[2], *lα mę́zǧα*, trug von jeher ein äusserst festliches Gepräge und bildete fürs ganze Dorf ein freudiges Ereignis. Das wurde noch vor wenigen Jahren so gehalten, als die eine oder andere Familie eine Kuh oder einen Ochsen für den Selbstbedarf schlachtete. Meist war es dann so, dass sich mehrere Familien für eine Schlachtung zusammentaten. Im Winter, in dem ich meine Aufnahmen durchführte, wurde in der Gemeinde Schleins kein Grossvieh mehr geschlachtet. Unter dem Drucke der Wirtschaftskrise schränken sich die Bauern ein, wo es nur geht. Man begnügt sich deswegen heute mit der Schlachtung eines oder mehrerer Schweine, deren Gestehungskosten verhältnismässig gering sind. Daneben wird im Sommer und im Herbst noch ein Schaf oder eine Ziege gemetzget. Einzelne Bräuche, die sich sonst nur mit einer grösseren Schlachtung verbanden, gingen auf den Tag über, wo man das Schwein metzgete, so z. B. das „gesegnete Mahl".

Bevor wir zur Schweineschlachtung übergehen, seien einige wenige Angaben hier eingeflochten über:

2. Die Schweinezucht.

Das Schwein bezeichnet man ganz allgemein mit den Ausdrücken *limári*, *púršę́* und *pǫ́rč*. *pǫ́rč* wird gegenüber *puršę́* als etwas vornehmer empfunden. Die Kinder brauchen dafür *ćúkαl*, *ćíkαl* und *ćikęlíñ*. Auf der Alp ruft der Senne *ćwí*, wenn er die Schweine um die Alphütte sammeln will, um ihnen die Schotte und die Buttermilch zu verabreichen. Das Schneiden der zur Mast bestimmten Ferkel, *čaštrár*, *sαnár αl víər* (*vę́r*), wird mit 4–6 Wochen vorgenommen. Die noch ungedeckte Sau nennt man *lα puršlínα*. Die Brunst wiederholt sich alle drei Wochen, *lα puršlínα vá kụn víər*. Man deckt sie in der Regel nicht vor dem 9. Lebensmonat, *mαnár lα*

---

[1] Vgl. Ch. Pult, Las bacharias. Annalas 35, 29.

[2] *lα bαčαrínα* hat folgende Bedeutungen:

a) die Hausschlachtung;

b) der Tag, an dem die Hausschlachtung stattfindet;

c) das Tier, Ochse, Kuh oder Schwein, das man gerade schlachtet. In diesem Sinne frägt man: *čę̄ bαčαrínα váyvαt*? (Wie war das Schlachttier?).

d) kleines Gestell, auf dem man das Kleinvieh schlachtet (Cf. Abb.27).

puršlínα. Das Mutterschwein, *lα pǭrčα*, *lα ćúklα*, wirft normalerweise zehn und mehr Ferkel, *kúf dα puršlíns*, *αl lét dα puršlíns*. Ferkel von 1 ½–2 Monaten nennt man *ịl invẹrnáŋkαl*. Sofort nach der Geburt müssen den Ferkeln die Milchzähne, *ịl dấynt lúf*, abgeschnitten werden, weil dieselben beim Saugen die Zitzen verletzen. Später beschlägt man den Rüssel, *lα trǭmbα*, des Schweines mit einem eisernen Ring, *mẹ́tʲər αnẹ́ αs puršẹ́sˢ*. Mit ihren kantigen Eckzähnen wühlen sie, *fwấr*, *fǭα*, nämlich den ganzen Tag im Schweinestand und bleiben so bei der Mästung zurück. Ein kleines, sich nicht gut entwickelndes Schwein heisst man *αl bấǧẹr*. Nach 6–8 oder 10 Wochen werden die Ferkel abgesetzt, d. h. von der Mutter getrennt, *tsẹvrấr*, *tsẹ́vrα*. Nach dem Absetzen gibt man als Ersatz der Muttermilch süsse Kuh- oder Magermilch. Als Grünfutter für die Schweine sind zu erwähnen Bärenklau, *rαzvẹ́nⁿαs*, Brennessel, *urtíαs*, und eine Art Ampfer, *šlápᵖα*. Zum Mästen hingegen verwendet man Mischfutter, *ịl paštrấł*, bestehend aus Kurzfutter, *flúǫrs*, und Gerstenkleie, *αl brẹ́nⁿ d'ỉərdαn*, oder sonst einen Trank, *lα bαvrαdấǫyrα*, aus Mehl, Roggenschrot, *grüščαs*, *sẹ́αl rǫ́t yụ́* (gestampftem Roggen). Mästen heisst *iŋgrαšantấr*.

3. Kalenderzeichen für die Metzg.

Der Tag, an dem die Hausschlachtung stattfindet, wird nie festgelegt, ohne vorher den Kalender zu konsultieren. Es gilt nämlich, die Schlachtung nur unter günstigen Kalenderzeichen vorzunehmen.

Zunächst darf ein Tier nur bei steigendem oder bei Vollmond getötet werden; denn die Regel lautet: *αl gurấynt ćấć' ấynt il l'ǫ́sˢα dálˡα bẹ́ščα*, *lα čấrn vấyn bǫ́t vẹ́drα*, der abnehmende Mond saugt (sc. das Mark) von den Knochen und das Fleisch wird früh ranzig.

Als günstige Sternzeichen werden bei uns angesehen: der Widder, *ịl bǫ́ć*, der Stier, *ịl tǭr*, die Zwillinge, *ịls žumblíns* (*lα čấrn puršẹ́ dàt yụ́ dấz tałαdấrαs*, das Schweinefleisch ergibt doppelt so viel Schnitten als gewöhnlich), die Waage, *lα bαlánćα*, (*ịl puršẹ́ pαzẹ́ss il dấbəl*, das Schwein wiegt das Doppelte) und schliesslich der Schütze, *ịl čαćấdẹr*. Frühzeitig ranzig wird das Fleisch, wenn man unter den Zeichen des Krebses, *prǫ́'l krẹ́ps*, des Skorpions, *prǭ ịl škǫrpyún*, und der Fische, *sün pẹ́š*, schlachtet, *prǭ ịl škǫrpyún* (usw.) *vấynlα ránćα*. Unter dem Zeichen des Wassermannes bleibt das Fleisch locker, *prǭ l'ǫ́m dα l'ấwᵅ vấynlα lụ́kα*. Als sehr günstiges Kalenderzeichen gilt die Jungfrau, *lα yuvinćẹ́lˡα*. Keine besondere Bedeutung legt der Volksmund dem Löwen, *ịl lyún*, bei.

4. Der Schlachtumzug.

So ein Schlachttag ist in unserem Dorf jeweils ein eigentliches Jugendfest. Es besteht nämlich die Sitte, am Morgen des Schlachttages mit dem Schlachtochsen einen Umzug durchs Dorf zu veranstalten, *ír kul bǫ́f*, wenn das Tier dem Vater eines unverheirateten Mädchens gehört. — Am Abend vorher musste das Schlachttier aus dem Stall des Besitzers gestohlen werden, *invǫlár ịl bǫ́*. Während der Nacht bewachen die Burschen das Tier, weil sonst Verheiratete oder ältere Leute aus der Familie oder der Verwandtschaft sich des Tieres bemächtigen würden. — Um die lange Nacht zu verkürzen, wird dann von den Wächtern Schnaps, *vinárs dúć*, und Wein herbeigeschafft. Beim Umzug am Morgen des Schlachttages spielt die Musik einige Weisen; als Waschfrauen, *lavúntsas*, verkleidet, mit den Pfannen in der Hand, die hier nicht zum Auffangen des Blutes sondern zum Anschwärzen der Dorfschönen bestimmt sind, falls sich diese allzunahe an den Zug heranwagen, folgen die Dorfburschen dem Tier. Das Schlachttier ist mit Papierblumen reich geschmückt und mit der schönsten Schelle versehen. Einer von den Burschen ist als Pfarrer, *ravarę́nda*, verkleidet und trägt die Bibel als Wahrzeichen seines Berufes mit sich herum. Der Zug endet vor dem Haus des Besitzers des Tieres. Den Todesstoss ver-

Abb. 43. Das Schlachttier wird von den Burschen des Dorfes vor dem feierlichen Umzug durch das Dorf festlich geschmückt.

Abb. 44. Links ist ein als *lɑvúntsɑ* ('Frau, welche die Därme wäscht') verkleideter Bursche mit der Bratpfanne in der Hand sichtbar. Rechts vom Schlachttier sieht man einen als Pfarrer verkleideten Burschen mit der offenen Bibel.

setzt, *dā ɑl kọ́p*, nicht etwa der Metzger, sondern einer der Dorfburschen, für gewöhnlich jener, dem es am Vorabend gelang, das Tier aus seinem Stalle zu stehlen. — Sobald das Tier getötet ist, will es die Überlieferung, dass der Besitzer des Schlachttieres der männlichen Dorfjugend Essen und Trinken verabreiche. — Von Sent wusste ein alter Gewährsmann zu erzählen, dass die Mädchen des Dorfes ihrerseits einmal den Spass wagen wollten, als ein alter Junggeselle am Metzgen war. Dieser kam der Sache auf die Spur und vertauschte die Mastkuh mit einer mageren Milchkuh. Die Mädchen fielen dann wirklich auf den Schwindel herein.

5. Die Schlachtung des Schweines.

Der Dorfmetzger, *ɑl bɑčḗr, ịl mẹ́zḡər, il mẹ́tsyər*, war früher gewöhnlich kein Berufsmetzger, sondern ein Bauer, der die Sache bewältigen konnte. Für seine Arbeit erhielt er etwas Fleisch. Diese Naturalbelohnung an den Metzger nannte man *lɑ šč̆ütlādɑ*. Seitdem ein beruflich ausgebildeter Metzger die Schlachtung vornimmt, fiel der Naturallohn dahin, und man bezahlt mit Geld. Heute bedeutet *lɑ šč̆ütlādɑ* das Fleisch, das man an die helfenden Nachbarn abgibt oder als kleines Geschenk unter die Verwandten verteilt. Die

Sitte, bei dieser Gelegenheit auch an den Pfarrer zu denken, besteht zwar noch, wird aber nicht mehr allgemein eingehalten.

Im folgenden gehen wir der Schlachtung eines Schweines in ihren einzelnen Phasen nach.

Der Dorfmetzger begibt sich zu früher Morgenstunde in das Haus, wo geschlachtet wird, *ír* (*vá*) *α mẹzǧár*, um die Werkzeuge, *ịl plụ́ndαr*, *lαs uzáłαs*, und den Trog zum Abbrühen des Schweines, *αl búł dα purṣę́*, bereitzustellen. Der Trog ist ca. 2 m lang und 50–60 cm breit und von oben nach unten sich verengend.

Sobald die Frauen mit den Pfannen zum Auffangen des Blutes bereit sind, wird das gemästete Schwein, *ịl purṣę́ pẹr mαtsár*, aus dem nahen Stall geführt. Ist es sehr gut gemästet, sagen die Umstehenden: *ẹl ẹ́s*[s] *bẹ grαṣ́ínα*. Nun werden Stricke an die Hinterbeine gelegt, und der Metzger versucht hierauf, dem Tiere mit einer eisernen Keule, *lα mátsα* (Abb. 45), nahe zu kommen. Vorne weist die Keule einen beweglichen Eisenstift in der Querachse zum Handgriff auf. Der Metzger drückt nun die Keule hart an die Stirne und versetzt mittelst eines Hammers, *ịl mαrtę́ grǫ́nt*, einen kräftigen Schlag auf den Bolzen, dessen Spitze die Hirnschale, *lα krę́ppα*, durchbricht. Das Tier auf diese Art und Weise betäuben heisst man *dár* (*dá*) *ịl kǫ́p*. Die Entblutung, *tǫ́r yụ́ ịl sá*[u]*ηk*, *ščαnár*, erfolgt durch Halsschnitt, indem die grossen Blutgefässe des Halses, vorab die Hauptschlagader, *l'αváynα máyštrα*, oder des Brusteinganges durchschnitten werden. In bereitgestellten Pfannen wird das Blut aufgefangen. Damit das Blut nicht gerinne, *pẹr č'ę́l nα s'αηkwáłα*, muss es solange gerührt werden, bis es kalt geworden ist, *αnfíñ č'ę́l ę́s*[s] *žę́t*[t]. Die Blutwürste nämlich, die man aus rohem, ungekochtem Blut herstellt, sind von besonderer Güte.

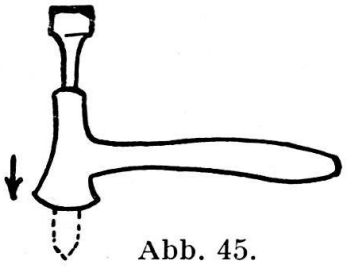

Abb. 45.

Sofort nach dem Entbluten des Tieres begeben sich der Metzger und alle Anwesenden in die Wohnstube und trinken für die Seele des geschlachteten Schweines, *báyvər pαl' ǫ́lmα* (*ǫ́rmα*)[1]. Wenn Bekannte oder Verwandte der Familie das Haus an diesem Tage besuchen, werden sie stets in die Wohnstube eingeladen. Es wird ihnen hier ein Gläschen Anisbranntwein, *vinárs dúć*, eingeschenkt, damit auch sie anstossen können. Der bei dieser Gelegenheit gebräuchliche Trinkspruch: *kún báyn mánǧαs i kún sαndá*, (var.) *kún báyn ǧǫ́dαš*

[1] Es darf hier wohl nicht unerwähnt bleiben, dass der gleiche Brauch auch nach dem Begräbnis eines Menschen besteht.

i kún sandă, 'mögest du dich guter Gesundheit erfreuen', gilt wohl dem Besitzer des Schlachttieres und seiner Familie. Der gleiche Spruch wird übrigens auch am Abend von den zum „gesegneten Mahl"[1], *la ćăyna banadĭda*, eingeladenen Gästen beim Verlassen des Hauses wiederholt[2].

Zum Abbrühen, *brüyăr yu il puršę́*, legt man das Schwein in den Abbrühtrog, *il büł da puršę́*. Dieser wird zuvor mit Asche, *ćęndra*, belegt, damit allfällige undichte Stellen verstopft werden. Das Tier bestreut man mit Harz, *răža*, und Salz, *il săl*, und übergiesst es dann mit warmem Wasser. Durch das Abbrühen sollen die Borsten aufgeweicht werden. Mittelst eines eisernen Schabers, *al rašpadŭr*, *il šăbęr*, wird das Tier enthaart, *făr yu las săyklas*, *špęlăr il pǭrč*. Die Schweinsborsten, *las săyklas*, dienten früher zum Verschliessen des Zugloches, *al babrăl*, oberhalb der Backofentüre, *pęr ambukăr il fúǫrn*, *la pĭña* (Ofen). Auch die Klauen des Schweines müssen entfernt werden, *l'úŋgla*, *la ščărpa*, *la ćúćla* (*la ćúka*). Mit diesen Klauen treiben die Schulknaben heute noch ein lustiges Spiel, *yǫvăr ál'a ćúćla*, *vǫvăr álla ćúka*. Die Knaben, von denen jeder in der Hand einen Stock trägt, stellen sich in einem Kreise auf. Vor sich gräbt jeder eine kleine Vertiefung in den Boden. Der älteste unter ihnen sammelt nun die Stöcke aller Anwesenden auf seine ausgebreiteten Arme und legt darauf die Klaue des Tieres. Nun wirft er alle Stöcke über seinen Kopf nach hinten, soweit er es vermag. Jener Knabe, dessen Stock der Klaue am nächsten liegt, heisst *il ćuclę́r* und muss, wenn jetzt alle an ihre Standorte, *la fǭra*, springen, ausserhalb des Kreises bleiben. Der älteste wirft sodann von der Mitte des Kreises aus die Klaue möglichst weit und *il ćuclę́r* versucht mittelst seines Stockes die Klaue in eines der Löcher zu treiben. Gelingt ihm das, so kann das Spiel von neuem beginnen.

Ist der gröbere Teil der Arbeit, das Enthaaren, zur Hauptsache beendigt, so nimmt man das Schwein aus dem Trog heraus, legt es auf ein Brett und reinigt es von den letzten Unsauberkeiten, meist mit einem gewöhnlichen Messer, *il kurtę́*.

Unmittelbar auf das Abbrühen und Abschaben erfolgt die Ausschlachtung, *tǫr ǭr il dadăynt* (*pĭła*), bei der die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhlen herausgenommen werden. Zum Ausschlachten und weiteren Zerlegen des Schlachttieres (sowohl des

[1] Cf. Abschnitt 11 dieses Kapitels.

[2] Des gleichen Trinkspruches bedient sich der Müller, wenn der Bauer bei ihm das gemahlene Mehl abholt.

Ochsen wie des Schweines) zieht man es an einer Aufhängevorrichtung, *ịl túǫrn dál*[l]*α lẹ́štrα* (Abb. 46), hoch. Man verfährt dabei folgendermassen:

Um die Spreize ist an den unten sichtbaren Nägeln ein Rohhautseil, *ū́nα trẹ́ćα*, gewunden, dessen zwei Enden an der Decke des Hausflurs befestigt werden. Die beiden Enden a und b des Spreizholzes stösst man durch die Sprunggelenke, *žnúǫł dαvǫ́*, des Schlachttieres. Die beiden ausziehbaren Querhölzer, *ǧirαdū́rs, trā́ybẹrs, lā́ñs*, dienen abwechslungsweise dazu, die Spreize, *ịl túǫrn*, zu drehen, wobei das Lederseil aufgewickelt und das Tier in die Höhe gezogen wird. Wenn das Tier mit den Hinterbeinen den Boden des Dachraumes, *ịl ćẹ́l dαl pαlαnćíñ*, erreicht, wird innegehalten, ein Querholz herausgezogen und das andere zur Sicherung drin gelassen. Es verhindert nämlich ein Rückwärtsdrehen der Spreize, indem es den Dachboden berührt.

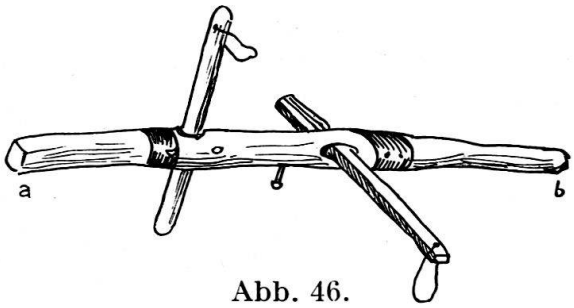

Abb. 46.

Während des Ausschlachtens und Zerlegens des Schweines notierten wir folgende Benennungen:

lα ǧαrǧátt α (*lα yαryát*[t]*α*), die Luftröhre; *lα gū́lα*, der Schlund; *αl ćαrlǫ́ts*, die Speiseröhre; *ịl lẹ́f*, die Lunge (ganz vereinzelt wurde auch *pαlmúnts* gesagt); *ịl butαćǫ́l*, der Schweinsmagen (in Schleins-Dorf); *ịl prẹ́r*, der Schweinsmagen (in der Talfraktion Strada); *lα šplẹñǧα*, die Milz; *αls rαnúǫts*, die Nieren; *ịl nαrǫ́m*, die Leber; *ịl fẹ́l*, die Galle; *lαs špátlαs*, die Vorderschinken; *ịlz ǧαlúns*, die Schinken (hinten); *lα pαtrī́nα*, das Bruststück; *αl špinā́l*, das Rückenstück, auch Widerrist und Nackenansatz; *ịls pẹ́ss*, das Filet (Lenden); *lαs báf*[f]*αs*, die Speckseiten; *pαntsẹ́tαs*, Rippenspeck; *lā́rt, čαmpī́ərc* (*špẹ́k*), Speck; *čā́rn puršẹ́*, Schweinefleisch.

Während der Metzger und weitere Personen mit dem Aufziehen und Zerlegen des Tieres beschäftigt sind, reinigen die Frauen, *lαs lαvúntsαs*, die Därme am Dorfbrunnen, *rαyā́r lα bǫ́łα*. Solange die Därme noch warm sind, muss das Fettnetz, *lα náp*[p]*α*, entfernt werden. Zunächst werden die Därme von den Exkrementen gereinigt, *žvǫdā́r lα bǫ́łα*. Man verwendet bei dieser Arbeit ein einfaches Holzmesser. Zum Entschleimen müssen die Därme sodann gekehrt, *lα bǫ́łα vā́yn vǫ́tα*, gewaschen und schliesslich vor dem Abfüllen

mit der Wurstmasse mit einem Handtuch, *sűαmáns*, gut abgetrocknet werden, *süαntăr lα bǭlα*.

Beim Zerlegen, *štαłăr*, werden zunächst die Vorderschinken, *lαs špátlαs*, ausgeschnitten. Ein alter Gewährsmann kann sich noch daran erinnern, dass die beiden Speckschwarten früher nicht entzweigeschnitten wurden sondern aneinander blieben. In diesem Falle machte man einen 10–12 cm breiten Schnitt über den Rücken, der die kostbaren Rückenteile, *lαs ščăynαs*, ergab. Zwischen den Speckschwarten, *kúdǧαs dα čărn purščę́*, und den Schinken, *i̧lz ǧαlúns*, eingebettet liegt eine besondere, stark fetthaltige Schicht, *lα zǭnžα tsupăda*, *i̧l lę́t*. Sie muss von den Schinken aufs peinlichste entfernt werden, wenn letztere haltbar gemacht werden sollen.

Gegen Mittag endlich ist die minutiöse Arbeit des Zerlegens beendigt. Auch die *lαvúntsαs* haben während dieser Zeit die Därme entschleimt und gewaschen.

Inzwischen sammeln sich die Kinder, wenn sie aus der Schule heimkommen, im geräumigen Hausflur, wo sie die freigewordene Aufzugsvorrichtung zu frohem Spiele einlädt. *lęštrăr* (*lę́štrα*) nennen die Kinder das tolle Hin- und Herschaukeln am Lederseil, das von der Decke des Hausflurs herunterhängt. Sie entwickeln dabei eine solche Fertigkeit, dass der Schaukelnde schon nach kurzem Anlauf und einigem Stossen von seiten der umstehenden Kinder mit seinen Fussspitzen die Decke berührt.

Eine reichliche Mahlzeit vereinigt am Mittag den Metzger, die *lαvúntsαs* und die ganze Familie in der Wohnstube[1], nachdem am Vormittag oft in der grössten Kälte eine schwierige Arbeit bewältigt werden musste.

Neben Milchkaffee wird immer aufgetragen eine Bluttorte, aus Blut, *sá^{u}ηk dα purščę́*, mit Zusatz von geröstetem Mehl, *fαrnαkǫ́t^{t}α*, Pfeffer, *páyvər*, und Salz, *sál*, ferner Leberschnitzel mit Bratkartoffeln, *nαrǫ́m dα purščę́*, *mαlintę́rα uštrídα*, und als Nachspeise die wohlschmeckenden Küchlein (cf. Küchenrezept II, 7 b, o), *fwáćαs grás^{s}αs*, recht häufig auch Schlagsahne, *lát mílč*. In der Talfraktion Martina macht man bei dieser Gelegenheit eine Art Blutknödel, *kαnę́dαls kún sá^{u}ηk*.

Die kräftige, leibliche Stärkung ist gewiss vonnöten, wenn man die Arbeit in Betracht zieht, die den ganzen Nachmittag ausfüllen wird.

---

[1] Bei festlichen Anlässen nimmt die Familie das Mahl immer in der Wohnstube ein.

6. Herstellung des Wurstbreies und Abfüllen der Därme.

In grösseren und kleineren Satten, *mǫ́tas*, *brǫ́klas*, liegen das Fleisch, das Fett und die Gedärme sorgfältig sortiert. Ein glattgesägter Baumstrunk, *la ćǫ́k^k^a da tsapár*, aus Lärchenholz (ca. 40–50 cm hoch und 60–80 cm breit) oder das Wirkbrett, *la panę́ra*, dient vielfach heute noch als Unterlage, auf der das Fleisch klein gehackt wird. Zunächst zerkleinert man das Fleisch mit einem Beil, *la manę́ra da štałár*, dessen Schneide eine Länge von ca. 20 cm hat. Hierauf werden die Fleischstücke mit einem Hackmesser, *ił tsáp*, *ił tsapadúǫyr* (cf. Abb. 47), zu einem feinen Brei, der sogenannten Wurstmasse, *ił tsapadíć*, verarbeitet. Natürlich werden auch bei dieser Arbeit die einzelnen Fleischsorten genau auseinandergehalten. (Man vergleiche dazu den folgenden Abschnitt.) Je nach Wurstsorte werden verschiedene Gewürze dem Wurstbrei beigemischt, *kundír*, *kundę́ša*, oder *mę́t^t^ər áynt las drǫ́gas*. Sodann muss der Wurstbrei von Hand gut durchgeknetet werden. Um zu wissen, wie lange zu kneten war, *mažár �ł tsapadíć*, legte man vor noch nicht langer Zeit eine Geldmünze, *�a munáyda*, in den Brei und musste so lange kneten, bis die Münze wieder zum Vorschein kam. Dies geschah wohl recht häufig auch zum Spass von seiten der Burschen, wenn die Tochter des Hauses diese Arbeit zu verrichten hatte. Das Kneten dauert in der Regel nicht länger als fünf Minuten.

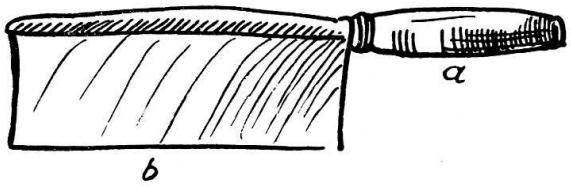

Abb. 47.

Das Füllen der Därme geschieht heutzutage mit der Wurstmaschine[1]. Viel früher hatte man in unserem Dorfe zum Wurstfüllen ein 6–7 cm langes abgesägtes Stück Horn, auf welches der Darm aufgestülpt wurde, *üna kǫ́rna d'armáynt*. Später (unser Gewährsmann kann sich noch daran erinnern) bediente man sich einer Blechröhre, *babrǫ́la*, mit Holzkolben und vorne einem Trichter.

Ist der Brei abgefüllt und überall gleichmässig verteilt, so muss der Darm durch eine dünnere Schnur, *úna kǫ́rda fína*, in kleine Würste (normale Länge 8–10 cm) unterteilt werden, *fá ćaŋklúns*

[1] Die Fleischhackmaschine, *la mašína da tsapár*, die man jetzt häufig in Gebrauch sieht, dient auch zum Abfüllen der Därme. Nur die Einsatzteile vorne müssen gewechselt werden.

(*fǎr*), *ćaŋklúna* (*ćaŋklunár*). An anderen Orten Bündens braucht man zum Binden der Würste den Abfall vom Webestoff (obw. *peigls*, oberhalbst. *planę́ls*).

Einige Tage nach der Metzg klopft man die Würste, *píča sū́*, *pìčár sū́*, nach allen Seiten, so dass sie eine ziemlich platte Form erhalten. Das geschieht mit einem Holzhammer oder einfach mit einem Stück Holz.

Gibt es mehr Därme als zum Abfüllen der Wurstmasse notwendig, werden die noch verbleibenden aufgeblasen, *škǫnflǎr sū́*, zum späteren Gebrauch. Auch aus der Schweinsblase, *vašías das pǫ́rs*, weiss der Bauer Nutzen zu ziehen. Sie wird aufgeblasen, getrocknet und dient als Tabaksbeutel, oder aber sie hängt in der Vorratskammer zum Konservieren von Butter und Speck in der warmen Jahreszeit.

7. Wurstsorten.

Je nach Fleischsorte und den Zusätzen unterscheidet man in unserer Gegend drei hauptsächliche Arten von Würsten.

a) Salami, *salsíts*, die feinste Qualität Würste, die man hier kennt. Sie sind aus dem besten Schweinefleisch hergestellt, evtl. ⅔ *čárn puršę́*, ⅓ *čárn mū́vəl* (Schaffleisch). Man würzt die Salami mit Wein und Knoblauchschnitten, *ǎt ǎynt in vín*.

b) Eine Art Siedewürste, *lyǫ́nǧas šíbęr*. Als Ausgangsprodukte sind hier zu nennen: Lunge, *ịl lę́f*, Magenwand, *butaćǫ́l*, *ćanfǫ́ta*, Teile von den Speckschwarten, *kúdǧas*, das Gehirn, *ịl ćurví*, Abfälle beim Zubereiten der Salami, und etwas Rind- oder Ochsenfleisch, wenn gleichzeitig mit dem Schwein Grossvieh geschlachtet wird. Die Speckschwarten müssen, bevor sie kleingehackt werden, gesotten und mit kaltem Wasser übergossen werden. Es ist dies notwendig, wenn man einen weichen, knetbaren Teig erhalten will. Will man die Siedewürste recht schmackhaft machen, so empfehlen sich folgende Zutaten: feinzerriebene Zwiebeln, *žgratǎ ǎynt ün pǎ ćigǫ́la*, Zimt, *čanę́l*^{l}*a*, Gewürznelken, *grǫ́f*^{f}*als*, *štačę́t*^{t}*as*, Muskatnüsse, *nū́š nuščát*, Pfeffer, *pǎyvər*, Ingwer, *žęnć*, Salz, *sǎl*, und etwas Wein, *ün pǎ vín*.

An anderen Orten des Engadins heissen diese Würste *liongias noschas*, *liongias mendras*.

c) α) Die für den Frischgenuss bestimmten Leberwürste, *lyǫ́nǧas da narǫ́m*, bestehen aus Leber, *ịl narǫ́m*, Speck, *lǎrt*, *čampī́*^{ə}*rč*, Schweinefett, *zǫ́nža*, und feingehacktem Kartoffelbrei, *malintę́ra kǫ́t*^{t}*a*. An Zutaten sind zu nennen Zwiebeln, Wein,

Zimt, Nelken, Muskatnüsse und Pfeffer. Diese Leberwürste lassen sich höchstens einen Monat aufbewahren.

β) Dauerwürste. Der dazu notwendige Wurstbrei besteht aus Leber, Speck und Schweinefett. Zum Würzen nimmt man nur Pfeffer und Salz.

d) Bei den Blutwürsten, *lyǫ́nǧas da sá^{u}ηk*, sind als Ausgangsprodukte zu nennen: ungeronnenes Blut, *sá^{u}ηk*, Schmer, *zǫ́nža*, Milch, *lát*, und Zwiebeln, *ćigǫ́las*. Auf 1 kg Blut und 1 Liter Milch trifft es ungefähr ¼ kg Schmer. Blut und Milch sind gesondert zu kochen. Das Fett wird mit dem Hackmesser kleingehackt und nachher unter Zugabe von Zwiebeln gesotten. Darauf werden Blut, Milch und Schmer gut untereinander vermischt. Als Gewürze werden noch beigemischt Salz, Pfeffer und Nelken. Für diese Art von Blutwürsten braucht man den Mastdarm, *ił bǫ́ł dal čúl*, oder den Dickdarm, *ił bǫ́ł lárč*. Unmittelbar nach dem Abfüllen des Wurstbreies werden die Blutwürste ungefähr 20 Minuten lang gesotten und brauchen beim späteren Genuss nur mehr angewärmt zu werden. In der kalten Jahreszeit lassen sich diese Würste einen Monat lang halten.

8. Das Einsalzen.

Alles, was nicht verwurstet wird, also Schinken, Speckschwarten, Rückenteile usw., kommt zum Einsalzen, *intsalár áynt* (ältere Gen. *antsalár áynt*), in einen Fleischbottich (Abb. 48), *la bañadúǫra*. Die Salzlösung, *la salamúǫra*, erzeugt man durch Bestreuen der Fleischteile mit Salz unter Zusatz von Pfeffer, feinzerriebenem Knoblauch, *áł mitsá yū fín*, Lorbeerblättern, *fǫ́łas d'arbáła*. Auf 100 kg Fleisch rechnet man ca. 3 kg Salz. Zuunterst in den Bottich legt man die Schinken, *žambúns*, mit den Speckseiten nach unten. Über diese erste Lage streut man wieder reichlich von den erwähnten Gewürzen. Dann folgt eine Lage mit den Rippen- und Bruststücken, sowie die Rückenteile. Das Salz, das wasserentziehend und dadurch konservierend wirkt, macht das Fleisch haltbar. Innert 24 Stunden bildet sich unten auf dem Boden des Bottichs eine Salzlake, *salamúǫra*, von mehreren Litern. Sie wird täglich während 10–14 Tagen einmal unten abgezogen (am Ausgussloch, *ił špiñarǫ́l*) *trár yū, trār ǫ́ra salamúǫra*, und

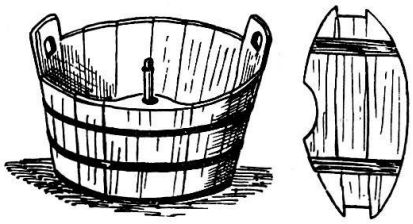

Abb. 48.

oben von neuem wieder aufgegossen, *büt'ár dαrčę zūr lα čárn ǧú.* Am längsten in der Salzlake drin bleiben die Schinken. Beim Herausnehmen des Fleisches sagt die Hausfrau: *lα čárn tírα αl sál*, 'das Fleisch zieht das Salz an', wenn keine Salzkörner mehr an der Oberfläche sichtbar sind. Das gilt auch als sicheres Anzeichen dafür, dass richtig eingesalzt wurde. Beim Einsalzen ist darauf zu achten, dass man den Fleischbottich nicht in einem warmen Raum aufstellt. Die fäulnishemmende Wirkung des Salzes wäre dadurch in Frage gestellt.

Nach drei bis vier Wochen werden die Schinken der Salzlake entnommen, gereinigt, *pulíts yū*, dann mittelst Auflegen schwerer Steine gepresst, *pǫ́ndər yū, šmαčár, pręs'ár.*

9. Das Tierfett.

Das Tierfett (Schweinefett, *lα zǫ́nžα*, Fett des Grossviehes, *ęl sáyf*) muss ähnlich wie das Fleisch kleingehackt werden. Nachher lässt man es über dem Feuer zergehen, *αz láṣα kulár, lwár.* Sehr geschätzt wurden dabei von jeher die Fettgrieben, *lαs ćǫ́ćlαs.* Sie sind heute noch beliebt, um die Mehlknödel, *pláyn in píñα*[1], zu würzen. Während man früher die warmen Grieben durch die Kinder zu den Verwandten und Bekannten tragen liess, dass auch sie von diesem seltenen Leckerbissen kosten (*plát d'insáyαs*) dürfen, ist diese Sitte jetzt verschwunden. Schweinefett findet in der Küche bei der Speisezubereitung mannigfache Anwendung. Oft wird auch Butter mit Schmalz vermischt. Die tüchtige Hausfrau ist stets stolz auf die grossen Töpfe voll ausgelassenen Fettes, *lα kulαdíćα*, die nach der Hausmetzg ihre Vorratskammer zieren. Das Rinderfett, das ehedem für die Beleuchtung eine grosse Rolle spielte, ist heute nicht mehr so geschätzt. Es ist von geringerer Qualität als das Schweinefett.

Schmalz wird auch als Heilmittel gegen Halsweh, *pαr mál ál'α gúlα*, empfohlen. Im Frühling reibt man damit auch die Klauen der Ochsen ein, wenn sie zum ersten Mal beschlagen werden sollen, *infαrár.*

10. Das Räuchern des Fleisches.

Während man früher auch in Schleins das Fleisch auf dem Ofen trocknete, wird es jetzt durchgehends am Kamin geräuchert, *fümαntár, fümáyntα.* Bei normaler Rauchentwicklung in der Küche sind die Würste innert acht Tagen geräuchert.

---

[1] Heutzutage verfüttert man die Fettgrieben an die Hühner oder gar an die Katzen. Die Jäger verwenden sie zum Anlocken des Wildes (Fuchs, *lα gúǫlp*, Marder, *ęl gwís' dα čázα*).

Das Räuchern der Speckschwarten und, wenn ein Stück Grossvieh geschlachtet wurde, der Rückenteile, verlangt besondere Massnahmen. Morgens nach dem Frühstück wird aus Wacholderzweigen in der Mitte der Küche ein Feuer angefacht, wobei Fenster und Türe geschlossen bleiben. Die Wacholderstauden, *la yǫ́k^{k}a*, geben dem Fleisch, *la čárn fümantáda*, einen angenehmen Geschmack. Um das Fleisch vor dem sich entwickelnden Russ, *il fulía*, zu schützen, wird es mit Papier umwickelt.

So hangen an eisernen Haken, *krǫ́č da čárn*, die einzelnen Fleischteile, *púǫlpas* (Rindfleisch), mehrere Wochen an der Decke der Küche. Die Speckteile hingegen liegen auf Latten, *baštúns da čárn*, und bleiben während der kälteren Jahreszeit in der Küche.

Nach dem Räuchern wird das Fleisch in der Vorratskammer luftgetrocknet, *sečantár al' áyr*.

Alle Vorsicht beim Pressen, Räuchern und Lufttrocknen kann nicht verhindern, dass doch vereinzelt mit der Zeit Fleischmilben, *as čarǫ́ls*, sich ansetzen, ohne natürlich das Fleisch unbrauchbar zu machen.

11. Das Schlachtessen.

Das Bestreben, der Verarbeitung des Fleisches in ihren Phasen nachzugehen, hat uns über den Tag der Hausmetzg hinausgeführt, ohne dass wir des festlichen Abschlusses derselben Erwähnung tun konnten.

Zum festlichen Mahl am Abend des Schlachttages, *la áyna banadída*, werden immer die Kinder verwandter und befreundeter Familien eingeladen. So sitzen bei dieser Gelegenheit (auch wenn bloss ein Schwein geschlachtet wurde) an die 15–20 Personen beieinander in freudiger Stimmung. Es ist selbstverständlich, dass bei solchen und ähnlichen Anlässen die freundschaftlichen Bande unter den Familien neu gestärkt werden. Wenn es die Umstände irgendwie erlauben, so werden auch die Erwachsenen (Verwandte und Nachbarn) zum Essen eingeladen.

Zur Bedeutung von *banadída* waren mehrere Gewährsleute der Ansicht, es müsse hier im Sinne von „angenehm", „wohltuend", „willkommen" verstanden werden. Man könnte auch an eine im Mittelalter noch vom Pfarrer oder vom Hausvater vorgenommene Segnung der Mahlzeit denken. In den Talfraktionen (Strada, Martina) heisst das Mahl bei dieser Gelegenheit *la áyna da bačaría*. Der Speisezettel, den wir dabei notierten, umfasste: *žǫ́pa da čárn fráyščа* 'Fleischsuppe'; *malintę́ra*, Salzkartoffeln; *rís^{s}*, ein Reisgericht; *ravíća*, zu Hause hergestelltes Sauerkraut.

In der Fleischsuppe selber wurden Siedewürste, *lyǫ́ňǧas šíbęr*,

sowie verschiedene Fleischstücke wie *kŭdɑl puršę́, ün' urăłɑ, dŭs pęš*[s], *čărn púršę́*, gesotten. Der Speisezettel kann nach Wunsch noch durch Schlagsahne, *lát mílč*, und Blutkuchen, *tụ́ǫrtɑ dɑ să*[u]*ŋk*, ergänzt werden.

Mit dem altüberlieferten Gruss '*kún băyn ǧǫ́dɑš i kún sɑndă*' verlassen Verwandte und Nachbarn nach dem 'gesegneten Mahl' das Haus.

V. Der Anbau der Feldfrüchte

1. Der Ackerbau im Unterengadin während des 18. und 19. Jahrhunderts.

Zu Campells Zeiten noch versah das Unterengadin das Oberengadin und das Puschlav mit Korn. Roggen und Gerste gehörten auch im 18. und 19. Jahrhundert zu den Produkten, die der Unterengadiner Bauer sowohl zur Versorgung der eigenen Familie als auch zum Verkauf nach Davos, ins Prätigau und ins Oberengadin erzeugte. Roggen und Gerste wurden damals ungefähr zu gleichen Mengen gebaut[1]. In vielen Dörfern waren die besten Felder in zwei Bezirke, „Contegns" eingeteilt, wovon der eine das erste Jahr mit Roggen, im folgenden Jahre mit Gerste bestellt wurde. Missriet der Roggen, so kam desto mehr Gerste ins Brot, fehlte beides, so behalfen sich die Bauern mit ihrer „statta", den trocken aufbewahrten Fleischsorten.

Weil das bare Geld ziemlich selten war, geschahen viele Zahlungen in Roggen und Gerste. Die Marktpreise, die dabei Geltung hatten, wurden jeden Herbst von der Obrigkeit festgesetzt[2].

An Etschländer tauschte man Korn gegen Grün- und Dörrobst, an die Oberengadiner gegen Wein, Reis und Kastanien (aus dem Veltlin), an Davoser und Prätigauer gegen Stiere und Obst. Die Krämer

[1] Vor dem zweiten Weltkrieg hatte sich dieses Verhältnis wesentlich verschoben. Im Bezirk Inn stand 1934 einer Anbaufläche von 5 985,45 Aren für Roggen eine solche von 14 878 Aren für Gerste entgegen. Einzig in Remüs ist die Anbaufläche für Roggen vierfach grösser als das mit Gerste bebaute Areal (2442 a : 635 a). In Schleins überwiegt die Gerste.

[2] Ein Nachtrag an die Gemeindestatuten von Schleins aus dem Jahre 1786 bestimmte: Ais ordiná chia ils kromers dessen recever in pajamaint la graneza suainter il logamaint vel taxa comüna, sot pena civile e da Sigr. cuvits tant quelchi da co quel chi retschaiva (Annalas 17, p. 152.) 'Es wird angeordnet, dass die Händler Korn zu den von der Gemeinde festgesetzten Ansätzen an Zahlungsstatt annehmen sollen; widrigenfalls unterliegen sowohl der Käufer als der Verkäufer einer von den Gemeindevorstehern zu verhängenden Busse.'