

Zeitschrift: Annalas da la Societad Retorumantscha
Herausgeber: Societad Retorumantscha
Band: 97 (1984)

Artikel: Il schler e sias funcziuns : üna contribuziun a man d'ün exaimpel our dal cumün d'Ardez
Autor: Nicolay, Annatina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-234908>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

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

Il schler e sias funcziuns

Üna contribuziun a man d'ün
exaimpel our dal cumün d'Ardez

dad Annatina Nicolay

Introducziun

Avant ün temp m'ha meis bazegner Jon Mengiardi manà tras sia chasa da paur bandunada. Mias cugnuschentschas sur da la chasa da paur d'eiran pitschnas. Tant plü suna statta stutta da verer tantas localitats. Eu sa chi dà in mincha chasa da paur engiadinaisa la chadafö, la chaminada, il suler (la cuort), la stüva, stanzas, la cuort ed ün schler. Ma la chasa da bazegner cuntegna divers schlers, scumpartits sün duos plans. Mia dumonda as dà da sai: Perche tants schlers?

Üna famiglia da paur as stuaiva nudrir svesse amo avant var 100 ons. I gniva elavurà il lat. I gniva fat painch, chaschöl e tschigrun. Il pan gniva fat our da la farina mieuta svesse. I mangiaivan mailinterra da l'agen er. Minch'on d'inviern gniva fat bacharia in chasa, uschè chi vaivan üna buna reserva da charn. Che dovraivan amo daplü? Natüralmaing lö avuonda per metter in deposit tuot las mangiativas: la chaminada ed ils schlers.

Co sun ils schlers fabrichats per chi detta ün bun schler süt o ün bun schler ümid? A mai interessa eir in che schler chi tgnaivan in deposit las mangiativas.



chasa bazegner



s-chala

Fain ün gir tras ils schlers. Constatain ouravant cha suot l'entrada sun duos suotterrans. Per rivar giò'l prüm suotterràn, la cuort sura sco chi disch bazegner, drouva ün pa curaschi. Eu vez la s-chala stipüras e n'ha bod temma d'ir da quai giò. Eu riv sün ün plan s-chala. Là es a dretta ün üsch chi maina in tablà suot. Eu vegn inavant a schnestra ingio chi cumainzan ils schlers. Il prüm vezza be la cuort sura, ün local lung e stret, cun ün mür gross da la vart da l'ost. Bazegner suppuona cha quel mür saja uriundamaing la fatschada dadoura, cun quai chi l'intera chasa nun ha ingüns mürs plü gross. Pervi da mancanza da piazza varan ils possessuors da quista chasa schlungunà quist prüm plan dals schlers.



mür gross

Implü vezza sün quel plan ün bel e grond schler da vout. Uossa tuorna pro la s-chala chi'm maina amo ün plan plü ingiö. Da man dret es la stalla. Da man schvester sun tschels schlers, scumpartits sco ils schlers survart. Quai füssan in tuot amo quatter locals colliats ün cun tschel tras portas.

Plan I

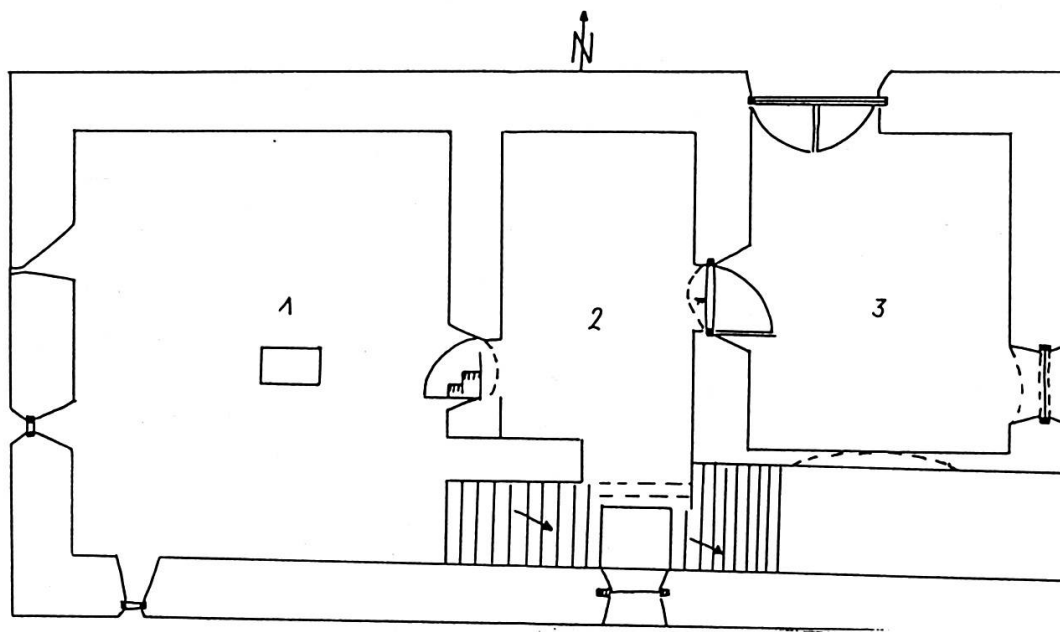
Data: 8.oct. 1981

S-chala circa 1:50

Skizza

CUORT SURA

Chasa da bazegner nr. 98



1. Schler dal farrer

fuond: terra
 paraid: schmoltada
 paraid sura: schmoltada
 otezza dal local: 2.60 m
 otezza dal vout: tanter 2.10-2.30 m
 vout sur il fuond: 0.90-1.20 m

2. Cuort sura

fuond: lain; tort
 paraid: crappa ruotta cun molta
 part sura: lain
 otezza dal local: 2.05-2.10 m

3. Chascharia

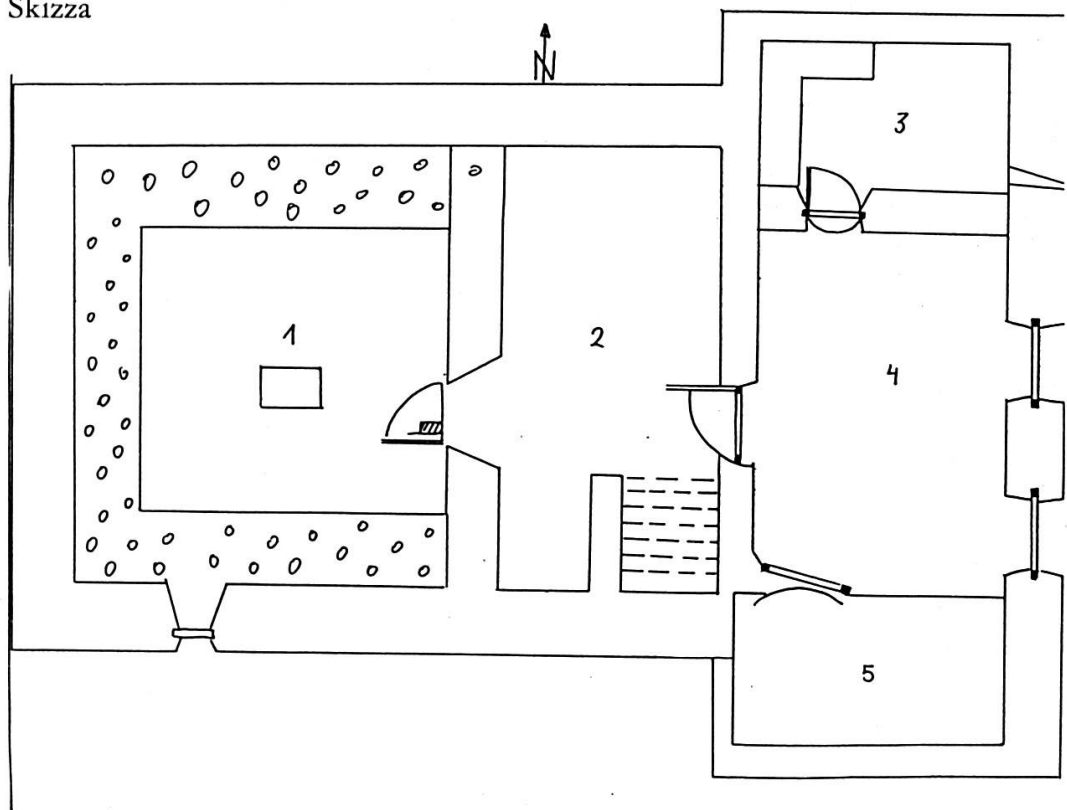
fuond: lain
 paraid: crappa ruotta e per
 part schmoltada
 part sura: lain
 otezza dal local: 2 m

Plan 2

Data: 8 oct. 1981
S-chala circa 1:50
Skizza

CUORT SUOT

Chasa da bazegner nr. 98



1. Schler dal chaschöl

fuond: terra; davo la paraid
salaschada per dozar sü
paraid: schmoltada e paca crappa
ruotta
part sura: lain
otezza dal local: 1.95-2.10 m
üsch: 60 cm sur il fuond

2. Cuort suot

fuond: salaschada e terra
paraid: crappa ruotta
part sura: lain
otezza dal local: 2.20 m
s-chala: serrada sü

3. Schler dal lat

fuond: terra e crappa ruotta
paraid: pitschna crappa ruotta
part sura: crappa ruotta
otezza dal local: 2 m e daplü
banket da crap: 60 cm

4. Uriundamaing part da la chascharia
plü tart stalla da bescha

fuond: terra (assas sun
s-charpadas davent)
paraid: dat giò ad alb
otezza dal local: 2.20 m

5. Part da la chadafö da la chascharia

fuond: terra
paraid: schmoltada
part sura: schmoltada
otezza dal local: 4.40 m

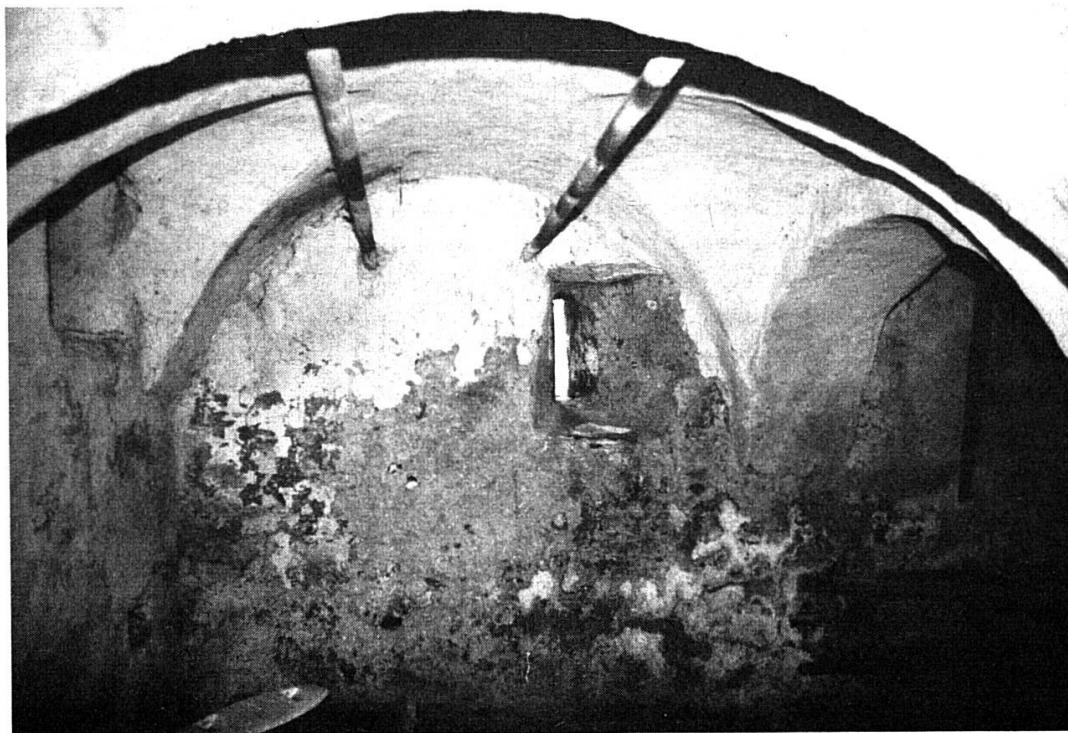
Che premissas voula per ün bun schler?

El vess dad avair üna temperatura constantamaing frais-cha, 3° fin 8 °C, (sainza massa grondas variaziuns) ed ün'ümidità relativa da 85–93 %. Plü chafuol ch'el es aint il terrain e meglder cha'l schler es. Dimena ün schler somber. In Engiadina Bassa n'haja pudü observar chi dà schlers cun vouts. Blers da quels vegnan temprats (i füssan uschigliö massa fraids) tras chanals d'ajer da lain chi tils collian culla stalla. In quista chasa da bazegner daja però be ün schler cun vouts. Tenor meis güdichar nu sun quists vouts uschè vegls sco la chasa svesta. La construcziun es uschè cumplichada chi m'es greiv chattar üna spiegaziun. Eu prouv tuottüna.

Aint il centrum dal local es üna pütta in mür. Quella serva da pozza pels quatter giufs dal vout. Tras quai as sparta il local in quatter parts.

1 e 2 Dals quatter chantuns A B C D oura van ils giufs insü. Cuort avant co chi gnissan insembel finischna. Eu nomness üna tala contrucziun: ün vout in crusch na glivrà.

3 e 4 Il vout es mantgnü.





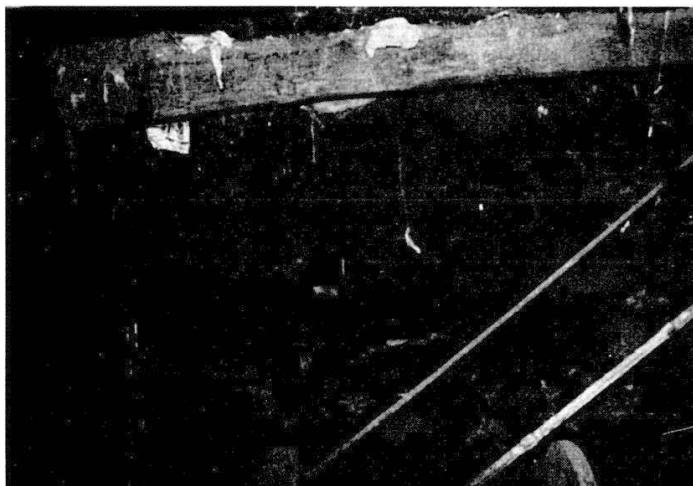
schler cun vouts

Che avantags ha insai il vout pel schler? Eu suppuon cha la bassezza dal local saja decisiva. Tras quai nu po l'ajer chod ir massa insü. La temperatura resta plü constanta.

Il mür dal schler nu stess avoir sü culur d'öli o da plastica, per ch'el possa laschar tras l'ümidità. Our da quai resulta la seguainta construcziun dal mür: Pel mür da las fatschadas as douvra crappa ruotta da circa 30×15 cm. Las chavas vegnan implidas cun crappa plü pitschna e stopadas cun crap da sablun grob. Ils mürs dadaint han la glistessa construcziun be chi vegnan drovats in relaziun craps plü pitschens.

Aint il schler dal lat am dà in ögl üna precauziun speciala dal «mürader». Las chavas sun implidas fich regularmaing, usche chi nu's vezza gnanca üna fourina. Il schler dal lat drouva üna temperatura amo plü constanta co tschels schlers!

Las fanestras sun pitschnas. Pel plü guardna oura sco fanestrìgls o lura vegnan ellas laschadas davent dal tuot. Lur funcziun es però importanta. Scha'l schler es massa ümid, esa da dar ajer cur chi'd es ora sùtta. scha'l schler es massa sùt, quai chi vegn avant plü suvent, schi esa da dar ajer cur chi'd es ora ümida.



mür da fatschada



mür dadaint

Il fuond dal schler es pel plü simplamaing il terratsch. Ma i's chatta eir fuonds da salaschada. Quels pel plü aint illa doma o pro l'entrada dal schler. Scha'l local es massa sût, schi vegna squitti aua o miss müs-chel.



üsch dal schler
dal chaschöl

Scha'l schler es massa ümid vegna betonà hozindi. Quai nu'm para bun.
Il beton tegna inavo güst tuot l'ümidità. I dependa dimena da la funcziun
cha'l schler ha.



fuond da salaschada

Ils üschs nun han gronda influenza sülla qualità dals schlers. Els han la funcziun da laschar tras minchatant eir oter ajer. Sulettamaing l'üsch dal schler da chaschöl e quel dal schler dal lat han üna foura quadrata chi lascha tras constantamaing ajer per reglar la temperatura e l'ümidità.



foto: üsch bass

Ils factuors pussibels per avoir ün bun schler sun dimena:

- la posiziun dal schler in regard a l'intera chasa
- la construcziun dal mür
- las fanestras
- il fuond
- il vout
- ils üschs
- l'ümidità e la temperatura constanta.

I's sto distinguer buns schlers süts e buns schlers ümids.

Che as metta in schler?

Aint il schler süts

Il schler süts es adattà per robas fattas aint sco differents compots, süj e blera verdüra.

D'utuon, cur chi's racoglia *las carottas*, esa da tillas pulir e da tour davent il monch. Üna carotta sper tschella vegn lovada aint in üna trocla da lain, lura vain büttà sablun süt suravia e davo segua ün'otra vetta da carottas. Uschena restan las carottas frais-chas e dūras infin la prü-mavaira.

Il puorv gross (Lauch) as piglia oura culla ragisch. El vegn miss aint in üna sadella plain terra d'üert bain sütta. Las ragischs han da svanir aint illa terra. Da prü-mavaira dvainta la part sura dal puorv gross ün païn secha e grischa. Ma il monch vess da restar alb e frais-ch.

La mailinterra metta duonna Babigna Könz – ch'eu n'ha consultà in merit – be sül terratsch. Uschena resta la mailinterra da qualità dūra e dschermögglia pür il mais mai. Schi nu füss avant man ün bun schler süt, daja la pussibilità da chavar üna foura da circa ün meter (p.ex. aint il schler dal chaschöl). Quella foura vegn circundada cun assas. Cun agüd da terra e strom vessa da dar üna temperatura ideala.

Las tschiguollas vegnan missas insembel in püscheles e pendüdas sü. Eir quellas restan lönch bunas scha'l schler es bain süt.

Cur cha'l *giabus* es madür, vegnan tagliadas davent las ragischs. Al pè da la ragisch vegn miss ün crötsch per pender sü. Üna famiglia as po nudrir dūrant tuot l'inviern cun giabus, cun quai cha quel resta lönch frais-ch.

La salata da cop es main dūrabla. Ma eir là cugnuoscha la chasarina üna buna metoda. Il cop vegn plajà aint il palperi da gazetta e lovà in üna



foura per
mailinterra

trocla. Il cheu dals cops sto esser sura e nu das-cha gnir sputtà. Quist möd da conservar vegn hozindi dovrà eir pro'l chapè da zücher. Quel resta bun sur inviern.

La peterschiglia ed *ils tschavigliuns* vegnan miss oura sün ün'assa a se-chantar. Chi nu vess jent da pudair mangiar d'inviern üna buna schoppa da lat cun aint tschavigliuns!

Eir *las ronas* as poja tgnair sü. Bain lavadas vegnan ellas lovadas bain aint in üna chaista da lain cun sablun, sco las carottas. Bleras masseras preferischan da sterelisar las ronas cun quai chi dvaintan jent lomas.

Aint il schler ümid

Il schler ümid es adattà per il vin, charns, chaschöl e lat.

Per chi chi nu fa svesa bacharia esa bain interessant da savair da che chi dependa per avoir bunas liongias. I para indichà da dar quia ün pèr recepts da bunas liongias.

Salsiz: 2,1 kg pasta (da bouv e da püerch), 650 gr. sal, agl aint il vin, 2 paquets fort (paiver) ed ün païn salpeter chi tegna cotschen la charn, paca charn püerch, uschigliö dvainta la charn randscha.

Liongias: Aint las liongias as metta groffels, fort, groffels lungs, scorza chanella, nuschnus-chatta, ün pa vin e salpeter.

Murtadellas: Gnirom, da quel grass pro'l culöz. La nappa dal püerch vain missa in aua teva per pudair metter la charn in quella, lura vain miss a süantar. Quai vegn taglià in flettas e miss pro la schoppa. Listess di vegnan eir preparadas las liongias da murtadella.

Liongias da sang: 2 l sang, ün pa brouda da lat, ün puogn sal, misarogn, bainquanta tschiguolla, chanella, forts, nuschnus-chatta, las graflan d'ün püerch. Laschar gnir chod il sang.

Ils salsizs e las murtadellas vegnan pendüdas sün lattas da lain infin chi vegnan ün païn grischas. E quai circa davo duos eivnas. I's disch cha uschea resta la charn cotschna.

Uossas vegnan las liongias transportadas e pendüdas aint il schler süt o aint in chaminada, ingio chi vegnan düras. Avant co tillas mangiar es meglder da tillas far gnir ün pa lomas. Per quai as penda las liongias amo üna vouta aint il schler ümid. Ils salsizs gustan il plü bain davo 2-3 mais.

Las liongias frais-chas vegnan da prüm innan pendüdas sü aint in chaminada. Tras quai chi nu's po tgnair sü massa lönch quellas liongias

vegnan per gronda part mangiadas a la tschaina banadida o lura bainbod davo la bacharia.

Tschaina banadida

Quista tschaina vegn fatta davo la bacharia, ma be cun charn chucal. Ils agüdants e la stretta parantella es invidada a quist past. Ils dad Ardez tegnan in onur lur üsanza e sun superbis dal bun tuortun. Il menü es il seguaint:

1. Schoppa cun charn püerch ed ossa. 20 min. avant co servir as daja pro il gnirom. Fidellins vegnan cots separadamaing e miss a la fin aint illa schoppa.
2. Tuortun e ravitscha grassa.
3. Platta da charn cun charn püerch, liongias, gnirom, ravitscha e mail-interra in sal.
4. Il «paiver» es il dessert: tschireschas sechantadas o eir compot da tschireschas.

L'uschedit *tuortun* vain fat seguond quist recept d'Ardez: Ranuogls, ün paet saiv, micha, sal, tschiguolla, charn dal püerch e gnirom, spezchas na fermas, üettas e far la pasta cun lat.

Stagiunar il chaschöl

Cur cha'l chaschöl es fuormà vain el miss aint illa pezza da glin. Intuorn la chaschoula as metta la rischla e sura ün'assa chi vain agravada cun crappa. Il di davo as piglia davent la crappa per strichar aint la chaschoula cun sal. Quista lavur vain fatta mincha tschinchavel di cun circa duos uonchas sal (1 u = 28,3495 g.). Davo 40–50 dis esa da volver la chaschoula. In quel temp as fuorma eir müffa chi'd es da sgrattar davent.

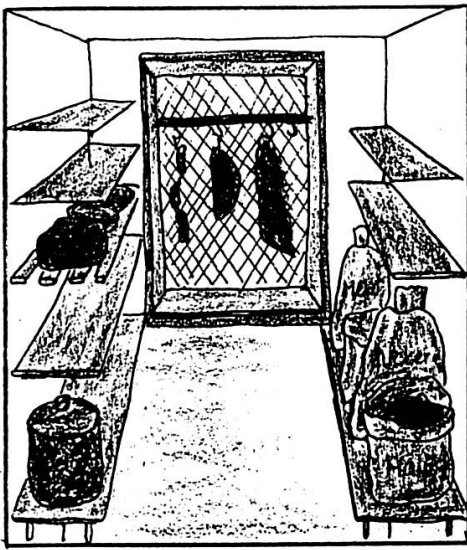
Eu less manzunar ün pêr influenzas negativas sülla qualità dal chaschöl: chod e fraid, curraint d'ajer, vents dal nord e dal süd.

Il sen dal schler hozindi

Tuot stutta n'haja constatà cha l'importanza dal schler aint illa chasa da paurs nun es ida a perder. Perche eir hozindi prouva la famiglia da paur (ed oters plü) da's nudrir svesa tant co pussibel dals agens prodots. Hoz

vain natüralmaing cumprà daplü roba sün reserva, quai chi pretenda eir las localitats adattadas. Saja quai uossa la chaminada, il schler e dafatta la glatschera!

Illa chasa da paurs moderna chattaina pel solit la chaminada sper la chadafö ed il schler per la frütta, verdüra e mailinterra. Il local per conservar las reservas ha dad esser süt, frais-ch e sgür da mürs. La fanestra o la foura dad ajer ha dad esser cuvernada cun üna mus-chera. Per depositar la charn vain quella missa aint in üna s-chaffa da giatter cun ajer current. Uschea as tegna eir a frais-ch ils rests ed eir zücher, farina, chaschöl e.u.i.



schler d'hozindi