

# Co nos babuns caschavan

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Romanica Raetica : perscrutaziun da l'intschess rumantsch**

Band (Jahr): **9 (1993)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **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.

# Co nos babuns caschavan

(en: Cal. Rom. 103, 1962, 221-234)

## 15. Co nos babuns caschavan

### I Empau historia

Excavaziuns da culegnas che dateschan dil temps da bronz (ca. 1800-800 a.Cr.) el territori dallas Alps han denter auter scuvretg da-bia ossa d'animals dumiastis. Igl inventari dalla culegna da Crestaulta/Lumnezia (1400 m sur mar) dumbra ossa da ver 450 nuorsas, 175 armauls e 150 cauras. Ins astga pia supponer ch'ils avdents da nossa tiara da lezs temps hagien era giu enconuschientschas davart il tarschinar las latgiras. Ei fuss denton empau riscau da vuler fixar tgei stan che talas han contonschiu. Fuvan els per sem. gia stgis da far caschiel, tschagrün e pischada? In enconuschent archeolog ha vuliu fastisar turschets e cundrezs da far pischada en objects anflai en la culegna da Robenhausen (Cantun Turitg). La scienza mantegn perencunter ina reserva prudenta enviers questas observaziuns aunc buca cumprovadas scosauda.

L'experientscha ha forsa dau d'entellir a nos antenats ch'il latg che stat pli ditg daventa aschs, ch'el setscharna e ch'el selai conservar meglier en quei stadi. Pli tard han ins podà remarcau che las parts grassas dil latg sezeivran da tschellas cun star, ch'ins sa sgarmar e sbatter la groma, fagend lunderora pischada. Il sribent latin Tacitus (50-120 s.Cr.) relata enzanua ch'il latg tscharniu (lac concretum) fuvi la spisa preferida dils Germans.

La via dil latg tscharniu tochen tiel caschiel, dalla groma alla pischada, ei denton ualti liunga. A mintga cass eis ei in fatg ch'ils pievels preromans, retic-alpins e celts, ston haver contonschiu ina certa perfecziun en l'elavuraziun dil latg. Ils nums dils cundrezs ch'ins drova en las alps per caschar, sco era il caschar sez, paleisan in considereivel pertschien da plaids ord lungatgs preromans. Da l'autra vart ston ins reconuscher che gest ils nums romontschs ein bullai ualti fetg dil latin (caschiel = caseolu; tschaghegna = ciconia, cigogna; fatguir = factoriu etc.).

Ei quei in indezi che pér ils Romans han purtau als pievels alpins la tecnica da caschar per propi? Ualvess! Differents sribents latins demuossan en lur scartiras in interess special pil caschiel alpin (alpin el senn il pli vast). Il geograf Strabo (naschiu igl onn 63 a.Cr.) menziunescha ch'ils pievels alpins brattien da preferenza lur caschiel cun quels dalla Bassa per auters products. Plinius il Vegl (morts igl onn 79 s.Cr.) lauda la qualitat dallas pastiras muntagnardas e da lur caschiel e manegia cun quei ils products savoiards e dalmazians. Pli

tard muncava ina buna buccada caschiel da purs muntagnard gnanc sin la meisa digl imperatur roman. In tal magnuc (forsa empau da giuvenus) duei haver caschunau la mort dil bien imperatur Antoninus Pius (138-161 s.Cr.), havend quel priu en la balla memia dil chezer enguord duront tscheina (cum alpinum caseum in cena edisset avidius).

Abstrahau da questas notizias ord il temps roman, ei la historia dil «bien» caschiel alpin plitost magra. Giachen Bifrun, igl emprem translatur dil Niev Testament, ha scret 1563 pil scienziiau turitges Conrad Gesner in pign tractat latin che descriva, co ins caschava a sias uras ell'Engiadina. Tenor sias indicaziuns han ils Engiadies introduciu il «caschar grass» si dall'Italia pér entuorn igl onn 1526. Sco ei para cun success. Il caschiel grass d'Engiadina Aulta fuvì zun renomau, scriva Bifrun, e vegnevi exportaus en grondas quantitads a Como ed en Tiaratudestga.

Quei po valer per l'Engiadina. La claustra da Mustér perinaga pretendeva dils fittadins da sias alps carteivel gia pli baul bunas magnuccas grassas. Ina decisiun da 1579 fa attents ils fittadins dallas alps Giuv e Val Giuv (Tujetsch) ch'els stoppien schar bardigliar mintg'onn 5 tscheners caschiel grass ord lur tschalers, e quei avon ch'els repartien denter els il purment. Daventai suverans han ils purs cun buna raschun dau la preferenza a spisas pli grassas e pulpidas e consequentamein alla pischada e buca al caschiel grass. La tecnica dil caschar grass ei curdada en emblidanza. Aunc avon paucs decennis fuvà gliez signun il capavel che recaltgava il pli bia pischada e buca il pli bia caschiel. Scarpetschs sin la via d'arrivar ad ina miglior tiel purment fuvan oravontut ils «stiarls da Ligiaun», quei vul dir ils animals ch'ins catschava sur il Lucmagn sin fiera, che scugliavan naven il latg, lu era la generusadad dalla fumeglia dad alp cul consum da latgiras e cun lur amogna als pursanavels ed jasters. Alla sava dil 19avel tschentaner sefan valer era en nossas muntognas las ideas dil schinumnu progress che visescha ina nova direcziun per l'economia. Ins fa persenn ch'il caschiel da purs grischun fa buca ina buna pareta sper il caschiel dalla Subsilvania, dalla Val dalla Saana ed oravontut il caschiel da marca talian e hollandes. Quei nunditgont las savurusas ed excellentas pastiras muntagnardas. Las revistas grischunas «Der (Alte) Neue Sammler» tinglan questa situaziun cun plaids ualti nauschs. «Il pur grischun, che hagi il pli grond interess da recavar da siu latg il pli grond avantatg, patratgi aschi pauc sco sia panaglia da remediare ils sbagls en l'elavuraziun da quel e dad empruar cun novas metodos da producziun.»

Cuntut havessen ins saviu emprender enzatgei dils mudests pasturs bergamascs che affittavan in bien ton da nossas alps, e che fagevan cun latg mischedau da nuorsas e vaccas, malgrad cundrezs primitivs, in bien caschiel grass ed in tschagrun da nui, la schinumnada «puina». Aunc viaden el 19avel tschentaner vegneva caschau «asch» sin diversas alps grischunas. Ins targeva il latg aschi ditg, ch'il latg s'encugliava gia els curters. Quei spargnava lu da dar cuagl.

Cussegls da puspei entscheiver cul «caschar grass» sco antruras han buca muncau. Mo ei vuleva buca leu. In stampat sursilvan da 1866 scriva aunc clar ed entelgeivel: «Tgi che quenta sil viver bienmarcau e tonaton star ual aschi bein, vegn buc a cussegljar da magliar bia caschiel, mobein setener pli vid il pieun». Renomaus fuva nuotatonmeins il caschiel grass da Cristallina. El figurescha els guides turistics da tschels onns sco delicatessa. Denton era quei caschiel cun «sias ruosnas ulivas sco la roma d'ina preit da schiember» viva dapi ca. 100 onns sulettamein en la memoria dil pievel. «El eri aschi exquisits per motiv ch'il latg vegnevi buca mischedaus cun latg caura e frevi brumbels cotschens. Ils Durgiais (da Mustér) cargavan p.ex. 20 vaccas ad onn en Cristallina per diever da hosps e turists».

Crappa e bovas, forse era ina partida signuns tartogns han la finala dau la cambrola all'alp da vaccas da Cristallina ed a siu famus caschiel.

## II La veglia tecnica da caschar

### a) *Remarcas generalas*

«Il caschiel fan ils signuns, e buc ils professers grischuns». Aschia s'exprima enzanua nies poet G.C. Muoth. Sco professor e signun enina ei siu giudicat matei verdeivels. Mo cun quei che era ils menaschis alpesters semoderniseschan onn per onn, eis ei denton tgunsch pusseivel ch'ins vegn a stuer spluntar in di tiels professers, vul ins obtener sclariment davart la veglia tecnica da caschar. Ina fontauna persunter ei nies Dicziunari Romontsch Grischun cun sia reha documentaziun, dalla quala nus havein recaltgau il material suandont che dat in'idea, co ins caschava u co ei vegn magari aunc caschau per nos mises entuorn. Ei setracta pil pli da metodas e da cundrezs semanteni da haheias enneu. Il cussegljader puril vegn strusch a dar sia benedicziun a tut las metodas svilupadas sutvart. Ellas muntan nuotatonmeins in toc da nossa historia culturala.

Igl ei adina stau l'opiniun ch'ei drovi streh per caschar bein. In signun che caschava mal haveva per ordinari «caschau ora» per la pro-



Il signun da tshels onns aulza il mignuc culla blaha ord la caldera. Foto Chr. Lorez

xima stad. Paupra pia quel che mava dalla scargada cun la «cogna». Deien ussa ina eglia da co ei vegneva caschau antruras, repasseien las lavurs, naven dil metter ora latg entochen tier il purment!

### *b) Il metter ora e trer il latg*

Il latg mulsch vegn pesaus e purtaus en meltras el tschaler da latg, situaus encunter munt. Ins metta ora il latg, v.d. ins cula el tras il cul dad alp els curters. Il schar scher el en ils curters, ni sco ins di «il trer il latg», effectuescha che la groma sezeivra e vegn alla surfatscha. La fuorma bassa dils curters cun lur surfatscha relativamein gronda promova quest process. Antruras fava ei generala izonza da trer il latg fetg vegl (= ditg) per recavar da quel ton pli bia purment; pouca letga che quel curdavi ora buns ni schliats.

Ils Surmirans apprezzavan buc uera ch'ei tuni e camegi daferton ch'els targevan il latg. Da favugn e cauld vegneva il latg tratgs giuvens, silpli 3 tschaveras (36 uras), dad aura freida vegnev'ei tratg tochen 6 tschaveras (72 uras) u aunc pli vegl. Gia duront igl emprem miezdi sezeivra ina fina cozza da groma. «Il latg fa u dat si groma». Questa emprema groma ei la «féffa» u «flur-féffa», pia, sco ins drova el senn figurativ, mo il meglier dil meglier. In signun da Lumbrein - forse per smesar igl appetit a visetas memia enguordas - plidava buca dalla féffa. El scheva ch'el stoppi gest prender surora empau il «tschuf» ed haver amogna alla glied. Ils pursanavels han sias remarcas ualvess stermentau!

Pli ditg ch'ins tila il latg e pli bia groma che sezeivra. Ella fuorma lu in «madrat groma» ni «ina groma sc'ina scorsa». Tilan ins memia ditg, ni che l'aura ei steppa, po ei capitar ch'il cucu catscha sia cua els curters. Il latg daventa aschs u stenscha (latg stetg). Siu suer pauc cuspireivel va era vi sil purment.

La cozza da groma allontanescha il signun cun la «binera» u «sgarmera». Igl emprem fa el liber la groma, mond cun in cunti da lenn entuorn il curter. Silsuenter stauscha el la cozza empau d'ina vart. Els cuolms suflav'ins per finir schizun sul latg vi, rimnond da tala maniera mintga flur. La groma svid'ins en in vischi da lenn special: «il sgarmer». El ei tscherclaus cun 1-3 tscherchels lads, va d'ina vart ora en péz ed ha duas dubas cun ureglia (manetschas).

### *c) Il trer panaglia e la pischada*

Pli baul targev'ins panaglia cun la «panaglia liunga», a maun u cun agid d'in tuorn cun bratsch movibel. Ella ei vegnida substituida dalla panaglia stuorna (rodonda). Per saver trer panaglia cun success

munglass la temperatura endadens la panaglia esser da ca. 10° R. Cass cuntrari resc'ins propi da «trer panaglia», vul dir da tardivar la lavur senza fin e misericordia. Tut secund l'aura vegn ins pia a stuer temprar u sferdentar la panaglia cun aua caulda u freida. Suenter haver retratg l'aua ord la spina, dersch'ins la groma (tras in «dartguir») en la panaglia e staupa cun in piez e cul bandun. La panaglia vegn tratga ulivamein, entochen ch'ins auda in tschallatem, sco sch'in catschun raunas sigliess per la panaglia entuorn. In'enzenna ch'ei seigi rut e che la pischada sezeivri dil «penn». Cun trer empau pli temprau seligian ils «barnagls» pischada. Per prender ora la pischada, fixesch'ins la panaglia en ina posiziun adequata. Il bandun vegn allontanau, la pischada, fermada vid las aissettas internas, prida ora cun maun. Dallas ga vegn il penn spinaus per part gia avon che allontanar la pischada. Senodan suenter questa operaziun aunc ulteriurs barnagls pil penn entuorn, siar'ins la panaglia e tila aunc in pèr gadas.

#### *d) Il far pischada*

En certs loghens tschent'ins la pischada in mument en tschaler per far vegnir ella pli stagna. Lu vegn ella messa en in curter schuber, il curter da pischada, in vischi da lenn cun in funs neidi, sinaquei che la pischada renti buca vidlunder. Il signun strocla (smacca u smuglia) la pischada en quel per far sortir il penn restont. Sillas alps sursilvanas, nua ch'ins fa si quantums da 4–7 kilos, vegn quei fatg el ster, ina mesira cavortga, dalla quala il ster pieun u pischada ha obteniu siu num. Survarga il quantum pischada la mesira, vegn ella strihada surora cun la «streha», in cunti da lenn. Cun quantitads pli pintgas fuorma ins in stiec (2–4 kilos) u ina panazun (1/2–1 ed 1/2 kilos). En Surmir fagevan divers purs diever da grondas paluttas da lenn per far si pischada. Els stuevan aschia buca tucchar il custeivel product culs mauns. La pischada formada vegn zugliada en in piez schuber, ussa era en pupi da pergament. Sil «stan da pieun» vegnan tenor plaz treis u quater sters emplunai in sin l'auter. Glied pli veglia san se-regurdar ch'ins salvava la pischada en l'alp tochen il davos dalla stad. Capeivel che la stera haveva lu ina surfatscha grisch-verda e ch'ella fuva onz redeivla. Ussa han ins sorts. A Mustér per semeglia dattan las alps ora dua stera per vacca en duas ga (tenor la sort), e quei durent la stad, cu la pischada ei aunc frestga.

#### *e) Dil caschar*

Il latg sgarmau vegn svidaus dils curters en la «caldera» che penda vid il bratsch dil «tuorn». Ella ei per ad interim spostada naven dil



fiug. Cun lenna satella fan ils dad alp fiug en fueina per «temprar il latg». Ei sto numnadamein esser in fiug moderau. Il signun fa liber il tuorn e tila la caldera neu sura fiug. Cun la sgarmera truscha el il latg ad in turschar. Aschia vegn era il latg giufuns en moviment. Il latg sgarmau duei vegnir tempraus sin 24–26° R, ca. la temperatura dil latg gest mulsch. Ei il latg plitost giuvens, vegn'ins a temprar el anzi dapli, magari tochen sin 28°. Dil temps ch'il termometer fuva aunc buca penetraus en mintga encarna, sfundrav'ins semplamein il maun tochen cumbel el latg per eruir sia temperatura.

Il mument ei arrivaus ch'ei tucca da «dar cuagl». Il cuagl fa sezavrar las parts da caschiel da quellas da scharun. Era arisguard il cuagl ha ei dau in cert svilup. Il caschar asch sco el vegneva praticaus tschels onns fuva, sco detg, buca dependents dil cuagl. Latg asch ei gia sez el process da «sencugliada». La sezavrada dil latg dulutsch perencunter ston ins muentar artificialmein. Ditg e liung ein nos signuns e purs sesurvi persunter dil «cuagl d'ansiel u da vadi».

Cura ch'ins mazzava in ansiel u in vadi da latg, prendev'ins naven igl entir magun e pendeava quel en tgaminada. D'in di a l'auter mettev'ins in tec da quei (mo dil cuntegn) en aua u scharun, aschuntava in pèr garnins sal ed in pèr miulas paun e schava trer. Ussa derschev'ins quei en ina scrotta e smaccava ora quella en la binera (sgarmera) gronda. Lu mav'ins cun quella en fuorma da turmeagl enzacontas gadas tras il latg. Ina fermada anetga cun la binera fermava il sbuorfel dil latg. La binera senza schav'ins senudar vita sin quel. Il cuagl da «vischigias» (carteivel perquei ch'el vegneva conservaus en scuflas) savev'ins era cumprar en stizun. Ozildi lavuran ins cun puorla da cuagl. Ella ha igl avantatg ch'ins sa dosar il cuagl exactamein. Novissimamein recamond'ins las schinumnadas culturas da scharun.

Ha il signun dau cuagl bein ed endretg, sto el allontanar la caldera naven dil fiug. Il latg entscheiva a «s'encugliar». Il cuoz da quei process dependa dalla madironza dil latg, mo lu era dalla purziun cuagl ch'ins ha aschuntau. Ei il latg buns, s'encuaglia el suenter mes'ura; eis el schliats, succeda quei gia suenter 10 minutas. Empau alla gada semuossa ina sdrema scharun entuorn la spunda dalla caldera. La binera vita ei denton sefermada. Il latg ei s'encugliaus. En la caldera vesan ins ina cozza da cugliada. Quella vegn tagliada (fendida u rutta) cun in cunti da lenn, cun ina corda etc. per liung e per lad en finas talgias. Il «turschet» vegn en acziun. Il signun truscha cun quel che la caldera rampluna, e manezza pli e pli la cugliada. La cugliada, che vesa ora sco neiv da freid, vegn scaldada. Ins lai, sco ins di en Surselva, «envernar il magnuc». Il signun tegn turschau adina en la medema direcziun. La cugliada fina sesiara tras igl envernar pli e pli.

Dil schar envernar dependa ei, schebein il magnuc vegn gruls e buns, ni stantivs sco curom u smulus sco resgem. Vul ins buca ch'il magnuc mondi pli tard a spass, ha ei num da schar envernar pulitamein. Cun 28°R han ins il bia miseria, cunzun vid stad cu l'aura ei cametscha.

Danovamein vegn la caldera tratga naven dil fiug. Aunc in mument truscha il signun, sinaquei ch'ils flocs sesiarien sco sablun, il davos pli e pli dabot, fagend in turnighel e retargend il turschet. Il magnuc setschenta e sesiara. Lu tonscha il signun cun omisdus mauns precautamein ella caldera e «fa ensemen il magnuc», quei vul dir el smacca ensemen quel tier ina culla e mira che las parts pli levas metschien buca dallas varts. Lu vegn la zuola viulta. Cun la «blaha da caschiel» va il signun sut il magnuc ed aulza quel ord la caldera. Parts dil magnuc, ch'ins rabetscha buca l'emprema ga en la blaha, vegnan pescadas la secunda gada. Quei magnuc vegn numnaus il «strighel», ni en Giadina la «pais-cha» (pesca). Igl ei buca gest ina pesca miraculosa, pertgei ch'il «strighel» vala per secunda e tiarza qualitat. Antruras fuv'ei il privilegi dils signuns da formar lunderora in magnuc per els.

Il magnuc digront obtegn sia fuorma el «fatguir» (in vischi da lenn cun ruosnas per schar digrar il scharun) ni lu en ina «rischa». Rischas tagliav'ins pli da vegl directamein ord scorsa-pégn. Fatguir u rischa tschent'ins sin la meisa da caschiel cun siu plat empau pendent cun crenas e turera, che diregian il scharun ella buot da scotga. Per saver dar al magnuc dad omisdus varts la fuorma adeguata, ston ins volver el. Quei bien e savens, entochen ch'il magnuc ei sesferdaus. Lu survegn la fuorma in uvierchel da lenn sissu, ch'ins smacca empau afuns u che vegn «pundaus» cun in crap. Il magnuc viagescha ussa en tschaler. La rischa lai ins vidlunder, entochen ch'ins ei segirs ch'el mantegn la fuorma. Per magnucs da dimensiuns pli grondas, per sem. en cascharias d'alp u communalas, ein era cundrezs mechanics da pressiar en diever.

Ei cuoza aunc in pulit temps entochen ch'il caschiel ei promts per magliar. Sal, ina temperatura constanta da ca. 12-15° en tschaler ed ina buna tgira promovon sia madiraziun. Il tierz di san ins gia entscheiver ad ensalar cun sal pisaus fin. Tschadilà fan ins era in bogn da sal cul magnuc, mo ston ins far adatg che l'aua hagi ina temperatura andanta. Egl interval d'in meins (en tschaler lom) ei il caschiel madirs. En tschalers schetgs va ei pli ditg. In tec alla gada en quei decuors sesiara il caschiel, fuorma ina crusta leischna e fiera silsuenterglietta e scamada. Da temps en temps sto il signun mundar quella. Il caschiel ei lu, sco ins di, «seturnaus», vul dir madiraus.

Buc adina succeda la fermentaziun senza scarpetschs. Memia bia cuagl, ni aura da favugn, catscha ils magnucs tut empaglia, ch'els se-scuflan e serasan e mettan en arma signun e zezen.

*f) Il far tschagrun*

Cul scharun en la caldera vegn fabricaus il tschagrun. Ins leventa ina secunda zavrada. Il far tschagrun si d'alp ei pil solit la lavur dil zezen. Al scharun vanzaus en la caldera aschunta lez il penn ord la panaglia, meinsvart era in quantum latg frestg. La caldera vegn sura fiug, il scharun vegn scaldaus sin buglir. Lu sferdenta il zezen cun scharun freid u aua, cul schinumnu «sferdament». Il sferdament derscha el entuorn la spunda caldera. Ins vul contonscher ch'il tschagrun vegni fins. Accurat suenter questa lavur aschunt'ins la «scotgascha». Ei fuva scotga buglida e culada ch'ins conservava en ina buotetta u en in butschin. Ella vegneva fermentada cun sal, cun ina pugnada schulas, magari era cun urticlas. Il post dalla buot da scotgascha fuva a cauld sper la caldera.

A Tarasp dev'ins sin 100 l scharun ca. 2 ed in 1/2 l scotgascha, darar era ischiu ni essenza d'ischiu. La scotgascha fa sezavrar il scharun en la caldera. Ins numna il scharun suenter l'aschunta era igl «alv» u il «latgé». Il tschagrun rumpa ora. Ina gronda cozza da «schuffa» cuviera tut il cuntegn dalla caldera. Sut la cozza vesein nus la scotga, in liquid pér da dretg serein. Ei il latg denton buca staus buns, ni damogna il signun buca siu mistregn, dat ei buca si schuffa. Ei dat ina turbellada e sezeivra pauc, e quei pauc dat afuns e resulta sulet-tamein in bubradi pils salvanoris. Tschagrun lavagau numn'ins «bruffa» u «tscharbotta».

Cun il caz furau tonscha il zezen il tschagrun ord la caldera e metta la tocca el «mistrer» u en la «scuossa», in vischi semeglionts al fatguir. Magari vegn il tschagrun era mo lugaus en in piez ch'ins ligia ensemen e penda si. Il tschagrun vegneva era fimentaus sur la fueina e silsuenter tschentaus sillas crunas en tschaler, nua ch'el seornava ualti spert cun in peil grisch che fuva beinduras pli liungs che la barba dils signuns.

Era la «scotga», che resta anavos en la caldera suenter las duas zavradas, ha sia biala muntada pils dad alp. Ella survescha sco bubronda pils pors, sco mied da lavar ils curters etc.

Cun quei havein nus fatg alla sperta ina cuorsa tras las lavurs dil caschar. Ei dess aunc quei e tschei da relatar sur da praulas, cardientschas blauas, proverbis e locuziuns che stattan en connex cul caschar e che muossan che questas lavurs han fatschentaun zun fetg il

sentir e patertgar da nossa glied. Tgi che ha queidas da quellas varts sfegli il Dicziunari Romontsch Grischun. Ins vegn ad endriescher leu dabia e vegn buca meins a sedivertir.

