

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

Artikel: Das ländliche Leben der Unterengadiner Gemeinde Tschlin (Schleins) im Spiegel seiner Sprache
Autor: [s.n.]
Kapitel: IV: Die Hausschlachtung
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-113840>

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: 22.01.2025

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

IV. Die Hausschlachtung¹

1. Allgemeines.

Die Hausschlachtung, *la bačarīa*², *la mēzǵa*, 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 *limāri*, *pūršē* und *pōrč*. *pōrč* wird gegenüber *pūršē* als etwas vornehmer empfunden. Die Kinder brauchen dafür *ćukal*, *ćikal* und *ćikeliñ*. Auf der Alp ruft der Senne *ćuví*, 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, *čaštrār*, *sanār al vīar (vēr)*, wird mit 4–6 Wochen vorgenommen. Die noch ungedeckte Sau nennt man *la puršlīna*. Die Brunst wiederholt sich alle drei Wochen, *la puršlīna vā kun vīar*. Man deckt sie in der Regel nicht vor dem 9. Lebensmonat, *maxnār la*

¹ Vgl. CH. PULT, Las bacharias. Annalas 35, 29.

² *la bačarīa* 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 fragt man: *čē bačarīa vāyvat?* (Wie war das Schlacht-tier?).
- d) kleines Gestell, auf dem man das Kleinvieh schlachtet (Cf. Abb.27).

puršlínα. Das Mutterschwein, *la pŕčα*, *la cúkla*, wirft normalerweise zehn und mehr Ferkel, *kúf da puršlínα*, *al lét da puršlínα*. Ferkel von 1 ½–2 Monaten nennt man *il invernáηkal*. Sofort nach der Geburt müssen den Ferkeln die Milchzähne, *il dáynt lúf*, abgeschnitten werden, weil dieselben beim Saugen die Zitzen verletzen. Später beschlägt man den Rüssel, *la trŕmbα*, des Schweines mit einem eisernen Ring, *métar ané αs puršés^s*. Mit ihren kantigen Eckzähnen wühlen sie, *fwár*, *fŕα*, nämlich den ganzen Tag im Schweinestand und bleiben so bei der Mästung zurück. Ein kleines, sich nicht gut entwickelndes Schwein heisst man *al búŕger*. Nach 6–8 oder 10 Wochen werden die Ferkel abgesetzt, d. h. von der Mutter getrennt, *tsevrár*, *tsévrα*. Nach dem Absetzen gibt man als Ersatz der Muttermilch süsse Kuh- oder Magermilch. Als Grünfutter für die Schweine sind zu erwähnen Bärenklau, *razvéηⁿαs*, Brennessel, *urtiαs*, und eine Art Ampfer, *šláp^pα*. Zum Mästen hingegen verwendet man Mischfutter, *il paštrúit*, bestehend aus Kurzfutter, *flúors*, und Gerstenkleie, *al brénⁿ d'íardαn*, oder sonst einen Trank, *la bavradúoyra*, aus Mehl, Roggenschrot, *grüščαs*, *séal rŕt yŕ* (gestampftem Roggen). Mästen heisst *ingrašantár*.

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: *al guráynt cúc' áynt il l'ŕs^sα dál'α béščα*, *la čárn váyn bŕt védrα*, 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, *il bóč*, der Stier, *il tŕr*, die Zwillinge, *ils žumblínα* (*la čárn puršé dāt yŕ dúz tatadŕras*, das Schweinefleisch ergibt doppelt so viel Schnitten als gewöhnlich), die Waage, *la balánčα*, (*il puršé pazéss il dŕbal*, das Schwein wiegt das Doppelte) und schliesslich der Schütze, *il čáčáder*. Frühzeitig ranzig wird das Fleisch, wenn man unter den Zeichen des Krebses, *prŕ' l kréps*, des Skorpions, *prŕ il škŕpyún*, und der Fische, *sün péš*, schlachtet, *prŕ il škŕpyún* (usw.) *váynlα ránčα*. Unter dem Zeichen des Wassermannes bleibt das Fleisch locker, *prŕ l'ŕm da l'áw^α váynlα lŕkα*. Als sehr günstiges Kalenderzeichen gilt die Jungfrau, *la yuvincél'α*. Keine besondere Bedeutung legt der Volksmund dem Löwen, *il lyún*, bei.

4. Der Schlachtumzug.

So ein Schlachttag ist in unserem Dorf jeweils ein eigentliches Jugendfest. Es besteht nämlich die Sitte, am Morgen des Schlacht-tages mit dem Schlachtochsen einen Umzug durchs Dorf zu ver-anstalten, *ír kul bóf*, wenn das Tier dem Vater eines unverheirate-ten Mädchens gehört. — Am Abend vorher musste das Schlacht-tier aus dem Stall des Besitzers gestohlen werden, *invólár íl bó*. Wäh-rend der Nacht bewachen die Burschen das Tier, weil sonst Ver-heiratete oder ältere Leute aus der Familie oder der Verwandtschaft sich des Tieres bemächtigen würden. — Um die lange Nacht zu ver-kürzen, wird dann von den Wächtern Schnaps, *vinárs dúc*, und Wein herbeigeschafft. Beim Umzug am Morgen des Schlacht-tages spielt die Musik einige Weisen; als Waschfrauen, *lavúntsas*, verklei-det, 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 Dorf-burschen dem Tier. Das Schlacht-tier ist mit Papierblumen reich geschmückt und mit der schönsten Schelle versehen. Einer von den Burschen ist als Pfarrer, *raxarénda*, 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 Schlacht-tier wird von den Burschen des Dorfes vor dem feierlichen Umzug durch das Dorf festlich geschmückt.



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

setzt, *dá al kóp*, 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, *al bačěr*, *il mězěr*, *il mětsyər*, 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 *la ščütláda*. Seitdem ein beruflich ausgebildeter Metzger die Schlachtung vornimmt, fiel der Naturallohn dahin, und man bezahlt mit Geld. Heute bedeutet *la ščütláda* 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 mezǵár*, um die Werkzeuge, *íl plúndar, las uzátas*, und den Trog zum Abbrühen des Schweines, *αl búit dá puršé*, 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, *íl puršé per matsár*, aus dem nahen Stall geführt. Ist es sehr gut gemästet, sagen die Umstehenden: *el és^s be grašína*. Nun werden Stricke an die Hinterbeine gelegt,

und der Metzger versucht hierauf, dem Tiere mit einer eisernen Keule, *la 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

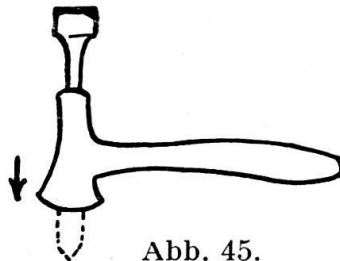


Abb. 45.

Stirne und versetzt mittelst eines Hammers, *íl marté grónt*, einen kräftigen Schlag auf den Bolzen, dessen Spitze die Hirnschale, *la kréppα*, durchbricht. Das Tier auf diese Art und Weise betäuben heisst man *dár (dá) il kóp*. Die Entblutung, *tór yú il sá^uηk, ščánár*, erfolgt durch Halsschnitt, indem die grossen Blutgefässe des Halses, vorab die Hauptschlagader, *l'aváynα máyštra*, oder des Brusteinganges durchschnitten werden. In bereitgestellten Pfannen wird das Blut aufgefangen. Damit das Blut nicht gerinne, *per č'él na s'ankwáta*, muss es solange gerührt werden, bis es kalt geworden ist, *anfíñ č'él és^s žét^t*. Die Blutwürste nämlich, die man aus rohem, ungekochtem Blut herstellt, sind von besonderer Güte.

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 pal' ólma (óřma)*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 dúc*, eingeschenkt, damit auch sie anstossen können. Der bei dieser Gelegenheit gebräuchliche Trinkspruch: *kún báyn mánǵas i kún sandá*, (var.) *kún báyn ĝódaš*

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

i kún sandá, '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 cáyna banadída*, eingeladenen Gästen beim Verlassen des Hauses wiederholt².

Zum Abbrühen, *brüyár yu il puršé*, legt man das Schwein in den Abbrühtrog, *il büť da puršé*. Dieser wird zuvor mit Asche, *céndra*, belegt, damit allfällige undichte Stellen verstopft werden. Das Tier bestreut man mit Harz, *ráža*, und Salz, *il sál*, und übergießt es dann mit warmem Wasser. Durch das Abbrühen sollen die Borsten aufgeweicht werden. Mitteltst eines eisernen Schabers, *al rašpadúr, il šáber*, wird das Tier enthaart, *fár yu las sáyklas, špelár il pórč*. Die Schweinsborsten, *las sáyklas*, dienten früher zum Verschliessen des Zugloches, *al babrál*, oberhalb der Backofentüre, *per ambukár il fúorn, la píña* (Ofen). Auch die Klauen des Schweines müssen entfernt werden, *l'úngla, la ščárpa, la cúcla (la cúka)*. Mit diesen Klauen treiben die Schulknaben heute noch ein lustiges Spiel, *yovár ál'á cúcla, vovár álla cúka*. 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 cúclér* und muss, wenn jetzt alle an ihre Standorte, *la fóra*, springen, ausserhalb des Kreises bleiben. Der älteste wirft sodann von der Mitte des Kreises aus die Klaue möglichst weit und *il cúclér* 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 kurté*.

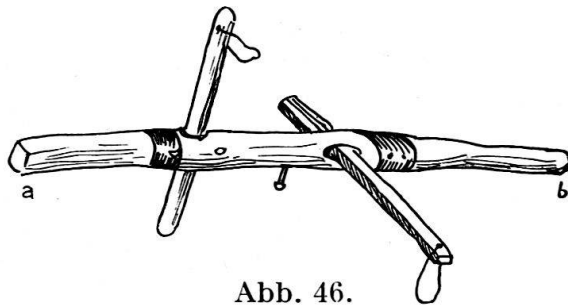
Unmittelbar auf das Abbrühen und Abschaben erfolgt die Ausschachtung, *tor ór il dadáynt (píta)*, bei der die Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhlen herausgenommen werden. Zum Ausschachten und weiteren Zerlegen des Schlachttieres (sowohl des

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, *il túorn däl'α lěštra* (Abb. 46), hoch. Man verfährt dabei folgendermassen:

Um die Spreize ist an den unten sichtbaren Nägeln ein Rohhautseil, *úna tréca*, gewunden, dessen zwei Enden an der Decke des Hausflurs befestigt werden. Die beiden Enden a und b des Spreizholzes stösst man durch die Sprunggelenke, *žnúot davó*, des Schlachttieres. Die beiden ausziehbaren Querhölzer, *giradúrs*, *tráybers*, *lāns*, dienen abwechslungs-



weise dazu, die Spreize, *il túorn*, zu drehen, wobei das Lederseil aufgewickelt und das Tier in die Höhe gezogen wird. Wenn das Tier mit den Hinterbeinen den Boden des Dachraumes, *il cěl dal palancíñ*, 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.

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

la ġarġátta (*la yaryát'α*), die Luftröhre; *la gúlα*, der Schlund; *al éarlóts*, die Speiseröhre; *il lěf*, die Lunge (ganz vereinzelt wurde auch *palmúnts* gesagt); *il butácól*, der Schweinsmagen (in Schleins-Dorf); *il prér*, der Schweinsmagen (in der Talfraktion Strada); *la špleňġα*, die Milz; *als ranúots*, die Nieren; *il naróm*, die Leber; *il fěl*, die Galle; *las špátlas*, die Vorderschinken; *ilz ġalúns*, die Schinken (hinten); *la patrína*, das Bruststück; *al špinál*, das Rückenstück, auch Widerrist und Nackenansatz; *ils pěss*, das Filet (Lenden); *las báf'as*, die Speckseiten; *pantsétas*, Rippenspeck; *lárt*, *čampjarc* (*špék*), Speck; *čárn puršé*, Schweinefleisch.

Während der Metzger und weitere Personen mit dem Aufziehen und Zerlegen des Tieres beschäftigt sind, reinigen die Frauen, *las lavúntsas*, die Därme am Dorfbrunnen, *rayár la bōtα*. Solange die Därme noch warm sind, muss das Fettnetz, *la náp'α*, entfernt werden. Zunächst werden die Därme von den Exkrementen gereinigt, *žvōdár la bōtα*. Man verwendet bei dieser Arbeit ein einfaches Holzmesser. Zum Entschleimen müssen die Därme sodann gekehrt, *la bōtα vāyn vōtα*, gewaschen und schliesslich vor dem Abfüllen

mit der Wurstmasse mit einem Handtuch, *sūamāns*, gut abgetrocknet werden, *sūantār la bōta*.

Beim Zerlegen, *štatār*, werden zunächst die Vorderschinken, *las špátlas*, 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, *las ščáynas*, ergab. Zwischen den Speckschwarten, *kúdǵas da čárn puršé*, und den Schinken, *ilz ğalúns*, eingebettet liegt eine besondere, stark fetthaltige Schicht, *la zōnža tsupáda, il lét*. Sie muss von den Schinken aufs peinlichste entfernt werden, wenn letztere haltbar gemacht werden sollen.

Gegen Mittag endlich ist die minutiöse Arbeit des Zerlegens beendet. Auch die *lavúntsas* 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. *leštrár (lěštra)* 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 *lavúntsas* und die ganze Familie in der Wohnstube¹, nachdem am Vormittag oft in der grössten Kälte eine schwierige Arbeit bewältigt werden musste.

Neben Milchkaffee wird immer aufgetragen eine Bluttorte, aus Blut, *sá^uηk da puršé*, mit Zusatz von geröstetem Mehl, *farnakót^tα*, Pfeffer, *páyvør*, und Salz, *sál*, ferner Leberschnitzel mit Bratkartoffeln, *naxóm da puršé, malintěra uštrída*, und als Nachspeise die wohlschmeckenden Küchlein (cf. Küchenrezept II, 7 b, o), *fwácas grás^sas*, recht häufig auch Schlagsahne, *lát milč*. In der Talfraktion Martina macht man bei dieser Gelegenheit eine Art Blutknödel, *kanědals kún sá^uηk*.

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, *môtas*, *bróklas*, liegen das Fleisch, das Fett und die Gedärme sorgfältig sortiert. Ein glattgesägter Baumstrunk, *la cók^ka da tsapár*, aus Lärchenholz (ca. 40–50 cm hoch und 60–80 cm breit) oder das Wirkbrett, *la pané^ra*, dient vielfach heute noch als Unterlage, auf der das Fleisch klein gehackt wird. Zunächst zerkleinert man das Fleisch mit einem Beil, *la mané^ra da štátár*, dessen Schneide eine Länge von ca. 20 cm hat. Hierauf werden die Fleischstücke mit einem Hackmesser, *il tsáp*, *il tsapadúoyr* (cf. Abb. 47), zu einem feinen Brei, der sogenannten Wurstmasse, *il tsapadić*, 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, *kundár*, *kunděš^a*, oder *mét^r ar áynt las drógas*. Sodann muss der Wurstbrei von Hand gut durchgeknetet werden. Um zu wissen, wie lange zu kneten war, *maž-dár il tsapadić*, legte man vor noch nicht langer Zeit eine Geldmünze, *ina munáyd^a*, 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.

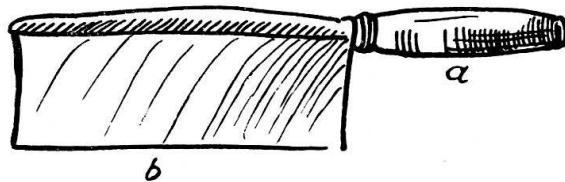


Abb. 47.

Das Füllen der Därme geschieht heutzutage mit der Wurstmaschine¹. Viel früher hatte man in unserem Dorfe zum Wurstfüllen ein 6–7 cm langes abgesägtes Stück Horn, auf welches der Darm aufgestülpt wurde, *ina kórna d'armáynt*. Später (unser Gewährsmann kann sich noch daran erinnern) bediente man sich einer Blechröhre, *babróla*, mit Holzkolben und vorne einem Trichter.

Ist der Brei abgefüllt und überall gleichmässig verteilt, so muss der Darm durch eine dünnere Schnur, *ina kórda fina*, in kleine Würste (normale Länge 8–10 cm) unterteilt werden, *fá éanklúns*

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.

(fär), *έαηκλúνα* (*έαηκλunár*). An anderen Orten Bündens braucht man zum Binden der Würste den Abfall vom Webestoff (obw. *peígl's*, oberhalbst. *plxnéls*).

Einige Tage nach der Metzg klopft man die Würste, *pičá sú*, *pičár sú*, 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, *škonflár sú*, zum späteren Gebrauch. Auch aus der Schweinsblase, *vašías das pōrs*, 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. $\frac{2}{3}$ *čárn puršé*, $\frac{1}{3}$ *čárn múvél* (Schaffleisch). Man würzt die Salami mit Wein und Knoblauchschnitten, *át áynt in vín*.

b) Eine Art Siedewürste, *lyónĝas šiber*. Als Ausgangsprodukte sind hier zu nennen: Lunge, *il léf*, Magenwand, *butácól*, *éanfōta*, Teile von den Speckschwarten, *kúdĝas*, das Gehirn, *il éurví*, 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, *žgratá áynt ün pá éigōla*, Zimt, *čanél'α*, Gewürznelken, *grófal's*, *štačét'as*, Muskatnüsse, *núš nuščát*, Pfeffer, *páyvər*, Ingwer, *žené*, Salz, *sál*, und etwas Wein, *ün pá vín*.

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

c) α) Die für den Frischgenuss bestimmten Leberwürste, *lyónĝas da naróm*, bestehen aus Leber, *il naróm*, Speck, *lárt*, *čamp'p'rc*, Schweinefett, *zónža*, und feingehacktem Kartoffelbrei, *malintéra kót'α*. 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, *lyónġas da sá^uηk*, sind als Ausgangsprodukte zu nennen: ungeronnenes Blut, *sá^uηk*, Schmer, *zónža*, Milch, *lát*, und Zwiebeln, *éigólās*. Auf 1 kg Blut und 1 Liter Milch trifft es ungefähr $\frac{1}{4}$ 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, *il bót dal čúil*, oder den Dickdarm, *il bót 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 bañadúoyra*. Die Salzlösung, *la salamúoyra*, erzeugt man durch Bestreuen der Fleischteile mit Salz unter Zusatz von Pfeffer, feinerzeriebenem Knoblauch, *át mitsá yū fin*, Lorbeerblättern, *fótās d'arbátā*. 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, *salamúoyra*, von mehreren Litern. Sie wird täglich während 10–14 Tagen einmal unten abgezogen (am Ausgussloch, *il špiñarčl*) *trār yū*, *trār čra salamúoyra*, und

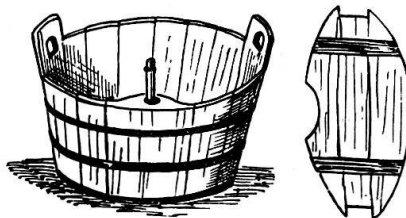


Abb. 48.

oben von neuem wieder aufgegossen, *büt'ár dárčę zūr la čárn ğú*. Am längsten in der Salzlake drin bleiben die Schinken. Beim Herausnehmen des Fleisches sagt die Hausfrau: *la čárn tíra al 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, *publits yū*, dann mittelst Auflegen schwerer Steine gepresst, *pōndar yū, šmāčár, pres'sár*.

9. Das Tierfett.

Das Tierfett (Schweinefett, *la zónžá*, Fett des Grossviehes, *il sáyf*) muss ähnlich wie das Fleisch kleingehackt werden. Nachher lässt man es über dem Feuer zergehen, *az lášá kulár, lwár*. Sehr geschätzt wurden dabei von jeher die Fettgrieben, *las épólás*. Sie sind heute noch beliebt, um die Mehlknödel, *pláyn in píñá¹*, 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'insáyas*) 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, *la kuladíéá*, die nach der Hausmetzg ihre Vorratskammer zieren. Das Rinderfett, das ehemals 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, *par mál ál'á gúlá*, empfohlen. Im Frühling reibt man damit auch die Klauen der Ochsen ein, wenn sie zum ersten Mal beschlagen werden sollen, *infarár*.

10. Das Räuchern des Fleisches.

Während man früher auch in Schleins das Fleisch auf dem Ofen trocknete, wird es jetzt durchgehends am Kamin geräuchert, *fümāntár, fümāyntá*. 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, *la gúlp*, Marder, *il gwís^s dá čázá*).

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 yók^kα*, geben dem Fleisch, *la čárn fümantáda*, einen angenehmen Geschmack. Um das Fleisch vor dem sich entwickelnden Russ, *il fulíα*, zu schützen, wird es mit Papier umwickelt.

So hangen an eisernen Haken, *króć da čárn*, die einzelnen Fleischteile, *púqlpas* (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 čaróls*, 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 čáyna 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 čáyna da bačaría*. Der Speisezettel, den wir dabei notierten, umfasste: *žópa da čárn fráyšča* 'Fleischsuppe'; *malintéra*, Salzkartoffeln; *rís^s*, ein Reisgericht; *ravića*, zu Hause hergestelltes Sauerkraut.

In der Fleischsuppe selber wurden Siedewürste, *lyónǵas šiber*,

sowie verschiedene Fleischstücke wie *kúdal puršé, ün' uráta, dúš peš^s, čárn puršé*, gesotten. Der Speisezettel kann nach Wunsch noch durch Schlagsahne, *lát mlč*, und Blutkuchen, *túqta da sá^uηk*, ergänzt werden.

Mit dem altüberlieferten Gruss '*kún báyn ěđdaš i kún sandá*' 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 gebaut¹. 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 festgesetzt².

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 receiver 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.'