

# Die Tessiner Gerstenstampfe

Autor(en): **Amman Schwarz, Cornelia**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde = Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **88 (1998)**

Heft [3]

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004036>

## **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.

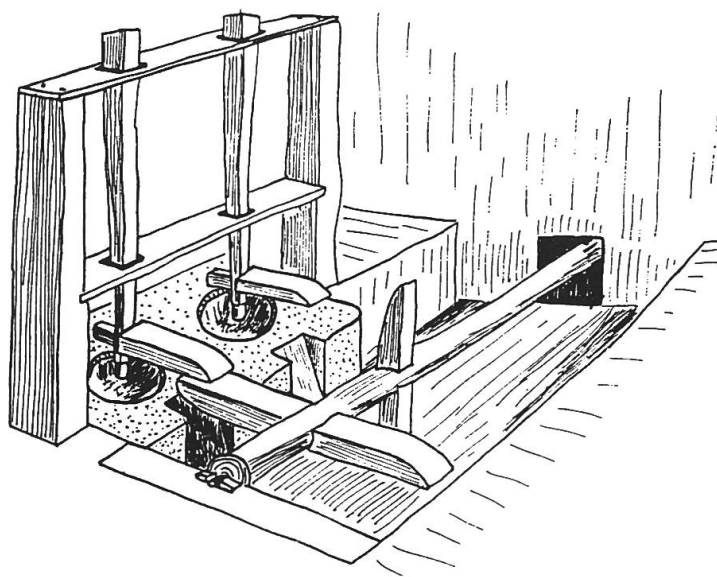
## **Haftungsausschluss**

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.

# Die Tessiner Gerstenstampfe

Auf die monolithischen Schalen, die man heute noch in vielen Tessiner Weilern findet, wurde ich in den 40er Jahren vom damaligen Präsidenten der Bürgergemeinde, des Patriziato von Ronco s/A., Quinto Lorini, hingewiesen. Als Schulmädchen begleitete ich gelegentlich ihn und den Gemeindevorsteher, meinen Vater, auf amtlichen Gängen durch das Gemeindegebiet. Diese Steintöpfe kannte ich natürlich auch, zumal denjenigen in Fontana Martina, kaum fünf Minuten von meinem Elternhaus entfernt. Herr Lorini wusste aber nichts von der Bedeutung dieser Schalen und hatte auch im Dorf nichts darüber erfahren können. Angaben über Namen und Verwendung dieses Geräts fand ich Jahre später bei Giovanni Bianconi, «Il Ticino rurale»: «In einigen Dörfern (Minusio, Moghegno) findet man einen grob behauenen Steinblock mit zwei eingearbeiteten runden Vertiefungen von 40 cm Durchmesser und gleicher Tiefe. Zu beiden Seiten sind Kerben angebracht, in die ein Rahmen eingepasst wurde, als Teil eines hölzernen Aufbaus mit Stösseln. Diese Stampfe wurde offenbar mit Wasserkraft betrieben und diente dem Putzen der Gerste, welche früher im Locarnese viel angebaut wurde.» Bianconi fand diese Angaben bei Riccardo Tognina, «Lingua e cultura della Valle di Poschiavo»; im Locarnese erinnerte sich jedoch niemand mehr an dieses Gerät.

Tognina beschreibt nun in seinem Werk, wie man 1959 anlässlich des Abbruchs eines Hauses in Poschiavo in zwei Meter Tiefe im Fundament einen Steinblock mit drei Schalen fand. Dieser Schalenstein habe den Alten in Poschiavo die frühere Getreidebearbeitung in Erinnerung gerufen. Sie sagten, der Steintopf habe dazu gedient, die Gerste zu putzen: *pilà la dumega*.<sup>1</sup>



Skizze 1

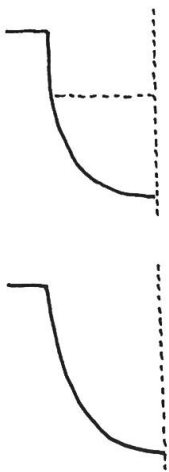
<sup>1</sup> Dass Tognina *dumega* mit *avena*, also statt mit «Gerste» mit «Hafer» übersetzt, beruht auf einer Fehlinformation. Bianconi hat das Missverständnis offenbar bereits geklärt; auch wurde mir von verschiedenen Puschlavern bestätigt, dass *dumega* Gerste bedeutet.

Tognina wurde nach Castione im Veltlin gewiesen, wo eine solche Anlage noch in Betrieb war. Er hat die Anlage besucht und skizziert (Skizze 1) und schreibt darüber: «In einer Mühle in Castione bei Sondrio bestehen zwei Vorrichtungen, um Gerste zu putzen. Die eine ist klein, modern, aus Metall, die andere aus Holz und bestimmt mehr als hundert Jahre alt. Die erstere arbeitet rasch aber schlecht, die zweite ist primitiv, leistet aber vollkommene Arbeit. Die Anlage besticht durch ihre Einfachheit; im Veltlin wird sie *pila* genannt, der steinerne Unterteil ist *el fund da la pila* (der Grund oder Boden).» Der Autor beschreibt nun ausführlich die Funktionsweise der *pila*: sie ist aus seiner Skizze leicht ersichtlich.

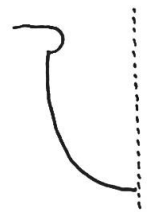
Bianconi hat also in den 60er Jahren im Locarnese keine Angaben mehr über die alten Gerstenstampfen erhalten. Um so mehr war ich überrascht, als 1973 eine alte Bäuerin in Porta ob Brissago, Frau Berta, mit mir über *pila* sprach. Ich weiss nicht mehr, wie sie auf den Gegenstand kam – wir sprachen wohl über alte Zeiten –, jedenfalls sagte sie unter anderem: «Am Weg nach Gadero liegt eine *pila*.» Ich hätte sie gesehen, erwiderte ich. Sie betonte, sie stehe auf öffentlichem Grund. Wozu sie gedient habe, wollte ich wissen. «*Per puli l'orzo*», um die Gerste zu putzen. Hatte sie diese Arbeit gesehen? Nein, sagte sie, aber sie erinnere sich an die Gerste, «*che l'era un orzo gross che sa stentava a mandal giò*», es war eine grobe Gerste, die man nur mit Mühe schlucken konnte. Auch in Ronco konnte mir dann um 1990 Giuseppe Pugni (1909–1995) sagen, dass die doppelte *pila*, die nicht weit von seinem Haus im alten Mühletal von Ronco steht, dem Gerstenstampfen diene. Ob er sich daran erinnere? Nein, sagte er, *i raccontava i vecc*, die Alten erzählten es.

Damit war gewissermassen der Grundstein zu meiner Studie gelegt. Nach und nach habe ich alle Dörfer und Weiler am Schweizer Seebecken des Lago Maggiore nach Gerstenstampfen abgesucht, habe auch einige *Monti* (Maienässe) besichtigt. Wo die Siedlungen noch Reste der früheren bäuerlichen Kultur aufweisen, waren noch einige zu finden, so in den Dörfchen des äusseren Gambarogno (Caviano, S. Abbondio, Calgiano, Casenzano). Für das rechte Seeufer, wo ich aufgewachsen bin, hilft mir das Gedächtnis. Viele sind im Laufe von fünfzig Jahren verloren gegangen.

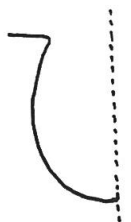
Das Wort *pila* ist sehr wahrscheinlich abzuleiten von lat. *pilum*, Stössel und auch Wurfspiess, wegen der gleichen Form. Im letzten Jahrhundert war das italienische Wort *pilo* noch gebräuchlich, stampfen hiess *assodare con pilo*. Aus *pilo*, dem beweglichen Teil des Gerätes, wurde wohl *pila* abgeleitet, um das Ganze zu bezeichnen. Bei Rigutini, «Dizionario della lingua italiana» (1876), bedeutet *pila* Steingefäss, das Wasser aufnimmt oder enthält, auch grosser Mörser. Im heutigen Sprachgebrauch ist *pila* Steingefäss generell: *pila* ist das steinerne Weihwassergefäss, die Gerstenstampfe und auch der grosse Steintrog zum Auffangen des Regenwassers, den man auf verschiedenen Tessiner *Monti* findet (Rima über Broglio im Val Lavizzarra, Revöira ob Lavertezzo im Val Verzasca u.a.). Das Wort kennen heute allerdings nur Leute, die noch einen gewissen Bezug zur alten bäuerlichen Kultur haben. Die *pila* oder genauer *el fund da la pila*, der Boden der *pila*, besteht aus einem Steinbrocken von 0,2 bis 0,4 Kubikmeter Volumen, meist ohne ande-



Typ A



Typ B



Typ C

Skizze 2

re Bearbeitungsspuren als die Schale oder Schalen. Der Stein ist wohl meist alluvionalen oder glacialen Ursprungs und wurde wahrscheinlich in der näheren Umgebung des jetzigen Standortes gefunden. Die schalenförmige Eintiefung wurde ohne Zweifel mit gehärteten Eisenwerkzeugen, also mit Hammer und Meissel, gearbeitet. Die von mir untersuchten Schalen messen im Mittel 32 cm im Durchmesser und 25 cm in der Tiefe. Einige sind relativ grob gehauen, andere sind offensichtlich das Werk eines erfahrenen Steinhauers. Ein solcher hat sich sogar die Mühe gemacht, ein kleines dekoratives Element anzubringen: eine *pila* in Arcegno, die leider kürzlich verschwunden ist, wies aussen herum, etwa 3 cm vom Schalenrand entfernt, eine feine konzentrische Linie auf.

Der waagrechte Schnitt der Schalen ist kreisförmig. In Bezug auf den senkrechten Schnitt habe ich eine Gliederung nach drei Grundformen versucht (Skizze 2).

Bei Typ A ist die Hohlform oben zylindrisch und endet dann halbkugelig oder auch leicht ovoid. Andere sind von der Öffnung an leicht zusammenlaufend. Bei Typ B bleibt die Form wie bei A; als neues Element kommt ein innenseits der Mündung gearbeiteter Reliefrand hinzu. Dieser Rand ist 3 bis 6 cm breit und 0,5 bis 2 cm hoch (Abb. 1). Typ C ist der seltenste, mit einer nach innen konkaven Wand.

Rings um die grosse Öffnung herum finden sich in etwa der Hälfte der Fälle auf der Steinoberfläche kleine, wenige Zentimeter tiefe Kerben, in unregelmässiger Zahl und Anordnung. Diese dienten wahrscheinlich der Verankerung eines hölzernen Überbaus mit einem Stössel. Dieser Typ funktionierte wohl nach einem Hebelprinzip; ob mit Hand oder Fuss betrieben, bleibt eine Frage. Für einen Antrieb mit Fusskraft fand ich bei P. Scheuermeier, «Il lavoro dei contadini», eine Beschreibung mit Foto aus dem Jahr 1922 aus Istrien, bezeichnet als *pila per pilà el formentón, el forment e l'orzo*. Beim



Abb. 1: Pila mit Reliefrand an der Mündung.



**Abb. 2: Pila in Fontana Martina mit in den Stein gearbeiteter Fuge zur Einpassung eines Rahmens.**

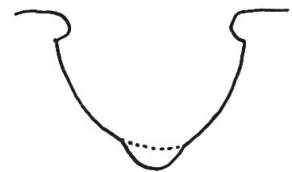
Exemplar in Fontana Martina (Ronco s/A) ist eine eingearbeitete Fuge zur Einpassung eines Rahmens sehr schön zu sehen (Abb. 2).

Bei den *pila*, die keine Kerben und in der Regel auch nur einen relativ schmalen Steinrand aufweisen, wird man am ehesten eine Bedienung mit freier Hand annehmen, nicht anders als heute noch sehr viele Völker ihre Nahrungsmittel zubereiten. Oder es könnte auch ein hölzernes Gestell in den Boden gerammt worden sein. Der Stößel wird in der Regel aus Hartholz bestanden haben. Nur selten wurde er durch eine Metallbride verstärkt, deren Spuren dann als senkrechte Kratzer noch gut sichtbar sind.

Bei wenigen Exemplaren weist der Grund der Schale eine zweite, kleinere Vertiefung auf (s. Skizze 3). Dass der Steinhauer eine solche Form geschaffen hat, scheint mir wenig wahrscheinlich. Ich denke, dass diese Form durch sehr langen Gebrauch entstanden ist, und bei einer ganz bestimmten Arbeitsweise: vielleicht stand man hier direkt auf dem Stein und führte den Stößel genau senkrecht.

Ein weitere, wohl von Hand betriebene *pila* ist die von Piazzogna (Abb. 3). Oberhalb des Friedhofs steht bei einem Bächlein ein älteres Haus und an dessen Seitenwand ein schöner Block aus hellem Gneis. Bis vor einigen Jahren war diese *pila* frei zugänglich und der kleine Platz schien öffentlich zu sein, während ihn heute eine Abschränkung mit Parkverbotstafel ziert... Diese *pila* weist keine seitlichen Kerben auf, auch ist der Rand an drei Stellen ganz abgeschliffen. Sie ist offenbar rege gebraucht worden, weshalb sie auch am Grund die oben beschriebene zusätzliche Mulde aufweist.

Bereits erwähnt wurde die *pila* von Fontana Martina, das bis ins letzte Jahrhundert von sieben Familien bewohnt war und dann verlassen wurde. Sie ist



**Skizze 3**





**Abb. 3: Pila in Piazzogna mit stark abgetieftem Grund als Folge von langem Gebrauch.**

die einzige mit der Besonderheit einer steinernen Fuge als Bett für einen Rahmen (s. Abb. 2). Der Grund dieser Stampfe ist nicht symmetrisch, sondern weist eine kleine exzentrische Mulde auf, was auf einen fixen Stössel verweisen mag, der nicht optimal zentriert war.

Die doppelten *pila*, wie sie Bianconi und Tognina beschrieben haben, sind viel seltener anzutreffen als die einfachen: zum Beispiel in Ronco s/A im Vorgarten des Hauses *Mulino vecchio* neben dem alten Mühlebach. In einen grob rechteckig behauenen Steinblock sind in der Horizontalebene zwei gleiche Schalen von 36 x 23 cm eingelassen. Seitlich der einen Schale findet sich eine 10 x 12 cm breite Kerbe, die allerdings nur wenige Zentimeter tief ist. Letzterer Befund und auch der scharfkantige Schalenrand lassen vermuten, dass später einmal von der oberen Ebene Steinmaterial abgenommen wurde. Vielleicht hatte die Oberfläche gewisse Unregelmässigkeiten, die bei einer Plazierung im Vorgärtchen verschönerungsbedürftig schienen... Dieser Typ entspricht genau den von Bianconi und Tognina beschriebenen Funden (Abb. 4). Einen leicht abweichenden Typ einer doppelten *pila* fand ich in Arcegno, im Garten des Restaurants *Mulin di ciöss*. Die Besonderheit ist, dass hier die Schalen nicht in einer Horizontalebene angeordnet sind, sondern eine Neigung von etwa fünfzehn Grad gegeneinander haben. Der Antriebsmechanismus war hier offensichtlich etwas verschieden (Abb. 5). Auch müssen die Stössel mit Eisen verstärkt gewesen sein, was sich an den Kratzfurchen der Hinterwand ablesen lässt. Hier ebenfalls waren die Stössel

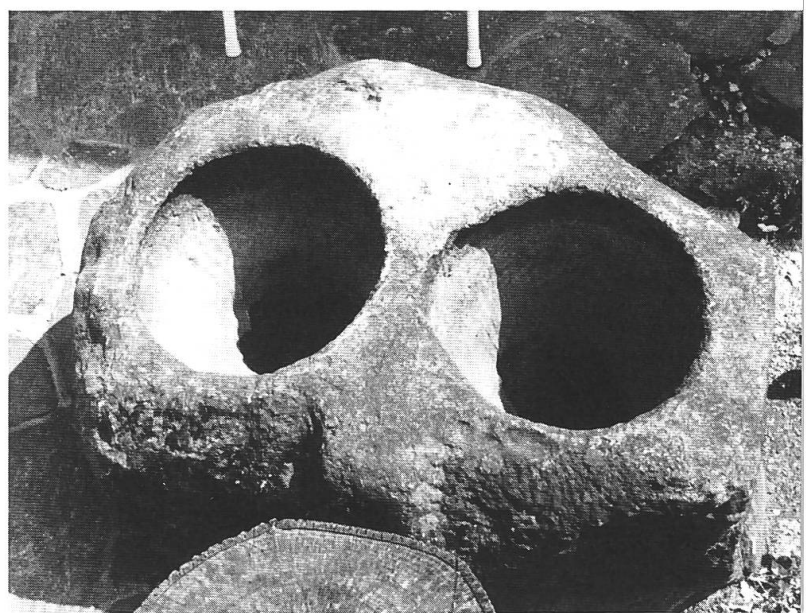
nicht ganz zentriert, was aber die Funktionstüchtigkeit offenbar nicht entscheidend beeinträchtigt hat. Alle doppelten und dreifachen *pila* wurden stets im Areal von früheren Mühlen gefunden. Man kann also annehmen, dass sie alle mit Wasserkraft betrieben wurden.

Es sind mir ausserdem noch verschiedene Fragmente von Gerstenstampfen bekannt. Geht man in Ronco von der Kirche den Vicolo Carraa hoch, so findet man linkerhand in einen Durchgang eingelassen die Hälfte einer *pila*. Sie ist konisch gehauen, scheint also noch nicht vollendet gewesen zu sein, als sie zerbrach. Andere Fragmente sind oft gar nicht mehr als solche erkennbar. Viele sind verloren gegangen: «*A Vira ga n'era tri o quater ...*» In Purano ob Ronco «*I l'a portada via*» (In Vira gab es drei oder vier..., in Purano hat man eine weggebracht). Gelegentlich kommt aber auch ein Exemplar wieder zum Vorschein. In Fosano wurde kürzlich bei Erdarbeiten eine sehr schöne *pila* in zwei Meter Tiefe gefunden und neben den Hauseingang plaziert.

Der Standort der *pila* in der Siedlung ist unterschiedlich. Man kann sie im Zentrum finden, z.B. auf dem Platz eines Dorfteils. Häufiger stehen sie an der Peripherie. Das Stampfen war nicht geräuschlos, und das Stampfgut musste anschliessend geworfelt werden. Allerdings war man früher sicher weniger empfindlich auf derlei Immissionen... Etwa die Hälfte der gut zwanzig von mir untersuchten Exemplare scheint noch am ursprünglichen Standort zu



**Abb. 4: Doppelte pila im Garten des Hauses «Mulino vecchio» in Ronco s/A.**



**Abb. 5: Doppelte pila beim Restaurant «Mulin di ciöss» in Arcegno.**

stehen, an einem Dorfplatz oder an einem Weg in die Felder. Sie stehen also auf öffentlichem Grund und waren der Bevölkerung wohl frei zugänglich. Andere dagegen stehen auf Privatboden. Davon dürften einige erst in neueren Zeiten umplaziert worden sein. Einige hingegen waren schon seit jeher Privatbesitz: Die *pila* von Gadero ob Brissago z.B. ist im Besitz der Familie Bacçalà. Sie stand früher in einem kleinen Hof und wurde auch von anderen Leuten benutzt. Es gab in Gadero nur diese.

Ich stellte fest, dass alle *pila* in heute noch oder zumindest früher in ganzjährig bewohnten Siedlungen stehen. Auf Stufe der *Monti* fand ich keine, nicht einmal an Orten, wo der Getreideanbau früher in grossem Massstab betrieben wurde, wie z.B. in den Monti di Caviano oder Cento Campi, wo genügend Stroh anfiel, um die Dächer damit zu decken. Die verschiedenen Getreidesorten wurden wohl an Ort und Stelle gedroschen und dann in den Winter-Wohnsitz gebracht und daselbst nach Bedarf weiterverarbeitet. Nach den mir bekannten Quellen lässt sich abschätzen, dass die Tessiner Gerstenstampfen bis Ende des letzten Jahrhunderts, vielleicht da und dort noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Gebrauch waren. Und wann ist diese landwirtschaftliche Technik aufgekommen? Von den *pila* rund um den Lago Maggiore trägt keine ein Datum oder eine Inschrift. Es gibt aber solche mit einer Datierung, eine in Sassalto in Centovalli trägt die Jahrzahl 1650 und den Namen Martini. Eine andere in Mondada im Val Bavona ist datiert 1800. Ob diese Jahreszahlen bei der Herstellung oder später angebracht wurden, bleibt allerdings offen. Einen wertvollen Hinweis fand ich im Museum von Intragna, anlässlich der Ausstellung «Storie di pietra». Es ist urkundlich festgehalten, dass Saorè ob Lionza im Centovalli zwischen den Jahren 1236 und 1363 (und wohl vor und nach dieser Zeit) ganzjährig bewohnt war. Und es gibt dort auch eine kleine *pila*. Wann sie dort installiert wurde, bleibt natürlich eine Frage; jedoch geschah es wohl doch zu einer Zeit, als Menschen dort wohnten. Ob diese wenigen Anhaltspunkte genügen, um den Schluss zu ziehen, die Tessiner Gerstenstampfen seien seit dem hohen Mittelalter in Gebrauch gewesen, kann ich nicht beurteilen.

In den angrenzenden Gebieten sind ebenfalls fast überall *pila* zu finden. Es gibt sie praktisch in jedem Tessiner Tal bis weit in die hohe Leventina. Ausserhalb des Tessins findet man sie im Misox, im Calanca, im Lugnez (beschrieben bei Büchi und Schwegler). Wahrscheinlich ist ihr Gebrauch von Süden her, vom Val Blenio aus, eingedrungen. Es gibt sie ferner, wie wir sahen, im Puschlav und im Veltlin und im westlichen Grenzgebiet, der Val Cannobina (Falmenta). Den weiteren Südhang der Alpen und Voralpen habe ich nicht untersucht; ich schätze aber, dass die Verbreitung dieses Geräts noch viel ausgedehnter war<sup>2</sup>.

Mörser und Stampfen waren wohl die ersten Geräte zur Getreidebearbeitung. Noch früher dienten wohl die Delle in einer Felsplatte und ein handli-

---

<sup>2</sup> Vgl. zur Verbreitung von hölzernen und steinernen Gerstenstampfen in Europa Robert Wildhaber: *Gerstenmörser, Gerstenstampfe, Gerstenwalze*, in: SAVk 45 (1948), 177–208.



cher Kieselstein demselben Zweck. Sicher fand die *pila* auch noch für andere Verwendung: So wurde mir gegenüber das Zerstossen von Nüssen und Kastanien erwähnt. Man konnte damit wohl Roggen, Weizen, Buchweizen wie auch Gerste grob mahlen und anschliessend wofeln, zur Aussonderung der Spreu, als Vorbereitung für Brot- und Polenta-Herstellung. (Die *polenta bigia* oder *negra*, Vorläuferin der Mais-Polenta, wurde aus Buchweizen zubereitet.) In diesem Sinn ist die *pila* ein Vorläufer der Mühlen. Warum aber gab es sie noch neben den Mühlen? Offenbar waren sie eine Ergänzung dazu. Wollte man Gerste als ganzes Korn zu Suppe verwenden, so musste sie nach dem Dreschen geputzt werden. Bei der Gerste ist die Granne fest mit dem Korn verbunden, deshalb benötigt das Putzen eine relativ starke mechanische Einwirkung, was die alten Mühlen offenbar nicht leisten konnten. Noch heute haben die modernen Mühlen Spezialvorrichtungen zur Bearbeitung der Gerste.

Mit der *pila*, der Tessiner Gerstenstampfe, habe ich versucht, ein einfaches Gerät zu beschreiben, das Teil war einer bescheidenen Infrastruktur, die der Bevölkerung zur Verfügung stand, wie z.B. auch das *lavatoio*, der öffentliche Waschtrog.

*Cornelia Ammann Schwarz, 6613 Porto Ronco*

*Nota della Redaz.:* Una prima versione, in italiano, di questo articolo è apparsa in: «Il nostro Paese» no 240, a. 49 (Sett.-Ott. 1997), Dossier.

#### **Literatur**

Giovanni Bianconi, *Vallemaggia*. Locarno/Agno 1969.

Giovanni Bianconi, *Ticino Rurale*. Lugano 1971.

Franco Binda, *Archeologia rupestre nella Svizzera italiana*. Locarno 1996.

Ulrich und Grethi Büchi, *Die Megalithe der Surselva*. Bde II und V/VII. Disentis 1984, 1987.

Ottavio Lurati: *Le abitudini nel mangiare della popolazione ticinese di un tempo*, in: SAVk 67 (1971), 1–3.

Paul Scheuermeier, *Il Lavoro del Contadino*. Milano 1980.

Urs Schwegler, *Schalen- und Zeichensteine der Schweiz*. Basel 1992.

Riccardo Tognina, *Lingua e cultura della Valle Poschiavo*. Basilea 1967.

Robert Wildhaber, *Gerstenmörser, Gerstenstampfe, Gerstenwalze*, in: SAVk 45 (1948), 177–208.