

Far paun per in meis u dapli

Autor(en): **Secchi, Marga A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **16 (2004)**

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-859027>

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.

Far paun per in mais u dapli

Ozendi è far paun insatge facultativ, per tgi che na vul mangiar quel ch'ins cumpra en butia. E paun frestg è ussa insatge ch'ins po cumprar mintga di! Pli baud avev' ins paun frestg mo cur ch'i vegniva cotg il paun. E lura gieva quai ina pezza fin al proxim paun frestg!

A Tschlin faschevan famiglias pli pitschnas paun mintga 3-4 eivnas, famiglias pli grondas mintga 15 dis. En ils statuts da Puntraschigna dal 1697 èsi scrit che «las furnaeras nun poassen d'inviern faer pü co 4 fuorns d'paun et d'staet 5». Quai è damain ch'ina giada al mais! Er a Vrin faschev' ins paun mo mintga 5-7 eivnas, ed in auters lieus perfin mo ina u duas giadas l'onni!

Oravant tut uffants avevan alura gugent paun frestg, e per render il paun vegl pli attractiv dschev' ins ad els a Vrin: «Paun giud' panera fa buna dantera!» u a Dalin: «Pöng misch fa buna vusch!». A Trun percunter: «Paun lom fa fom», essend ch'il paun frestg na reda betg.

Esser furnera era ina lavur stentusa. E spargnar laina stuev' ella er! Nus legiain en ils statuts da San Murezzan: «Anno 1671 ais ordino chia cura las furnaeras

cumainzen a s-chiudaer il fuorn et lavuraer, chia tegnen tiers et continueschen di et noatt (!) uschea löng co eis da lavur, taunt co's po, per bun respect della laina». Ed a Samedan vegniva decis dal 1668: «Vain eir prohibieu a tuottas furneras da nun pudair pigliaer cravuns our d'fuorn». Ellas avessan anc pudì far affars cun vender ils charvuns raspads or dal furn cun il ruschen!

Cur ch'il furn ha la dretga chalur è el tut alv. Per decider sche la temperatura è la buna devi blers trics che varievan tenor vischnanca e tenor furnera. Dalin: «Ign springescha ampo fregna digl furn eign, vean'la spert nera, è igl furn megna tgold, vean'la plönet bregna, fuss il tgold dretg». U alur a Susch: «Ûn metta aint ün lain da pan i'l fuorn; scha quel vain brün, esa chod inandret, scha quel arda, esa massa chod». A Tschierv percunter aveva la massera sezza da tegnair nà: «Scha la massera po tegner ün maun i'l fuorn durant ch'ella disch il bapnos, schi ais la taimpra buna».

Las suandantas fotografias èn or da la fototeca dal DRG e la gronda part cumpara qua per l'emprima giada.

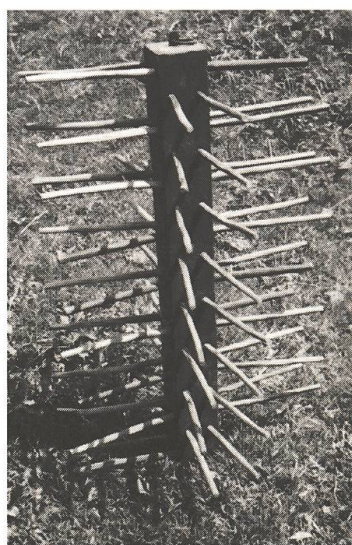




Giuvén pasterner engiadinais turnà da l'ester (Zernez 1921). Las iseglias dal furner: (da sanestra a dretga) il schlavun o scuflun cun il sdratsch vidlunder, la pala da fier, la pala da lain ed il ruschen per raspar or il charvun.

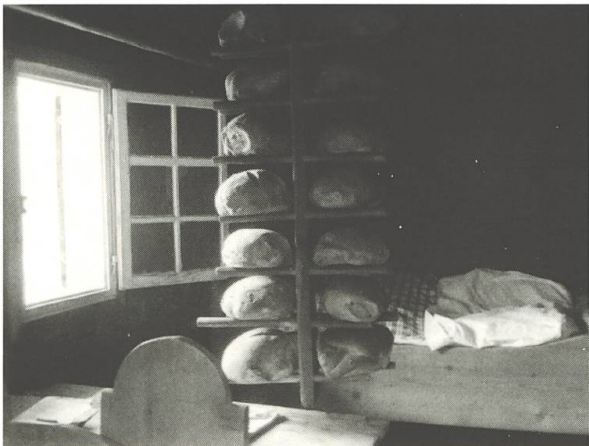
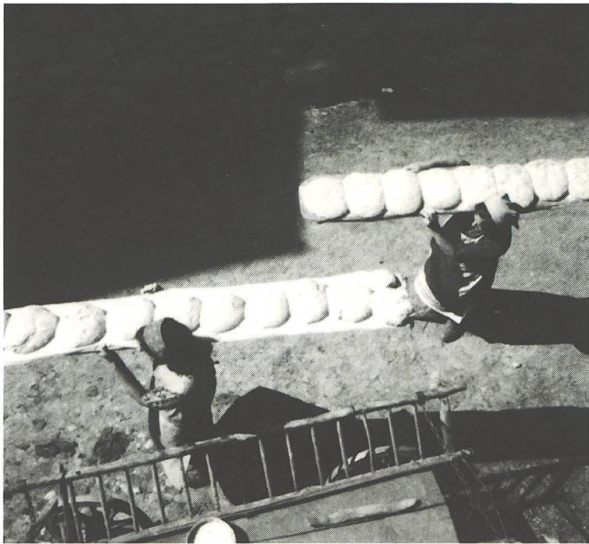
A Riom dev' ins fièu en furn cur che la pasta entschaveva a levar. Per stgandar il furn mantunav' ins lien in stgandler d'laina ch'ins laschava arder giu. Lura vegniva raspà ora cun il ruschen tut il charvun ed il brastger. Avant che metter en il paun cun la pala da lain, vegniva nettegià ora il furn da fin cun il schlavun, in bastun cun in sdratsch vidlunder. Quel vegniva fatg bletsch avant, per ch'el nun ardia. Memia bletsch na dastgava quel betg esser, sco ch'i sta scrit en in statut da Curaglia dal 1919: «Ded ira en fuorn cun schlavun memia bletsch ei scommondau». Il contrast da temperatura dal sdratsch bletsch e fraid cun ils craps buglients dal furn avess ristgà da far sigliantar la crappa dal furn.

En il medem statut statti er: «Mintgin dei haver quitau de buca scaldar il fuorn memia». Quai betg or da quità per il paun,



Ina pandegia vida. La rintga da fier sisum serva per pender si quella.

ma per il furn: quel pudess survegnir sfessas. Ins consumass er ina pluna laina senza pudair bain trar a niz quella, pertge ch'il furn sto puspè sfradar giu, enfin ch'el ha la buna temperatura per enfurnar il paun.



Dunnas da Vrin portan lur paun bain alvà al pistregn. Sin in'aissa da paun avevan lieu 10-12 pauns. La dunna a dretga a l'intern dal pistregn tegn enta maun in scuflun, che vegniva fatg bletsch per nettegiar ora il furn chaud. Il paun frestg vegniva lura purtà a chasa e mess en salv da las miurs sin pandegia, las bratschadellas vegnivan pendidas vi dal palantschieu (onns 40).