



***Ricerca a cura degli Sportelli Linguistici dei Comuni di Issime,  
Gressoney-Saint-Jean e Gressoney-La-Trinité nell'ambito del  
progetto di tutela delle lingue minoritarie Töitschu e Titsch  
promosso per l'anno 2011 e finanziato con i fondi della legge  
15.12.1999, n. 482 "Norme in materia di tutela delle minoranze  
linguistiche storiche"***

## **Z'FLEISCH LA LAVORAZIONE DELLA CARNE A GRESSONEY**

dicembre 2014

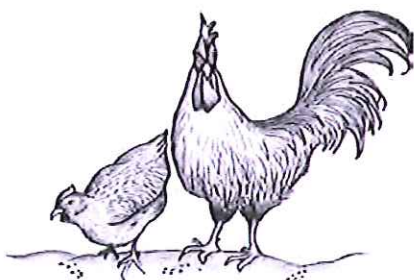


## 1. Énfieròng

De läbtag ém béergland vòn Greschòney éscht fascht òntälle gsid: lengé wéntra, chòrzé sòmmera òn òf dem tésch nòmma das, wo hätmò sälbòr chònnò pflanzò òn erzie. E héerfiòacher òn es paar henne hät daròm z'Greschòney às jeds ghät. Je demnoa wétte gröss éscht gsid z'guet, heimò ou ghät chie, mäntschiené, rénderléné, schwi, geis òn schoaf.

Gmetzkòt heimò ém herbscht òn ém wéinter, wenn éscht kéemet d'érschtò chelté. D'choaltò joarzit hät gholfet ufzbeware z'fleisch aber notte éscht z'pflanzò vòm speck òn vòm wòrscht blébet e chònscht. Vélle z'Greschòney tiensché noch bsénne, woa heimò gchouft òn de erzòchet de tieré. Wétte òn wenn heimòsché due gmetzkòt òn wétte heimò gwéerchòt òn ufbewart z'fleisch. Nid allé heindschés toat òf der gliche manier òn gfénntmò huffe ònderschide zwèschò de lécke dorfiéne.

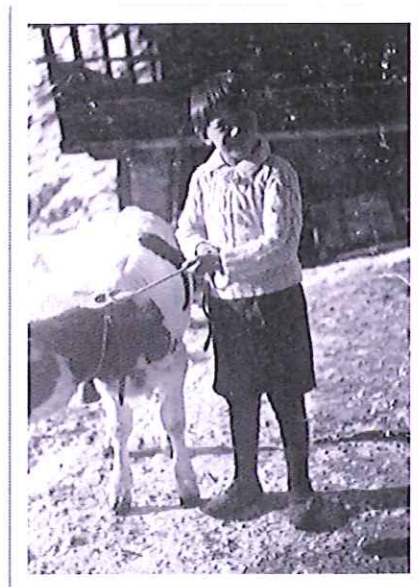
Dez wéerch chan daròm nid si vollstendégs, tuet n'éndsch aber notte gä en idé, wétte éscht gsid de läbtag es moal oane metzk òn oane freezer. En grosse tank daròm déene, woa hein sché gät de zitt z'verzelle: Ernesto Curtaz, Heidi Laurent, Renzo Laurent, Zelo Laurent, Mery òn Rudy Mehr, Giulio Rial, Clara Squindo, Franco Squindo, Enrica Mehr, Peter Vincent, Samuele Vicquery òn Otto Welf.



## 2. De Greschòneyer òn dschin tieré

Es moal hät jeds z'Greschòney tieré ghät: z'schmalvéh (schoaf òn geis), schwi, mäntschiené, chié aber ou henne, hase òn mengé ou en gans. "Hier heiber ghät tieré – nécks andersch! Às escht nécks andersch gsid. Wéssté keis, wo hät nid ghät tieré!" (Welf O., 2014). De tieré sinn gsid vòn enneré stoarché schort on heimòne fascht glògòt, fer z'hä es guets fleisch òn gnueg mèlch. Dròberèn hein d'schoaf kät d'wollò. Z'Greschòney heimò brucht d'weichò òn finò "bémescho wollò" fer z'machò d'ònderlibiené òn d'ònderbriech aber ou di gwénléchò fer d'andrò chleider òn fer z'landtuech (Walser Kulturzentrum 1986, s.35). "Zwèschò de wisse schoaf heimò géere ghät ou es bruns. De hammò chònnò machò d'lésmera mét emmene fätzié bruns dré" (Mehr R., 2014).

*Béld 1: D'Greschòneyer chénn sinn duezòmoal mét de tiere ufgwackset.*



(S. Vicquery, òngéfer 1940 ém Bätt)

Wägs dem klima heimò nid chònnò véll hei òf d'sittò lecke. "Oamad éscht schier

keis kéemet. Éscht kéemet es lécks bétzié oamad fer ém herbscht, wenn simmò eméngerkéemet vòn der alpò" (Welf O., 2014). Dròberén heimò nid ghät d'mégléckheit, z'hei wétte hitt ém flachland z'choufe òn emuerztroage. De tieré fer jedé familiò sinn daròm wenégé gsid. "Zwei chié òn es mäntschié, mengé moal dri chié – vieré sinn scho gsid véllé". (Welf O., 2014)

Andersch alz z'lscheme, woa de zoal vòn de schwi éscht ou gsid es zeiché fer de wòlstand (Musso 2002, s.27), heimò z'Greschòney sell tieré bhoaltet, wevél heimò ghät mangal fer z'hä z'asse oder wevél heimò chònnò ernere. "Mengé moal heimò nid ghät gnueg hei. De sibber én de woald kanget chruttò es bétzié fackse. Es moal tuenemé erénnrò hät d'mamma vòn Samuele, Anita selig, keis hei mé ghäbet òn ou nid de zitt fer z'chruttò – de érschte meje hätsch de tierléné usgloat, sotte sinndsich én d'mattò es bétzié kanget sieche! (Welf O., 2014). Schier es jeds hus hät ghät henne òn es einzégs schwi. "Nòmma wenn d'familiò éscht grössé gsid, de heindsch ghäbet zwei schwi, aber zem gröschte teil nòmma eis schwilé fer familiò" (Welf O., 2014).

Vòm tag vòn Sankt Bernhoard (15. broachò) oder Sankt Johann (24. broachò) bés Sankt Michel (29. september) sinn huffe wiber, zòcht, jòngé techtré òn oalté litté òf d'alpò kanget. Z'Greschòney sinn véllé chénn òf der alpò òn sotte òf mé alz zweitüsòng meter bòret (Regione Autonoma 2004, s.46). Sogar d'schwi heimò embruf òf d'alpò gfiert, woa sinndsich gsid ufzochné mét der sérwannò. Éschtmò mètt véllé chie òf d'alpò gfoaret òn hätmò daròm ou gnueg sérwannò ghät wétte d'familiò vòn Zelo

vòn Obre Possäg, hätmò chònnò ufzie zwei schwi zer glichò zitt. "Eis heiber bhoaltet òn gmetzkòt òn eis heiber verchouft déene, wo hein keis schwi ghät". (Laurent Z., 2014)

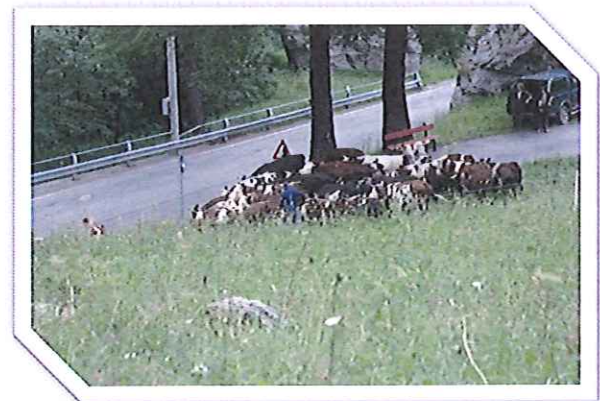
**Bélde 2-5: Foare: Vòn Obre Chaschtal òf de Obre Mòntel (12. hejò 2014).**



*Als érschta verreist der eschel mét der vérgéis.*



*Dernoa chéemen d'andrò geis.*



*Én der letschté foaren d'chie.*

... òn de geits embruf òf de Obre Mòntel ...



...òn d'vérgéis éscht wòndrégé ... (Fotoné Piok)

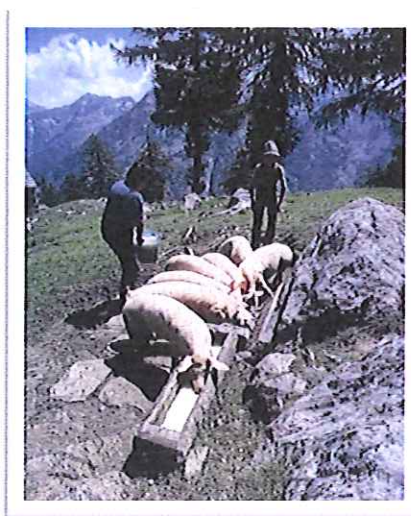
Hitt treitmò z'schwi mét dem *elicottero* òf d'alpò aber es moal heindsch mòssò loufe wétte d'chie, d'schoaf òn d'geis ou. "Èm herbscht sibber eménger vòn Ròng mét dri schwi òn dschi hein geng kért òn sinn wéder embruf. Peter hât d'ganzò zitt gseit, das siggé z'letschtosch joar, das éscht z'letschtosch joar... z'joar géber z'*elicottero*... òn äs éscht gsid z'letschtosch moal. Aber nid wegs dem *elicottero*, aber woròm éscht gstorbet Filippo, min ma." (Mehr E., 2014)

Gchouft heimò de tieré ze feire. Zwei moal z'joarsch éscht gsid e feirò zem Stäg: di Rammoliv-feirò ém ustag gägs den òschtre òn di Stäg-feirò de 12. november. (Squindo 2005, s.13) "Éschtmò véll kanget zer Stäg-feirò. Di, wo hein nid ghäbet oder z'wenég ghäbet, sinn kanget choufe es schoaf oder zwei geis – secònd was d'familiò hât kât mangal (...) Z'schwi heiber geng chouft zer Ellenò-feirò (11. broachò) òn de heibers gleit én de sack òn es stéckelte heibers tuens loufe òn de sibber wolte mét dem tierlé emuerkéemet." (Welf O., 2014). "D'schwi heimò ghouft ém ustag – lécké schwilené (...) De häschmò kât d'sérwannò z'asse de ganz sòmmer òn

ém herbscht heimò angfanget mò z'gä merbéztribetò mét héerfia fer sché z'mäschte. D'lentschtò zitt heimòne kât nidlòté mélnch, woròm heindsch gseit, dass das macht e bessòre speck" (Squindo C., 2014). Mengé, wo hein huffe héerfia ghät, hein es paare tischòt mét cheshtiéne òn ou di kât dem schwi. (Laurent Z., 2014)

Fer z'mäschte gébmò dem schwi noch hitt cheschteniò- òn merbézmälòb òn di héerfia, wo sinn nid gsid bruchté. (Laurent S., s.39) Bsònders d'léckò, ròndò héerfelténé lecktmò òf d'sittò fer d'schwi òn daròm heissendsch ou "schwibrälle". D'manier z'mäschte éscht blébet de glichò òn so ou z'gwécht vòm schwi. Hitt wégt es schwi én der lentschté òngefèr 150-180 kilò. (Laurent S., s.39) "So 18-20 milja schwers éscht es schwi ém dezember" (Mehr E., 2014). "Es moal éscht es 21-22 milja<sup>1</sup> schwers schwi es usnams schéns schwi gsid" (Squindo C., 2014)

**Bélder 6-7: D'ufzòcht vòm schwi éscht sètter geng gsid tipésch fer de titschò gmeinschafte (Musso 2002, s.30).**



D'schwi òf der alpò Toeifi (Issime) – Foto Musso

<sup>1</sup> 1 milja sinn 100 kilò.

*D'schwi òf dem wäg öber z'Sareiserjoch én der Walsergemein Triesenberg (Liechtenstein).*

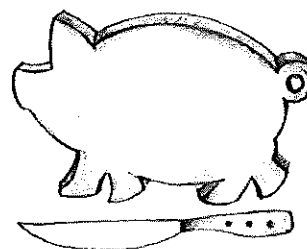


*(Schädler K. et al. 2008, s. 138)*

### **D' purerei én der zitt vòn de chrämera**

Én der zitt vòn de chrämera (15.-18. joarhòndert) sinn d'manna de ganz sòmmer fort gsid òn hein én der Schwiz, én Liechtenstein, én Titschland tuech verchouft. Zem hus z'Greschèney hein d'wiber mòssò forwärtsroage z'guet. Én der heiòschzitt (manòd heiò) heindsch ghät mangal d'hélf vòn mädera, wo de erscht sònntag ém heiò sinn kéemet öber de Aresòpass mét eriò woaféné òn heindsché gfònnet òf de Platz. Doa heindsché tuens gä wéerch òn heindsch abgmacht wie lang siggé d'wéerschzitt (schier geng de manòd heiò) òn was siggé eriò lòn. (Squindo 2005, s.22)

Duezòmoal hein de tieré òn de mänsch én der glichò stòbò gwònt: ém wòngade – nòmma tranté vòn emmeneré lécké wann òs holz. Sotte hein d'litté ou d'wermé vòn de tiere chònnò nòtze (Walser Kulturzentrum 1985, s.38,39). En wòngade vòn duezòmoal channmò noch hitt guet gsé ém Ecomuseo vòm Öbertell.



### **3. Metz kò òn hannò z'fleisch**

Gmetzkòt heimò geng ém herbscht oder afang vòm wènter. Einégé séegen, dass heimò nòmma glògòt de kalender. "De 14./15. november heimò z'schmalvéh, geis òn schoaf, gmetzkòt, anstatt z'schwi heimò zem gròschte teil em Sankt Steffanstag tét" (Welf O., 2014). "Éscht gsid de bruch z'séege: Sen Gall, de geisfall. Wenn éscht gsid Sen Gall, gäge métté november heimò gmetzkòt d'geis."<sup>2</sup> (Regione Autonoma 2004, s.48) D'meischtò aber séegen, dass heimò mòssò lògò de manòd fer z'metzkò, wéll nòmma mét dem abgéne manòd òn ém zeiché vòn der woagò, der jòngfrou oder de zwéndlené hätsché z'fleisch guet chònnò ufbeware. (Walser Kulturzentrum 2007, s.157). "Wenn tuet de manòd wackse chénnt z'fleisch géere réks" (Mehr R., 2014). "De manòd mòss si stéllé oder abgéne, seit min mamma. D'wòrschta chammò ou noch machò, wenn éscht de ufgéne manòd aber nòmma ganz, ganz am afang" (Rial G., 2014).

Hitt wétte frienòr mòssmòsché scho taga vor hannò fer z'metzkò. D'seilené, de hòròschlétte, messré, de fleischstock, holzerné gschérré (hitt sinndscht òs plastik)<sup>3</sup>, d'gebsò, wäschgschérré òn

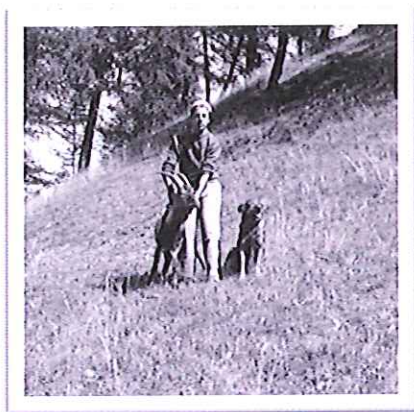
<sup>2</sup> Sen Gall (San Gallus) éscht eigentlích am 16. oktober òn nid métté november.

<sup>3</sup> D'mueltò òn d'gebsò heimò mòssò tuens bòndiéro (14 taga éns wasser lecke) vòr sché z'bruche. (Mehr E., 2014)

tärrete, d'wörschtmaschin, fudra òn subré tiecher méssen si parat. Ou soalz, phäffer, de zébele, d'chnoflò (wo lecktmò mèt der soarfiò én de rote wi z'wäliche), kanellòpòlver, koriandole òn d'mòschketnösse fer z'kòndiòrò mòssmò hä zem hus. (Walser Kulturzentrum 1998, s.128) D'gòschta heimò es moal ze feire ghouft òn òf d'sittò gleit bés heimòsché ghät mangal. (Laurent Z., 2014)

De tag vòm metzkò òn wörschtò méssen noch hitt allé méthälfe. Bsònders metzkò es schwi éscht es gròss wéerch òn ou de zòcht méssen gä e hann. "D'bueba hein geng mòssò d'wörschtmaschin chére" (Mehr R., 2014) "...òn éch hän mòssò strafflò" (Mehr M., 2014). "Noa dass éch hän tét z'schwi, chéemen allé z'hälfe. D'léckò beffia vòn Ivan géchen es messer, wo tuet nid sottè hackò, òn tien schmoalze" (Rial G., 2014).

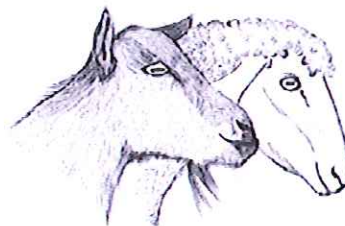
**Béld 8:** *D'pura hein gwenléch nid nòmma chie òn es schwi ghät, aber ou z'schmalvéh.*



(S. Vicquery mèt dem geisbock, 15. ougschte'52)

D'léckò tierléné wétte hase, henne oder de hanò heimò gschlachtet, wenn heimò ghät mangal es bétzié frésch fleisch. Z'fleisch vòm schmalvéh, vòm schwi òn vòn der chue heimò ou mòssò chònnò ufbeware. Òf de néchschte sitte gsémò wenn òn wells hät d'gròssòrò tieré

gmetzkòt, was heimò alz brucht, was heimò gmacht mét dem fleisch òn wétte heimòs òf d'sittò gleit.



### 3.1 Z'schmalvéhfleisch

„Schmalvéh“ wéll séege, dass z'tier éscht schmals òn nid breits. Z'Greschòney òn ou én der oaltò Schwiz<sup>4</sup> tuetmò noch hitt sottè d'schoaf òn d'geis schrie. Geis heimò z'Greschòney geng wenégòr ghät<sup>5</sup> òn éndòr nòmma embré ém Tschössil. Schoaf sirrò mé gsid, well sinndsich gsid tällòr z'hiete òn hätmò ou chònnò bruche d'wollo. (Mehr R., 2014) É schéné geis oder es schéns schoaf hät ou ghät dschin wéerd. "Es schéns schmalvéh, heimò hier es moal gseit, éscht e chue" (Welf O., 2014).

Z'schmalvéh heimò ém herbscht òn geng vor dem schwi gmetzkòt. "Heimòs tét ende oktober – afang november òn em dezember éschtmò kanget hénders schwi" (Squindo C., 2014). Z'fleisch heimò én stéck ghackòt, gschoaròt òn éns soalz én der mueltò gleit. Sottè hätsché én der frésché ufbewart bés ém ustag (Squindo 2005, s.30). "Mét dem fleisch òn dem soalz heimò ou gleit lorber, rammoliv òn andré chritter én d'mueltò òn de heimò gleit e holzerne deckél druf. Òf de deckél heimò gleit 2 grossé steina òn sottè heibers gloat fénf-säksch taga. De heibers userzochet òn

<sup>4</sup> "D'oaltò Schwiz" séegen hitt noch mengé Greschòneyera wenn redensch vòn der Schwiz.

<sup>5</sup> Mengé hein nòmma en einzégé wissé geis oané hòré ghät fer z'chònnò gä geismélch de 'lécke chénn. (Mehr R., 2014)

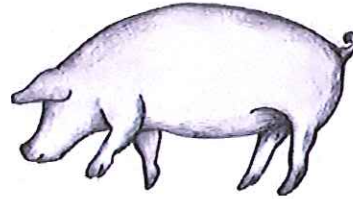
es bétzié greikt, wéll sotte hätsché bessòr ufbewart" (Mehr R., 2014).

Mét den éngwé vòm schmalvéh heimò de schmalvéhwörscht kannòt. Zéeme mét dem fleisch heimò ou gleit es bétzié speck, wo hätmò gwenléch gsottet (Squindo 2005, s.30). De wörscht mét dem fleisch vòn de geis òn de schoaf hät nid ghät de wert vòn émmene schwiwörscht. "Äs èscht gsid es bétzié miserabels" (Welf O., 2014).

**Béld 9: D'vergeis chénnt wéder énger vòm Öbre Mòntel (11. setember 2014).**



Andersch als mét dem fleisch vòm schwi heimò mét de wòrtna, de hòffa òn de laffe vòn der geis ou chònnò machò dorrs fleisch. Désché stéck heimò fer 15 taga én émmene holzerne gschérr mét es par gòschta (soarvio, rammolivbletter, rosmarin, chnòflò) gleit òn noa dass heimò z'fleisch userzòchet heimòs én emmene löftége òrt oane sònno gloat trechne. (Walser Kulturzentrum 1998, s.111). Mengé, wo hein nid sàlbor ghät geis, hein es stòck anders fleisch mét dem vòn emmenere geis tischòt. Noch hitt èscht epper, wo geit extra choufe es geisfleisch. "All joar choufé ém herbscht en geis fer z'machò dòrrs fleisch. Èscht es usnams guets fleisch!" (Mehr E., 2014)



### 3.2 Z'schwiffleisch

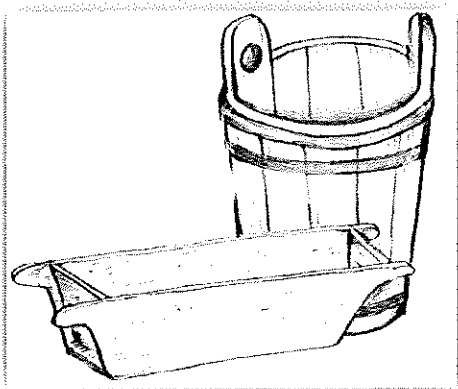
Z'metzkò es schwi hät kät wéerch der ganzò familiò. Z'schwi tèt hät meischstens e schwimetzker. Der èscht gsid en Greschòneyer, wo hät én déscher zitt gloat dschis handwéerch oder dschin purerei òn èscht kanget ze pura, wo heinmò gschruet fer z'metzkò. (Squindo 2005, s.30) "De zwei schwimetzker sinn gsid Favresch Josef selig òn Welf Néckòla selig embre ém Rong" (Welf O., 2014). "Ém Önderteil èscht gsid Becksch Arthur, wo hät gmacht de schwimetzker" (Mehr R., 2014). Mengé sinn sàlbòr gsid émstand z'metzkò wétte Oskar ém Selbsteg, "... der hät alz chònnò tue – ou metzkò" (Vincent P., 2014). Én menge familie hein d'oaltò de jòngò z'handwéerch vòm metzker zeichòt, wetté zòm bishpél én der familiò Rial én Tschemenòal. "Schò min grosspappa hät gschlachtet z'schwi òn hätmér alz zeichòt. Éch hän ze 16 joar z'èrschtosch moal es schwi tèt". (Rial G., 2014)

Fer z'metzkò es schwi heimò brucht zwei vollé taga. Z'èrschta hein d'häbra mòssò stéll hä z'schwi òn de schwimetzker häts glochòt. Es wib hät mòssò stére z'bluet, dass tieges nid kallò. Derno sinn d'wiber zer Lysò kanget òn hein d'éngwé usgwäschet, wo hätmò derno noch es moal mét heissem wasser usgspielt. (Squindo 2005, s.30). "D'wiber sinn kanget mét der panzò zem brònne oder zer Lysò. De heindsch usknetschòt de doarma, drégstäck e stäcke, plemt òn de

òmkert wie e hòsò. De heindsch emòm de doare usgwäschet mét wasser" (Mehr R., 2014). Hitt tuetmò das tier schiesse, ufzie òn de lochò. Z'bluet leimò én emmene chòfferne gschér rénne, wo lecktmò derno a én de schné. De chénnt z'tòt tier òf de hòròschlétte gleits òn tuetmòs mét siedégem wasser òn emmene messer schabe, dass kangé fòrt d'obroschtò schécht vòn der hut. Derno chénnts wéder ufghangts fer z'si gschmoalzòts. (Rial G., 2014)

De speck heimò én viereckété stéck teilt, gsoalt òn én d'gebsò gleit. Noa òngefèr e manod heimòne ém chemmé oder én der reiké greikt. (Squindo 2005, s.30). Frienòr wétte hitt hât fer d'qualitet vòm speck z'séege, wétte éscht das tier gsid gnerts òn wévèll hädsché gstért. De beschtsch speck z'Greschòney éscht nid wisse òn ròte wétte én Tirol aber nòmma wisse oder bessòr noch – ròsoròte. (Rial G., 2014)

**Béld 10: D'mueltò òn d'gebsò tiemò hitt némme bruche.**



"De metzker, noa dass hâtter tét z'tier, hâtter némme véll toat - nòmma abkécht z'fleisch òn de hâtter ufgspoaltet z'schiwì òn ufghängt òf de schoff. De éschter kanget òn wier heiber wolte z'moalsch gwòrschtòt (...) Heimò alz brucht vòm

schwi – suber alz! Vòm schwi heimò necks fortkit!" (Otto W., 2014) "D'hutt heimò gschabt mét emmene messer, wo tuet nid guet hackò òn d'nagla heimò mét emmene hoake kwenkt" (Mehr R., 2014) D'feisté heimò gschmòlzet òn z'schmoalz òf d'sittò gleit òn de z'ganz joar brucht. (Squindo 2005, s.30). "Min mamma hât geng gseit, dass es schwi mòssmò metzkò, sòscht éscht d'chochfannò z'ganz joar anbrannté. Woròm hätmò kòndiòròt mét der schwifeisté!" (Squindo C., 2014).

Hitzòtag hât de läbtag tischòt òn d'litté hein némme di not vòn duezòmoal. Daròm – ou di, wo tien z'ériò hus z'schiwì metzkò, tien némme alz bruche. "D'lònké òn d'nieréné tieber wier fòrtkie" (Rial G., 2014) Daroberén hât d'filosofie vòm kàs tischòt. Z'véll feisté schadet dem kerper òn leimò daròm bessòr si d'feistòschtò teilé vòm schwi, wetté zòm bishpél d'greibe.

Je demnoa wéttene teil vòm schwi heimò brucht z'wòrschtò, heimò gmacht ònderschédleché schorte:

- de fleischwòrscht: wòrscht vòn der érschtò qualitét mét dem fleisch vòm schwi.<sup>6</sup>
- de bluewòrscht: wòrscht mét dem bluet vòm schwi, gsottne héerfia òn de greibe.
- de éngwéwòrscht: wòrscht òs den éngwé, lécke stéckeltené fleisch òn mengsmoal ou dem fleisch vòm rénd oder vòm schoaf.
- de läbrowòrscht: wòrscht òs der läbrò.

<sup>6</sup> En paaré heimò férsche broatet òn kasset. Das sinn gsid "broatwòrschta".

Nid éberoal z'Greschòney heimò d'glic hò schorte wòrschta gmacht òn d'rezepté hein vòn enneré familiò zer andra tischòt. Én Tschòssil zòm bischpél heimò nid de éngwèwòrscht òn de läbròwòrscht gmacht. Mèt der läbrò heimò zéeme mèt dem teig vòm guete wòrscht "fresse" – lécké polpettiéné – kannòt (Laurent R., 2014). Hitt siro némme véllé, wo hannen de wòrscht òs der läbrò. "Sibber appa d'einzégò, wò tien noch de läbròwòrscht machò" (Mehr E., 2014)

Fer z'wòrschtò éscht gsid wéchtég z'hä d'rechtò doarma. Mengé hein sogar brucht de bodmer. "Mèt dem häsch déchtég mòssò chònnò machò, woròm éschter sotte gréncklòte. De hammòne mòssò guet usfèlle, dass chéeme nid löft dré. Aber éer hätsché lang ufbewart – mengsmoal fer z'nujoar derno" (Squindo C., 2014). De doarma, wo sinn nid gsid bruchté, heimò em spicher trechnet òn ufghängt.

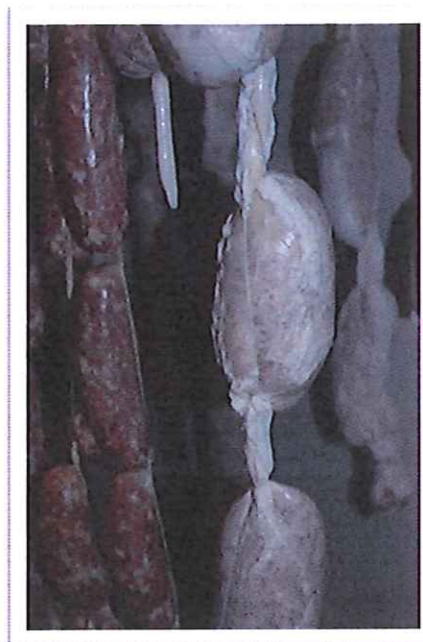
**Béld 11:** De doarma von der chue, wétte chanmòsché hitt choufe. Vor sché z'fèlle mòssmò ou désché òmchére òn uswäsche.



Sinndsch gsid wétte "d'palloncini", wo hein de zòcht hitzòtag. Z'joar druf heimòsché éns wasser gleit òn wéder chònnò fèlle. (Mehr M., 2014) Hitt tuetmò de doarma choufe, well es jähreégs schwi hät nid gueté doarma. Gwenléch geitmò

choufe zwei-dri taga vor z'metzkò de doarma vòn der chue. (Rial G., 2014)

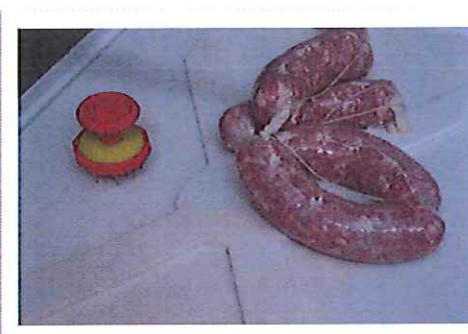
**Béld 12:** De wòrscht gmachte mèt dem teischdoare. (Fotoné E.Piok)



**Béld 13:** Fer z'wòrschtò mèt der "insaccatrice" heimò nòmme es einzégs littié mangal.



**Béld 14:** Noa dem éfèlle mòssmò ònderbénne òn strafflo.



**Béld 15:** de héerfiòtrécker fer z'chnätschò d'ganzò héerfia, wo bruchtmò fer de bluewörscht.



(Foto: Gruppo di lavoro – Ecomuseum)

Vòr z'fèlle de doarma heimò gchoròt z'fleisch, wo heimò kannòt fer emén z'lécke. Dem heimò gseit z'chatzògschrei (Squindo 2005, s.31). "Wenn heimò gmacht de wörscht, heimò knettet z'fleisch, heimò gleit soalz òn wasser òn koriandò òn chnoflò òn alz zéeme heiber guet knettet dass tiegésché alz guet zéemezie. On de heimò kécht es hanfelté sottégs òn heibers broatet emmenera fannò òn das éscht gsid z'chatzògschrei – fer z'chòrò so éschtsché z'soalz z'véll oder z'wenég oder wétte" (Welf O., 2014). Ou hätmò sotte ghät z'tue, dass heimò nid ghät sell zitt fer z'hannò z'méttag. "Sibber gsid én der keitò, wenn heimò gwörschtòt. Daròm heiber férsché es hanfelté vòn déschem fleisch én emmeneré schwwarzé fannò broatet òn das kasset" (Mehr R., 2014). "Min ettrò Arduino hät es moal gfrägt so min brueder òn éch wéllteber es chatzògschrei. Éch hän férsché gseit 'ja', anstatt min brueder hät nid welle es was von emmeneré chatzò ässe. Derno a hätter kät de rue." (Laurent H., 2014)

Vor z'wörschtò heimò mòssò héerfia, speckhutt òn de mage siede. Mengé hein ou z'héers, d'lònkò, z'mélzé òn d'nieréne gsottet. De heimò d'wörschtmaschin òf de tésch oder òf emméne bank angstrubòt. Én der wörschtmaschin heimò als éerscha de speck òn d'héerfia ghackòt òn derno a én der mueltò mét de gòschta òn dem soalz gméchlòt. Das éscht gsid z'wörschtzig fer de fleischwörscht. Eis hät jetza mòssò z'wörschtzig ém doare begleite, es anders fèlle òn tribe òn es drétts hät mòssò d'wörschta ònderbénne òn ònderdesse strafflò (mét der nadlò, wo éscht emméne schòppe éngstackté stéffò, fer d'lòft uszloa). Noa dem fleischwörscht heimò mét der läbro, dem héers, dem mélzé, de nieréne òn allerhand spezeri de éngwéwörscht gmacht. De éngwéwörscht zweiter qualitet éscht gsid dée, wo heimò d'speckhutt, d'wampe, de mage òn d'lònkò mét gòschta gleit. Allé zwei sin gsid siedwörschta, anstatt de fleischwörscht heimò chònnò roue ässe. Fertég mét dem éngwéwörscht, heimò gmacht de bluewörscht<sup>7</sup> mét gsottne héerfia, de greibe, speck, bluet, eppes spezeri òn es wells hät ou gleit zébele dré. (Walser Kulturzentrum 1998, s.129)

**Béld 16:** De éngwéwörscht (Foto: E.Piok)



<sup>7</sup> Nid allé, wo hein vòm wörschtò verzellt, machen alz letschta de bluewörscht.

**Béld 17: Metzkò òn wòrschtò zer familò Squinobal ém dezember 2008.**



Z'tòt tier chénnt ufhangts, glochòts òn z'bluet rénnt éns chòpfers gschérr.



Noa dem schabe mét heissem wasser òf dem hòröschlétte chénnt z'schiwi emòm ufhangts.



Mét dem messer tuetmò ertue z'schiwi òn de schmoalze. D'éngwé leckt mò òf d'sittò.



De tiemò ufspoaòlte z'schiwi, abgé z'fleisch òn d'wiber tien de doarma mét ésség- oder zétronòwasser uswäsche.



Z'netz zwéshò der panzò òn der hut vòm schwi tuemò ufhänge òn trechne. Wenn heimò z'halsweh gémò e stòck, leckt mòs dròm de hals òn tuetmò bessrò. Ou chammò damét d'fresse énmachò. - D'manna teilen débél z'fleisch.



Noa dass éscht kannòts z'chatzòg schrei, chammò afoa z'wòrschtò mét der "insacatrice".



De speck leckt mò ònders soalz òn d'wòrschta tiemò reiké



Z'fleisch éscht kannòts fer z'lecke én de freezer. De gròschte wòrscht éscht gmachte mét der seikbloatrò.



Blue- fleisch-, éngwé- òn läbròwòrscht sinn kannòté. Z'fleisch leckt mò mét ònderschlédche gòschta éns plastikgschér.



Én d'speckhut tuemò gòschta érollò òn bruchtmòsché fer d'nässé. De speck chénnt gsoalzne.



On de macheber fiertag én der woarma stòbò.

(Fotoné vòn G. Guindani)

## De bronz stäle – en Greschòneyer bruch

Duezòmoal heimò z'Greschòney em feist'fröntag speck òn chnolle kannòt. Én emmene grösse bronz heimò verschidené schorte wörscht òn en grösse stöck schwinerns fleisch wolte gloat siede. Débél heimò mét merbéz- òn weizenmälòb chnolle gmacht òn désché de ém mues gsottet. "Ménge hein ou gleit es lécks bétzié ris, das hätdsché gloat es lécks bétzié méldòr" (Welf O., 2014). Z'mues éscht gsid fascht feists. "Heindschés gmacht òs dem mòrre oder dem schwanz vòm schwi, speck, tschapptiené – alz, was éscht gsid am meishta feist. Dez éscht kéemet es décks, décks mues òn doa dré heimò gsottet d'chnolle" (Welf O., 2014). Gägs méttag heimò téchtég mòssò obacht hä, dass tiegé keis chéeme òn de bronz mét allem, was éscht dré, stäle, wétte éscht gsid de Greschòneyer bruch. (Walser Kulturzentrum 1986, s.80).

**Béld 18:** Es gmoal vòn Vito Curtaz fer en kalender: De bronz stäle.



## Otto Welf (2014) verzellt:

"Wier jòngò sinn es moal kanget z'Hermann ém Tschaval òn der hät gwéssst vòn dem déng – channschder denge! Òn dée hättèr òbergleit speck òn chnòlle òn hätn'éndsch gsét arrifiere. 'Hitt tiedermer nid fòrttroage de bronz!' 'Na, na, wier sibber nid kéemet der fòrtztroage de bronz!' Nòmma heiber n'éndsch es bétzié einég gleit mét dschim bueb, Franco selig. (...) Sibber tra zwei embruf òfs tach òn zem chemmé òn heiber embré gleit es seilté òn ònna es hoackié òn Franco éscht kanget zem pappa. 'Pappa, pappa chémm énger, d'chue tuet chalbrò!'. 'Groa jetza! òn de éschter embré én de gade kanget. Òn wier - Zack! – òn de bronz fòrt. D'chue ém gade éscht trankill glägt. Òn éschter (Hermann) wéder embrufkanget, éscht de bronz fòrtgsid."



## 3.3 Z'chuefleisch

Mèt dem fleisch vòn der chue heimò zéeme mét dem speck vòm schwi de chuewörscht gmacht. "Wenn heimò gmetzkòt es schwi, heimò oft ou tét en éltrege chue oder es rénderle oder es mäntschíé. Z'chuefleisch allein éscht trochens òn daròm hätmò ou kécht de speck vòm schwi fer z'machò de chuewörscht. Déé éscht gsid toppòr òn nid mèlde wétte de schwiwörscht." (Squindo C., 2014) Frienòr wetté hitt tuemòsché mét andre einég lecke fer

ufzteile z'fleisch vòn emmenera ganza chue. "Wier tieber e chue zéeme mét dem schwi metzkò. E halbé tieber bhoalte òn d'andra hälfté verchoufe. Fer de chuewòrscht leckeber 3 kilò chuefleisch òn 3 kilò speck" (Mehr E., 2014). Mengé hein nie z'fleisch vòn der chue òn das vòm schwi zéemegleit. "Hier (én Tschòssil) heiber nid z'chuefleisch mét dem schwiffleisch gméchlòt. Heibersché trennt òn de chuewòrscht nòmma òs dem chuefleisch kannòt" (Laurent Z., 2014).

Grössòre stéck heimò gsoalzet. "Min pappa hät ou gmacht 'messato'. De hätter gleit én emmene héerdene gschér es fach fleisch òn druf soalz òn de emòm es fach fleisch òn emòm es fach soalz fers chònnò ufbeware." (Squindo C., 2014)

**Béld 19: Chie hiete ém Tschiefeler (S.Vicquery, Ougschte 1950).**



Eis vòn de liebschte fleischkäsé éscht gsid z'sòssòfleisch. Fer z'sòssòfleisch heimò nid mòssò hä de beschte stòck fleisch òn heimòs ou chònnò mét mues oder wasser verlengrò, so heimò ghät z'wenég. (Walser Kulturzentrum 1999, s. 93). Én der familiò Squindo én de Sendre heimò z'sòssòfleisch scho due sterilisiert. "Heindsch n'éndsch treit hafna òs der Schwiz òs glas. Òn min pappa éscht gsid choch òn de hätter zwei dri taga geng sòssòfleisch gmacht òn dré én déene

gschérre òn sotte hätsché ufbewart. On de, wenn éscht epper kéemet wétte d'màdera òn e sotte, hätter userzòchet es sòssòfleisch òn äs nòmma mòssò erwéerme" (Squindo C., 2014).

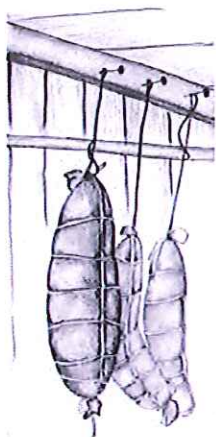
**Béld 20: Z'chue- (lénks) òn z'geisfleisch (rächts) kannòts fer z'macho dorrs fleisch. (Foto: E.Piok)**



Wétte mét der geis òn der gémtscho chammò ou mét dem chuefleisch dorrs fleisch hannò. Fer 10 kilò fleisch bruchtmò 3 hektò soalz. Das lécktmò zéeme mét en par gòschta òn wasser én es plastikgschér. Én déscher salmoio lamò z'fleisch òngefér e wòchò läge òn es moal z'tagsch tuemòs òmchére. Darnoa chénnts es bétzié greikts oder ou nòmma ufghangts. Frienòr heimòs ou es fétzié én der sònno tuens trechne. (Squindo F., 2014).

**Béld 21: D'chuewòrschta sinn tòppòr alz d'schwiwòrschta. (Foto: E.Piok)**





#### 4. Vòn der chònscht z'fleisch ufzbeware

Es moal heimò nid d'mégléckheit ghät frésché äswoar ufzbeware wétte hitt. Fer *frigo* òn *freezer* éscht keis wòrt òf titsch, wéll duezòmoal sinn di maschine nid gsid. Chònnò ufaware z'fleisch es ganz joar éscht daròm gsid fascht òntäll.

En mégléckheit éscht gsid z'reike. Z'Greschòney heimò ém chemmé oder én der reikstòbò greikt. Bessòr éscht gsid z'hä e reiké, well doa z'fleisch éscht kéemet ufhangts ém choalte òn nid ém woarme rouch wétte ém chemmé. "Èn de Sendre heiber ghät e stòbò nòmma fer z'reike mét dem choalte rouch. Heiber kécht soagetsch fer z'anbrenne òn ou räcketrò drékit" (Mehr R., 2014). "Wenn ém lokal éscht nòmma mé bare rouch, tuemò d'flammò mét der äschò btecke òn z'fleisch bliht 2-3 taga ém rouch òn ... tuet reike." (Walser Kulturzentrum 1998, s.109).

Greikt heimò nid nòmma de speck, aber ou d'wòrschta. Z'èrschta heimòsché tuens es fätzié trechne, de greikt, wéder trechnet òn én de spicher oder én emmenere nid z'vell choalte stòbò treit. Doa heimò kannòt es òcker mét chòre òn de wòrscht doa dré ufewart. Mengé heindsché vorher én emmeneré zittòng

éngmacht. (Squindo 2005, s.31). Gägs dem ustag, wenn éscht chéemet d'èrschtò wärme, heimo gwénléch z'ganz fleisch, wo hätmò noch ghät, greikt òn ém spicher ufghängt. (Catalogo dell'Ecomuseo 2013, s.20).

Es moal héndertzòchet, heimò dem wòrscht geng mòssò noalògò. "Guet pflanzò de wòrscht éscht gsid e chònscht (Mehr R., 2014). "D'mamma éscht véll gfoaret mét déene wòrschta, dass dschi nid én der macké siggè, dass dschi nid én der chelté siggè. Heindsch nid dorfò mòffégé chéeme oder gfriere. Òn èrscht ém sòmmer, wenn sinndscht gsid hébsch trochné, heimòsché gleit én emmene holzerne òcker mét der gèrschte." (Squindo C., 2014) Noch hitt mòssmò dem wòrscht – es moal greikte – téchtég noasi. Dri manòda chéemen d'wòrschta én emmené choalte òn lòftégé stòbò ufghangté fer z'riffe. Derno lecktmòsché hitt "sottovuoto" òn de én de freezer. (Rial G., 2014)

**Béld 22: D'räcketrò kannòté fer z'reiké.**



(Foto: E.Piok)

De zweitò mégléckheit fer z'ufzbeware z'fleisch éscht gsid z'soalze. Z'èrschta heimò mòssò d'stéck fleisch sòrgfeltég pòtze òn de heimòsché én d'mueltò gleit. D'mueltò éscht gsid es holzerns gschèrr, woa hätmò z'fleisch mét dem soalz,

gmé Schlöts mét chritter, pteckt òn gschoaròt. Mengé hein ou brucht d'gebsò, woa éscht gsid es hèchòrs holzerns gschèrr, wo hätmò nòmma brucht fer z'fleisch z'soalze òn nid ou fer z'hannò de teig fers brot wétte d'mueltò. (Vicquery S., 2014)

De bode vòm gschèrr hät ghät es lochié, von dem éscht d'salmòrò ustréffòt. Noa 15 bés 25 taga heimò z'fleisch chònnò bruche. Fer 50 kilo fleisch heimò ghät mangal 2-3 kilo grobs soalz, 50 béschtòté phäfferchòrléné, soarfiò, ramòlivbletter òn zébele. (Walser Kulturzentrum 1998, s. 107) D'kòndiòrò éscht nid gsid én jedem hus d'glichò. "Wier hein geng gleit de ròsmarin mét dem soalz. Das hät kät en guete gòscht!" (Laurent Z., 2014).



## 5. Z'fleisch vòm gwéld

Bés 1985 heimò ém Ougstalland tòrfò d'mòrbene schiesse òn ou z'Greschòney éscht d'mòrbenò das tier gsid, wo hätmò am meishta gjoagòt. "Mòrbene sirò vèllé gsid òn heimò fèrchterléch vèllé gschòsset" (Welf O., 2014).

Gjoagòt heimò ou de hasò – de wisse aber bsònders de groabe òn d'jägera hein hie òn doa ou en gemtschò tèt. De steinbock éscht es moal wétte z'rè z'Greschòney nid gsid. (Vincent P., 2014) D'jägera vòn Greschòney sinn téchtég noa de mòrbene gsid, aber d'jägera, wo

sinn kéemet vòn fòrt hein éndor z'flädertier gjoagòt. "Fläderjägera sinn gsid wenégé. Sinn mé gsid di fremdò, wo sinn emuerkéemet, wo hein gjoagòt de woaldhanò òn d'pärnische" (Welf O., 2014). "Di, wo hein némme gwont z'Greschòney wétte Teifosch Peter oder Föhresch Edilio hein nid gjoagòt d'mòrbene. Dschi sinn gsid fläderjägera òn hein bsònders de woaldhanò gjoagòt" (Vincent P., 2014).

**Béld 23: En Greschòneyer jäger mét dem hasò.** (Foto vòn Franz Favre)



Z'mòrbenòfleisch heimò gleit ònder soalz oder gschabt wie es schwi. "D'mòrbene heindsch gschabet òn ghuttòt òn de gleit éns chemmé òn greikt. Òn ém wénter heindsch kásset désché. Sinndscheppes guetsch gsid! Mòrbenò – fer méch – éscht eis vòn de beste kásé" (Welf O., 2014). Mèt dem fleisch vòn der mòrbenò heimò ou gmacht de ròscht, mòrbenofleisch ém civet òn heindschès ou gsottet. (Walser Kulturzentrum 1998, s.97-103)

Guet ufbewart hättché z'dorr fleisch vòn der gemtschò. Hitt wétte frienòr lägt z'fleisch òngéfer zwei woche én der mueltò òn de chénnts userzòchet òn noch es bétzié greikt. Mengé lecken z'fleisch vor ou noch én de wi fer z'wälche. (Vincent P., 2014)

## 6. Houptsach fleisch

Ém Greschòneyer menu gfénntmò z'fleisch vòn der hennò, dem hasò, der chue, dem schwi, dem schmalvéh òn vòm gwéld. Daròberén hein mengé ou anders fleisch ghort. Bsònders én der chriegszitt heimò hònger gléttet òn jeds fleisch éscht gsid guets. Litté hein verzellt vòm chatzòfleisch, vòm merschiwi- òn vòm fòcksòfleisch.

Z'Saint-Christophe éscht gsid es bar, wo heimò ém wénter hie òn doa chònnò polentò òn *fricandò* òs chatzòfleisch ässe (Regione Autonoma 2005, s.62). Ou z'Greschòney sinn d'chatze es moal nid nòmma gsid fer z'musò. "Éch hän zwei moal kasset d'chatzò òn éscht gueté gsid – bessòr als de hasò!" (Welf O., 2014). "Mier heindsch es moal anbottet de hasò òn débel hänné kasset heindsch toat 'Miau, miau, miau'. De hännéne gseit 'Wenn éscht d'chatzò sotte gueté chémmé noch es anders moal scha z'assel!" (Curtaz E., 2014). D'chatzò heimò gleit ònder de schné fer ra z'kwenke de gschmack vòm wéldem fleisch. (Regione Autonoma 2005, s.62) "Ou éscht z'chatzòfleisch ròts, ganz ròts. Òn wenn häschtschés gleit én de schné dri — vier taga, éscht kéemet wiss fleisch, wie das vòm hasò òn tueschdschés nid erchenne!" (Welf O., 2014). Nid geng éschtmò gsid noa der eigenò chatzò. "Wenn hänné beitòt dem Néckòla, éscht geng kéemet es chatzé zer fenschtrò òn éch hänmò ghät z'asse. En tag éschtdschi némme kéemet òn de hätmer Ercolina verzellt, dass heindschra gmacht de fiertag." (Laurent H., 2014)

Bchennt heimò z'Greschòney ou z'merschiwi òn ou so das tierlé hät nòmma wenég fleisch, éscht ou äs

z'menge kanget livrò én der chochfannò. "Òn de heiber ghäbet véll merschiwi. Sinn wie d'misch. Heibersché gschlouft wie es schwi. De heibersché sotte ertoat òn de heibersché broatet." (Welf O., 2014)

André tieré heimò gwenléch nòmma gjoagòt fer z'hä z'fäl wetté zòm bischpél de fòcks. "Òn ém wénter heimò gjoagòt de fòcks, aber nid kasset de fòcks. Heimò verchouft dschin hutt. Es moal d'hutt hät ghät éra wéert. Mé alz ne gschosset, heindschne gréffet ém zaff." (Welf O., 2014) Aber ou hier hein mengé gmacht en usnam. "Mier heindsch es moal anbottet es dorrs fleisch òn noa dass hänné kasset, heindschmér gseit, dass éscht gsid fòcksòfleisch. Éscht aber nid schwachs gsid!" (Vicquery S., 2014)

**Béld 24:** *Duezòmoal ém firhus. "Én de firhischer vòn hitt chénntemò nid wòrschtò."* (Rial G., 2014)



(Walser Kulturzentrum 1999, s.128)

## D'metzk Favre òf dem Obre Platz

*"SUA MAESTÀ LA REGINA MADRE  
MARGHERITA DI SAVOIA*

*Volendo dare al Sig. Francesco Favre in Gressoney St. Jean uno speciale contrassegno della sua benevolenza, ha ordinato di concedergli la facoltà di fregiare l'insegna del proprio negozio di macelleria, dello Stemma della Augusta Sua Casa. Si rilascia pertanto al Sig. Francesco Favre il presente Brevetto affinché consti dell' accennata Reale Concessione."* (28 febbraio 1922)

### Béld 25: Z'dokument vòn der chénégé



... éschgt gschrébenz òf emmene dokument vòn der familiò Favre vòn Gressoney-Saint-Jean. De familiòattò vòn de Favresch éschgt vòn Cuneaz ém Ayastal mét dschine vier buaba z'Greschòney kéemet, noa dass heindsch d'mamma verlore. Alz éerschta heindsch én Dresal holzschue gmacht òn verchouft. Eine vòn de bueba, Francesco, éschgt kéemet e metzker. Dschis wéersch éschgt gsid längs òn òntälls. Òf der alpò hätter gscheidet, wellé chie wellteder, hättché vòn der alpò éngergfiert òn gmetzkòt. Schwi hätter séeltenòr gschlachtet, wéll schier jedé familiò hät sàlbòr eis ghät. Fer ufzbeware z'fleisch hät Francesco en balmò bi dem sé vòn Saint Jean als ischchär brucht. Én der béttiò hätter z'fleisch én es gross òcker mét isch gleit fer schés chònnò en par taga ufzbeware. Z'déscher zitt éschgt gsid ou de metzker Glavina òf dem Òndre Platz (doa, wo éschgt hitt z'restaurant

Nordkapp). Wéersch fer zwei metzkera éschgt nid gsid, wéll d'meischtò hein sàlbòr tieré ghät òn gmetzkòt. Daròm hein de zwei metzkera gmacht en abmachòng: Francesco hät mòssò zalò Glavina òn désche hät ptoat dschin béttiò. Francesco éschgt 1922 kéemet premierte vòn der chénégé òn hät tòrfò z'fleisch éns schloss troage. Dez éschgt gsid meischtens z'wéersch vòn der techter Maria (\*1918), woa hät z'fleisch òf emmene holzerne charre gladet òn de embruf zer chénégé éns schlöss treit. Noa Francesco hät dschin bueb Mario (1915-2003) z'wéersch forwärtstreit. De grösse verdròss vòn Mario éschgt gsid, dass noa dem tod vòn dschim bueb, d'eznéga techter Floriana hät nid chònnò òbergé d'metzkerei. Z'handwéersch hätter notte epper zeichòt: dem Franco Squindo, woa éschgt hitt de metzker z'Greschòney. Én der metzkerei vòn es moal òf dem Obre Platz gfénntmò hitt d'béttiò vòn Floriana. Solang éra attò éschgt gsid läbene, hät dschi d'metzkerei mét émétsch en grösse tésch òs marmor nid torfò ariere. Hitt chammò én der béttiò noch d'hoackiené gsé, wo heimò z'fleisch òn d'wòrschta ufghängt. De tésch òs marmor éschgt kéemet es türkésches bad én Florianasch wérschhus.

### Béld 26: Francesco Favre (Foto òf dem grabstei)



(verzellt vòn Floriana Favre, éra mamma Rina Linty òn Luciana Favre)