

MONTE DRÖI INTRAGNA

BEISPIEL EINER BERGTALBEWIRTSCHAFTUNG
IM TESSIN
ZWISCHEN MITTELALTER UND GEGENWART

WAHLPFLICHTFACH GEOGRAPHIE/GESCHICHTE 1989/90
LEHRERSEMINAR SOLOTHURN REGULA RIS

VORWORT

Im Verlaufe der letzten zwölf Jahre habe ich eine sehr starke Beziehung zum Tessin, besonders aber zum Centovalli, gewonnen. Die rauhe, südliche Berglandschaft und die mit ihr verwachsenen Steinhäuser üben auf mich eine unglaubliche Anziehungskraft aus.

Unzählige schöne Stunden und Tage durfte ich bei Freunden und mit Freunden auf dem Monte Dröi in einer Cascina (Wirtschaftsgebäude in höherer Lage, in dem Käse hergestellt wurde) verbringen.

Seit dem Frühjahr 89 besitzen mein Verlobter und ich selber eine Cascina und einen Heustall auf dem Monte Dröi.

Nachdem ich diese Gegend seit Jahren hauptsächlich empfindungsmässig in mir aufgenommen habe, möchte ich im Verlaufe dieses Jahres in Erfahrung bringen, wie die Menschen in und mit dieser Naturlandschaft im Verlaufe der Geschichte gelebt haben, und wie unsere Häuser und der Monte Dröi bewirtschaftet und genutzt wurden. Das Schwergewicht soll bei der Bewirtschaftung liegen.

August 1989

AUFBAU DER ARBEIT

Als Einstieg möchte ich kurz die geographische Lage des Centovalli und des Monte Dröi darstellen und die Naturlandschaft dieses Gebietes hinsichtlich Landwirtschaft beleuchten, um dem Leser ein Bild des Schauplatzes vermitteln zu können. Karten- und Fotomaterial soll die Vorstellung erleichtern.

GEOGRAPHISCHE LAGE S.4

NATURLANDSCHAFT S.4

ANSCHAUUNGSMATERIAL ZUR GEOGRAPHISCHEN LAGE S.5

Nach einem kurzen geschichtlichen Abriss über Intragna und dessen Besiedlung, will ich der Frage nachgehen, seit wann Dröi bewirtschaftet wird.

GESCHICHTE VON INTRAGNA bis ins 16. Jahrhundert S.9

SEIT WANN WIRD DROEI BEWIRTSCHAFTET? S.10

Anhand der Statuten von Intragna, Golino und Verdasio aus dem Jahre 1469, versuche ich einen Ueberblick über das Leben und die Bewirtschaftung im Spätmittelalter zu geben.

LEBEN UND BEWIRTSCHAFTUNG IM SPAETMITTELALTER:

WAS DIE EXISTENZ VON STATUTEN AUSSAGT S.11

GEMEINDEORGANISATION S. 12

SCHUTZ DES EINZELNEN BUERGERS S.12

SCHUTZ UND PFLEGE DES ALLGEMEINGUTES S.13

BEWIRTSCHAFTUNG S.14

TIERE S. 14

PFLANZLICHE NAHRUNGSMITTEL S.16

HANDEL UND HANDWERK S. 16

BEWIRTSCHAFTUNG DES MONTE DROEI IM SPAETMITTELALTER UND VERAENDERUNGEN BIS UM 1870 S. 17

Um das Leben und die Bewirtschaftung auf dem Monte dröi um die Jahrhundertwende kennenzulernen, schreibe ich eine auf Informationen von Pellanda beruhende Geschichte über einen Dröisommer in unseren Häusern.

DROEI-SOMMER UM 1870:

DER SCHAUPLATZ S.18

ERZAEHLUNG S.21

DER MONTE DROEI NACH DER JAHRHUNDERTWENDE S.37

DIE HEUTIGE NUTZUNG DES MONTE DROEI S.39

ANHANG nach schwarzem Zwischenblatt

NACHWORT am Schluss

QUELLENVERZEICHNIS am Schluss

Neben dem Hauptteil der Arbeit, kommt dem Anhang eine grosse Bedeutung zu. Während der Hauptteil das ganze Thema umfasst, bietet der Anhang dem Leser genauere Erklärungen, weiterführende Ergänzungen und Bildmaterial.

Die im Text in Klammern geschriebenen Zahlen weisen darauf hin, dass im Anhang unter der entsprechenden Nummer, zusätzliche Informationen zum gegebenen Stichwort zu finden sind.

GEOGRAPHISCHE LAGE

Der Kanton Tessin liegt auf der Südabdachung der Alpen. Das Gebirge im Norden senkt sich von rund 3000 m.ü.M. auf 196 m.ü.M. am Ufer des Lago Maggiore. Dieser Steilabfall ist darum sehr eindrucksvoll, weil zwischen diesen beiden Punkten weniger als fünfzig Kilometer Luftlinie liegen. So berührt sich im Tessin arktische und mediterane Natur.

Das Tessin wird in Sopra- und Sottoceneri unterteilt. Der nördlichere Sopraceneri umfasst das grosse Gebiet der tiefeingeschnittenen kristallinen Bergtäler und die Magadinoebene.

Das Centovalli gehört zu den Bergtälern des Sopraceneri. Centovalli (hundert Täler) ist die Bezeichnung für den schweizerischen Teil des Längstales, das Locarno mit Domodossola verbindet. Das nach Ostnord-osten ausgerichtete Centovalli ist geprägt von vielen Bacheinschnitten und Runsen und der in Italien entspringenden Melezza. In tiefen und felsigen Schluchten, mal gemächlich, mal schnell, fliesst sie dem Talausgang entgegen. Bei Intragna, dem Hauptort des Centovalli, vereinigt sie sich mit dem aus dem Onsernone kommenden Isorno. Zusammen münden sie bei Ponte Brolla in die Maggia.

Der Monte Dröi gehört zur Gemeinde Intragna. Er liegt auf der linken Talseite, am Südhang der Ruscada-Aulakette auf rund 1200 m.ü.M. Dröi ist eine grosse Waldlichtung, die wie alle anderen Monti dieser Gegend durch Waldrodung entstanden ist.

NATURLANDSCHAFT

Niederschlagsmessungen zeigen, dass im Centovalli sehr viel Regen fällt. Camedo, das gerade vor der italienischen Grenze liegt, weist sogar mit 2228 mm das weitaus höchste Jahresmittel aller schweizerischen Talstationen aus. Man stelle sich vor: 2228 Liter pro Quadratmeter und Jahr. Aus eigener Erfahrung weiss ich, dass jeder Monat sehr nass, aber auch sehr trocken sein kann. Ostern und Weihnachten kenne ich bei sommerlicher Wärme, sintflutartigen Regenfällen, aber auch bei starkem Schneefall. Trotz der grossen Niederschlagsmengen ist das Klima sehr mild. Beweis dafür ist die üppige Vegetation und das Vorkommen von Citrusfrüchten und Olivenbäumen im Pedemonte, dem Schlussstück des Melezzalaufes. Im Centovalli gedeihen verschiedenste Obstbäume, viele Gemüsesorten, mehrere Getreidearten und vereinzelt auch Palmen. Die steilen Abhänge sind bedeckt von einer dichten Vegetation mit grosser Artenvielfalt. Der Wald ist ein grosser Absorbent der sommerlichen Hitze. Er verleiht der Luft eine gewisse Feuchtigkeit

und wirkt sich dadurch positiv auf den Gemüse- und Getreideanbau aus, indem er ein zu starkes Austrocknen der Böden verhindert.

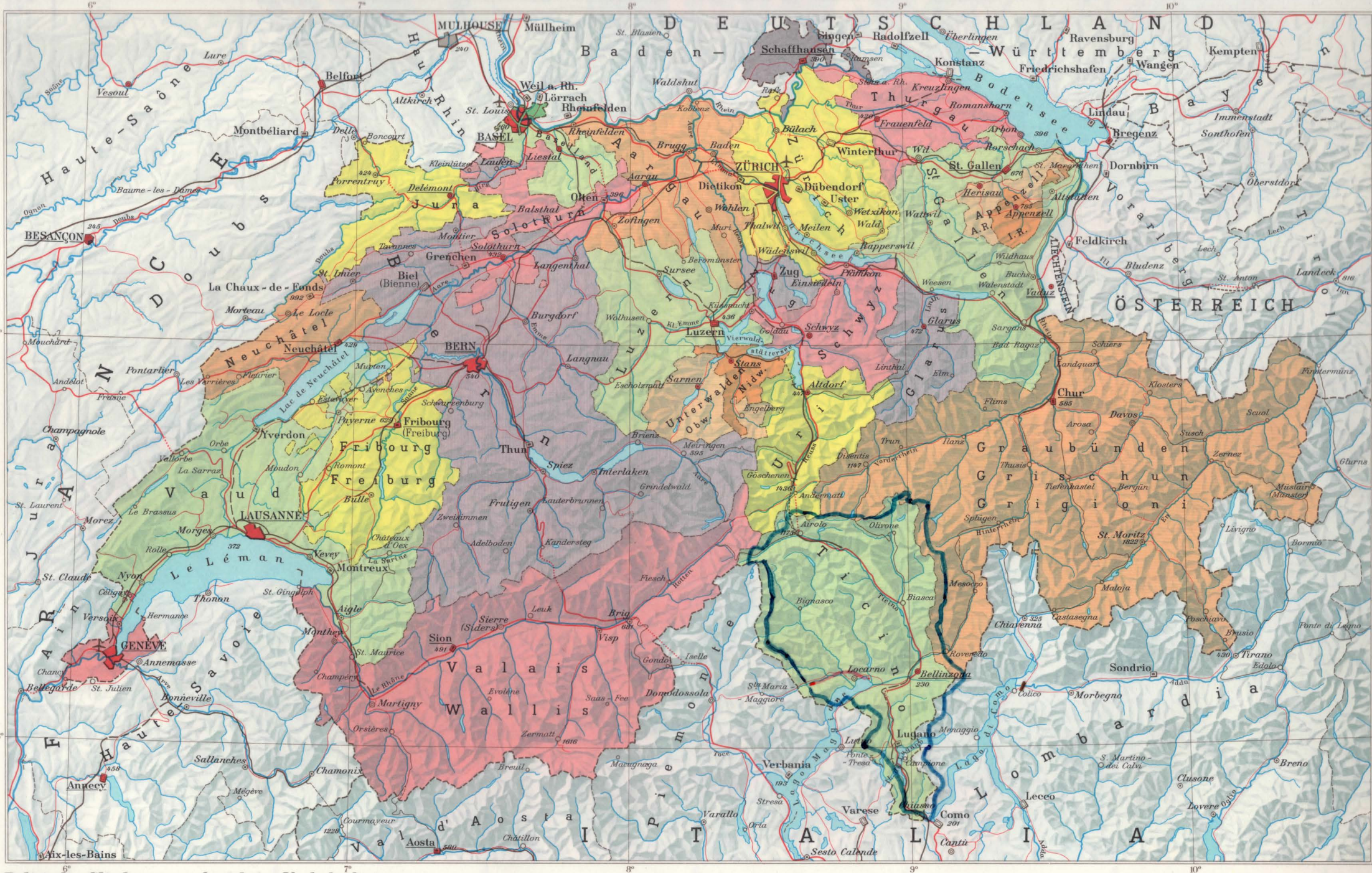
Durch das Fehlen eines Talbodens und die Steilheit und Zerschnittenheit der Hänge sind die landwirtschaftlichen Möglichkeiten dennoch sehr beschränkt: 9/10 der Hänge haben eine Neigung von über 50%, und sind somit auch für Wiesen schon fast zu steil. Ackerbau ist ohne Terrassierung kaum möglich. Für eine ausgeprägte Viehwirtschaft fehlt mehrheitlich die Alpstufe. Nur 11% der Fläche liegt über 1500 m.ü.M., nur 4% über 1800 m.ü.M. Zudem nehmen auf dieser Höhenstufe die Felswände und Schutthalden einen grossen Raum ein.

ANSCHAUUNGSMATERIAL ZUR GEOGRAPHISCHEN LAGE

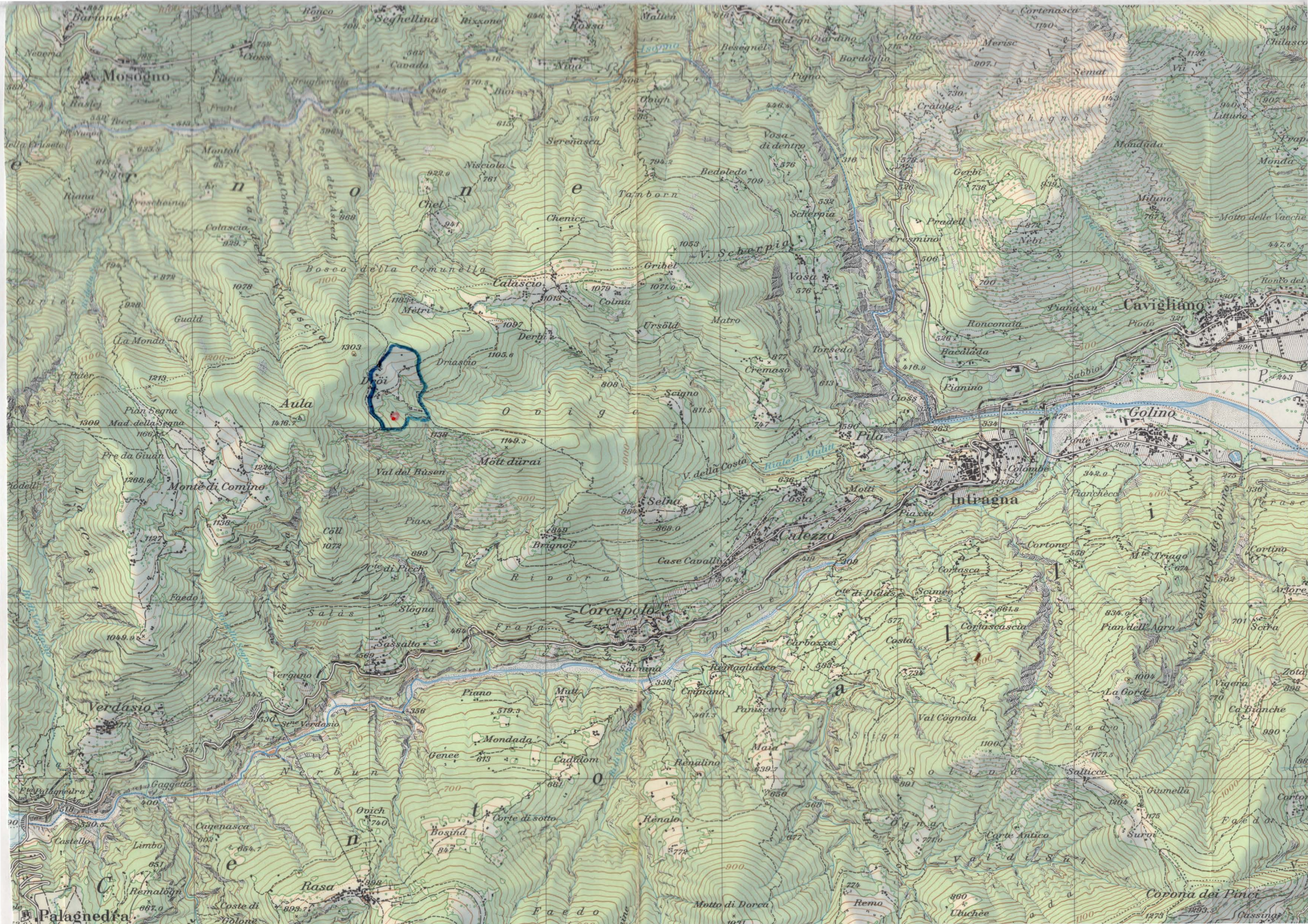
Die erste Karte soll die Lage des Kanton Tessin und des Centovalli innerhalb der Schweiz verdeutlichen.

Die zweite Karte ist ein Ausschnitt aus dem Blatt Locarno (1:25000). Sie zeigt die Lage des Monte Dröi und kann dem Leser eine Orientierungshilfe bieten, wenn verschiedene Ortschaften und Weiler erwähnt werden. Auf ihr sind unsere zwei Häuser gekennzeichnet.

Das Foto der linken Talseite soll das Gebiet veranschaulichen.



Politische Gliederung und wichtige Verkehrslinien



DIE RUSCADA-AULAKETTE

Blick vom Gridone (2187 m.ü.M.) nach Nordnordwesten auf die linke
Talseite des Centovalli.



GESCHICHTE VON INTRAGNA bis ins 16. Jahrhundert

Im Pedemonte hat man Steinbeile und Feuerwerkzeuge aus dem Neolithikum und Werkzeuge aus der Bronzezeit gefunden. Allgemein wird das erste stabile Einsetzen der tessinischen Landwirtschaft aufgrund verschiedener Funde in der Bronzezeit (2000-1000 v.Ch.) vermutet. In dieser Zeitepoche bewohnten Ligurer das Tessin und lebten von Jagd, Fischfang und Viehzucht.

Aus gebirgskundlichen Gründen wird angenommen, dass Intragna der erstbewohnte Ort des Centovalli war. Die 1897 entdeckten Gräber aus vorrömischer Zeit bestätigen, dass das Gebiet von Intragna schon im Jahrtausend vor Christus besiedelt wurde.

Schriftlich wird das Centovalli zum ersten Mal im 8. Jahrhundert auf einer Urkunde erwähnt, mit der Graf Wido v. Lomello dem Kloster Disentis Güter und Rechte, unter anderem im Centovalli schenkt. Dieses Schriftstück hat sich aber unterdessen als Fälschung erwiesen. Mit seiner Eingabe erhielt das Kloster Disentis 1154 problemlos ein echtes Diplom von Kaiser Barbarossa.

1897 und 1901 fand man in Intragna Gragstätten aus dem 8. und 10. Jahrhundert. Eine weitere alte Erwähnung des Centovalli finden wir auf dem Diplom, mit dem Kaiser Barbarossa den treuen Untertanen der Pfarrgemeinde Locarno, mit eingeschlossen das Centovalli, 1186 seinen Schutz verlieh.

1365 werden die Statuten von Intragna, Verdasio und Golino erwähnt. Die Umarbeitung von 1469 ist erhalten geblieben.

Seit den ältesten Zeiten besass der Bischof von Como Grundrechte, die er weiter verlieh. Intragna leistete ihm noch 1552 den Vasalleneid. Im 15. Jahrhundert schuldete Intragna dem Sanktuarium der Madonna de Monte oberhalb Varese eine jährliche Abgabe. Im Mittelalter besaßen auch die Capitanei von Locarno Grundrechte. Von ihnen kaufte die Vicinanza (bestehend aus Intragna, Golino und Verdasio, dazugehörend die Weiler Calezzo, Costa, Corcapolo usw.) 1531-1551 die Zehntenrechte zurück.

Unter der schweizerischen Herrschaft, ab 1516, konnte die Vicinanza ihre bestehende Selbständigkeit weitgehend erhalten. Das Land verwaltete sie selber, auch kleinere Gerichtsfälle konnte sie ohne Landvogt regeln.

SEIT WANN WIRD DROEI BEWIRTSCHAFTET ?

Wenn ich der Frage nachgehe, seit wann Dröi existiert und bewirtschaftet wird, kann ich nur Vermutungen anstellen. Eine sichere Antwort gibt es nicht.

Pellanda (1) meint, dass es Dröi und die anderen Monti schon seit "immer" gibt. Seiner Meinung nach hat man sie gerodet, als die ersten Menschen in dieser Gegend ansässig wurden. Damit genügend Nahrung für Tiere erwirtschaftet werden kann, muss man im Verlaufe des Jahres steigen, um die verschiedenen Stufen ausnützen zu können. Ackerbau und Viehhaltung nebeneinander ist im Centovalli anders gar nicht denkbar. Die Gräberfunde aus vorrömischer Zeit sind Hinweise dafür, dass Intra-gna schon im Jahrtausend vor Christus bewohnt war. Es ist anzunehmen, dass diese Menschen von Landwirtschaft gelebt haben. Wir wissen aber nicht wie viele Menschen hier wohnten, noch ob Ackerbau schon von wirklicher Bedeutung war. Bei sehr geringer Menschenzahl könnte Ackerbau und Viehwirtschaft nebeneinander Platz haben, ohne dass das Vieh im Verlaufe des Jahres wandern müsste. Ebenfalls könnte der Boden ausreichen für eine etwas grössere Menschenzahl, die hauptsächlich Viehwirtschaft betriebe, den Ackerbau aber erst in ganz bescheidenem Rahmen pflegte. (Das Vieh kann auch vom Wald ernährt werden).

Von Palagnedra gibt es zwei Dutzend Pergamente aus dem 13.-17. Jahrhundert, die sich hauptsächlich mit Rechtsfragen, besonders aber mit Grenzbereinigungen und Streitigkeiten um Alpen befassen. Hier werden Alpen und Monti erstmals erwähnt. Diese Tatsache kann für mich nur heissen, dass die Monti und Alpen einmal zwischen 1000 v.Ch. und 1200 nach Christi Geburt entstanden sind. Daraus schliesse ich, dass Dröi spätestens seit dem 13. Jahrhundert bewirtschaftet wird. Ich vermute aber, dass Dröi schon um das Jahr 0 bewirtschaftet wurde, sobald sich eine Landwirtschaft mit gleichberechtigtem Nebeneinander von Ackerbau und Viehzucht herausgebildet und die Bevölkerung eine Grösse von ungefähr zwanzig erwachsenen Personen erreicht hatte.

LEBEN UND BEWIRTSCHAFTUNG IM SPAETMITTELALTER

Grundlage meiner folgenden Betrachtungen und Darstellungen sind die Statuten der alten Vicinanza Intragna, Golino und Verdasio (IGV), die 1469 in lateinischer Sprache und gotischer Schrift auf Pergament niedergeschrieben wurden (2). Sie sind eine Umarbeitung der früheren, inzwischen verschollenen Statuten, die im Jahre 1365 erwähnt werden. Am 19. Mai 1469 hat sie der Conte Giovanni Rusca, signore di Locarno, bestätigt.

Ich stütze mich auf die 1973 verfasste italienische Uebersetzung.

WAS DIE EXISTENZ VON STATUTEN AUSSAGT

Statuten werden aufgesetzt, wenn Menschen das Gefühl haben, dass es sich ohne diese Verordnung nicht mehr gut und friedlich leben lässt. Dazu braucht es Erfahrung und das Bewusstsein der Probleme. Ich nehme an, dass in der damaligen Zeit Statuten erst nach einer langen Vorgeschichte des Zusammenlebens aufgestellt wurden, denn Probleme mussten zuerst einmal auftreten und erkannt werden können. Das Erscheinen von Statuten zeigt mir darum an, dass eine Gemeinde schon seit langer Zeit bestehen muss.

Daher wird die Bevölkerung von Intragna und Umgebung eine lange Entwicklung durchgemacht haben, bevor sie sich am 17. Januar 1469 auf der Piazza von Intragna versammelte, um vier ehrenvolle Männer zu bestimmen, welche die Statuten "mit gutem Glauben und ohne Betrug zum Nutzen der Gemeinde" verfassen sollen.

Es war sicher auch eine Bevölkerungszunahme, die um 1365 die ersten (?) Statuten nötig machte und 1469 nach einer Ueberarbeitung und Erweiterung verlangte. Als im Raum Intragna erst wenige Menschen zusammen lebten, reichte Land und Wald aus, die Bedürfnisse aller zu befriedigen. Die Bewohner brauchten sich nicht in die Quere zu kommen. Unter solchen Umständen waren die Voraussetzungen zum gemeinsamen Problemlösen ohne schriftliche Regelungen sicher sehr günstig. Anders muss es ausgesehen haben, als die Bevölkerung in diesem beschränkten Raum immer grösser wurde. Es war plötzlich nicht mehr selbstverständlich, dass jeder zu seinen Rechten kam. Der knappe Boden zwang die Menschen dazu, sich auch auf Kosten anderer Vorteile zu erwirtschaften. Z.B. nach dem **Motto "der Schnellere ist der Geschwindere"**, wenn es um das Sammeln von **Laub und Holz** ging.

Den Statuten kam die Aufgabe zu, den einzelnen Bürger zu schützen und **die Bewirtschaftung** so zu organisieren, dass der knappe Boden möglichst

gerecht genutzt werden konnte.

Im Fall Intragna sind die Statuten sicher auch Zeichen dafür, dass die Bevölkerung eine Grösse erreicht hatte, die nicht mehr weit vor der Kippe zur Ueberbevölkerung stand.

GEMEINDEORGANISATION

Beispiele von Statuten:

DER KONSUL MUSS DIE PACHTEN SAMMELN UND EINZIEHEN

Das soll er tun und die Zehnten und Pachten verteilen, soviel der Richter bestimmt hat, dass jeder gemäss den örtlichen Gewohnheiten und Sitten bezahlen muss. Wer dagegen Opposition ergreift, muss der Gemeinde jedesmal (bis zu drei Mal) soldi 5 terzoli (3) bezahlen und danach noch zusätzlich Lire 2 terzole.

VERPFLICHTUNG DIE KOPFGELDER UND STRAFEN ZU BEZAHLEN

Jeder der hier wohnt muss jedes Kopfgeld, jede Pacht und alle Almosen usw. bezahlen, die der Konsul oder seine Offiziere bestimmt haben. Sonst erhält man eine vom Konsul festgelegte Geldstrafe.

Die Gemeinde war relativ selbständig. Als Oberhaupt wählte sie jedes Jahr einen Konsul, wobei nach einem Turnus alle drei Dörfer berücksichtigt wurden. Der Konsul konnte die leichteren und im Zusammenhang mit der Bewirtschaftung stehenden Fälle richten. Seine Aufgabe war, die Steuern und Pachten einzuziehen und dem Schatzmeister der Gemeinde abzuliefern.

Die Bewohner mussten verschiedene Abgaben entrichten. Neben dem Kopfgeld gab es Almosen für die Armen, Pachten und Zehnten zu zahlen. Die Pachten und Zehnten sind vermutlich hauptsächlich Zahlungen an Gotteshäuser, die Grundrechte in der Gemeinde besassen (4). Eventuell wurde auch Gemeindeland verpachtet.

Zur Gemeindeversammlung war jedes Familienoberhaupt eingeladen, das auf die Statuten geschworen hat. Die Anwesenheit war Bedingung. Aus dieser Versammlung wählten sie den Gemeinderat und die wenigen, nebenamtlichen Gemeindeangestellten wie der Schatzmeister und die Feldaufseher.

SCHUTZ DES EINZELNEN BUERGERS

Beispiel einer Statute:

NIEMAND DARF GRAS ANDERER MAEHEN UND UEBER DIE GRENZEN PFLUEGEN

Wenn jemand das Gras anderer mäht oder über seine Grenzen pflügt, muss er für jede Furche 2 soldi und für jeden Fuss soldi 2 terzoli bezahlen

und den Schaden wieder beheben. Das Strafgeld kommt bis zu Lire 2 terzole der Gemeinde zu Gute.

Im Centovalli ist der Pflug bis heute noch fast unbekannt. Die Erde wurde mit der Hacke bearbeitet. Die schmalen, kleinen, meist auf Terrassen gelegenen Aecker waren oft verstreut. Ein Pflug wäre nur hinderlich gewesen.

Weitere Statuten siehe im Anhang unter der Nummer 5.

Es finden sich mehrere Statuten, die den einzelnen Bürger vor Schädigung oder Entwendung seines Eigentums schützen. Auffällig ist, dass nur Land und landwirtschaftliche Erträge berücksichtigt werden. Artikel zum Schutz von Werkzeugen, Geräten oder der Gebäulichkeiten sind nicht aufgestellt worden.

Diese Tatsache unterstreicht wiederum, dass vor allem die Knappheit des Bodens respektive die grosse Bevölkerung Hauptproblem war und die Leute am ehesten zu unrechten Handlungen verführte. Werkzeuge und Geräte konnte sich beispielsweise jeder in grosser Fülle selber anfertigen, wenn er etwas Holz zur Verfügung hatte. War aber der Boden knapp, so liessen sich die Erträge nur schwerlich steigern.

SCHUTZ UND PFLEGE DES ALLGEMEINGUTES

Beispiel einer Statute:

DIE GEMEINDE MUSS GEHEN...

Gemeinde und Menschen von IGV, einer pro Feuer, müssen zwei Tage -ein Tag auf der Schattenseite, der andere auf der Sonnenseite- säubern und verbrennen gehen. Dies müssen sie im Mai, genau an dem Datum, das vom Konsul oder seinen Offizieren bestimmt sein wird.

Sonst muss jedesmal 2 soldi terzoli der Gemeinde bezahlt und zusätzlich noch die zwei Tage Hilfe geleistet werden.

Mit einer pro Feuer ist einer pro Haus gemeint. Unter Schatten- und Sonnenseite sind sich die beiden Talseiten vorzustellen. Sehrwahrscheinlich verstanden sie unter säubern und verbrennen keine Waldreinigung, sondern Urbarmachung. Holz war zu kostbar, um das es ungenutzt herum gelegen wäre. Zudem war Landgewinnung die einzige Möglichkeit, mit der Ueberbevölkerung zurechtzukommen.

Weitere Statuten siehe im Anhang unter der Nummer 6.

Diese Statuten sollen das Allgemeingut zu Gunsten aller schützen und die Dienstleistungen bestimmen, welche die Bürger übernehmen müssen. Der bäuerlichen Bevölkerung war es sicher einfacher direkte Hilfe zu

leisten, als höhere Steuern zu bezahlen. Zudem gab es in dieser Zeit kaum genügend Einsatzmöglichkeiten für vollamtliche Gemeindeangestellte, abgesehen davon, dass die Effizienz von Grosseinsätzen nur schwerlich zu übertreffen ist.

BEWIRTSCHAFTUNG

Beispiele von Statuten:

NIEMAND DARF PFLUEGEN...

Niemand darf in der Zeit zwischen dem ersten März und dem S. Michele (Ende September) pflügen oder pflügen lassen.

Sonst muss der Gemeinde 2 soldi terzoli bezahlt und der Schaden wieder behoben werden.

WEINLESE

Niemand von IGV darf vor dem Fest der S.Maria (8,12 September) Trauben lesen oder lesen lassen.

Jedes Feuer, das diesem Gesetz zuwider handelt, zahlt der Gemeinde jedes Mal soldi 20 terzoli.

JEDE PERSON MUSS SEINE TIERE AUF DIE ALP BRINGEN

Jede Person von IGV muss jedes Jahr seine Tiere bis zum Fest des S.Pietro (29. Juni) auf die Alp oder die Monti gebracht haben, solange es sich nicht um kranke Tiere handelt.

Zu Verkaufszwecken dürfen Grosstiere bis zu fünfzehn Tagen nach S.Pietro zu Hause behalten werden. Es ist auch erlaubt, pro Feuer zwei Milchziegen zu Hause zu behalten.

Der Konsul verlangt, dass denen die kranke Tiere haben, Weideland zur Verfügung gestellt wird.

Ausserhalb dieser Ausnahmen muss jeder Bauer der Gemeinde soldi 10 terzoli pro Nacht und 5 pro Tag bezahlen.

Weitere Statuten siehe im Anhang unter der Nummer 7.

Ein grosser Teil aller Statuten ist der Bewirtschaftung gewidmet. Aus diesen Statuten ist herauszulesen, dass jedem Bauer vorgeschrieben wurde, wann er was machen musste oder konnte. Auf das Datum genau ist festgelegt, von wann an die Erde umgegraben oder Trauben gelesen werden durften. Diese Vorschriften mögen gemacht worden sein, um einen besseren Ueberblick zu gewinnen, um den Bauern mit Hilfe von Anhaltspunkten die Bewirtschaftung zu erleichtern und vor allem um eine möglichst gute Ausnutzung des Vorhandenen zu erreichen. Die Vorschrift, dass zwischen dem ersten März und Ende September nicht gepflügt werden darf, hatte sicher das Ziel, dass in dieser Zeit alle Felder ge-

nutzt und ausgenutzt sind. Die Vorschrift zur Traubenernte bezweckte vermutlich, dass die Bauern die Zeit bis Mitte September mit Emden ausfüllten und nicht schon mit dem Traubenlesen begannen, wenn noch die Möglichkeit bestand, die Heuvorräte zu vergrössern. In der heutigen Zeit besteht wieder eine ähnliche Regelung, die nun aber eindeutig die Traubenqualität beeinflussen und verhindern will, dass unausgereifte Früchte auf den Markt kommen. Inwiefern diese Ueberlegung auch schon in der Zeit um 1469 eine Rolle spielte, ist ungewiss. Damals pflanzten die Bauern für den Eigenbedarf. Da aber auch Naturalabgaben an Grundherren üblich waren, könnte dem Qualitätsdenken auch eine gewisse Bedeutung zugekommen sein.

Besonders grosse Beachtung finden Regelungen, die bestimmen, wann welche Tiere sich wo aufhalten müssen. Weil das Weideland und die Wiesenflächen sehr beschränkt waren, versuchte man durch eine strenge Ordnung jedes zur Verfügung stehende Gebiet möglichst gut zu nutzen. Es lag im Interesse der ganzen Gemeinde, dass im Spätherbst noch Gras in Dorfnähe zu finden war und die Heuvorräte ausreichten, um die Tiere durch den Winter zu bringen.

Von solchen Regelungen hing nicht nur das Ueberleben der Tiere, sondern auch das der Bevölkerung ab.

TIERE

Die Statuten geben Auskunft über die damals gehaltenen Tiere. Mit Sicherheit gab es Kühe, Ochsen, Kälber, Ziegen und Schweine. Auch der Hund wird in einem Artikel erwähnt. Erstaunlicherweise fehlt das Schaf, könnte es doch wichtiger Wolllieferant für die Kleidung sein. Wenn man um 1469 Schafe gehalten hätte, müssten sie im Zusammenhang mit der Beweidung in den Statuten erwähnt werden. Es ist ebenfalls auffallend, dass auch Pellanda nie von Schafhaltung in früheren Zeiten erfahren hat, obwohl seine Grossmütter im Winter schwere Wollröcke trugen. Auch kennt man im Centovalli keine Webstühle. Vermutlich wurde der Wollstoff ganz eingehandelt und nicht nur wie beim Flachs der gesponnene Faden zum Weben in ein Nachbartal gebracht.

Weder Pferde noch Maultiere sind erwähnt. Das kann daran liegen, dass sie durch die Art ihrer Nutzung in geringerer Zahl vorhanden und immer direkt an den Menschen gebunden waren, und es darum keine Statute brauchte, oder dass man gar keine hielt. Pferde sind zu wenig geländegängig und darum für ein Bergtal ungeeignet. Maultiere wären dagegen hilfreiche Lastenträger. Ich vermute aber, dass wie auch später noch, Ochsen die ganz schweren Sachen schleifen und ziehen mussten, und die

Menschen soviel als möglich auf den eigenen Schultern trugen. Ein Maultier hätte viel zu viel Futter in Anspruch genommen, und konnte schon darum von kaum jemandem gehalten werden.

Obwohl Hühner auch nicht erwähnt sind, nehme ich an, dass man sie zu halten pflegte. Sie brauchen keine Statuten, weil sie schwerlich richtigen Schaden anrichten können und auch keine speziellen Nahrungsansprüche stellen.

PFLANZLICHE NAHRUNGSMITTEL

Erwähnte Früchte: Nüsse, Kastanien, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Trauben

Erwähntes Gemüse: Kohlrabi, dicke Bohnen, weiße Bohnen, Kichererbsen

Erwähntes Getreide: Kolbenhirse, Hirse, Roggen, Weizen

Zusammenfassend wird in einer Statute noch von "den anderen Gemüsen und Früchten" gesprochen. Ich vermute, dass die Palette der pflanzlichen Nahrungsmittel sehr reich war.

Auffallend ist, dass die Hirse mit zwei Sorten eine wichtige Stellung hatte. In einer Statute wird sogar ein Hirsebrod erwähnt. Seit anfangs dieses Jahrhunderts wird sie überhaupt nicht mehr angepflanzt.

Ebenfalls erwähnenswert scheint mir, dass der Mais und die Kartoffel noch unbekannt sind. Der Mais begann seinen Siegeszug erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Die Kartoffel wurde um 1800 bekannt, behielt aber lange eine untergeordnete Bedeutung.

HANDEL, HANDWERK

Es gibt keine Statuten, die handwerkliche Tätigkeit oder Handel regeln, noch nichtlandwirtschaftliches Gut schützen. Daraus zu schließen, dass weder Handwerk noch Handel betrieben wurde, wäre sicher falsch. Ich nehme an, dass nur sehr wenige in kleinem Rahmen gehandelt haben, und dass es keine Handwerker gab, die nicht auch noch Landwirtschaft betrieben hätten. Die bäuerliche Bevölkerung wusste sicher die meisten Handwerke selber auszuführen, zudem es für sie auch die billigste Lösung war.

BEWIRTSCHAFTUNG DES MONTE DROEI IM SPAETMITTELALTER UND VERAENDERUNGEN BIS UM 1870

Ueber die konkrete Bewirtschaftung auf dem Monte Dröi sind keine Hinweise zu finden.

Aus den Statuten ist aber ersichtlich, dass im Spätmittelalter auch die Bewirtschaftung der Monti in die strenge Ordnung miteingeschlossen war.

Die Art und Weise der Bewirtschaftung wird sehr ähnlich gewesen sein, wie sie im nächsten grossen Kapitel für die Zeit um 1870 beschrieben ist. Bedeutende landwirtschaftliche Neuerungen gab es während Jahrhunderten keine. Die Geräte und Werkzeuge blieben primitiv und ursprünglich.

Die bedeutendste Aenderung zwischen dem Spätmittelalter und 1870 war die Lockerung der strengen Regelungen. Nach und nach verloren gewisse Statuten an Bedeutung, wurden weggelassen oder durch neue andere ersetzt, obwohl der Schlussartikel der Statuten lautet: "Diese Statute und alle anderen Statuten und Verordnungen sind fest und müssen ewig dauern. Sie können weder von einem, noch von mehreren Bürgern von Intra-gna, Golino und Verdasio abgeschafft werden in Ewigkeit."

Einerseits wurde die Lockerung der genauen Vorschriften durch die zeitbedingt grösser gewordene Autonomie des einzelnen Bürgers nötig, und andererseits war die Bevölkerung soweit angewachsen, dass die Landwirtschaft schon lange nicht mehr alle Menschen ernähren konnte. Immer mehr Männer mussten einer regelmässigen bezahlten Tätigkeit nachgehen, sporadisch oder für mehrere Jahre in die Fremde ziehen, um Geld zu verdienen. Die Landwirtschaft verlor dadurch insofern an Bedeutung, dass sie nicht mehr alleine für die Sicherung der Existenz verantwortlich war. Somit verringerte sich auch die absolute Notwendigkeit, jeden einzelnen Grashalm einzuteilen.

Auch die Ernährung unterlag einer Veränderung. Im Spätmittelalter waren Hirse, Roggen, Weizen und Buchweizen Grundnahrungsmittel. Der Mais nahm nach 1650 allmählich ihren Platz ein und wurde zum bedeutendsten Nahrungsmittel.

Die kleine Glaziation um 1590 veränderte das Klima und bewirkte, dass die Anbaustufen sanken. So besteht die Möglichkeit, dass vorher auf dem Monte Dröi nicht nur ein kleiner Salatgarten gepflegt, sondern auch Gemüse angepflanzt wurde.

EINEN DROEI-SOMMER UM 1870

Ich versuche, die von Pellanda erhaltenen Informationen erzählend und in Bildern lebendig darzustellen.

Ich schreibe über die Familie Maggetti, die in dieser Zeit unsere Häuser nutzte, indem ich mich auf Fakten und Anekdoten, die über sie erzählt werden, abstütze, und das Bild mit den allgemeinen Informationen zum Leben und zur Bewirtschaftung auf dem Monte Dröi und eigenen Beobachtungen ergänze.

Damit ein roter Faden dem Ablauf des Geschehens erhalten bleibt, sind genauere Beschreibungen, Erklärungen und Bilder zu interessanten Stichworten unter der entsprechenden Nummer im Anhang zu finden.

DER SCHAUPLATZ

Die genaue geographische Lage der Häuser ist aus dem Kartenmaterial auf den ersten Seiten ersichtlich.

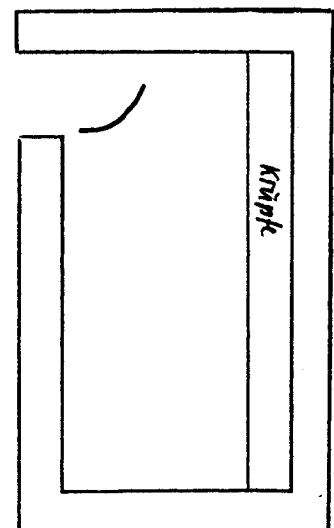
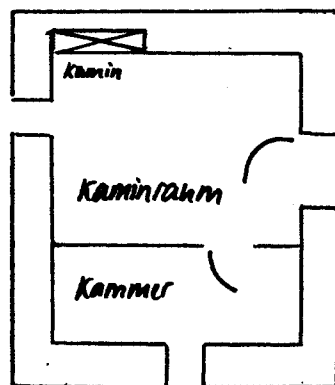
Beide Häuser sind noch in ihrem ursprünglichen Zustand.

Oberes Foto: Rechts im Bild, ausserhalb der Steinmauer, beginnt der Gemeindewald. Alles übrige Land war um 1870 Wiese. Das rechte Haus ist die Cascina. Der hangseitige Eingang führt auf den kleinen Heuboden, die Türe des linken Gebäudes auf den grossräumigen Heuboden über dem Stall.

Unteres Foto: Im Hintergrund ist die Anhöhe zum Aula zu sehen. Nur diese war um 1870 mit Wald bedeckt. Das linke Gebäude ist die Cascina. Zu unterst befindet sich ein Keller, in der Mitte die Kammer und der Kaminraum, unter dem Dach ein kleiner Heuboden. Das rechte Gebäude ist der Heustall.

GRUNDRISS DER
CASCINA UND
DES STALLS

1:100





ERZAEHLUNG

Es ist ein flacher, dem Hang entlang angelegter Weg, auf beiden Seiten gesäumt von einer Trockenmauer, der durch die oberen Wiesen von Selna führt (8). In diesem schmalen Mauergässchen zieht eine Gruppe von Menschen und Tieren Richtung Wald.

Nach einem über drei Monate langen Aufenthalt, zuerst in Unter- und danach in Oberselna, steigt die Familie Maggetti auf den Monte Dröi, wo ihre höchstgelegenen Wirtschaftsgebäude stehen (9).

Der Vater ist nicht dabei. Er arbeitet als Steinhauer im Steinbruch. So muss er den Sommer durch zu Hause in Costa bleiben. Seine Schwester Angela kocht ihm während dieser Zeit.

Zwei kleine, aber stämmige Bergkühe gehen zuvorderst. Leichtfüssig folgen ihnen vier Knaben und drei Ziegen. Dazwischen beineelt das Schwein. Die fünf Hühner hocken dicht zusammengedrängt im Tragkorb (10), der Mutter. Damit sie nicht herausflattern, hat sie einen alten Sack über die Oeffnung gestülpt. Aufgeregt springt die getigerte Katze zwischen den vielen Beinen hin und her. Alle sind schwer bepackt. Auch die Knaben tragen auf den Schultern ein Räf (11) oder einen Tragkorb geladen mit Gerätschaften und Werkzeugen.

Sie erreichen den Waldrand. Die beiden Mäuerchen trennen sich, und jedes schliesst auf seiner Seite die Wiesen und Felder von Selna gegen den Wald ab. Hier stehen die letzten grossen Kastanienbäume am Weg. Ihre Blüten verbreiten einen süssherben Duft. Unter den Bäumen ist keine einzige Kastanie, kein Igel und kaum ein Laubblatt auf dem Boden zu entdecken. Alles ist im letzten Herbst gesammelt worden (12).

Der Weg steigt zuerst leicht und nach der Quelle von Selna steil an, doch regelmässig bieten flachere Stücke etwas Zeit zur Erholung. Einzig das Schwein muss immer wieder vorangetrieben werden. Es hat die Eicheln gerochen, die noch unter den vereinzelt zwischen Rotbuchen wachsenden Eichen liegen. Ohne Unterlass versucht es, vom Weg in den Wald hinaus zu entweichen.

"Mutter, ist es hier, wo wir das schöne Laub für die Säcke zusammengebracht haben?" ruft der Jüngste. "Schau die Bäume gut an, hier sind wir in der Buchenselve. Auch dieses Jahr werden wir wieder holen (13)."

Die Frau hat trotz ihrer schweren Last einen leichten Schritt. Mit den Peduli (14) geht sie geräuschlos über die Steine und den Waldboden hinweg. Ihr bleiches Gesicht ist gezeichnet von Furchen und Falten, die von einem harten Leben und grosser Entbehrung sprechen. Sie sieht um viele Jahre älter aus, als sie wirklich zählt (15).

Zwischendurch gackert gedämpft ein Huhn. Ab und zu hebt eine Ziege den

kurzen Schwanz und lässt wedelnd einige schwarze Böhnchen auf den kahlen Waldweg fallen.

Zwischen den Bäumen wächst eine kräftige Krautschicht. Kaum ein dürrer Ast liegt herum. Ein Unterholz hat sich durch das Beweiden der Tiere und das Wildheuen gar nicht richtig entwickeln können. Nur vereinzelte Adlerfarnbüschel, etwas Ginster, Wachholdergestrüpp und kleine Teppiche aus Heidelbeersträuchern durchsetzen das Gras.

Nach einer Stunde erreichen sie die grosse Waldkapelle (16). Der Weg führt flach weiter durch den Boschetto, einen Tannenwald, der den Schattenhang des Mött dürai bedeckt. Aus diesem Wald holt die Sägerfamilie von Costa Stämme, um Bretter zu sagen (17).

Beim untersten Zipfel von Dröi nehmen sie den linken Weg, der waldseitig der Steinmauer entlang führt, die das Wiesengebiet des Monte gegen den Gemeindewald abtrennt (18).

Heisrig kräczend fliegt ein Eichelhäher in schwankendem Flug über sie hinweg. Der nahe Bach erfüllt die Luft mit einem gleichmässigen Rauschen. Bei ihm machen sie eine Pause. Gierig trinken die Tiere aus den kleinen Mulden, in denen sich das Wasser ansammelt. Die Mutter und die Buben wollen sich trotz Durst nicht bücken, zu schwer ist die Last auf ihrem Rücken. Geschmeidig springt die Katze von Steinbrocken zu Steinbrocken. Das Schwein überquert das steinige Bachbett erst, nachdem es mit dem Stock gedrängt wird.

Die Cascina und der Stall sind schon zu sehen. Nur noch einen letzten kurzen Anstieg müssen sie überwinden. Die Knaben treiben übermütig die Ziegen durch das Holzgatter, das den Mauerdurchgang verschliesst, der direkt auf die Terrasse vor dem Haus führt. Sie sind wohlbedacht, dass die Ziegen nicht plötzlich ausreissen und im Gärtchen den sattgrünen Chicoria abfressen, den die Mutter vor einigen Wochen gesät hat.

Die Mutter zieht den rostigen Schlüssel aus der Stallmauer und entschert mit ihm den langen Drehschubriegel (19). Die Kühe trotten gemütlich in den Stall und lassen sich gutmütig mit einer Eisenkette an der Krüpfen anbinden. Die Kinder bringen die Ziegen erst nach einem kleinen Kampf durch die Türe. Das Schwein muss Pietro sogar mit beiden Händen am Hinterteil stossen, bis auch es in den Stall rennt, direkt in den kleinen Bretterverschlag hinein.

"Pasquale, hol einen grossen Tragkorb Laub-Streue im Wald, damit die **Tiere** nicht auf den kalten Steinplatten liegen müsse," befiehlt die **Mutter** ihrem ältesten Sohn. "Und du Carlo, bringst ihnen einen Korb **Gras**. "

Unterdessen haben die Brüder die Hühner aus ihrem Gefängnis befreit.

Etwas verstört rennen sie auf ihren dünnen Beinchen gackernd hin und her, flattern aber bald auf die saftige Wiese unterhalb der Terrasse und beginnen Heuschrecken zu fressen (20).

Weil schon bald Mittag ist, macht die Mutter im Kamin ein Feuer. Aus der Tasche des grob gewobenen Leinenrockes nimmt sie eine kleine Schachtel Zündhölzer. Mit einer schnellen Bewegung zieht sie ein Schwefelköpfchen über eine der grossen Gneisplatten vor dem Kamin. Mit Ausnahme dieser Steinplatten bestehen die Zwischenböden der Cascina aus Lärchenbrettern. Ein dürrer Ginsterzweig dient als Zunder. Die Flammen stehen auf und greifen sofort die trockenen Lärchenäste an, die sie darüber legt. Sie ist dankbar, dass Feuerentfachen nicht mehr so mühsam ist, wie in ihrer Kindheit. Ihre Mutter musste jedesmal mühevoll mit dem Feuerstahl auf einem Stein Funken schlagen und versuchen, etwas leicht Entzündbares zu entflammen, wenn das Feuer einmal ausgegangen war.

"Pietro, Luigi, holt mir Wasser für die Polenta!" Die zwei Knaben rennen die Treppenstufen zwischen dem Stall und der Cascina hinunter und schlüpfen in den Keller hinein. Dort finden sie verschiedene verstaubte Holzkübel und Holzbränten, die an der Wand aufgehängt sind. Sie nehmen eine mittelgrosse Bränte und gehen um das Haus zum kleinen Wasserloch in der Wiese. Bis zum obersten Rand gefüllt, tragen sie sie zum Kamin (21). "Erlaubt Ihr uns jetzt einen Rundgang zu machen?" fragen die zwei erwartungsvoll. "Also, geht nur." Sie springen davon und beraten, wer alles schon da sein könnte. Kinder hat es nie sehr viele, das wissen sie, dafür mehrere alte Frauen und Jungfern.

Sobald das Wasser siedet, setzt sich die Mutter auf das Bänklein (22) vor dem Kamin und giesst den groben Maisgries in den Kupferkessel. An einem Balken hängt noch der Polentadreher (23) vom Vorjahr. Spuren verraten, dass ein Siebenschläfer daran genagt hat. Sie reibt das geschnitzte Holz an der Leinenschürze (24) ab und rührt damit die Polenta. Je fester der Brei wird, desto mehr Kraft erfordert die regelmässige Drehbewegung, und umso heftiger schwingt der an einer Kette hängende Kessel mit.

Um ein Uhr ruft die Mutter zum Mittagessen. Aus dem an der Wand hängenden Gestell (25) nimmt sie fünf Tonschalen, fünf Holzlöffel und ein Messer für den Käse. Sie essen auf der Terrasse. Die Kinder sitzen auf der Steinmauer und lassen die Beine herunterbaumeln. Die Mutter spricht ein kurzes Gebet. Es wird für kurze Zeit ungewohnt still. Die feste Polenta hat die Mutter auf ein Brett gestürzt und mit einem schwarzen Faden, der immer am Geschirrgestell hängt, in einzelne

Scheiben geschnitten. Die Polenta und den Käse essen sie mit der Hand. Im Teller glänzt der leicht bittere Chicoriasalat, den die Mutter sehr fein geschnitten (26) mit einer Weinessig und Nussoelsauce (27) angerührt hat. Die Mutter trinkt Wein, die Knaben Wasser.

Während des ganzen Essens freuen sich die Kinder auf die Polentakruste. Sie wissen, dass die Mutter den Kessel jedesmal wieder über das Feuer hängt, um das Angehockte zu lösen. Endlich geht sie hinein und holt den Kessel. "Mutter, darf ich diesmal den Hut herausnehmen?" Ohne eine Antwort abzuwarten, stürzt sich Luigi zu ihr und hebt vorsichtig die hutförmige Polentakruste heraus. Er bricht sie in vier Stücke, die er mit seinen Brüdern teilt. Genüsslich knabbern sie daran. Die Hühner spazieren um die Kinder herum, heben immer wieder den Kopf in die Höhe und stellen ihn ruckartig schräg. Sie bekommen aber nur wenig zu picken, die Polentakruste ist den Knaben zu kostbar.

Im Schatten zwischen den Häusern spielt die Katze mit der soeben gefangenen Maus. Es ist nicht die erste an diesem Tag. Im Winterhalbjahr haben sie sich wieder stark vermehrt. Gewöhnlich nisten sie in den Hohlräumen der Mauern.

"Heute nachmittag sucht ihr Vier Holz und schaut zu den Tieren," bestimmt die Mutter. "Ich hole noch die restlichen Vorräte und Geräte in Selna."

Zuerst verräumt die Mutter noch den Käse und die restliche Polenta im kühlen Keller, spült das Geschirr und legt es zum Trocknen in die Sonne. Eine Eidechse huscht über den warmen Stein und verkriecht sich zwischen den Tellern. Viel Aufmerksamkeit schenkt die Mutter dem Polentakessel. Mit feinem Sand vom Kellerboden reibt sie ihn aus, um allen Grünspan zu lösen.

In der gleichen Zeit haben die Knaben die Tiere losgebunden und in den Wald getrieben. Sie lesen jeden herumliegenden Ast auf. Ihren Sperberaugen entgeht kein einziges Holzstück. Die langen Lärchenäste schleifen sie rennend den steilen Gemeindewald hinunter. Aeste, die noch leicht feucht sind, stellen sie gegen die hohe Hausmauer. So werden sie umluftet und von der Sonne getrocknet. Regelmässig schauen sie sich um und zählen die Tiere. Die Ziegen und Kühe tragen alle ein hölzernes Halsband mit einer Schelle (28), und sind deshalb gut zu hören und zu orten. Die Knaben suchen wie verbissen. Ihnen gefällt diese Arbeit. Für sie ist es jedesmal ein kleiner Wettbewerb, denn niemand anderes sammelt in gleicher Zeit so viel Holz wie sie. Ihr Herz schlägt höher, sobald sie irgendwo einen Buchen- oder Lärchenast entdecken. Lärchenäste sind wertvoller, das wissen sie. Sie haben schon oft im Kamin be-

obachtet, wie sich Harznester entzünden und wie die Flammen bläulich in die Höhe stechen. Dem einfachen Volk macht es nicht viel aus, wenn hie und da ein Funke in den Raum hinaus spickt, solange sie beim Kochen oder Käsen das Feuer überwachen können. Nach Locarno dagegen wird hauptsächlich Buchenholz geliefert (29).

Endlich sehen sie die Jungfer Elisabeth von weitem. Auch sie ist am Holzsuchen. Die Vier blinzeln einander schelmisch zu und nähern sich ihr ganz zufällig. "Jungfer Elisabeth, findet Ihr auch so viel Holz wie wir?" rufen sie ihr im Chor zu. Die alte Frau lächelt müde und hebt drohend den Finger. Sie kann ja den kindlichen Uebermut verstehen, aber für eine alte Frau wie sie, ist das Leben härter geworden um diese kräftige und flinke Jugend. Nun hat sie es noch schwerer etwas Holz zu finden. Auch das Laufen und Bücken macht ihr zunehmend Mühe.

Die Mutter ist währenddessen nach Selna zurückgekehrt. Diesmal nahm sie den steilen Weg. Denjenigen, den sie am Morgen gewählt haben, wird meistens nur mit Tieren begangen. Ohne Tiere benutzt man den felsigeren Weg, der durch die Eichenselve (30) führt und von mehreren Wegkapellen gesäumt ist.

Selna ist ganz verlassen. Nur Peresina ist noch mit ihren Tieren hier. Sie besitzt keine höhergelegene Cascina. Nachdem die Mutter den Tragkorb mit Pfannen, Milchbecken, Tiersalz, Kaffeebohnen und anderen Vorräten gefüllt hat, macht sie bei ihr einen kurzen Halt. Sie ist gerade daran, Bohnen in ihrem grossen Gemüsegarten zu pflücken. Rittas Blick schweift über die Felder und Wiesen von Selna. Die Flächen sind als Folge der Erbteilung (31) schachbrettartig zerteilt. "Habt Ihr schon gehört, dass wieder eine ganze Gruppe von Männern nach Kalifornien auswandern will?" Ritta horcht auf: "Ja... was für Leute sinds denn?" - "Fast aus jeder Familie sind es welche. Sogar einige Töchter wollen mit." - "Ich habe erst vernommen, dass meine Cousins Giovanni und Felice ernsthaft darandenken. Nur ihre Frauen wollen sie nicht ziehen lassen. Man weiss ja nie, ob sie wirklich wieder heimkommen, und reich wird auch nicht jeder... So, ich muss hinauf. Ich habe noch nicht alles mitnehmen können, und schon bald sollten die Tiere gemolken werden."

Ritta hebt die Hand zum Grusse und steigt in gleichmässigem Schritt wieder den Berg hinauf. Sie muss an die Auswanderer denken. Vielfach ist es die letzte Hoffnung. Sie vermutet, dass auch ihr Mann schon im Geheimen davon geträumt hat, auszuwandern, und als reicher Mann in die Heimat zurückzukehren. Viel zu verlieren gäbe es nicht. Sie hat aber Angst vor der Ungewissheit, ob er überhaupt wieder heim kommt und davor, seine Hilfe beim Felderumstechen im Frühjahr und während der Heu-

zeit auch noch missen zu müssen (32).

Keine Stunde ist vergangen, wenn sie den Bach unter den Häusern überquert. Ihr Anblick erfüllt sie mit Stolz. Die Mauern sind mit grossen und gleichmässigen Steinen aufgebaut und der Kamin ist schöner als alle andern auf dem Monte Dröi. Viele haben gar keinen, feuern einfach in einer Hausecke und lassen den Rauch durch eine lockere Rundholzdecke u. das Steinplattendach abziehen. Den Kessel hängen sie mit einer Kette an einen Dreharm (33). Zum Kochen und Käsen ist diese Vorrichtung sehr angenehm, doch der ganze Raum wird von stechenden Rauchschwaden durchzogen, der Dachboden kann schlechter genutzt werden und die Brandgefahr ist viel grösser.

Die Katze springt ihr entgegen und schmiegt sich um ihre Beine. Sorgfältig wird sie zur Seite geschoben.

Erleichtert lässt die Mutter den Tragkorb rückwärts auf die Ablade-Hilfskonstruktion (34),^{gleiten} die immer auf der Terrasse bereit steht. Befreit lockert und knetet sie kurz die Schultermuskulatur, bevor sie mit dem Auspacken beginnt. Die Milchbecken stellt sie in den Keller auf die zwei Lärchenstämmchen, die am einen Ende in die Mauer eingelassen und am anderen auf einer Steinplattenbeige abgestützt sind (35). Das rötliche Tiersalz füllt sie in die alte Butterstampfmaschine. Im halbdunkeln Kaminraum hängt sie die Pfannen auf und stellt den Mais, den Reis und die anderen Vorräte in die einfache Holztruhe, die an der Kammerwand steht. Noch einmal macht sich die Mutter auf den Weg. Mit dem Räf holt sie die Butterstampfmaschine und das Weinfässlein.

Die Tiere müssen gemolken werden. Die Kinder treiben sie den Wald hinunter, Richtung Bach, zum Tränken.

Noch rauscht der Bach regelmässig. Alle hoffen, dass dieser Monat und der August nicht zu trocken werden. Wenn nämlich der Bach versiegt, müssen sie die Tiere zu Brunnstuben und Wasserlöchern (36) führen, die im oberen Teil von Dröi liegen. Weil auch das eigene Wasserloch immer gleichzeitig mit dem Bach trocken wird, muss zusätzlich das Wasser zum Kochen und Käsen mit einer Bränte herunter getragen werden.

Nach einer Viertelstunde haben die Tiere den Durst gelöscht. Gemütlich steigen sie zum Stall hinauf. Sie müssen immer ausserhalb der Mauer gehen, damit nichts vom wertvollen Gras gefressen wird, und die Hufe die Wiese nicht zerlöchern.

Pasquale bringt gerade ein Grasfuder, das er in der nahen Umgebung gesichelt hat. Mit beiden Händen verteilt er das Grünzeug in der langen Kröpfe, die aus einer aufgemauerten 70 cm breiten Bank und davorgenagelten Brettern besteht. Diese Bretter haben überall Löcher. Während den

vielen Jahren, in denen Tiere in diesem Stall standen, wurden immer wieder neue Löcher gebohrt, je nach Bedarf.

Die drei Jüngeren treiben die Kühe, Ziegen und das Schwein in den düsteren Stall. Nur ein winziges Fensterlein in der Krüpfenwand und die Türöffnung lassen etwas Licht herein.

Die Mutter bindet ein Tuch um den Kopf, holt zwei Holzkübel (37), hängt von einem in der Mauer steckenden Holzkeil den einbeinigen Melkschemel (22) ab und geht zur hintersten Kuh. Vorsichtig stellt sie den Kübel unter das Euter und sucht einen Platz, wo sie mit dem Einbein Halt finden kann. Der Stallboden ist mit verschiedenen grossen Steinplatten ausgelegt, ohne eine gleichmässige Fläche zu bilden. Zudem ist der Boden sehr abschüssig. Bei der Türe misst die Stallhöhe 2 m, am unteren Stallende aber 2.50 m. So kann der Urin nicht nur im Boden versickern, sondern auch noch durch die untere Mauer abfliessen.

Bald schäumt weisse Milch im Kessel. Die Mutter lehnt leicht ihren Kopf an den warmen Bauch. "Brave Fiora, brave," spricht sie beruhigend.

Pasquale kauert hinter der schwarzen Ziege nieder, spreizt ihre Hinterbeine etwas auseinander und stellt den Kessel dazwischen. Seit zwei Jahren hilft er Ziegen melken. Mit den vollen Gefässen schlüpfen sie in den Keller und schütten die Milch in die weiten und flachen Kupferbecken, die innen verzinkt sind.

Die Brüder verkürzen auf der Terrasse das trockene Holz auf die Länge von einem halben bis zu einem Meter. Die dünnen Aeste brechen sie über dem Knie, die dickeren werden gesägt. Neben dem Kamin bauen sie eine hohe Beige auf. Das Arbeiten gibt Durst. Wenn sie einen Arm Aeste abgeladen haben, trinken sie oft einige Schlücke aus dem kupfernen Wasserbehälter, der immer mit der Schöpfkelle zusammen neben der Türe an der Wand hängt.

"Holt noch einmal Wasser," ruft die Mutter den Knaben zu. Ihnen presiert nicht mehr. Sie sind müde vom langen Tag und der Arbeit. Gerade noch rechtzeitig bringen sie das Wasser. Schon sind die in Butter (38) angebratenen Zwiebel und das angedämpfte Gemüse zu riechen.

Im Kamin knistert ein kleines Feuer. Die Mutter braucht genau so viel Holz, als wirklich notwendig ist, um eine gute Minestrone zu kochen. Sorgfältig schiebt sie die langen Aeste immer wieder nach. Zwanzig Minuten nach dem Ablöschen lässt sie noch eine Hand Reis in den Specksteintopf (39) rieseln.

Das Znacht essen sie wie gewohnt draussen. Der geringe Platz um den Kamin reicht nur schwer aus für fünf Personen (40).

Schon kurz nach dem Essen gehen die Kinder schlafen. Ihr Lager ist auf

dem Heuboden der Cascina, den man von der Hangseite her erreicht. Die grauverwitterte Lärchentüre knarrt und schleift beim Aufziehen (41). Mit einem hohen Schritt sind sie auf der Schwelle. Bevor sie zu ihrem Nachtplatz kommen, müssen sie noch über den ersten dicken Spannbalken klettern, der quer durch den Raum gezogen ist, um die Dachkonstruktion (42) zusammenzuhalten. Sie legen sich auf das wenige, vom Vorjahr zurückgelassene Heu und decken sich zu zweit mit einem Leintuch zu. Wenn es kühl werden sollte, können sie einige Büschel Heu darüber ausbreiten.

Es ist am Eindunkeln. Die Mutter ruft den Hühnern und jagt sie in den Stall, damit sie in der Nacht nicht vom Fuchs geholt werden. Auch sie geht schlafen. In der kleinen Kammer steht eine Holzpritsche mit etwas Heu. Vor dem Einschlafen kniet sie zum Gebet nieder.

Der melodiöse, elementweise sich wiederholende Gesang einer Singdrossel weckt die Mutter bei Tagesanbruch. Beim Wasserloch erfrischt sie sich mit dem kühlen Nass, bevor sie ein kleines Feuer entfacht. Die gerösteten Kaffeebohnen(43) mahlt sie in einer kleinen Handmühle vor dem Kamin. Das Pulver schüttet sie in die kleinste Specksteinpfanne und lässt es im Wasser aufkochen. Vorsichtig giesst sie die dunkle Brühe in eine Kachel, ohne dass der Satz mitkommt. Ritta trinkt den Kaffee mit viel Zucker und einem grossen Schluck Wein angereichert.

Bald darauf werden die Hühner herausgelassen und die Mutter melkt die erste Kuh, während die Kinder noch schlafen. Das Federvieh spaziert überall neugierig umher. Zwischendurch kommt ein Huhn in den Stall zurück und legt sein Ei. Mit viel Gegacker wird seine Ankunft verkündet. Für den Milchkaffee der Kinder macht die Mutter noch einmal Feuer. Schlaftrunken schlürfen sie ihr süsses Morgengetränk und beissen an einer Polentaschnitte (44) vom Vortag herum.

Nach dem Frühstück schickt die Mutter die drei Jüngeren mit den Tieren in den Wald.

"Erzähl uns doch vom Winter in Mailand," bitten Pietro und Luigi ihren älteren Bruder. "Also... einmal war es besonders hart," beginnt Carlo zu erzählen. "Bei Feierabend hat mir der Meister meinen Batzen gegeben. Ich war froh, dass die Arbeit endlich vorbei war. Ihr müsst wissen, es ist hart, den ganzen Tag in den langen und engen Kaminen der grossen Häuser auf und ab steigen zu müssen. Da sieht man die Sonne kaum, - und am Abend ist man überall schwarz und voller Russ." Carlo macht eine Pause und hängt seinen Erinnerungen nach. Erst als er von Luigi angestossen wird, fährt er weiter. "An diesem Abend sprang ich in die Gasse

hinaus und rollte das Geldstück etwas übermütig vor mich hin. Das haben wir oft gemacht, müsst ihr wissen. Aber diesmal gings schlecht aus. Plötzlich verschwand es in einem Schacht. Ihr könnt euch jetzt selber ausdenken, was das heisst." - "Was war dann, sag, wie gings weiter?" Mit gierigen Augen schauen sie auf ihren Bruder. Auch sie werden bald als Kaminfegerjunge in die Fremde ziehen müssen. "Das Geld war also weg, und ich konnte mir nichts mehr zu essen kaufen. Die ganze Nacht knurrte mir der Magen, und ich schlotterte noch mehr in der Kälte als sonst..." Sie merken überhaupt nicht, wie schnell die Zeit vergeht. Unterdessen sind die Mutter und Pasquale vom Wildheuen zurückgekommen und haben das Mittagessen zubereitet. "Carlo, Luigi, Pietro! Essen!" Vor lauter Erzählen haben sie die braune Ziege aus den Augen verloren. Erst nach einer kurzen Suchaktion sind wieder alle Tiere beieinander.

Pasquale hat riesigen Hunger. Während die Mutter Farn für die Streue (45) gesichelt hat, ist er in den steilen Hängen und Felsen ober- und unterhalb vom Weg nach Comino geklettert, um besonders schönes Gras schneiden zu können. Er schlingt mehrere in Butter gebratene Polenta-schnitten und zwei Spiegeleier hinunter.

Am Nachmittag geht die Mutter alleine sicheln. Die Kinder sägen noch die unterdessen getrockneten Aeste und streichen danach um die anderen Cascine und im Wald herum. Hie und da treffen sie auf ein Himbeergebüsch und auf Walderdbeersträuchlein. Sie können nicht vorbei gehen, ohne einige Früchte in den Mund zu stossen. Am Abend bringen sie der Mutter sogar einige Kilo Heidelbeeren. Diese wachsen in grossen Mengen am Waldrand und zwischen den Lärchen gegen den Aula hinauf.

"Carlo, hol das Fässchen im Keller, wir setzen gleich den ersten Heidelbeerwein an," verkündet die Mutter, als sie diese Ueberraschung sieht. Carlo bringt ein Holzfässchen mit einem Deckel. Zusammen schütten sie die Beeren hinein und zerquetschen sie mit einem Stöpsel, damit ein richtiger Brei entsteht, der bald zu gären beginnt (46).

Am nächsten Tag muss Käse und Butter gemacht werden.

Dank der 60 cm dicken Mauern, bleibt der ebenerdig zugängige, aber in den Hang hineingebaute Keller sehr kühl. Die Milch kann einige Tage aufbewahrt werden. Während Luigi und Carlo Wasser holen und Pietro ein Feuer macht, rahmen die Mutter und Pasquale die Milch ab. Mit einem breiten und flachen Holzlöffel schieben sie die dicke Nidelschicht vorsichtig ab der Milch, bis diese bläulich erscheint. Die Nidel füllen sie in die Butterstampfmaschine (47).

Die magere Kuhmilch giessen sie in den heiss ausgewaschenen grossen

Kupferkessel und hängen ihn über das Feuer. "Luigi und Pietro, geht mit den Tieren in den Wald, ihr könnt dann bei den Formaggini helfen," bestimmt die Mutter. Damit sich die Milch gleichmässig erwärmt, rühren Carlo und Pasquale abwechselungsweise die Milch mit einer Holzkelle. Die Mutter achtet darauf, dass das Feuer nicht zu gross wird. In einer Kachel löst sie ganz wenig Lab in Wasser auf und gibt es der erwärmten Milch bei. Vom Feuer weggenommen, beginnt diese sofort zu gerinnen. Während die Milch ruht, stampfen die Knaben die Nidel. Eine halbe Stunde bewegen sie den Stöpsel auf und ab, bis endlich eine feste gelbe Buttermasse entstanden ist. Zu Ballen geformt wird sie in ein geschnittes Model gepresst, das eine Kuh in die Butter drückt. Die Buttermilch stellen sie in den Keller. Sie ist ein erfrischendes Getränk für heisse Tage.

Inzwischen hat die Mutter die geronnene Milch mit der Harfe (48) zerteilt, damit sich die Molke von der Käsemasse scheiden kann. Sie hängt den Kessel wieder über das Feuer. "Nun dürft ihr wieder rühren, aber schön in einer Achterform," sagt die Mutter zu den Söhnen.

Nach einem ungefähr dreistündigen Prozess können sie die Käsekörner aus der Molke heben. Sie machen es ganz einfach. Die Käsemasse nehmen sie mit einem Schöpfer und den Händen heraus, drücken möglichst alle Molke aus und verteilen sie in Holzringe von zwanzig bis fünfundzwanzig Zentimeter Durchmesser. Nur leicht beschwert liegen die Formen auf einem angeschrägten Brett, damit die restliche Flüssigkeit abfliessen kann. Nach dem Polentaessen macht die Mutter mit den anderen zwei Söhnen die Formaggini mit der Ziegenmilch. Diese kleinen Käse müssen ziemlich bald gegessen werden. Die grösseren Formagelle dagegen behandeln sie längere Zeit mit Salz, bis sie eine feste graubraune Rinde bekommen.

Die Kinder füllen alle entstandene Molke in einen grossen Behälter und stellen ihn in den Bretterverschlag. Grunzend drückt das Schwein seinen Rüssel in die Flüssigkeit. Die Kinder können zusehen, wie der Spiegel in schnellem Tempo sinkt.

Das Schwein ist in den letzten vier Monaten unglaublich gewachsen. Anfangs März hat es die Mutter als kleines Ferkel auf dem Markt in Locarno gekauft und im Tragkorb zu Fuss nach Costa hinauf getragen. Noch ist es beweglich, aber von Tag zu Tag wird es schwerfälliger. Wenn sie im September wieder eine Stufe tiefer ziehen, wird es einen anstrengenden Abstieg geben.

Die Kinder freuen sich jetzt schon auf die aromatischen Luganighe, die der Metzger aus ihm machen wird, wenn er im Spätherbst bei ihnen zu Hause vorbeikommt (49). Fleisch gibt es nur sehr, sehr selten. Alle

vier Monate bratet die Mutter ein Huhn. Dies ist ihr Lieblingssessen. Sie füllt den Bauch mit verschiedenen schmackhaften Gartenkräutern und Butter und mischt einen fein zerhackten Pfirsichstein darunter. In kurzer Zeit hat das Schwein die Molke gesoffen. Es legt sich erschöpft hin, seine vier kurzen Beine von sich streckend. Die Mutter ist dabei, die Minestrone zu kochen, als sie von weitem einen rollenden Donner vernehmen. Die Knaben schauen an den Himmel, aber keine schwarze Wolke ist zu sehen. "Komm wir gehen hinauf, um besser sehen zu können, ob ein Gewitter im Anzug ist," ruft Pasquale Carlo zu. Sie rennen zum Bach hinunter, klettern ein paar Meter das Bord hinauf und steigen in den eingemauerten Weg, in dem die Tiere über den Monte getrieben werden(50). Beim Haus auf dem Felsen halten sie beinahe atemlos an. Von hier aus haben sie eine weite Sicht, aber können trotzdem keine Gewitterwolken entdecken. "Schau, sie kommen von hinten, über den Aula!" Carlo ist erschrocken. Sie kehren wieder zurück und haschen im Vorbeigehen nach den bunten Schmetterlingen, die noch in der Sonne tanzen. Scheinbar ziellos hüpfen sie in der Luft auf und ab und hin und her.

Die Minestrone ist bereit. Die ersten schweren Regentropfen fallen. Auf dem Kaminbänklein und der Truhe sitzend, löffeln sie ihre Suppe. Die Mutter hat das Oellämpchen angezündet. Ein schwacher Schein verbreitet sich (51).

Donnern und Blitzen kommt näher. Die Mutter öffnet die Türe und steht unter das kleine Vordächlein. Das ausgehöhlte Lärchenstämmchen, das Paulo, ihr Mann, vor einigen Jahren als Dachrinne montiert hat, leitet das Regenwasser direkt in den hingestellten Zuber (52). Bevor sie die Türe wieder schliesst, streicht sie zart mit ihren Fingern über das an der Türe befestigte Holzkreuz und den dahinter eingeklemmten, geweihten Olivenbaumzweig. Er schützt vor Blitz und Unwetter (53).

Zum Dessert bräteln sie über dem Feuer Formaggellarinde, aufgespiesst auf einem Stecken (54).

Im Verlaufe des nächsten Morgens geht die Mutter Pilze suchen. Vielleicht sind sie nach dem Gewitter hervorgestossen. Sie hält Ausschau nach Eierschwämmen und Steinpilzen. Diese kennt und sammelt sie. Andere nimmt sie nie mit, obwohl ihr bekannt ist, dass es noch weitere essbare Pilze geben soll. Sie hat nicht besonders Glück. Die Menge reicht gerade, um eine gute Beilage zu der Polenta zu machen.

Meistens füllt sie an einem Nachmittag einen ganzen Tragkorb. Solche Mengen können auf den Markt gebracht oder an Läden verkauft werden.

Während des Sommers kann die Mutter jedoch kaum auf den Markt gehen. Von den Monti ist der Weg zu weit, und das Käsen und Heuen nimmt zu viel Zeit in Anspruch. Sie bringt aber regelmässig Eier, Butter und manchmal auch Käse und Pilze ihrer Schwägerin, die diese Waren mit Heidelbeeren und was gerade so anfällt, ergänzt. Alle zwei Donnerstage geht sie damit auf den Markt nach Locarno.

Schwägerin Angela ist noch ledig und hilft Paulo und Ritta wo sie nur kann. Tante Angela gehört für die Kinder zum engsten Familienkreis. Während des Sommers bleibt sie in Costa und schaut zum Gemüsegarten und kocht dem Vater. Zwischendurch arbeitet sie auch in den Reben und Feldern.

Die Kinder sind am Morgen und Nachmittag mit den Tieren im Wald oberhalb des gesamten Wiesengebietes. Hier beaufsichtigen auch andere Kinder Kühe und Ziegen. Zusammen vergeht die Zeit immer schnell. Sie erfinden Spiele, steigen im ganzen Aulawald herum und erzählen einander erlebte, erdichtete oder gehörte Geschichten: "Habt ihr gewusst, dass hier in diesem Wald eine böse Hexe mit roten Schuhen haust?" fragt ein Mädchen herausfordernd in die Bubenschar. "Eine Hexe mit roten Schuhen," reagiert Carlo, "die kann höchstens machen, dass eure Kuh nicht mehr so viel Milch gibt. Ich habe aber etwas viel Gewaltigeres gehört. Es ist so: Bei der Madonna della Segna, der Kirche in Comino, ist ein goldenes Pferd gesehen worden. Stellt euch das einmal vor! Ein Pferd im Hochmoor, und erst noch ein goldenes. Ein richtig goldenes!" Carlo hat glänzende Augen vor Begeisterung. Die Kinder staunen ihn an.

Den ganzen Nachmittag ist die Mutter unterwegs am Grassicheln für den Sonntag. Bevor die Tiere am Abend in den Stall gelassen werden, trägt sie den Mist mit dem Misttragkorb auf den erst winzigen Haufen neben dem Haus und streut vom gedörrten Farn.

Bei Dämmerung steht die Mutter am Sonntagmorgen auf. Spätestens um acht müssen sie losmarschieren, um rechtzeitig im Dorf zu sein. Pasquale hilft die Ziegen melken, während Carlo den Kaffee zubereitet. "Mutter, in der Milch schwimmt eine Maus!" meldet Pasquale, der als erster einen vollen Kessel Milch in den Keller bringt. Luigi und Pietro werden richtig wach, als sie das vernehmen. "Wo schwimmt die Maus?" rufen sie die Treppe hinunter rennend. "Im Milchbecken natürlich, sicher nicht in meinem Kessel," erwidert Pasquale ironisch. Auch die Mutter kommt schauen. "Dürfen wir diese Milch jetzt dem Schwein geben," will Luigi wissen. Die Mutter überlegt kurz. Weil in diesem Becken erst knapp der Boden gedeckt ist, nickt sie einverstanden. Pietro zieht die Maus am

Schwanz aus der Nidelschicht. Er versucht sie der Katze vorzusetzen. Diese leckt aber nur schnell am Rahm und schleicht gleich wieder davon. Lebendige Mäuse sind ihr lieber.

Luigi bringt die Milch mit Wasser verdünnt dem Schwein. Er findet lustig, wie es so genüsslich schmatzend-grunzend sauft.

Sobald der Kaffee getrunken ist, brechen sie auf und marschieren mit zügigem Schritt den Berg hinunter. Die Mutter kniet diesmal nicht bei jeder Wegkapelle nieder. Sie bekreuzigt sich nur im Vorbeigehen. Die Knaben springen von Stein zu Stein, machen kleine Wettrennen und schauen, wer die besseren Abkürzungen findet.

In Costa hat Tante Angela schon heisses Wasser bereit gemacht. Bevor die Sonntagskleider angezogen werden, müssen sich alle wieder einmal gründlich waschen.

Schon bald machen sie sich auf den Weg, um zur rechten Zeit in die Messe zu kommen. Auch der Vater hat sich sonntäglich gekleidet, trägt dunkle Hosen, ein Gilet und einen Hut. Das Glockenläuten begleitet sie auf dem ganzen Weg. Kurz vor halb zehn treten sie auf die Piazza von Intragna. "Ciao Ermano! Ciao Lucca!" auf alle Seiten wird gegrüsst. Am Sonntag treffen sich jeweils alle Familien von den umliegenden Weilern, und jetzt im Sommer steigen sie sogar jeden Sonntag von ihren Monti herunter.

Gesittet treten die Knaben hinter der Mutter in die Kirche, machen einen Knicks und bekreuzigen sich.

Der Vater bleibt auf der Piazza, wo sich ein Teil der Männer um den Brunnen gruppiert und über Gott und die Welt diskutiert. Sie brauchen nicht jeden Sonntag eine Messe. Neuigkeiten werden verbreitet, während aus der Kirche der Wechselgesang zu hören ist. "Was? Rosalina ist gestorben? Was Ihr nicht erzählt!" - "Gestern haben zwei Männer ihren Leichnam auf der Leiter aufgebahrt von Calascio nach Intragna herunter getragen. Sie kamen an meiner Hütte vorbei."

Paulo horcht und fragt herum, wer schon alles fertig gemäht hat. "Eh, Piero, könnten Sie mir vom Dienstag weg beim Mähen helfen?" - "Ja, hm.. am Dienstag geht es nicht. Da helfe ich noch meinem Bruder. Und am Mittwoch, da muss ich wegen einer dringenden Sache nach Locarno. Hm - am Donnerstag, ja am Donnerstag könnte es gehen. Wie lange braucht Ihr mich?" - "Etwa fünf ganze Tage." - "Gut, vom Donnerstag an in Dröi!" Sie geben sich die Hand.

Nach der Messe sucht Ritta noch zwei Mädchen zum Sicheln, Rechen und Heutragen.

Auf der Piazza wird noch beieinander gestanden, geschwätzt und verhan-

delt. Viele suchen Hilfe, viele sind froh, wenn sie einen Batzen verdienen können. Die Kinder spielen und lachen. Alle Lädeli und die Post sind offen. Der Schreiner hat heute keine Säge in der Hand. Mit Schere und Messer rasiert und frisiert er die Männer.

Die Mutter kauft einige Vorräte, packt sie in ein Tuch, das sie an allen Ecken zusammennimmt und geht den anderen voraus, um das Mittagessen in Costa zu kochen. Unerbärmlich brennt die Sonne auf den Steintreppenweg nieder, der nach Calascio führt. Ritta biegt aber unter Pila nach links ab und nimmt den Pfad, der sich bald in die Schlucht senkt und nach der Mühle noch einmal steil nach Costa ansteigt.

In ihrem Haus in Costa kocht sie eine Polenta und macht eine Chicoria-salat mit dicken Eiern.

Erst am Nachmittag erklimmen Mutter und Kinder, bepackt mit Gartengemüse und den Vorräten, die sechshundert Höhenmeter bis auf den Monte hinauf. Ueberall raschelt es am Wegrand. Eidechsen klettern behende das Bordempor oder flitzen über den Weg. Einige leuchtendgrüne Smaragdeidechsen mit blauviolett schillerndem Kopf sonnen sich auf warmen Steinen.

Die Tiere werden etwas später gemolken als gewöhnlich. Das Muhen der Kühe ist vom Bach her zu hören. Schnell macht sich die Mutter und Pasquale an die Arbeit. Nach dem Melken dürfen die Tiere noch in den Wald.

Wie abgemacht kommt Piero am Donnerstagmorgen in aller Frühe, die Sense geschultert und der Schleifstein am Gurt. Auf dem Rücken trägt er den Ambos und den Dögelhammer. Die Mädchen haben einen Rechen und eine Sichel bei sich. Paulo und Angela sind schon am Mittwochabend heraufgestiegen.

Die Männer fangen gleich mit Mähen an. Sie nutzen den Morgentau, der das Mähen viel leichter und angenehmer macht. Die zwei Frauen sicheln den Mäuerchen entlang und um die vereinzelt in der Wiese stehenden Bäume. Es sind mehrheitlich Lärchen, die zur Bodenverfestigung (55) stehen gelassen wurden. Die Mädchen nehmen mit den Händen die Mähmad auseinander und zetteln das frisch geschnittene Gras.

Paulo ist zufrieden. Das Gras ist kräftig gewachsen. Das Mistverteilen im letzten Herbst hat sich gelohnt, obwohl es sicher eine harte Arbeit für seine Frau war, den Mist im Tragkorb über den ganzen Monte zu schleppen. Das sorgfältige Sauberrechen der Wiesen anfangs April hat den Gräsern nach der Düngung noch die nötige Luft zum Spriessen gegeben. Jeder kleine Bergahorn oder andere einjährige Laubbäume, die auf seinem

Land wachsen, mäht er mit einem kräftigen Zug um. Nur eine Esche lässt er stehen, da ihr Holz besonders geeignet ist, um Rechen und andere Gerätschaften herzustellen.

Ritta muss bald wieder zu den Häusern zurück die Tiere melken und danach das Znüni bereit machen. Mit einem entrindeten, vielverzweigten Tannenästchen schlägt sie mehrere Eier schaumig. Die Heuer sind sich froh um die Stärkung. In ihrer Kachel mischen sie noch Zucker und Wein darunter.

Die Kinder schauen abwechselungsweise zu den Tieren. Mindestens zwei helfen immer beim Heuen. Das Mähen geht nicht mehr so leicht. Tante Angela holt bei Paulo den Schleifstein, da ihr Sichelblatt nicht mehr schön schneidet. Es läuft ihr ganz automatisch: links, rechts, links, rechts. Doch plötzlich tröpfelt Blut aus einem Finger. Sie muss mit ihm die Schneide gestreift haben. Sie legt die Sichel auf das Mäuerchen und steigt zu der Cascina hinunter, den Finger im Mund haltend. Im Geschirrgestell findet sie das Töpfchen mit dem Staub alter Bovisten. Sie bestäubt die Wunde, und langsam lässt das Bluten nach.

Noch vor dem Mittag wenden die Frauen und Kinder das erste grosse Stück. Nach der Polenta trinken alle einen schwarzen Kaffee, die Männer einen Grappa dazu. Nach einem halbstündigen Schlaf im Schatten unter einem Baum, dengeln Paulo und Piero ihre je zwei Senseblätter vor dem Weitermähen. Auch von anderen Häusern her ist der regelmässige Dängelschlag zu hören.

An den Gurt binden sie noch eine Kürbisflasche mit Wein. Von Zeit zu Zeit halten sie mit Mähen inne und nehmen einen kräftigen Schluck vom herben, aber aromatischen Wein, dessen Trauben im Dorf unten an Reben gereift, die in Pergole über die Felder gespannt sind.

Die Frauen und Kinder beginnen bald einmal mit dem Rechen (56). Barfuss stehen sie im Hang an der prallen Sonne. Sie nehmen jeden Grashalm zusammen, füllen einen Tragkorb nach dem anderen und tragen das Heu zu den Häusern. Die Türe zum Heuboden ist gross. Ein ganzes Fuder kann ganz knapp noch auf einmal hinein gebracht werden. Als die Mutter ihren Korb ausgeleert hat, schaut sie sich prüfend im ganzen Raum um. Ende der Heuzeit wird er bis fast unter die Dachschräge mit trockenem Gras gefüllt sein. Von innen sieht das Dach beinahe beängstigend aus. Die vielen Unterlagssteine sind kreuz und quer gelegt und abgestützt (57). Von aussen ahnt man von diesem Durcheinander nichts. Eine Steinplatte ist schön regelmässig neben die nächste gelegt. Paulo kontrolliert nach jedem Winter die Dächer und schiebt allfällig herausgerutschte Platten wieder in ihre Reihe zurück. Etwa auf Augenhöhe entdeckt sie

eine abgestreifte Schlangenhaut. Einige angefangene kuglige Wespennester hängen an den Sparren und Latten.

Es ist ein langer und anstrengender Tag, bis die vielen Leute vor dem Haus absitzen und ausruhen können. Ritta hat einen grossen Topf Milchreis gekocht. Dazu essen sie Käse und trinken Wein. Auch die Knaben werden aufgefordert, von diesem tiefroten Saft zu trinken, damit sie gross und stark werden.

"Ihr habt einen solch schönen Kamin," meint Piero nachdenklich zu Paulo. "Mein Bruder will in Cremaso neu bauen und weiss noch nicht, ob er einen richtigen Kamin mauern soll. - Er ist ja Steinhauer und sehr geschickt. Ohne Kamin könnte er sicher mit zwei Handlanger alles selber machen." Schweigend sitzen sie da. "Es war mein Vater, der diesen Kamin bauen liess," erzählt Paulo. "Mir ist, gehört zu haben, dass der Giacomo vom Antonio schon einige gute Kamine gebaut hat, und gar nicht teuer. Ihr Bruder soll doch mal mit ihm sprechen. - Wann möchte er denn beginnen?" - "Die Lärchen für die Dachkonstruktion hat er schon vor einigen Jahren geschlagen. Die Steinplatten für das neue Dach sind auch schon seit einiger Zeit gebrochen. Unsere Frauen haben im Herbst tagelang Steine auf dem Räf getragen... Nach Möglichkeit möchte er im Spätherbst beginnen." - "Und das andere Material?" - "Weil das Fundament und einige Mauern noch gut sind, will er das Haus nur bis zum Feuerraumboden abbrechen und hauptsächlich mit den gleichen Steinen wieder aufbauen. Für die Lattung wird er die alten Sparren aufspalten, denn das Holz ist zum Teil noch sehr gut (58)."

In der Zwischenzeit haben die Frauen das Geschirr gesäubert und den Kaffee zubereitet.

Nachdem die Männer ihre Senseblätter gedengelt haben, gehen alle schlafen. Die Helfer finden auf dem Heuboden Platz.

Die folgenden Tage sind eine strenge Zeit. Von der Morgenfrühe wird bis in den Abend gearbeitet. Nach fünf Tagen Arbeit scheint das Ende zu nahen. Die Kinder müssen noch kräftig mithelfen.

Beim Wenden stochert Pietro unversehens in ein Bodenwespennest und wird von den erregten Wespen überfallen. Ihr Gift ist sehr aggressiv. Die Stiche desinfiziert man ihm mit Urin.

Spät am Abend ist endlich alles Heu unter dem schützenden Dach.

Nach dem Essen zahlt Paulo seine Helfer aus. Piero bekommt für den Tag 2.50 Fr. und die Mädchen 1.50 Fr. Sie sind froh, dass sie den Lohn direkt bekommen und nicht wochenlang warten müssen, wie das sonst oft der Fall ist (59).

Auf dem Monte Dröi geht es wieder ruhiger zu und her. Einige Familien und alte Frauen sind noch am Heuen. Auch Maggettis haben noch ein letztes Stücklein oberhalb ihrer Häuser, im Schatten des Gemeindewaldes. Auf den unteren Stufen wartet noch Emd.

Die Mutter und die Kinder bleiben bis im September oben und ziehen dann wieder eine Stufe tiefer.

Im Sommer ist keine Schule. Diese beginnt erst wieder im Oktober und dauert bis in den April. Aber ihre zwei Aeltesten werden während des Winters wiederum als Kaminfegerjungen nach Mailand gehen müssen. Die Schule kann noch lange obligatorisch sein. Wenn sie nicht da sind, sind sie halt nicht da.

Im Spätherbst, nachdem alles Emd eingebracht ist, die Trauben gelesen und gepresst, der Grappa gebrannt, die Maiskolben aufgehängt und die Kastanien gesammelt sind, ist endlich Zeit, das Heu von Dröi herunter zu holen.

Ritta sucht einige Frauen zusammen. Um die Kräfte besser ausnützen zu können, tragen sie das Heu nach einem Stafettenprinzip (60). Den Weg zwischen Dröi und Costa wird in vier Abschnitte geteilt, die je einer Frau überwiesen werden. Ritta übernimmt das oberste Stück. Bei ihrer Cascina türmt sie das Heu in einen grossen Tragkorb und trägt das Fuder bis zur grossen Waldkapelle, wo eine andere Frau die Last abnimmt und ihr Wegstück hinunter trägt. Bei der Uebergabe nimmt die Mutter einen leeren Tragkorb entgegen. Ohne Last kann sie nun zurückmarschieren und sich dabei für das nächste Fuder erholen.

Die Winternahrung ist somit für die Tiere gesichert.

Bald kann es kalt werden, und vielleicht kommt schon der erste Schnee. Die Mutter wird wie gewohnt den Hanf mit der Handspindel zu feinem Faden drehen, Kleider flicken, neue für die Kinder machen, Peduli nähen und vieles mehr. Der Vater muss wieder Rechenzähne schnitzen, Tragkörbe und Räte ausbessern für den nächsten Sommer.

DER MONTE DROEI NACH DER JAHRHUNDERTWENDE

In der Bewirtschaftung gab es während all den vergangenen Jahrhunderten keine Reformbewegungen. Die einzige neue Errungenschaft ist der filo, an dem nun das Heu ins Tal hinuntersausen konnte. Alles andere blieb, wie es immer war.

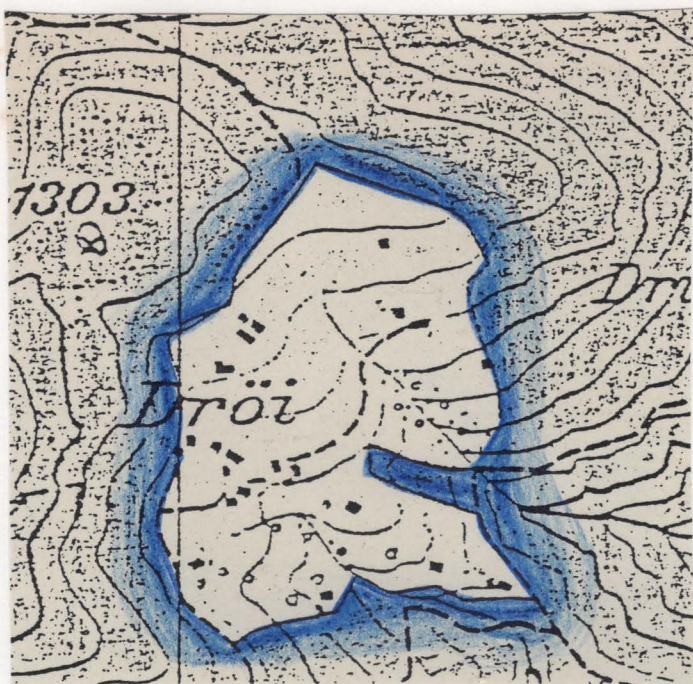
Langsam, aber stetig begann die Intensität der landwirtschaftlichen Nutzung auf dem Monte Dröi nachzulassen. Die Wurzeln dieses Rückganges sind in der ersten grossen Ueberbevölkerung zu finden, als um 1500 die saisonbedingte Emigration in alle Teile Europas ihren Anfang nahm, und die Männer in der Folgezeit die Hauptverantwortung für die Landwirtschaft immer mehr den Frauen überlassen mussten, um einem Handwerk oder einer anderen regelmässigen und bezahlten Arbeit nachgehen zu können. Der eigentliche Rückgang setzte aber erst als Folge der industriellen Revolution in der Mitte des 19. Jahrhunderts ein. Es begann eine Daueremigration nach Australien und später vor allem nach Amerika. Viele kamen nicht mehr zurück. So verlor das Tal seine aktivsten Männer. Die Frauen blieben mit den Kindern und der ganzen Landwirtschaft alleine zurück. Die Konsequenz ~~von~~ dieser Ueberforderung der Frauen und dem allgemeinen Bevölkerungsrückgang war eine fortschreitende Vernachlässigung des bisherigen Kulturlandes. Die Erträge verminderten sich. Weil die Selbstversorgung schon lange nicht mehr funktionierte, und das Ausüben eines ergänzenden Berufes schon weit verbreitet war, ergriff man jede Gelegenheit, sich von der arbeitsaufwendigen, aber ertragsgeringen Landwirtschaft ganz zu lösen.

Um 1920 standen auf dem Monte Dröi schon einige Cascine leer oder in Ruinen. Costa entvölkerte sich zunehmend. Sobald ein Haus in Intragna frei wurde, zog man ins Dorf hinunter, um den Märkte^{näher} zu sein, und vor allem näher bei den verschiedensten und im Verhältnis zur Landwirtschaft um vieles rentableren Arbeitsmöglichkeiten.

Immer weniger Cascine wurden genutzt. Einige alte Leute, vor allem Frauen stiegen noch bis ins hohe Alter mit ihrer Kuh auf den Monte Dröi. Mit ihrem Tod aber hörte jeweils auch die Nutzung ihrer Cascina auf. Die Kinder wollten die Landwirtschaft nicht mehr weiterführen.

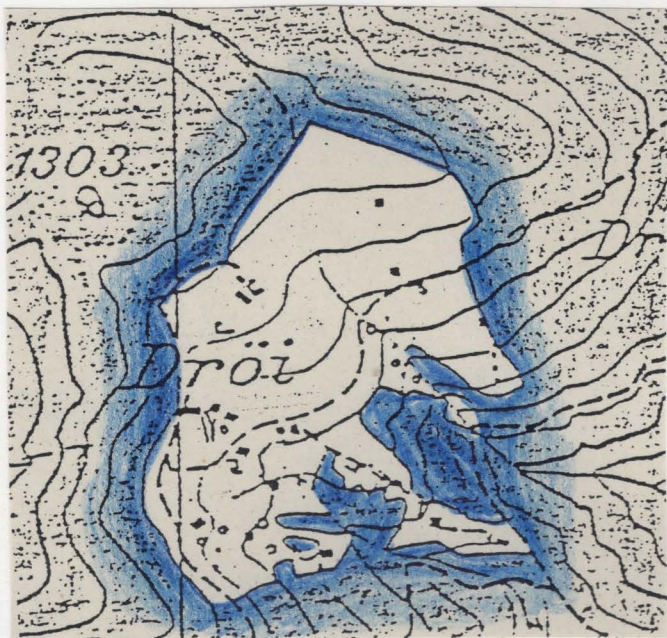
Um 1955 kam Carlo Pedrazzi mit einer Kuh und zwei Ziegen noch hinauf. In den folgenden Jahren war sein Sohn Luigi der letzte, der im ursprünglichen Sinne bewirtschaftete. Seine Frau verbrachte mit den kleinen Kinder, einer Kuh und ein oder zwei Ziegen einige Wochen in ihrer Cascina.

1966 seien die Wiesen schon mehrere Jahre nicht mehr gemäht worden. Erst nach einem Unterbruch kamen Luigi Pedrazzi und seine Frau wieder mit zwei Ziegen und Hühnern auf den Monte Dröi.

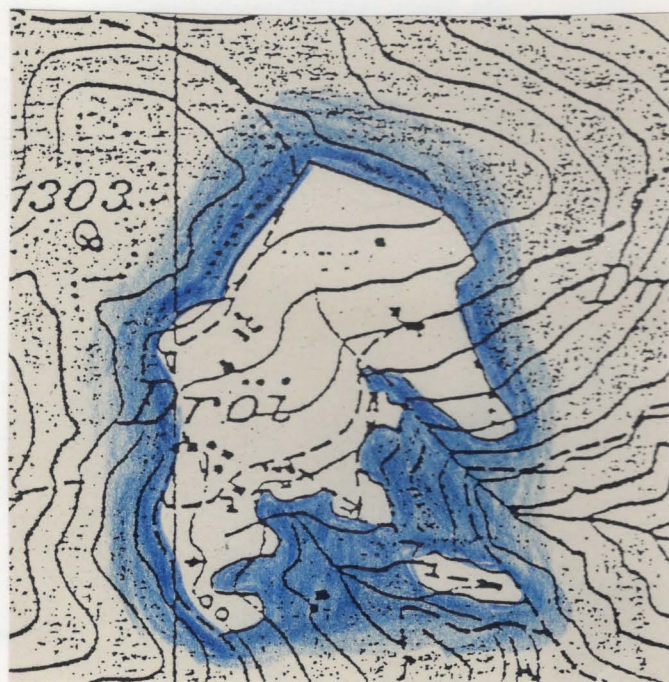


Dieser Bewirtschaftungsrückgang ist eindrucklich sichtbar, wenn man die Grösse des Wiesengebietes auf den drei bis heute erschienenen 2500 Karten, Blatt Locarno, vergleicht. Der Wald holt sich sein ursprüngliches Territorium zurück.

Vergrösserung der 1960 erschienenen Karte.



1971



1983

DIE HEUTIGE NUTZUNG DES MONTE DROEI

Der Monte Dröi ist heute fast ausschliesslich ein Ferienmonti. Ausser zwei Gebäuden werden alle Cascine sporadisch bewohnt. Dies nicht wie früher nur während den Sommermonaten, sondern in allen Jahreszeiten. Der Sommer blieb aber die bevorzugte Zeit.

Die Hälfte der Cascine sind noch im Besitz von Tessinern, die andere Hälfte haben Deutschschweizer aufgekauft.

Wirkliche Ueberresten der alten Bewirtschaftungsart finden sich noch bei Luigi Pedrazzi, der mit seiner Frau zusammen, ihren zwei Ziegen und einer ganzen Anzahl Hühnern jeden Sommer noch etwa zwei Monate auf dem Monte Dröi verbringt. Jeden Morgen geht der pensionierte Tessiner mit den Ziegen spazieren. Er benützt aber nicht mehr die Tierwege, oder geht im Wald, sondern überquert mit ihnen die Wiesen. Das Gras hat an Bedeutung verloren. Es wird mit Motormähern, Motorsensen und nur noch zu einem kleinen Teil mit der Sense und Sichel gemäht, damit das Gelände nicht vergandet und der Wald nicht mehr weiter in das ehemalige Wiesengebiet vordringt. In den steilen Hängen ist das Mähen schon lange aufgegeben worden.



In der linken Hälfte des Bildes ist im Hintergrund sehr deutlich erkennbar, wie der Gemeindewald einst das Wiesengebiet in einem 135 Grad-Winkel umschloss.

Da keine Tiere da sind, die das Heu fressen, wird es auf Haufen kompostiert, verbrannt, oder als vorzügliches Anpflanzbeet für Kartoffeln und Zuchetti gebraucht.



DAS HEU WIRD KOMPOSTIERT



KARTOFFELSTAUDEN IM HEUHAUFEN

Neben mehreren Häusern ist ein Garten angelegt. Je nach Zuwendung wächst mehr oder weniger.



In den letzten Jahren sind einige Johannisbeersträucher und verschiedene Fruchtbäume gepflanzt worden.

Viele der wild wachsenden Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren werden zu Konfitüre eingekocht oder frisch gegessen, Wachholderbeeren für Sauerkrautgerichte gesammelt und Pilze für den Risotto gedörrt.

Die Tendenz besteht, dass die Bewirtschaftung und Nutzung des Bodens und der vorhandenen Pflanzen wieder intensiver wird.

ANHANG

1) Herr Pellanda war meine wichtigste Informationsquelle.

Giovann'Antonio Pellanda wurde am 26. September 1910 als ältester Sohn in Costa geboren. In den nachfolgenden Jahren bekam er noch drei Geschwister. Sein Vater war von Beruf Steinhauer und die Mutter vor seiner Geburt Lehrerin. Um die Landwirtschaft, zwei Kühe, Hühner, Garten, Felder und Trauben kümmerte sich hauptsächlich seine Grossmutter.

In der Heuzeit verbrachte er als Kind immer etwa drei Wochen auf dem Monte Dröi. Vor- und nachher holte er jeden Tag mit seinem Bruder Milch in Dröi oder Selna, wo sich die Grossmutter mit den Tieren aufhielt. Sie brachen jeden Morgen um acht zu Hause auf, assen bei der Grossmutter Polenta und kehrten am Nachmittag nach Costa zurück.

Herr Pellanda ist ein intelligenter, sehr wacher und vielseitig interessierter Mann. Er wirkt um viele Jahre jünger.

Die Informationen über früher sind seine Kindheitserinnerungen, stammen von mündlichen Ueberlieferungen durch seine Grossmütter, aber auch aus gelesenen Artikeln in Zeitungen und Schriften.

Da Herr Pellanda viele Jahre in der Deutschschweiz gelebt hat und mit einer Deutschschweizerin verheiratet ist, spricht er ausgezeichnet Schweizerdeutsch, was eine klare Verständigung ermöglichte.

2) Auf der nächsten Seite ist ein Ausschnitt vom Original der Statuten als Kopie zu sehen.

3) Es ist sehr schwer abzuschätzen, wie hoch die Bussen für heutige Verhältnisse wären. Das einzige, was wir klar sehen können, sind die Unterschiede zwischen der Höhe der Strafe bei verschiedenen Vergehen.

2 Lire terzole = 40 soldi = 120 soldi terzoli = 8 denari

Wenn man z.B. nicht dem Beweidungssystem folgte, war die Busse sechzig Mal höher, als wenn jemand im Sommer pflügte (der Schaden musste aber zusätzlich behoben werden).

4) Im Benediktiner Kloster Disentis habe ich mich nach der Art dieser Grundrechte und Zahlungen erkundigt. Sie konnten mir aber keine näheren Angaben machen, weil ihr Archiv im Jahre 1799 Opfer von Flammen war.

Mandato precepto et impositione Alberti
 filij quondam Jacobi dicti ruffi de mto
 loco de gultino consulis ptoz ruz et
 hominum de futeignia & gultino et
 & badaxio. In quaquidem vicinaria
 adherant fuerunt et sunt etiam Alberti
 consul et cum eo omnes fuisse vicinij viz
 Juppis. Hanns filij dñi recti. Hanns
 Alberti & antobruno. Hanns petri &
 cecetio. Jacobus dñi dicti gulteti
 Albertinus hanns de antobruno. Jacobus
 gultini de antobruno. Gultolus ruz
 dicti moridine. Antonus martinij de laplato
 Gultus ruz dicti grate. Antonus dñi
 dicti dñij & loco. Albertus antonij
 de loco. Johannes Jacobi dicti morij. Hanns
 Alberti de loco. hutor futeignie. Hanns
 petri dicti felle. Johannes lafianchi de
 loco de futeignia hutor futeignie. affens
 ruz dicti grate. Paulus dñij de
 albertino. Johannes albertini. Jacobus
 Johis de augustis. petrus gultu ruz
 Jacobus dñi ruz. Jacobus Johis
 ruz. Hanns Jacobi cecetij. Antonus
 gaudi de augustis. petrus gaudi de augo

5) JEDER MUSS SEINE SCHWEINE BESCHLAGEN

Jeder Bürger, der Schweine besitzt, muss sie jedes Jahr beschlagen oder beschlagen lassen, damit niemandem Schaden zugeführt werden kann. Sonst muss für jedes Tier und jedes seiner Kleinen 2 soldi terzoli Busse bezahlt werden. Diese Busse kann bis zu dreimal verdoppelt werden.

Gemeint ist hier, dass im Rüssel des Tieres ein Eisen angebracht wird, damit es nicht mehr wühlen kann. Aus dieser Statute ist herauszulesen, dass die Schweine mehrheitlich frei herumgehen konnten.

NIEMAND DARF TIERE NOCH SCHWEINE AUF FREMDEM EIGENTUM UMHERZIEHEN

LASSEN Vom ersten April bis zum ersten November darf niemand Grosstiere oder Schweine, weder männliche noch weibliche, noch deren Kleine, auf Weiden und Eigentum anderer, der erwähnten Gemeinden, umherziehen lassen. Sonst bezahlt jeder Wirtschafter jedesmal der Gemeinde soldi 5 und hinzu denari 6 für jedes männliche und weibliche Schwein.

In dieser Zeitspanne wächst das Gras am meisten. Durch fremdes Beweiden würde grosser Schaden entstehen, muss doch jeder seinen Heuvorrat für den Winter anlegen. Nach dem ersten November war es üblich, dass die Tiere auch auf fremdem Eigentum weiden durften.

NIEMAND DARF STREUE ZUBEREITEN

Niemand darf Blätter oder andere Streu bei den Orten, die "Cioss" genannt werden, zubereiten oder wegtragen, ausser jene, denen diese "Cioss" gehören.

Sonst muss der Schaden wieder gutgemacht und der Gemeinde soldi 5 terzoli für jeden Gerlo bezahlt werden.

"Cioss" sind nach Mondada eingezäunte oder eingemauerte Landgute. Gerlo ist hier an Stelle von Gerla verwendet. Vermutlich ist eine grosse Gerla gemeint, ein Tragkorb der nicht geflochten, sondern nur gesteppt ist.

RAUB VON TRAUBEN UND ANDEREN FRUECHTEN

Niemand von IGV und niemand der sich dort aufhält, darf Trauben, Pfirsiche, Birnen, Äpfel, Nüsse, Kastanien, Gemüse, Kohlrabi, Kolbenhirse, Roggen, Weizen, Hirse, dicke Bohnen, weisse Bohnen, Kichererbsen oder andere Gemüse und Früchte pflücken. Wenn ein Mann oder eine Frau bei einem solchen Vergehen gesehen wird, muss er oder sie der Gemeinde soldi terzoli 5 für den Tag und soldi 10 für die Nacht bezahlen und den Schaden wieder beheben, wie es Sachverständige der Gemeinde festlegen werden. Jeder Offizier oder Schatzmeister der Gemeinde kann jedesmal jede Person anklagen. (Gemeinderat)

NIEMAND DARF WEGE NOCH PFADE AUF FREMDEM EIGENTUM MACHEN

Niemand der sich in IGV aufhält, darf neue Wege oder Pfade auf Wiesen oder Felder machen, die Gemeindezugehörigen sind, noch mit Karren ins Land hinaus fahren.

Sonst muss der Gemeinde soldi 2 terzoli bezahlt werden. Die Strafe wird jedesmal verdoppelt bis zu soldi 40 terzoli pro Mal.

6) VORSCHRIFT ZUR NUTZHOLZGEWINNUNG

Ohne die Erlaubnis des Konsuls darf niemand auf dem Territorium von IGV Holz von Weisstannen, Rottannen, Lärchen, Birken und Kastanien schlagen.

Sonst muss der Gemeinde soldi 5 für jeden Baum bezahlt und der Schaden wieder gutgemacht werden. Jeder Bürger kann in einem solchen Fall verurteilen und anklagen.

NIEMAND SCHNEIDET EICHENLAUB

Ohne die Erlaubnis des Konsuls darf niemand Eichenlaub in den Wiesen der genannten Gemeinde schneiden.

Sonst muss jedesmal für jede Eiche soldi 5 terzoli bezahlt werden. Der Konsul und die Bürger der Gemeinde dürfen Eichenlaub schneiden. Wer die Bewilligung des Konsuls hat, bezahlt soldi 4 terzoli für jede Masseinheit Laub.

Das Eichenlaub war um die Jahrhundertwende im Winter beliebtes Ziegenfutter. Weil die Eichen ihr Laub im Herbst nicht verlieren, schnitt man es ästchenweise ab.

NIEMAND VERKAUFT HOLZ

Niemand von IGV darf auf Gemeindееigentum Holz zu Verkaufszwecken schlagen. Auch darf das Holz nicht ausserhalb der Gemeinde gebracht werden. Ausnahme ist, wenn man es für den eigenen Gebrauch schlägt. Wer es so tut, ohne die Erlaubnis des Konsuls, muss der Gemeinde soldi 5 für jedes Holz, jeden Pfahl und jede Rebenstütze bezahlen.

NIEMAND DARF FEUER TRAGEN, DAS NICHT IN LUMPEN IST

Niemand von IGV darf sich erlauben, Feuer bei windigem Wetter ausserhalb des Hauses zu tragen, wenn es nicht in Lumpen ist.

Sonst muss der Gemeinde jedesmal soldi 5 terzoli bezahlt werden.

Weil man Zündhölzer noch nicht kannte, war es das Einfachste, Feuer im Nachbarshaus zu holen, wenn einem das eigene ausgegangen war. Man nahm ein glühendes Holzstück, einen entzündeten Ginsterzweig oder Glut und brachte das kostbare Gut so schnell als möglich nach Hause. Bei windigem Wetter musste ein nasses Tuch darum gewickelt werden, um einer Feuerausbreitung vorzubeugen.

DIE GEMEINDE MUSS DIE BRUECKEN AUSBESSERN

Die Gemeinde und Menschen von IGV, einer pro Feuer, muss einmal im Jahr il ponte di Grazia über der Melezza bei Golino und ebenfalls il ponte D'Inselmina in Ordnung bringen.

Sonst muss der Gemeinde jedesmal soldi 2 terzoli bezahlt und der Gemeindedienst nachgeholt werden.

Weitere Artikel geben an, welche Strafen erteilt werden, wenn jemand das Wasser verschmutzt, bestimmen, dass jeder die Strasse vor seinem Haus putzen muss, und dass jeder als Bote ausserhalb der Gemeinde geschickt werden kann.

7) JEDER MUSS SEINE EIGENEN MAUERN FLICKEN

Jeder muss jedes Jahr am ersten Samstag im März seine Mauern und Mauerdurchgänge repariert haben.

Sonst muss das erste Mal soldi 2 für jede offene Stelle bezahlt werden. Diese Strafe kann jedes Jahr bis zu Lire 2 terzole verdoppelt werden.

Die Trockenmauern wurden aufgebaut, um das Vieh von Aeckern und Wiesen fernzuhalten. Dies war vor allem den Wegen entlang wichtig, damit vorbeigeführte, fremde Tiere nicht das eigene Gras wegfressen konnten.

NIEMAND HAELT TIERE IN VERDASIO-SOTTO

Keiner darf Tiere ohne die Erlaubnis des Offiziers von Verdasio vom ersten März bis zum ersten November im Gebiet von Verdasio-sotto halten.

Sonst muss jeder Bauer soldi 5 terzoli für jeden Tag bezahlen.

Während dieser Zeit musste in diesem Gebiet Heu für den Winter gewonnen werden.

JEDER MUSS SEINE KÄLBER VON DEN MONTI HERUNTERHOLEN

Wer Kälber auf einem Monti hat, muss sie am ersten Sonntag im Juli nach Hause holen.

Sonst muss der Gemeinde 2 soldi terzoli für jedes Tier bezahlt werden. Die Busse kann sich bis zu Lire 2 terzole erhöhen.

NIEMAND DARF MIST DRAUSSEN AUSBREITEN

Niemand darf auf seinem Land Mist ausbreiten oder ausgiessen, bevor das Gras nicht abgeweidet ist.

Mist darf nur bis zum Fest des S. Pietro (29. Juni) ausgebreitet werden. Sonst muss der Gemeinde 5 soldi terzoli pro Gerlo bezahlt werden.

Hier besteht ein Widerspruch oder eine Ungenauigkeit. In den Wochen vor dem 29. Juni ist noch lange nicht alles Gras gemäht oder abgeweidet. Wieso ist das Ausbreiten dann bis zu diesem Zeitpunkt erlaubt?

Um die Jahrhundertwende wurde der Mist jeweils im Herbst ausgebreitet.
In dieser Statute steht nicht wie lange die Sperrfrist dauert.

NIEMAND DARF SEINE TIERE WEGFUEHREN OHNE ERLAUBNIS

Niemand darf seine Tiere von den Alpen herunterholen vor dem Fest des S.Bartolomeo (24. August), ohne die Erlaubnis des Alpaufsehers. Jeder Bauer, der ohne Erlaubnis des Konsuls und seiner Offiziere handelt, muss jedesmal 2 Lire terzole bezahlen.

JEDER MUSS SICH ZU DEN SCOMISSE BEGEBEN

Die Gemeinde und die Leute von IGV haben und müssen vier Scomissee haben. Jede sollte jedes Jahr beweidet werden. Jede Person, oder besser gesagt jeder Bauer, muss mit seinen Tieren zu der ersten Scomissa, wie das vom Gemeinderat verordnet sein wird, und so stufenweise von Scomissa zu Scomissa. Wenn ein Bauer nicht so handelt, muss er der Gemeinde eine Busse von 2 Lire terzole bezahlen.

Dies sind die Namen der Scomissee: eine in montagna di Golino, eine in montagna di Cadologno, eine in montagna di Comino und die andere in montagna di Calazio.

SCOMISSA VON OVEGA

Ovega muss vom Valle prossima bis hinten zum Bach jedes Jahr vom dritten September an beweidet werden. Am 18. Oktober soll man nach Costa di Sumprato. Wenn ein Bauer zuerst hier hin geht, so muss er der Gemeinde soldi 5 für jeden Tag bezahlen.

Vor Allerheiligen (31. Oktober) darf niemand von IGV mit seinen Tieren in das Gebiet des Dorfes kommen. Sonst muss der Gemeinde soldi 5 pro Tag und soldi 10 pro Nacht bezahlt werden.

Scomissee waren Gebiete auf Monti, die nach einem bestimmten Datum öffentlich beweidet wurden, um das seit dem Heuen wieder nachgewachsene Gras noch nutzen, und das in Dorfnähe, für später aufsparen zu können.

JEDE PERSON KANN URBARMACHEN

Jeder Bürger kann urbarmachen vom eingemauerten Landgut von Pila bis hinunter zum Brunnen von Calezzo, von da nach unten bis zur Valleggia dei Stilli und vom Bach des Val Regiusio nach hinten bis zur Grenze von IGV.

DIE OCHSEN DUERFEN NICHT MIT KUEHEN ZUSAMMENSEIN

Niemand von IGV, der Ochsen hat, oder später haben wird, darf sie vom September an mit Kühen seiner Mitbürger zusammenlassen.

Sonst muss der Gemeinde 2 soldi für jeden Ochs und jeden Tag bezahlt werden.

WEIDEN VON ZIEGEN

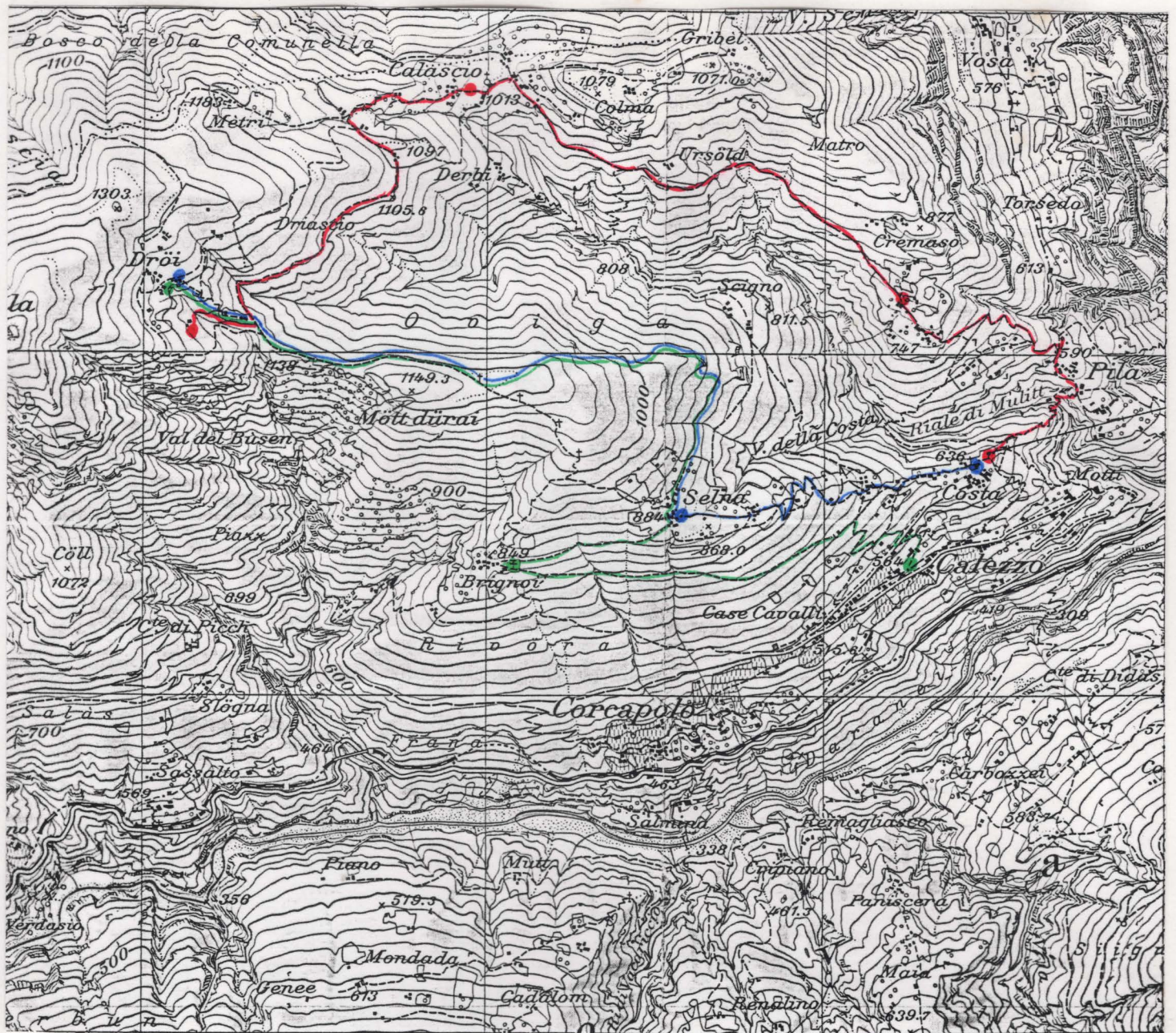
Jede Person von IGV, die Ziegen besitzt, darf sie vom ersten September bis zum 15. Oktober nicht oberhalb der Strasse Ossolana umherziehen lassen.

Jeder Bauer, der diese Regelung nicht einhält, zahlt jedesmal der Gemeinde soldi 5 für mehr als vier Ziegen und 3 denari für weniger als fünf Ziegen. Dies gilt für jedes Tier, ob männlich oder weiblich.

8) Der eingemauerte Weg in Oberselna.

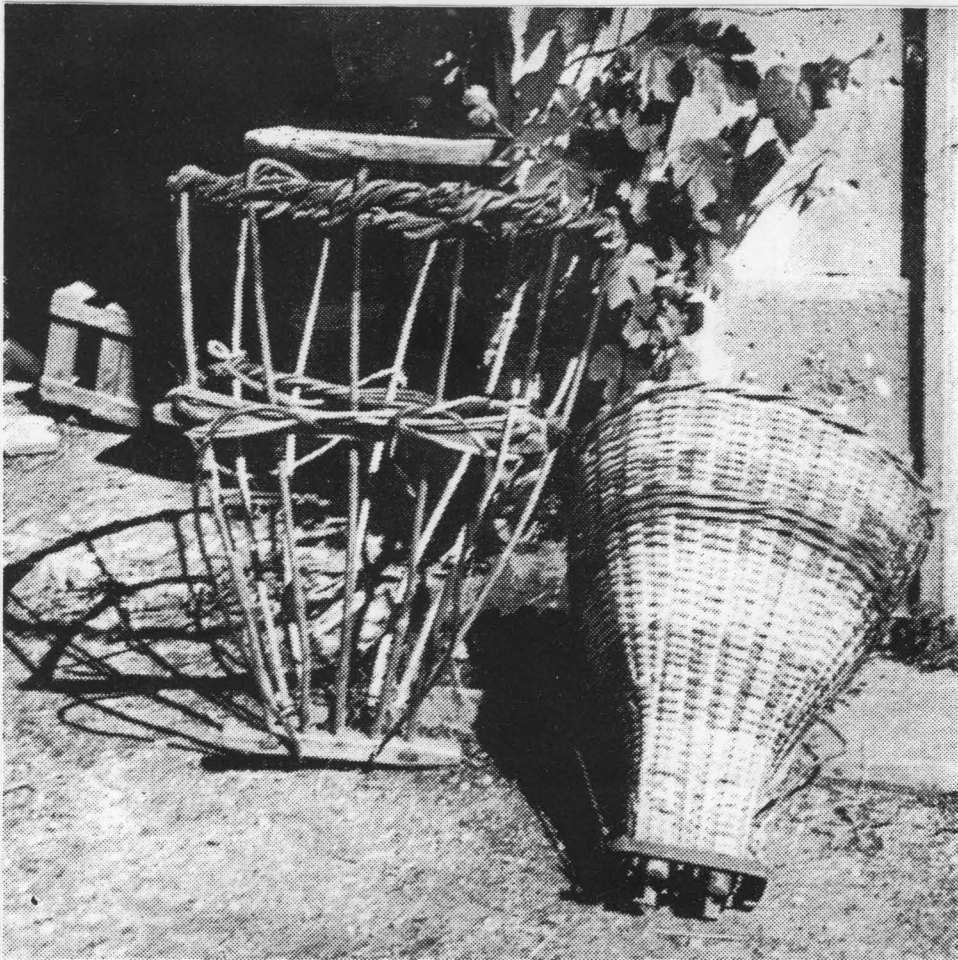


9) Viehhaltung war nur mit jahreszeitlich bedingten Wanderungen möglich. Jede Familie besass auf verschiedenen Stufen Wirtschaftsgebäude. Je nach Heirat oder Erbe konnte eine Familie bis zu fünf Stufen bewirtschaften. Drei Stufen waren der Normalfall. Einige brachten ihre Kühe nach der höchsten Stufe noch auf eine Alp im Onsernone oder Vergeletto. Auf der nachfolgenden Karte sind die Wege dreier Familien eingezeichnet, die sie mit ihren Tieren im Verlaufe des Sommerhalbjahres zweimal gingen. Rot ist die Wanderung der Familie Pasquale Maggetti, Blau der Familie Pellanda und Grün der Familie Pedrazzi.



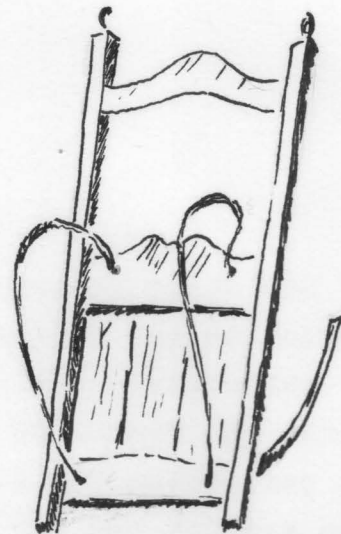
10) Die Gerla (Tragkorb) war das wichtigste Werkzeug der Frauen. Männer trugen sie nur höchst selten. Sie war das Transportmittel für alles: für landwirtschaftliche Erzeugnisse, Heu, Laub, Mist, Heidelbeeren, Kastanien, Tiere, Säuglinge usw. Es gab zwei Korbsorten. Die einen wurden geflochten für feineres Material, die anderen nur gesteppt. In ihnen trug man das Heu und Laub. Für den Mist benutzten die Frauen immer dieselbe, nur grob verarbeitete Gerla, für auf den Markt dagegen eine besonders schöne. Man stellte sie in verschiedenen Grössen her, so dass auch die Kinder etwas tragen konnten. Verwendet hat man Haselstecken, zum Teil mit dem Messer aufgespalten, um das Material zu sparen und die Ruten beweglicher zu machen. Der obere Abschluss hat man mit Birkenzweigen umwunden, damit er widerstandsfähiger wurde.

Abbildungen sind auf der nächsten Seite.



ZWEI TRAGKOERBE

11) Die Gadola (Räf) war das zweite wichtige Transportgerät. Sie wurde sowohl von den Männern als auch von Frauen und Kindern getragen. Alle sperrigen Gegenstände, wie gewisse Geräte, Holz und auch Steinplatten, hat man auf sie geladen. Sie ist mit Tannenholz angefertigt und manchmal verziert. Wie auch die Gerla, wurde auch sie meist selber hergestellt.



Auf der folgenden Seite ist ein Bergbauernpaar von Mergoscia (Verzasca) mit diesen beiden Rückentraggeräten zu sehen. Der Mann trägt eine Gadola mit Holz, die Frau eine Gerla gefüllt mit Laub für die Streue. Neben ihr liegt ein Reisigbesen, mit dem sie vermutlich das Laub zusammengewischt hat.



BERGBAUERNPAAR MIT RUECKENTRAGGERAETEN

12) Die Kastanie war während Jahrhunderten ein äusserst wichtiger Baum. Die Kastanien wurden in speziellen Dörrhäuschen gedörrt und so konserviert, oder frisch gebraten gegessen. Sie waren lange Zeit Brotersatz. Mit einer Holz- und später mit einer Metallzange hoben die Frauen die Igel auf. Die geschlossenen öffnete man mit einem schmalen Hammer. Die Früchte legten sie in das Tuch, welches sie wie einen Känguruchsack um den Bauch gebunden hatten. Sobald es gefüllt war, leerten sie die Kastanien in den Tragkorb. Weil die Kastanien im steilen Gelände den Hang hinunter kollern, brachten viele Besitzer unter ihren Bäumen ein Auffangbrett an, damit die Früchte nicht zum Nachbar rollen konnten. Die Bäume wurden in Selven, in Gürteln angepflanzt. Die einzelnen Pflanzen waren Privatbesitz. Die Igel hat man zusammengenommen und auf einem Haufen verbrannt. Die Asche wurde als Dünger auf Wiesen und Felder gestreut. Das Kastanienlaub nutzte man als Streue, oder man gab es im Winter auch den Ziegen zum Fressen.

13) Nicht nur die Kastanie, sondern auch Buchen und Eichen wurden gebietsweise gepflegt, was ihre Nutzung erleichterte. Alle anderen Bäume merzte man aus.

Das Buchenlaub verwendete man vor allem um die Laubsäcke zu füllen, auf welchen man im Dorf unten schlief.

Es kam vor, dass die Frauen im Herbst auf die Buchen hinauf kletterten, um das Laub herunter zu schütteln. So geschah es auch einmal, dass eine Frau auf den Waldboden stürzte und sich dabei das Rückgrat brach. Als sie nach mehreren Monaten starb, baute man ihr am Weg nach Dröi diese Kapelle.



14) Wenn die Frauen und Kinder nicht barfuss gingen, so trugen sie meistens Peduli, eine Art Stoffschuhe. Nur bei nassem Wetter zogen sie Holzschuhe an. Die Peduli wurden früher im Familienkreise selber aus

widerstandsfähigen Hanfstoffen und alten, schwarz gefärbten Militär-uniformen genäht. Die Sohlen fertigte man mit gepressten Stoffen und Hanfschnüren an. Um die Jahrhundertwende entstand in Intragna eine Pedulifabrik, in der teilweise Maschinen eingesetzt wurden. Ab 1920 brachte man den Peduli Gummisohlen aus alten Autoreifen an.

15) Die Frauen hatten ein sehr hartes Leben. Vielfach waren sie fast alleine für die Kinder und die Landwirtschaft verantwortlich. Sie gebärten, molken die Kühe und Ziegen, machten Käse, kümmerten sich um Garten und Felder und ersetzten das Maultier, indem sie alle schweren Lasten trugen. Die Männer packten erst mitan, wenn es sich um Gewichte um die 50 kg handelte. Oft mussten sie noch Hunger leiden. Es wird erzählt, dass einmal ein Junggeselle während der Fastenzeit zum Pfarrer ging und bat, ihn dennoch in diesen Tagen zu verheiraten, da er unbedingt jemand zum Misttragen brauche...

16) Der Sohn eines Kaminfegermeisters aus Calezzo wurde beschuldigt, ein Mädchen geschwängert zu haben. Der Bursche wollte aber nichts davon wissen und war überhaupt nicht bereit zu einer Heirat.

Um seine Unschuld zu beweisen, liess er diese stattliche Wegkapelle bauen und unter das Heiligenbild hinschreiben: Giuseppe Cavalli... Datum?.... für seine Frömmigkeit.



17) Die gefällten Tannen haben sie gewöhnlich erst in Costa zu Bretter gesägt. Eine Transportart war, die Stämme auf eine geeignete Länge zersagen, ein Loch durch sie hindurch bohren, durch das man eine Birken-

rute fädelte. An dieser konnte man richtig anpacken und das Holz den Berg hinunter schleifen.

Auf dem Bild ist zu sehen, wie ein Stamm zu Brettern gesägt wird. Er ist aufgebockt und mit einer in Farb getauchten Schnur gezeichnet. Immer zu zweit wird mit der mannshohen Säge gesägt. Mit dieser Einrichtung war es möglich, sehr schöne Bretter herzustellen.



18) Die ganze ehemalige Waldlichtung des Monte Dröi ist mit einer Steinmauer eingefasst. Sie trennte früher das Wiesengebiet, das gemäht wurde, vom Wald, in dem die Tiere weideten. Heute ist der Wald auch in diesen Mauerring eingedrungen.



19) Auf dem Foto ist die Heubodentüre mit einem Drehschubriegel zu sehen. Zum Oeffnen muss er hochgedreht und nach rechts geschoben werden. Zum Schliessen fehlt der Nocken, den man in das schwarze Loch einführt und mit einer Schlüsseldrehung, das Schlüsselloch ist rechts unter dem Riegel erkennbar, wo das Holz abgesplittert ist, arretieren kann. Gleichzeitig mit dem Nocken ist auch der Riegel gesichert.



20) Für die Hühner wurde nie Futter mitgenommen. Sie mussten sich ihre Nahrung selber suchen. Zu einem grossen Teil ernährten sie sich von den Heuschrecken, die in allen Grössen und verschiedenen Farben vorkommen.

Früher soll es vor dem Mähen richtige Heuschreckenplagen gegeben haben. Um ihnen ein Ende zu machen, liess Pellandas Grossmutter diese Kapelle neben ihrer Cascina bauen. Früher hing ein Madonnenbildnis darin.



21) Ausser dem hinzugefügten Ofenrohr, ist das Kamin auf diesem Foto noch in seinem Originalzustand. Es ist sehr breit (123 cm), aber nur 33 cm tief. Die Feuerfläche ist in der Mitte vertieft. Vor dem Kamin sind die grossen Gneissplatten zu erkennen.



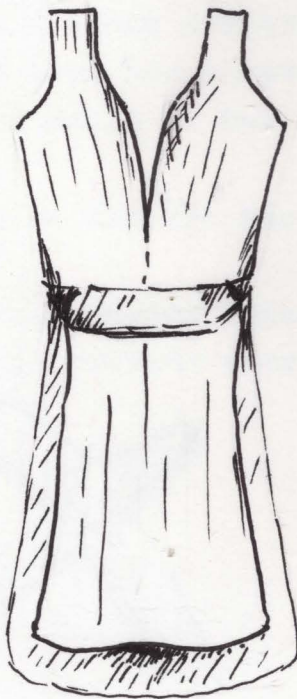
22) Das Kaminbänklein gehört zu den wenigen Einrichtungsgegenständen, neben dem Geschirrgestell (25), dem kleinen Hocker und der einfachen Holztruhe. Diese kleinen Schreinerarbeiten wurden bei Regenwetter selber angefertigt. Im Bänklein sind die Initialen PMB (Pasquale od. Pietro Maggetti Bata) eingebrannt. Auf dem Foto ist auch noch der Melkschemmel zu sehen.



23) Die Polenta muss über dem Feuer ständig gerührt werden. Zum Rühren schnitzte man sich aus einem Ast einen grossen und kräftigen Dreher, den man regelmässig durch einen neuen ersetzte.



24) BEISPIEL EINES WERKTAGSKLEIDES:



Der Brustteil ist aus braunem Leinestoff gearbeitet. Der Rock und ebenfalls die Schürze sind aus einem gröberen blauen Leinengewebe genäht. Unter diesem Kleid wurde ein weisses Hemd getragen.

25) Dieses Geschirrgestell ist eine einfache Holzkonstruktion mit drei Tablaren. Die Kacheln stammen noch aus der ersten Hälfte diese Jahrhunderts, der Teller ist nicht original, zeigt aber, wie die Halterung gedacht war.



26) Der Chicoria wurde folgendermassen geschnitten: In die linke Hand schlossen die Frauen ein dichtes Büschel Chicoriablätter, den sie nur wenige Zentimeter aus der Zange von Zeigfinger und Daumen hervorschauen liessen. Mit der rechten Hand wurde die Sichel geführt, und dieses feste Büschel in feine Streifen geschnitten.

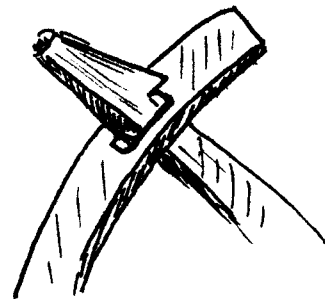
27) Bis Selna und Brignoi wachsen Walnussbäume. Früher wurden ihre Früchte zur Oelgewinnung genutzt.

Die Nusskerne befreite man von der grünen Schale und liess sie an Sonne und Wind trocknen. Im Winter zerquetschte man sie unter dem schweren Mühlstein. Nachdem dieses Verfahren schon eine gering Menge Oel ergab, wurde die oelige Masse erwärmt und in einem Sack unter der Presse zerdrückt.

Das Nussoel verwendete man als Speiseoel und für die Beleuchtung.

28) Die Halsbänder der Kühe und Ziegen wurden mit Haselnussholz hergestellt. Das Holz musste nass über dem Feuer bearbeitet werden.

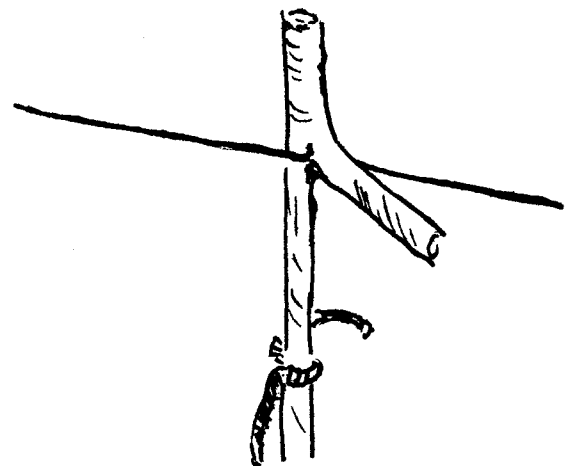
Die beiden Enden bog man gegeneinander und steckte das eine Schlussstück durch das andere hindurch. Ein Widerhaken hinderte das Band am Aufgehen.



29) Vor der Jahrhundertwende haben Holzfällerequipes auf der linken Talseite, der Seite von Dröi, Bäume gefällt. Mit zweirädrigen Rosskarren kamen sie von Locarno her. Im Tag machten sie drei Fuhren Brennholz. Das Holz musste vermutlich bis Costa, oder sogar bis Intragna getragen oder geschleift werden.

Später hatte das Holzunternehmen Maggini, das für den Brennholzbedarf von Locarno und dem Pedemonte aufkam, eigene Drahtseile, welche die Männer jeweils dort montierten, wo sie gerade arbeiteten. An einigen Orten gab es auch schon feste Einrichtungen der Talbevölkerung.

War das Gelände genug steil, konnten die Holzbündel von 30-40 kg an einer Astgabel befestigt herunergelassen werden. War das Gefälle geringer, so benötigte man gusseiserne Rollen, die mit den Seilen immer wieder hinauf getragen werden mussten.



30) Jeder Bürger hatte das Anrecht ein Stück Eichenwald zu nutzen. Die Eicheln wurden den Schweinen verfüttert, oder man machte aus ihnen einen Eichelkaffee. Das Eichenlaub wurde im Herbst ästchenweise abgeschnitten, gebündelt und im Winter den Ziegen zum Fressen gegeben.

31) Von der Erbteilung waren nicht nur die Felder betroffen, sondern auch Wirtschaftsgebäude und Häuser im Dorf. Das Problem der Teilung bei Cascine und Ställen wurde vielfach so gelöst, dass nicht die einzelnen Gebäude geteilt, sondern nach Möglichkeit die Stufen verteilt wurden. Im Dorf konnte es aber vorkommen, dass der Schlafraum und die Küche in unterschiedlichen Häusern waren. So konnte man im Winter Frauen sehen, die mit der auf den Tragkorb gebundenen Wiege durchs Dorf gingen, bevor sie am Morgen ihr Kamin einfeuern konnten.

32) Die folgenden zwei Rückkehrepisoden zeigen, dass die Träume vom reich Zurückkehren noch bis in den letzten Moment zerstört werden können.

Als Pasquale Maggetti (identisch mit dem Pasquale der Erzählung) nach mehrjährigem Aufenthalt in Amerika in die Heimat zurückkam, wurde er von Gaunern überfallen. Heimkehrer waren beliebte Opfer, da sie meistens einiges an Bargeld bei sich trugen. Man hielt ihm etwas Betäubendes unter die Nase, worauf er während einiger Zeit weg war und ausgeraubt werden konnte. Da er schon früher Geld nach Hause gesandt hatte, verlor er nicht allen schwer erarbeiteten Verdienst.

Fast zwanzig Jahre nachdem Pellandas Urgrossvater ausgewandert war, erhielten die Zurückgebliebenen ein Telegramm aus Basel, das seine baldige Ankunft in Locarno mitteilte. Noch am gleichen Tag kam aber ein zweites Telegramm, das seinen Tod meldete. Wegen der Formalitäten zwischen den verschiedenen Kantonen, wurde sein Leichnam nicht überführt. Später einmal traf sein Ueberseekoffer in Costa ein. Er war aufgebrochen und nur noch mit Schnüren zusammengehalten. Beiliegend war ein Zettel, auf dem jemand vermerkt hatte, dass alles Geld und die Wertgegenstände für die Bestattung nötig gewesen seien. Leute aus dem Valle Maggia, die mit ihm zusammen gereist waren, wollten keine näheren Auskünfte geben. Bis heute ist unklar, ob er eines natürlichen Todes gestorben ist, oder ob nicht doch mehr Geld dabeigewesen war.

33) Auf der nächsten Seite ist die Foto von einem solchen Drearm zu sehen. Das Bild machte ich, als wir während einer zweitägigen Wanderung auf der Alpe Ruscada in einem Stall übernachteten. Dieser Drearm ist

vor noch nicht langer Zeit installiert worden, jedoch nach dem alten Prinzip. Leider ist die Konstruktion nicht ganz sichtbar. Die Drehachse ist am oberen Ende in einer durchlocherten Steinplatte geführt. Gut zu sehen ist dagegen, dass ganz einfach in einer Hausecke gefeuert wird. Bei genauem Hinsehen erkennt man oberhalb des Arms eine schräg aus der Mauer herauskommende Steinplatte. Sie verhindert, dass Hitze und Flammen direkt auf einen Balken einwirken können und leitet den Rauch mehr in den Raum hinaus.

Der Dreharm ist darum sehr angenehm zum Kochen und Käsen, weil der Kessel problemlos vom Feuer weggedreht werden kann, auch wenn er sehr schwer und bis zu oberst gefüllt ist.



34)

34) Pellanda kannte solche Konstruktionen nur um den Tragkorb darauf zu stellen, wenn man ihn mit Mist füllt. Eine ähnliche Einrichtung, die aber in beide vorderen Beine auf der Höhe der Querverbindungen je einen waagrecht herausstehenden Ast hineinverzapft hat, wird im Buch "Ticino rurale" von Giovanni Bianconi eindeutig als Mistaufladehilfe bezeichnet.

Bei der unsrigen sind aber keine Spuren von einer weiteren Halterung zu entdecken. Mir scheint, dass diese Konstruktion ebenfalls als Abladehilfe bei schweren Grasfudern usw. dienen könnte.

AUF- UND AB- (?) LADEHILFE



35)

MILCHBECKENABLAGAGE im Keller



36) Im oberen Teil von Dröi sind verschiedene Brunnstuben- und Wasserlochtypen zu sehen.

Hier wird das Wasser, das aus dem Hang heraus drückt, in der oberen Vertiefung gefasst. Mit einem Rohr wird es in das untere Becken geleitet, aus dem man früher das Wasser geholt hat.



Diese grosse und tiefe Fassung funktioniert nach dem gleichen Prinzip. Nur ist hier die Lage einigies besser, weil sie mitten in einer Hangrinne liegt, in der das Wasser unterirdisch zusammenläuft. Zwei Meter weiter unten ist das Wasserrohr aus einer primitiven Mauerung gezogen.



Hier fliesst das Wasser fast immer. Die im nahen Wald versteckte Brunnstube wird vom Aula gespeist. Unter der flachen Steinplatte befindet sich das zweite Sammelbecken.



37) Auf diesem Bild sind Knaben von Brione s.M. (bei Locarno) zu sehen, die Küferwaren verkaufen. Aehnliche Holzbränten und Holzkessel wurden in Dröi zum Wasserholen und Melken verwendet. Vermutlich waren Behälter, die mit Holzringen zusammengehalten werden, verbreiteter.



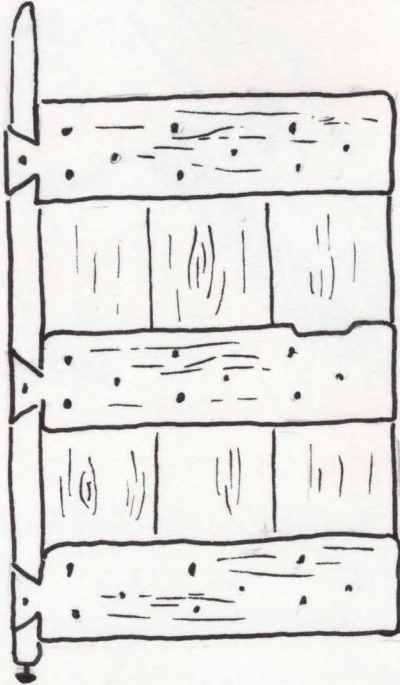
38) Zum Kochen verwendete man feste eingekochte Butter. Da der Butterverbrauch kleiner war als die Produktion, wurde die frische Butter meist gleich eingekocht und in einem Steintopf im Keller gelagert. Brauchte man sie zum Kochen, ging man mit dem Löffel ein Stück abstechen.

39) Die schweren Specksteinpfannen waren früher sehr verbreitet. Dank der grossen Isolationswirkung dieses Steins, blieb in ihnen eine Minestrone noch sehr lange warm. *auch wenn die schon*

40) Auf den Monti sind die Gebäude für den Menschen nur dazu da, dass er unter einem Dach schlafen und bei Regen schnell den Kopf hinein-~~er~~ strecken kann. Sie sind gebaut für die Tiere, zum Schutz des Heus und der Milchprodukte. Dies ist sehr deutlich daran zu sehen, dass die Heuställe jeweils viel grosszügiger gebaut sind als die Cascina.

41) Die kleine Heubodentüre der Cascina ist sehr einfach gebaut. Statt in einen Türrahmen gehängt, läuft sie eingelassen in den hölzernen Türsturz und auf der Türschwelle.

hier im Sturz eingelassen



Die Drehachse bildet ein zum Teil abgeflachtes Rundholz, an dem mit Schwalbenschwanzverbindungen die Türe angebracht ist.

Das untere Achsenende ist mit einem grossköpfigen Nagel verlängert. Er läuft in einer Vertiefung der steinernen Türschwelle.

hier in einer Vertiefung laufend

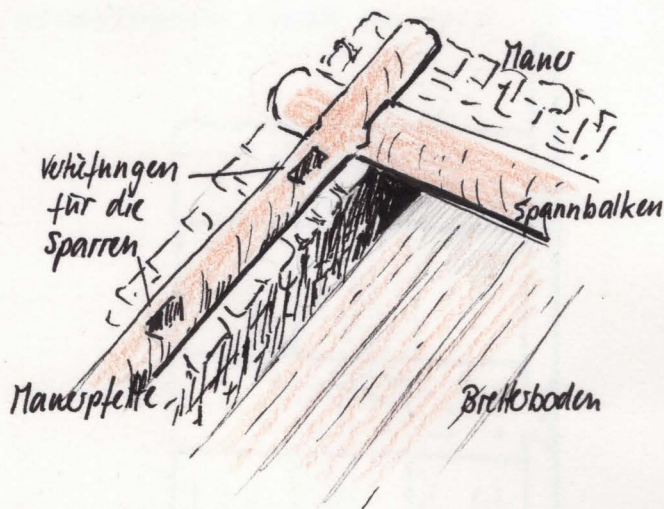
42) Für die schweren Steindächer war eine stabiles Gebälk zwingend. Das Dachgerüst wurde mit widerstandsfähigen Lärchenstämmen konstruiert. Die drei kantigen Latten, die schräg unter die Sparren genagelt sind, gehören nicht zur eigentlichen Dachkonstruktion. Während der Bauarbeit



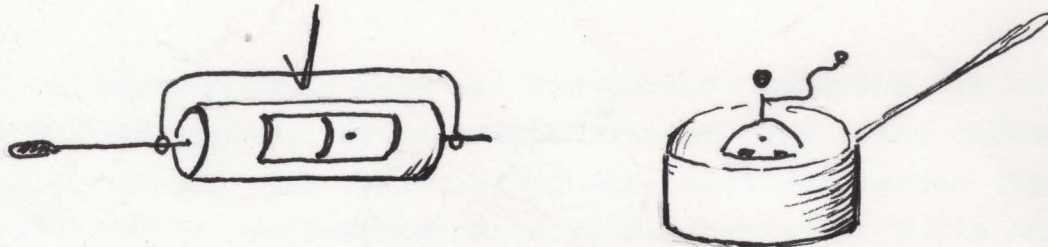
ten dienten sie zur Stabilisation der Balken.

Auf dem Foto ist durch die Lattung hindurch der vordere Spannbalken zu erkennen, hinter dem die Mauer aufgebaut ist. Der zweite Spannbalken, der auf der Höhe von einem halben Meter den Raum durchquert, ist hinter der Kaminfront versteckt.

In diesen beiden Spannbalken sind die Mauerpfetten verankert, in denen wiederum die Sparren eingelassen sind. Jede Latte ist auf allen Sparren zwischen zwei Holznägeln eingeklemmt.



43) Die Kaffeebohnen nahmen sie schon geröstet mit. Während des Winterhalbjahres machten sie dagegen immer Kaffee aus frisch gerösteten Bohnen. Zwei verschiedene Kaffeerösteinrichtungen waren bekannt. Die Bohnen wurden selbstverständlich im Kamin geröstet.



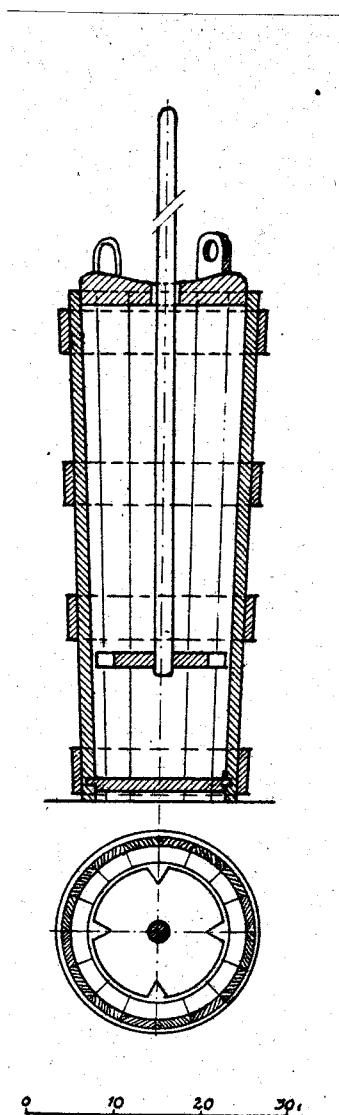
44) Zu dieser Zeit hatten nur die Reichen Brot. Wenn jemand von der einfachen Bevölkerung in der Bäckerei in Golino ein Brot kaufen ging, wurde er sofort gefragt, wer denn bei ihm zu Hause krank sein. Den Kranken kochte man gewöhnlich Brotsuppe.

45) Farn streute man den Tieren gerne, weil man wusste, dass ihnen diese Streue gut tut. Erst später wurde bekannt, dass das Farn eine wärmende Wirkung besitzt.

46) Nach einigen Tagen Gärzeit, begann man den Heidelbeerwein zu trinken. Die herausgenommene Menge ersetzte man mit Wasser, was den Wein immer mehr verdünnte. Gegen den Schluss war er nicht mehr besonders schmackhaft.

47)

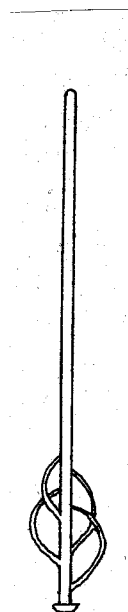
BUTTERSTAMPFMASCHINE



48)

KAESEHARFE

Sie wurde aus einem Tannenzweig angefertigt.



49) Das Fleisch war so selten, dass es die Kinder während dem Metzgen sogar roh assen.

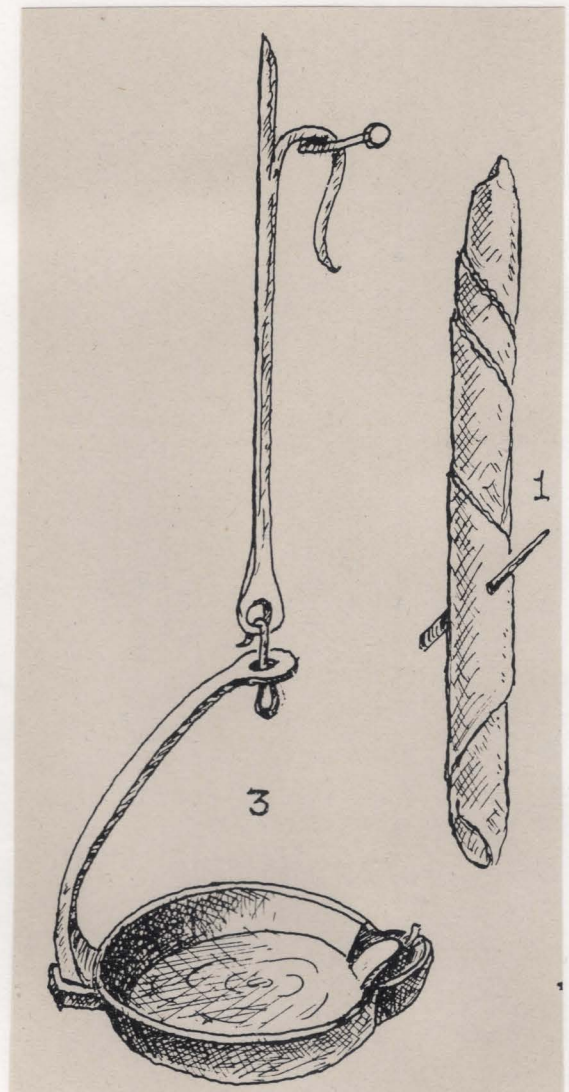
Das Blut kochte man einfach in einer Pfanne über dem Feuer. Es wurden keine Blutwürste hergestellt.

50) Auf der folgenden Seite befindet sich eine Foto des eingemauerten Weges, der durch die Wiesen von Dröi führt. Man hat ihn angelegt, damit jeder Stall erreicht werden kann, ohne dass die Tiere über die Wiesen gehen müssen.



DER EINGEMAUERTE WEG, DER
UEBER DEN MONTE DROEI FUEHRT

51) Nebenan ist ein Oellämpchen
und eine gerollte Birkenrinde
zu sehen. Solche Birkenrinden
mögen eine der ersten Licht-
quellen gewesen sein.
Seit diesem Jahrhundert hatte
man auch in Dröi Petrollampen.



52)

REGENRINNE UND VORDAECHLEIN



53)

TUERE MIT HOLZKREUZ



54) Nahrungsmittel waren so wertvoll, dass man sie maximal nutzte. Man ass nicht nur die Käserinde, sondern auch noch den ausgetrockneten harten und ebenfalls den verwurmtten Käse. Die harten Stücke wurden vor dem Essen in Wasser eingelegt, die verwurmtten über das Feuer gehalten, um die Maden heraustreiben und ausschütteln zu können.

55) Die Lärchen, die zur Bodenverfestigung in den Wiesen standen, entastete man jeweils so hoch hinauf als möglich, damit das Gras dennoch schön wachsen konnte.

Später wurden sie zum Teil gefällt und als Bauholz verwendet. Als Folge kam es an verschiedenen steilen Hängen zu Rutschungen.

56) Die meisten Männer wussten die einfacheren Werkzeuge anzufertigen. Die Rechenherstellung war eine Winterarbeit.

Auf dem Foto sind ein noch fast intakter Rechen und weitere Rechenrelikte abgebildet. Auf dem ganzen Rechen sind die Initialen mit dem Brenneisen eingedrückt.

Das Rechen war eine eindeutige Frauenarbeit. Männer halfen höchstens, wenn ein Gewitter im Anzug war.





58) Wenn man Ställe und Cascine genau betrachtet, merkt man, dass ein Teil des Baumaterials schon zum zweiten Mal verwendet wurde. Für uns ist diese Wiederverwertung am Holz erkennbar. Viele Latten sind in regelmässigen Abständen angebohrt. Aus der Art der Abstände ist ersichtlich, dass es sich um ehemalige aufgespaltete Sparren handeln muss. Auch der Kellertürsturz trägt solche Bohrspuren. An Dachkonstruktionen anderer Heuställe ist mir schon aufgefallen, dass gewisse Sparren auch auf der Unterseite gebohrt sind und dementsprechend wohl schon zum zweiten Mal eine Sparrenfunktion übernommen haben. Dass Wiederverwertung so weit als möglich betrieben wurde, ist darum verständlich, weil das Beschaffen des Materials eine äusserst anstrengende und zeitraubende Arbeit war. Dass auch die Steine immer wieder neu verwendet wurden, scheint schon deswegen klar, weil man sonst die alten Steine mühsam aus dem Wiesengebiet hätte hinaustragen müssen.

59) Vor allem alleinstehende Frauen und Familien, die nur von der Landwirtschaft lebten (das waren nur sehr wenige), konnten ihre Hilfskräfte meist nicht direkt auszahlen. Sie mussten auf eine Gelegenheit warten, etwas verkaufen zu können.

Es war jeweils eine komische Situation, wenn sich der noch schuldige Arbeitgeber und seine Hilfskraft trafen. Dem einen war es unangenehm,

weil er um Geduld bitten musste, der andere versuchte krampfhaft zu beteuern, dass es nicht pressiere. Das Geld fehlte allen.

60) In diesem Jahrhundert wurde das Heu auch in Juttensäcken an den fili, den Drahtseilen, bis nach Calezzo hinunter gelassen. Aber auch diese Transportart war sehr arbeitsaufwendig. Durch das Gelände bedingt, mussten die Säcke an verschiedenen Stationen umgehängt werden. Nur schon für das Herunterlassen waren mindestens vier Personen nötig. Zusätzlich musste man die Gussrollen und Seile immer wieder hinauftragen. Dazu kam, dass das Heu bei der untersten Station noch nicht zu Hause war.

NACHWORT

In diesem Jahr habe ich sehr viel über die frühere Bewirtschaftung und das Leben auf dem Monte Dröi, aber auch über den Alltag der Menschen von Intragna und Umgebung erfahren. Meine Beziehung zum Monte Dröi und dem Centovalli ist lebendiger und tiefer geworden.

Diese Arbeit ist nun abgeschlossen und bildet in ihrer Art ein Ganzes. Das Forschen nach weiteren Einzelheiten, die das Bild von der Bewirtschaftung und dem Leben auf dem Monte Dröi und den anderen Stufen noch reicher und farbiger machen, geht aber weiter.

Auch möchte ich mich noch mit den 1880 und 1886 im Bollettino storico della Svizzera italiana veröffentlichten Aufsatzreihen "Memorie storiche del comune e delle terre d'Intragna, Golino e Verdasio" und "Cronaca d'Intragna, delle memorie sacre d'Intragna" auseinandersetzen. Sie könnten den geschichtlichen Aspekt vertiefen. Beim mehrmaligen Lesen und den ersten Uebersetzungsarbeiten erkannte ich, dass ihr Inhalt leider nur ganz am Rande die Bewirtschaftung betrifft. Sie vermitteln jedoch ein allgemeines Bild. Weil ich das Schwergewicht auf die konkrete Bewirtschaftung gelegt habe, verzichtete ich im Rahmen dieser Arbeit, mich mit diesen sehr schwierigen Texten eingehender zu befassen. Der mögliche Ertrag für diese Arbeit und der Zeitaufwand wären in keinem vernünftigen Verhältnis gestanden.

Meine Anstrengungen galten vor allem dem Uebersetzen der Statuten aus dem Italienischen. Dies war für mich eine sehr aufwendige und intensive Arbeit, weil meine Italienischkenntnisse erst klein sind und zusätzlich ein Hineindenken in die damaligen Verhältnisse und die gegebene Naturlandschaft nötig war.

Die zweite grosse Arbeit bestand darin, zu den Informationen über die Bewirtschaftung um die Jahrhundertwende zu kommen, und sie in eine Erzählung zu integrieren, die nur abgesicherte Aussagen macht. Sieben Nachmittage durfte ich Herrn Pellanda in Anspruch nehmen und ihm eine Frage nach der anderen stellen.

An dieser Stelle möchte ich ihm und seiner Frau herzlich danken, dass sie mich immer wieder freundlich und hilfsbereit in ihrem Haus in Costa in Empfang genommen haben.

August 1990

QUELLENANGABEN

mündliche Quelle:

- Signore Giovann'Antonio Pellanda (siehe Ahnhang Nr. 1) .

schriftliche Quellen:

- Gli statuti di Intragna, Golino e Verdasio dell'anno 1469, übersetzt ins Italienische 1973
- Centovalli und Pedemonte, Guido Wähli, 1967 Zürich
- Bollettino storico della Svizzera italiana Jg. 1897 Nr. 10-11 :
L'Elemento volgare negli statuti di Brissago, Intragna e Malesco von Carlo Salvioni
- Die Bauernhäuser des Kantons Tessin Band 1, Max Gschwend, 1976 Basel
- Die Bauernhäuser des Kantons Tessin Band 2, Max Gschwend, 1982 Basel
- Historischbiographisches Lexikon der Schweiz Band 4, 1927 Neuenburg
- Ticino Rurale, Giovanni Bianconi, 1971 Lugano
- Centovalli e Terre di Pedemonte, herausgegeben der Associazione Pro Centovalli e Pedemonte
- Informationsblatt vom Museo Intragna: Torchio per le noci
- Bündner Urkundenbuch Band 1, 1955 Chur