

abundanza, unterdessen gibt es Kontakte (zwischen Katholiken und Protestanten) im Überfluss (Cal. Glogn 1946, 146). – b) Mul. *perder igl liom* '(beim Reden) den Faden verlieren, aus dem Konzept geraten'.

2. 'Band, Fessel'. – Lit. E: *E'l cour da tshuncar tants liams sforzà | porta cun sai increschantüm eterna*, und das Herz, gezwungen, so viele Fesseln zu kappen, trägt ewige Wehmut in sich (LANSEL, Chalamer 54). – Lit. C: *Sainza eassar rantos cun tshiant lioms veda la tradizgün*, ohne durch tausend Bande an die Tradition gefesselt zu sein (Pùnt 1951, 3, 3.1). – Lit. S: *Ils ligioms da la fossa mi vevan dau anturn, ad ils latschs da la mort mi vevan cumpilgiau*, die Bande der Unterwelt umstrickten mich, auf mich fielen die Schlingen des Todes (Bibla S, 2. Sam. 22, 6, dt. nach ZH. Bibel). *Uss vai jeu la ventyra da purtar tes lyoms*, jetzt habe ich das Glück, deine Fesseln zu tragen (d. h. an deiner Statt Sklave zu sein) (CASTELBERG, Dramen 286).

3. 'Bund, Bündnis, Körperschaft'. – Lit. E: *Vus homens, eu crajess | cha tal liam spargness | bliers dans ed eir sconfitta*, ihr Männer, ich würde meinen, dass ein solcher Bund (zwischen Uri und dem Urserental) viel Schaden und Niederlagen ersparen würde (Ann. 58, 89; vgl. MUOTH, Ovras 3, 145 *Vus umens! jeu quitass | Ch'in tal ligiom spargnass | Bia donns a nies antschess*). – Lit. S: *La ligia della[s] X dertgiras, la quala ei pli tard vegnida libra, e prida si e'gl ligiom de tshellas duas*, der Zehngerichtenbund, der später unabhängig und in den Bund der übrigen zwei aufgenommen wurde (Grischun Rom. 1836, 6, 23.1). *Cun reserva dellas leschas politicas ha scadin commember d'ina corporaziun ne comminonza ... la libertat de passar ord lur ligiom*, übers. nach: jedem Mitgliede einer Korporation oder Genossenschaft steht es (mit Vorbehalt der politischen Gesetze) frei, aus ihrem Verbands auszutreten (Codex civ. Gr. § 91).

III. Volkskundliches

1. Rätsel. – a) Dalin, Prez: *Tgi strubegia tugi lioms a ven la sera me cun egn?* – *Il piertg*, wer dreht den ganzen Tag Bänder (s. o. Abs. I, 2, a, γ-ε) und kehrt abends mit einem einzigen zurück? – Das Schwein (mit seinem Ringelschwanz). – b) Lit. S: *Il di tscherchel, la notg lata.* – *Il ligiom*, am Tag ein Ring, in der Nacht (lang wie) eine Latte. – Das (Strumpf-)Band (am Tag um das Bein des Strumpftägers, in der Nacht geöffnet) (DEC. 2, 177).

2. Brauchtum. – Lit. E: *Veng mis ils lioms stimps ... la not suot il plümatsch uschea ch'ün as sömiarà cul marus o marusa*, es werden die

Strumpfbänder in der Nacht unters Kissen gelegt, so dass man vom Liebsten oder von der Liebsten träumen wird (DEC. 10, 1128).

IV. Ableitung

GLIOMIN m., müst. 'kleines Garbenband (zum Binden der Ährenspitzen)'. Müst. (E 35) *tomín*. Vgl. oben Abs. I, 2, a, δ.

Lat. LICĀMEN 'Band, Binde, Verband' (GEORGES 2, 652), das sich in gleicher (oder ähnl. Bed.) auch in friul. *leamb*, dolom. *liàn*, it. *legame*, fr. *lien*, katal. *lligam* und port. *liame* fortsetzt (REW. 5022; FEW. 5, 317). Tschier, SMAR., Müst. *gliom* ist sekundär aus *liom* palatalisiert (Abs. I, 2, a, α und PEER, Nozzas 167 *gliom*). Brav. *bitter or en liom* 'Brunstsäfte auswerfen' (von Kühen) (Abs. I, 6, f) ist möglicherweise in Anlehnung an sachlich nahestehendes → *fil* (6, 300) zu sehen, das auch in der Bedeutung 'Schleimfaden' belegt ist (Brail, Dard.). – Abl. mit -inu. *Vi.*

liama → *lima*.

liamaint, *liamannas*, Abl. von und Zus. mit → *liar* i.

Lian, *Liàn* (ON.), *Lianais* → *Ligiaun* und Abl.

liang → *lönch*.

lianga → *lengua* (11, 74).

lianger, *liangera*, *liangetta*, Abl. von → *liangia*.

lianghetta, Abl. von → *lengua* (11, 83).

LIANGIA engad., **LIGIONGIA** surseelv., f. 'Wurst'. Phon. Formen vorwiegend nach PLANTA, Phon. Normalb. 5, mit * nach AIS. 5, 999. Samn., E 1–3 *liõñǵα* (Samn. auch *liõñǵα*, *liõñja*, *liõñα*, E 16–21 auch *leõñǵα*, E *21, 24, *34–35 auch *tõñǵα*), E 4–5 *liáñǵα*; C 10–12 *luéñǵα* (C 10 auch **liuénǵα*, C 12 auch *liuõñǵα*), C 13 *liõñǵα*, C 20–50 *liõñǵα* (C 22–23 *liõñǵα*, C 41 auch **liõñǵα*, C 45 *tiõñǵα*, C 48 *jõñǵα*), C 51 *liguõñǵα*, **ligõñǵα*, C 6 *liõñǵα*, C 70–75 *liõñǵα*, C 76–77 *liǵõñǵα*, C 80–*81 *liõñǵα* (C 81 auch *liõñǵα*), C 83, 86–87 *liõñǵα* (C 83 auch, C 85 nur *liǵõñǵα*), C 88–89 *liõñǵα*, C 90–91 *liǵõñǵα*, C 92 *ligõñǵα*, **ligõñǵα*, C 93 *liǵõñǵα*; S 1–6 *liǵõñǵα* (S 16, 22, 25–26, 29–30, *41, *59–60, 63, 65–*66 *liǵõñǵα*, S 25, 31 auch *liñǵõñǵα*, S 68 *liõñǵα*), S 7 *liõñǵα* (S 75 auch *liõñǵα*). – Wb.: Gloss. Sam., Ann. 92, 14 *liangia*, Wurst, Farcimen; Ms. Gloss. Sent. *ligiongia*, Wurst; Ms. LANSEL II *ligongia dustrida*, bradwurst, farcimen; Ms. Gloss. Zern. 1708 *liongi[a]*, wurst; DA SALE 91 *liongia* (S), cervelato, 185 *ligiongia* (S), *liongia* (C), lucanica (142 mit Beisp.); DerDieDas 1744, 12 *liongia ustrida*, Bratwurst, lucanica, 101 *l.*, Vurst, lucanica; VEITH, Gramm. Gloss. DR. *ligiongia*, CARISCH 82 *ligiongia* (S), *liangia* (Eb.), Wurst; CARIG. *liongia*, *ligiongia*, Wurst, *ligiongias barsadas*, Bratwürste; Ms. LOMBARDIN *liongia*, Wurst, Bratwurst, Wulst, *l. da saung*, Schweisswurst; PALL. *liangia*, VIELL, Voc. *ligiongia*, Dicz. ladin RD. *liangia*, Eb. *liongia*, Voc. sursilv. RD. *ligiongia*, Voc. Surm., Voc. sutsilv., Voc. Vaz *liongia*, Wurst (mit Beisp.).

Inhaltsübersicht

1. Teil: Sachliches

I. Das Wursten und Lagern

- A. Zum Vorgang des Schlachtens und Wurstens
 1. Allgemeines
 2. Das Wursten nach einem Bericht aus Punt (um 1920)
 3. Das Wursten nach einem Bericht aus Surrein (20. Jh.)
 B. Das Haltbarmachen und Lagern der Würste
 1. Allgemeines
 2. Volksglaube

II. Wurstarten (mit Rezepten)

- A. Benennungen nach dem geschlachteten Tier
 B. Benennungen nach den Teilen des geschlachteten Tieres
 C. Benennungen nach den pflanzlichen Zutaten
 D. Benennungen nach der Herkunft
 E. Benennungen nach optischen oder qualitativen Eigenschaften
 F. Benennungen nach der Verarbeitung, Verwendung, Aufbewahrung oder Zubereitung

2. Teil: Sprachliches

I. Eigentlich (in Vergleichen)

II. Übertragen

- A. Konkret (auf die Form anspielend)
 1. Vorwiegend alleinstehend
 2. In festen Fügungen
 B. Abstrakt (auf die Zeitdauer anspielend)
 C. In Redewendungen

III. Volkskundliches

1. Scherzhaftes beim Wursten
 2. Brauchtum
 3. Sprichwörter, Sprüche
 4. Reime, Kinderreime, Epigramme
 5. Rätsel, Rätselverse
 6. Kinderspiel

IV. Ableitungen

1. Teil: Sachliches

I. Das Wursten und Lagern

A. Zum Vorgang des Schlachtens und Wurstens, *far (aint) liangias*, vgl. ausführlich PULT, Ann. 35, 67ff., SONDER, Tschlin 66ff. und COLLENBERG, Vrin 169ff. sowie → *bacharia* (2, 14).

1. Allgemeines. Die zum Wursten zubereitete Fleischmasse heisst in E (auch Brav., Latsch) → *zappaditsch*, in C und S (auch Ardez, Punt, Schlar., SMur.) *pasta da liongias*. Allg. war das Wursten eine abendliche Verrichtung, wobei das Fleisch früher von Hand mit dem Hackmesser, E → *zappaduoira*, C, S → *manizzaduoira*, fein gehackt wurde. Sev.: *la sera suenter tscheina eis ei da far en ligiongias*, abends nach dem Nachtessen wird gewurstet. Dies erstreckte sich oft bis spät in die Nacht hinein, in Sent *fin l'üna, las duos d'not*, bis um ein, zwei Uhr nachts. – Das Wurstfleisch wurde früher (in Eo. bis um 1850, in Eb. zum Teil bis zum Ersten Weltkrieg) mittels *corns da far*

(*aint) liongias*, S auch *corns da far en*, «Wursthörnern», verwurstet (Abb. L 65, a; vgl. → *chüern* 3, 641, auch → *insachar* 9, 286). Dies hiess in Dalin *far eign a mön liongias*, manuell wursten, d. h. ohne Wurstmaschine. Sumv.: *ins veva corns pi lads e pi stretgs, suenter la beglia*, man hatte breitere oder engere Hörner, je nach Darmgrösse. Dis.: *da far ligiongias stuevani manizzar la carn tut a maun cullas mazzaduiras. Il bia fievani en las liongias cun corns da vaccas. In toc tgiern dalla grondezia d'in canun da vinars. Quei era per tener aviert il begl. Lu vagnevi stuschau suenter la carn cul det e furschau giuaden cul maun*, zum Wursten musste man sämtliches Fleisch von Hand mit Hackmessern verhacken. Meistens wurden die Würste mit Hilfe von Kuhhörnern gefüllt. Ein Hornstück so gross wie ein Schnapsglas. Es diente dazu, den Darmschlauch offenzuhalten. Dann wurde der Fleischbrei mit dem Finger hineingestopft und mit der Hand (den Darm entlang) nachgestossen. – Später kam eine weiterentwickelte Form des Wursthorns auf, E, Mul. → *squitta (da far liongias)*, auch → *torchel*, Tschl. *babrola* (SONDER, Tschlin 71; cf. → *bavroula* 2, 271), ein länglicher Blechtrichter mit einem Holzstöpsel zum Stopfen der Wurstmasse und einem oder zwei seitlichen Griffen (Abb. L 65, b). Sent: *il prim as feiva aint las liongias be cun in corn, lura cun in s-cherp da blech da tgnair cunter il stomi; ossa tot cun maschinas*, früher wurstete man nur mit einem Horn, dann mit einer Art Blechtrichter, den man gegen den Bauch halten musste; jetzt (um 1920) läuft alles mit Maschinen. – Dieser Blechtrichter wurde also später zum Einsatzstück einer ersten Wurstmaschine (Abb. L 65, c), die aber noch weitere Entwicklungsphasen durchlief. Sie hiess in E → *maschina da (far) liangias*, auch → *torchel*, C, S *maschina da far en (ligiongias)*, vgl. auch unten spor. E, C *lianger, liangera* (Abs. IV). Diese Maschine bestand dann grundsätzlich aus einer Holzkiste mit beweglichem Deckel, die inwendig mit einer Holz- oder Eisenspindel versehen war, welche durch einen äusseren seitlichen Dreharm bewegt wurde und die am anderen Ende in einen Holzklotz mündete, der die Wurstmasse zum Blechtrichter gegenüber schob (Abb. L 65, d–e). Später wurde diese Maschine durch den Fleischwolf ersetzt (Abb. L 65, f). – War der Darm mit Wurstbrei gefüllt, wurde mit dem Abschnüren der einzelnen Würste begonnen. Diese Arbeit hiess in E (auch Brav., Latsch, Marm., Beiva) *liar oura (las) liongias*, Tschl., Stra., Ram., Sent, Susch *far (aint) tschancuns*, Sent *liar aint las liongias*, Alvagni, Surava, Brinz., Sav. (auch Stra., Sent, SMur.) *liier giu (las) liongias*, Mon, Riom *liier se las l.*, Lantsch, Casti, Vaz, Mon, Mul. *liier tranter*, Razén, Domat *ligher*



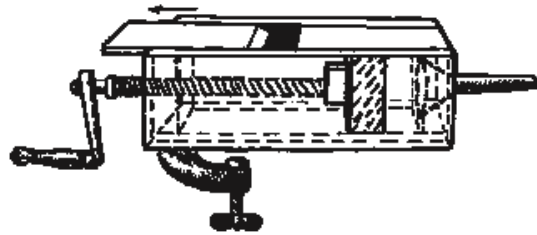
a) Wursthorn, ein Rinderhorn mit abgeschnittener Spitze



b) Blechtrichter mit Holzstößel und seitlichen Griffen (Länge 57 cm, Breite inkl. beide Griffe 26,5 cm, Durchmesser 8,5 cm)



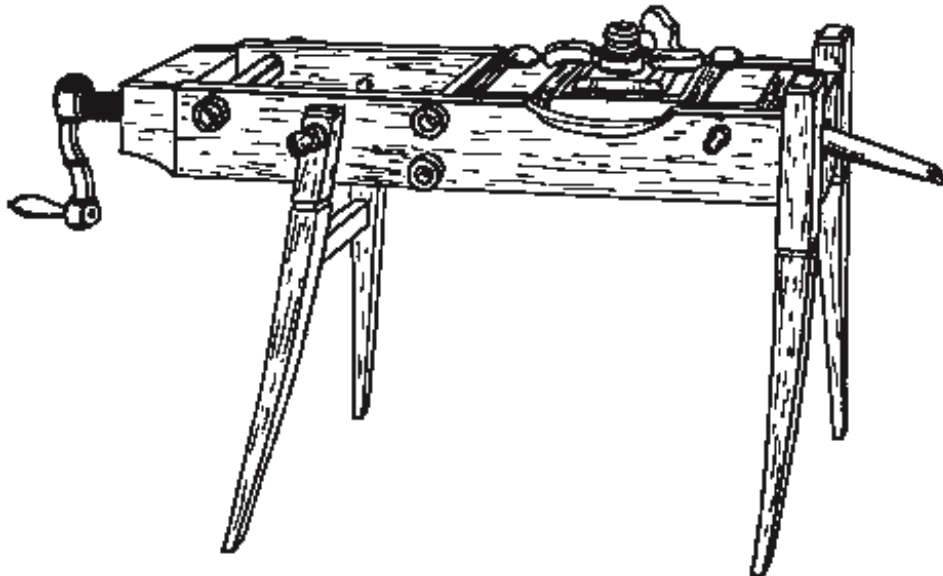
c) Primitive Wurstmaschine mit integriertem Blechtrichter (L 135 cm, B 31 cm, H 20 cm)



d) Auf den Tisch schraubbare Wurstmaschine mit Schiebe-
deckel und Eisenspindel (L 51 cm, B 18 cm, H 17 cm)



f) Fleischwolf aus Metall



e) Grössere Wurstmaschine mit Holzspindel (L 175 cm, B 38 cm, Bretterhöhe 15 cm, Gesamthöhe 98 cm). Im vorderen Teil (rechts) ist zwischen den hier sichtbaren seitlichen Brettern ein Kasten (im Prinzip das vorangehende System d) mit einem Klappdeckel eingebaut. Der Dreharm obendrauf kann in dem hinten aufragenden Holzhaken festgeklemmt werden. Der hintere Teil (links) dieser Maschine besteht praktisch nur aus den seitlichen Brettern und der frei dazwischenliegenden Spindel, die auch durch den eingebauten Kasten hindurchgeht und dort an einem Holzblock endet.

ligongas, Trin → *tarligear*, verbr. Suts., S *ligiar denter* (Abb. L 66). Allerdings wurde nicht immer, wie nach SONDER, Tschlin 71, sofort damit begonnen; in Vaz etwa wartete man noch einen Tag, und



Abb. L 66

Foto Peder A. Baltermia

Verwandte und Nachbarinnen helfen mit, die gefüllten Därme abzuschneiden und so zu Würsten zu unterteilen.

in Sumv. und Surrein wurden die gefüllten Därme mehrere Tage liegengelassen, bevor sie zu Würsten unterteilt wurden. Ähnlich in Dis. (nach Cal. Glogn 1942): *Ligiau ils cantuns e mes suenter en in bried encarpau giu. Suenter dus dis ligiau denter, schau ora puspei il flad*, die Enden (des gefüllten Darmes werden) abgeschnürt, und der Darm wird in einen Bottich unter Gewichte gelegt. Nach zwei Tagen wird abgeschnürt und die (eingefangene) Luft wiederum herausgelassen. – Das Abschneiden erfolgte mit einem Faden oder einer dünnen Schnur (Tschl., Marm., Sevg. *cun ün fil o üna corda fina*, Brav. *cun* → *spaga*, Mon *cun* → *spagat stigl*). Mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand werden zwei gleitende Knoten mit der Schnur gemacht, während die Rechte das Messer hält, um welches zweimal die weiterführende Schnur gewickelt ist; durch einen Ruck mit der Rechten werden dann die zwei Gleitknoten festgezogen, und die Schnur wird abgeschnitten. Oft dienten früher dazu Abfallfäden von gewobenen Stoffen, E *panellas* (→ *panella*), Surm. *planels* (→ *planel*), Mon → *resta filada*, Suts., S *pegls* (→ *pegl*), Me. *strambols* (→ *strambol*). – Zuweilen wurden die Wurstzipfel, anstatt abgeschnürt, mit Holzspiesschen festgesteckt. Diese hiessen in Sent, Scuol, Ardez, SMur. *spaits*, Tschl. *spaits da lain*, Stra. *spaits d'lagna* (→ *spait*), Tschier *spüduns* (→ *spüdun*), verbr. Eo., Surm. *s-chagnas* (auch Ardez, Lavin, Susch, Zern., Lohn, Trin), Latsch, Sav. *stgagnettas* (→ *s-chaina*), Brav., Alvagni, Ma-

ton *stachettas* (→ *stachetta*), Mon, Domat *lenns*, Alvagni *lennets*, Sent auch *legnins* (→ *lain* 1 10, 355), Pasq., Sag., Ladir, Riein, Surca., Lumb. *clavellas*, Stra. auch *claviglinas* (→ *claviglia* 3, 706), verbr. S (auch Razén) *savetschas* (→ *savetscha*), Rueun *spinas* (→ *spina*). Mit der linken Hand wurde der leere, ca. 3 cm lange Wurstzipfel zuäusserst gehalten, mit der rechten hielt man das Holzspiesschen, führte es hinter den Darm, hob es darüber hinweg, drehte es rechts herunter und herum und stiess es durch den leeren Zipfelteil hindurch. Das Hindurchstossen der Spiesschen hiess *chatschar aint* (Tschl., Trin), *farmar* (Mul., Pasq.), *fichar aint* (Tschier), *furer ent* (Latsch), *metter* (Alvagni, Domat), *metter aint* (Stra., Punt, Brav., Mon, Mul., Lohn), *metter si* (Trin), und den ganzen Ablauf, das Speilen, nannte man in Ardez → *spazar*, Susch, Zern., Brail, Zuoz, Punt, Brav., Surava → *s-chainar*, S → *savitschar*. Nicht alle Wurstarten wurden gespeilt. In Sent und Umgebung speilten um 1950 einige Metzger nur die Siedwürste, *liongias da coscher*, und nicht die Hauswürste, *liongias da chasa*, die abgeschnürt wurden, bis das maschinelle Setzen der Metallklammern, *clips da metal*, diesen Vorgang ersetzte. Andere wiederum speilten nur die Schweinsbratwürste, *l. da brassar da chucal*, die aber vielerorts auch nur gedreht wurden, *plajar intuorn il bögl sainza nuf*. Guarda: *salsizs e liongias nirom gnivan liadas oura, tschai be dat ün stort*, Salsize und Leberwürste wurden abgeschnürt, bei den anderen Sorten wurde nur (das Wurstende) gedreht. – Der Wurstzipfel heisst allg. wie E → *piz da la liangia*, Ardez, Brail, Zuoz, Schlar., Brav., Latsch, Sag., Vign., Lumn. auch → *chantun* 1 (3, 284), Ladir, Vign., Lumb., Surrein, Dis. auch *cua da la ligiongia*, Surm. auch *tgapetsch* (auch S-cha., Domat), Punt, Silv. *chapütschin* (→ *chapütsch* 3, 334).

2. Das Würsten nach einem Bericht aus Punt (um 1920): *Alura as zappaiva la charn cun las zappaduiras chantand chanzuns; zieva gnit l'uscheditta viega, üna maschina a ses curtels fuorma mezzagluna, chi müdet tuot, gnit ün torchel chi substituit ils chüerns per insacher. Dal temp cha nun as avaiva torchel, eira dad insacher il zappaditsch cul chüern, üna lavur lungurusa, scu il girer intuorn üna tagliola in 6–7 personas zappand cullas zappaduiras a la clarited d'üna chandaila chi gniva planteda in üna foura in mez la tagliola. Las spezchas mettaiva nel zappaditsch la massera da stüva, üna da las lavunzas masdai-va il zappaditsch. Il di zieva a mezdi as sagiaiva las liangias ed as mettaiva la roba a füm, as fai-va pulizia e lavaiva la chesa. Pajeda gniva la lavur inalura in charn. Gnand la muaglia pü chera, chi rendet las pejas in charn memma otas, as cu-*

manzet a fer bacharia in chesa dal mezcher u pajand quel in daner, scha's faiva in chesa sia la bacharia annuela, damals hackte man das Fleisch mit den Hackmessern und sang dabei Lieder; später kam die sogenannte «Wiege» auf, eine Maschine mit sechs Wiegemessern, die alles veränderte, es kam ein Blechtrichter auf, welcher die Hörner zum Einfüllen ersetzte. Zur Zeit, als es noch keinen Blechtrichter gab, musste das Wurstfleisch mit dem Horn abgefüllt werden, eine langweilige Arbeit, ebenso wie das Herumlaufen im Kreis zu sechst oder siebt um den Hackstock herum und das Zerstückeln des Fleisches mit Hackmessern, das im Schein einer in ein Loch in der Mitte des Hackstocks gesteckten Kerze ausgeführt wurde. Die Gewürze wurden von der «Stubenhausfrau» (einer nur während der Schlachtstage zur Entlastung der Frau des Hauses mit Hausfrauenpflichten eingestellten Frau) hinzugefügt, eine der Wäscherinnen rührte die zubereitete Wurstmasse. Am nächsten Tag kostete man am Mittag die Würste und räucherte das Fleisch, es wurde aufgeräumt und das Haus geputzt. Bezahlt wurde die Arbeit (der zahlreichen Helferinnen und Helfer) damals mit Fleisch. Als die Viehpreise stiegen, wurde das Zahlen mit Fleisch zu kostspielig, und man begann, die jährliche Schlachtung im Haus des Metzgers auszuführen oder diesen mit Geld zu entschädigen, wenn man im eigenen Haus schlachtete.

3. Das Wursten nach einem Bericht aus Surrein (Ende 20. Jh.): Der zum Wursten benötigte Darm, *begl*, muss zuerst in Wasser aufgeweicht werden (er ist im Trockenzustand im Dorfladen erhältlich). Dann muss man ihn aussen abtrocknen, *schigentar*, und gänzlich über das Füllhorn der Wurstmaschine stülpen, *trer si il begl*. Damit ja keine Luft in den Darm hineinkommt, was zur Folge hätte, dass die Würste ranzig würden, ist grösste Sorgfalt vonnöten. Vor dem Füllen muss man den über das Horn gestülpten Darm satt an der Hornöffnung zuzschnüren, *ligiar il begl*. Die Wurstmaschine darf nicht zu schnell bedient werden, damit die Wurstmasse gleichmässig in den Darm gelangt und diesen prall füllt, *far en la carn*. Am Schluss soll man den gefüllten Darm nicht vom Horn herunternehmen, bevor man ihn zugeschnürt hat, *buca prender giu la ligiongia avon che ligiar*. Auf diese Art will man verhindern, dass Luft in die Wurst gelangt. Sollte dies aber doch geschehen, kann man mit einer feinen Nadel, *cun ina guila fina*, hineinstecken. Der nun gefüllte Darm von ca. 3 cm Durchmesser und einem halben Meter Länge wird für einige Tage in einem Bottich aufbewahrt. Bei manchen Leuten wird dann die ganze Wurst an den beiden Endschlaufen direkt in der Fleischkammer zum Lufttrocknen aufgehängt. Meistens setzt sich

aber die Wurstmasse, und der gefüllte Darm wird schlaff. Schnürt man ihn dann in Abständen zu, *ligiar denter*, wird er wieder prall und straff. Gewöhnlich wird zweimal zwischendurch zugeschnürt, was drei aneinandergehängte Würste zu je ca. 15 cm ergibt (Abb. L 67). Die Würste werden luftgetrocknet und nicht geräuchert und können, je nach Wurstsorte und Wetterlage, nach zwei Monaten bereits gegessen werden.

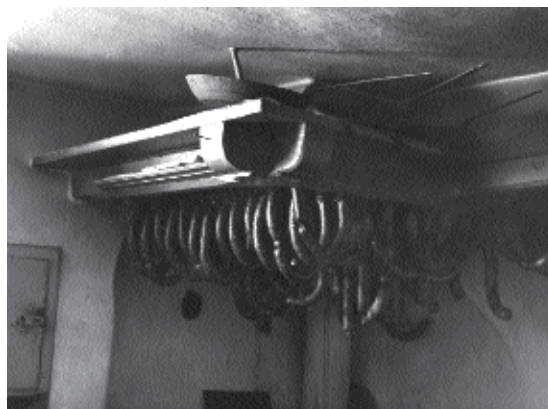


Abb. L 67

Foto Lorez, Rheinwald

Zum Trocknen aufgehängte Wurstkette

B. Das Haltbarmachen und Lagern der Würste

1. Allgemeines. Vor der Entwicklung der elektrisch gesteuerten Tiefkühlung gab es grundsätzlich zwei Methoden, Würste und eingesalzene Fleisch haltbar zu machen: das Räuchern (vor allem, um die Fliegen davon abzuhalten, ihre Eier zu legen) und das Trocknen. Je nach Gebiet und Zeitraum erhielt die eine oder die andere Methode den Vorzug. Tschl.: *la charn insalada gniva pü bod er sechantada sün pigna, ossa be fümantada*, das eingesalzene Fleisch wurde früher auch auf dem Ofen getrocknet, jetzt wird es nur geräuchert. Hingegen Me.: *co vegn quasi mai fimentau la tgarn, mo sechenta, sin tgombra ne silla pegna*, hier wird das Fleisch fast nie geräuchert, nur luftgetrocknet, oben in der Fleischkammer oder auf dem Ofen. – Die Würste sind besonders gefrieranfällig, da sie nicht, wie das übrige Fleisch, eingesalzen und so entsaftet werden können. Sie dürfen auf keinen Fall in noch frischem Zustand gefrieren, sonst trocknen sie nicht mehr aus und müssen, sobald sie auftauen, sofort gegessen werden. Das Räuchern beschleunigt das Austrocknen der Würste, und dies könnte der Grund sein, warum das Räuchern der Würste besonders im Engadin, einer hoch gelegenen Gegend mit entsprechend tiefen Temperaturen, weit verbreitet war. Nur die Würste

zum frisch Essen wurden meistens nicht geräuchert; in Segl wurden die frischen Würste in einer Kiste voll Schnee auf den Estrich gestellt, um sie so monatelang frisch zu halten (ASV. Komm. I/1, 229). Wo viel geräuchert wurde, hielt man dies meist für eine notwendige Massnahme zur Aufbewahrung. Zuoz: *que nu's po niauncha fer sainza fümanner, uschigliö vegnan las liangias grischas e rauntschas*, man kommt ohne das Räuchern gar nicht aus, sonst werden die Würste grau und ranzig. Sevg.: *las ligiongias ston ins fimentar bein, schiglioc vegnan ei tgunsch rontschas*, die Würste muss man gut räuchern, sonst werden sie gerne ranzig. Aber nicht so Rueun: *da pli baul fimentavani tut las ligiongias, mo buc per conservar, mobain per il gust*, früher räucherte man alle Würste, aber nicht der Aufbewahrung, sondern des Geschmackes wegen. Nicht geräuchert wurde z. B. in Surrein und Vrin: *las ligiongias vegnan mo sechentadas si surcombras. Ins sto far atenziun ch'ellas schelien buc. Fimentau vegnan mo las ligiongias da cuer, per il gust*, die Würste werden nur in der Fleischkammer luftgetrocknet. Man muss aufpassen, dass sie nicht gefrieren. Geräuchert werden nur die Siedwürste, wegen des Geschmackes. Dies aber mit einer Ausnahme. Vrin: *sch'ei stueva vegnir mazzau duront la stad (ch'in tier ruclava), lura stuev' ins fimentar tut per conservar*, musste im Sommer notgeschlachtet werden (weil ein Tier abgestürzt war), musste man alles räuchern, um die Haltbarkeit zu gewährleisten. – Dauer und Mass des Räucherns waren individuell. Zuoz: *fümanto gniva uschigliö tuot, però be liger, que es roba da gusts. Scha's fümanteva memma, gniva la charn da que secha e nu's tgneva uschè bain*, geräuchert wurde sonst alles, aber nur leicht, das ist Geschmackssache. Wenn man zu stark räucherte, trocknete das Fleisch aus und hielt sich nicht so gut. Ebenso Rueun: *fimentau mo pauc, schiglioc vegnevani scharfas*, nur wenig geräuchert, sonst bekamen die Würste einen scharfen Geschmack. – Allgemein wurde in der Küche geräuchert, besonders dafür geeignet war die schwarze, gemauerte Engadiner Küche mit Gewölbe, siehe → *chadafö* (3, 140f. und Abb. C 10). Ram.: *i's serreva il chamin per tgnair quaint il füm ed i's lascheva avert l'üsch da platta e da pigna. Il füm resteva quaint quiet, ün tocket sur il fond. Per nu stendscher as lascheva avert l'üsch da chadafö, ed il füm gniva or in piertan, e las antas dal palantschin sura d'eran er nairas sco la chadafö*, man schloss den Kamin, um den Rauch zurückzuhalten, und liess die Tür der Kochplatte und des Ofens offen. Der Qualm blieb im Raum schweben, etwas oberhalb des Bodens. Um nicht zu ersticken, liess man die Küchentür offen, und der Rauch entwich

in den Hausflur, und die Bretter des oberen Stockwerkes waren auch schwarz wie die Küche. Ftan: *da vegl veivan da quellas pignas chi gniv'oura ün pa il füm, quai d'eira lura ün pa fümantà id ün pa sechantà. I metteivan lura alch lain chi feiva füm, ma mai chalurs: il megl der d'eira jocca, chi's jeiva perdavo, quai tschimeiva i deiva ün fich bun gust (var 10–15 dis, fin chi gniva ün pa brünin)*, früher hatte man solche Öfen, die etwas Rauch entweichen liessen, es war dann halb geräuchert und halb luftgetrocknet. Man nahm dann solches Holz, das Rauch bildete, doch nie durfte grosse Wärme entstehen: am besten waren Wacholderstauden, die man sammeln ging, diese rauchten und gaben (den Würsten) einen sehr guten Geschmack (10 bis 15 Tage lang, bis die Würste leicht bräunlich wurden). Vm.: *la chadafö vea üna chappa sur tuot la lunhezza da la chadafö. Sot la chappa d'eran bastuns per pender sü la charn i las liongias*, die Küche hatte eine Kaminhaube, die sich über die ganze Länge der Küche erstreckte. Unter der Haube waren Stangen zum Aufhängen von Fleisch und Würsten angebracht. Rueun: *fimentau vegneva en cuschina, nua ch'igl era ina tgappa cun in tgamini aviert; fatg in femet cun caglia da geneivra, ca. 8 gis, tochen ch'ellas eran schetgas*, geräuchert wurde in der Küche, wo eine Kaminhaube mit offenem Kamin war; es wurde ein Räuchlein mit Wacholderstauden gemacht, etwa acht Tage lang, bis die Würste trocken waren. Wohl seltener diente dazu der Keller wie in S-cha.: *a faivan fö immez murüsch cun giop ed ün pô resgüm, chi gniva impizzo cun ün mielin legna. Important d'era cha que fetscha füm e na fö, e cha que arda be plaunin*, man machte in der Mitte des Kellers ein Feuer mit Wacholderstauden und ein wenig Sägemehl, was mit ganz wenig Holz angezündet wurde. Wichtig war, dass es Rauch bildete und keine Flammen, und dass es ganz langsam brannte. Wo die gemauerten Feuerstellen im Freien für die Wäsche und für das Abbrühen von Blakten und Kartoffeln verbreitet waren (→ *fueina* 6, 653), konnten diese auch für das Räuchern benutzt werden. Rueun: *i deva er chistas nua ch'ins pudeva pender las ligiongias e che vegnevan messas sur las fueinas*, es gab auch Kisten, worin man die Würste aufhängen konnte, und die man über den offenen Feuerstellen aufstellte. – Geräuchert wurde meistens während einer Zeitspanne von 3–4 Tagen (Ram., Vm., S-cha.) bis zu einer (Sam., Rueun) oder zwei (Ftan) Wochen. Je nachdem versuchte man, dem Rauch aus dem Weg zu gehen. Ram.: *durant quel temp as mangeva aint in stüva*, in dieser Zeit ass man in der Stube. Vm.: *fümantà gniva be la saira, pervi dal füm*, Rueun *mintgamai sur notg*, geräuchert wurde nur abends bzw. nachts, des Rauches wegen.

Ftan: *durant quel temp steivan evitar da far vapur in chadafö, o lura subit dar ajer*, in dieser Zeit musste man Dampfbildung in der Küche vermeiden, oder andernfalls sofort lüften. – Danach wurden die Würste zum Lufttrocknen aufgehängt. Die Winterkälte war zwar willkommen, doch war man stets darauf bedacht, dass die Würste nicht gefroren. Welcher Raum dafür am besten geeignet war, hing vom jeweiligen Haus sowie vom regionalen Haustyp ab (→ *chasa* 3, 410). In S wurden die Würste vorwiegend wie in Rueun, Vrin, Surrein in der Fleischkammer unter dem Dach, *si surcombras*, aufgehängt, in E hingegen meist wie in Ftan *in chaminada a l'ajer* (*la chaminada veiva adüna üna faneistra averta cun sü ün jatter*), in der Speisekammer an der frischen Luft (diese hatte immer ein offenes, vergittertes Fenster). Vm.: *in chaminada o süsom chasa in üna stanzuna gronda, da lain, bella sütta. Ma là pudea gnir fich fraid, lura as stea tor darchau in chaminada, ingio chi d'era main fraid*, in der Speisekammer oder zuoberst im Haus in einem grossen Holzzimmer, wo es ganz trocken war. Dort konnte es jedoch sehr kalt werden, dann musste man die Würste wieder in die (ebenerdige) Speisekammer bringen, wo es weniger kalt war. Zuoz: *in chaminada u giö'n murütsch, lo nun eira uschè süit*, Sam.: ... *lo nu dschela mê*, in der Speisekammer oder im Keller, dort war es nicht so trocken bzw. dort gefriert es nie. Zuoz: *zieva fümanto mettavane las liangias giö'n murütsch, chi clappaivan la müffigna, e zieva splattütscho ellas, mettavane ellas sün crapenda e lura, per chi nu süavan oura memma, illa grüs-cha in scrigns grands our in suler*, nach dem Räuchern brachte man die Würste in den Keller, damit sie von weissem Schimmel überzogen wurden, und nachdem sie flachgedrückt worden waren, brachte man sie auf den Estrich und später, um sie vor allzu grossem Austrocknen zu bewahren, legte man sie in die Kleie in grosse Truhen im Hausflur. – Temperaturschwankungen wirkten sich, trotz des Räucherns, stark auf die Haltbarkeit der Würste aus. Ram.: *schì d'era fich fraid as tgnevna, ma apaina chi gniva pü chod as steva star fich, fich attent, e lura as steva mangiar sü tot subit. Il pü terribel d'eran las muos-chas, i's steva controllar mincha di*, wenn es sehr kalt war, hielten sich die Würste gut, aber sobald es wärmer wurde, musste man sehr, sehr gut aufpassen, und alles musste sofort gegessen werden. Am schlimmsten waren die Fliegen, man musste jeden Tag kontrollieren. Guarda: *la prümavaira gniva la charn fümantada lura transportada o süil gjauden da la charn opür jö'n schler, i salsizs i liongias qualvoutas aint il jerdi nella chaista dal gran*, im Frühling (bei steigenden Temperaturen) wurde das ge-

räucherte Fleisch dann entweder in die Fleischkammer hinauf- oder in den Keller hinuntergetragen, und Salsize und Würste wurden manchmal in der Gerste in der Korntruhe gelagert. – Aus dem Kloster Dis. (Rezept v. J. 1827): *Davart andutgels ... ligiau ils cantuns e mes suenter en in bniec encarpau giu. – Suenter dus dis ligiau denter, schau ora puspei il flad [cun ina guga grossa]; puspei schau dus dis encarpau giu e suenter pendiu si sper il tgamin, entochen ch'i ein bein schetgs e suenter mes sin combra de carn entochen miez matg e da leu denvi en segal ni en risdiv giun tschaler. E quei per avis adina! (Quei vegneva fatg per ch'ìls andutgels vegnien buca ronschs; ozildi han ins deplorablamein emblidau quei recept ch'ei fetg sempels)*, über Bauernsalsize. Die (beiden) Darmzipfel werden abgeschnürt, und der gefüllte Darm wird unter Gewicht in einen Bottich gelegt. Nach zwei Tagen wird der Darm zu Würsten unterteilt und die (gefangene) Luft wieder mit einer dicken Nadel herausgelassen. Die Würste wiederum zwei Tage lang unter Gewicht (in einem Bottich) liegenlassen (cf. ein anderes Presssystem in Abb. L 68) und nachher neben dem Kamin aufhängen, bis sie schön trocken sind, und dann in der Fleischkammer bis Mitte Mai (aufgehängt) und von da an im Keller unten im Roggen oder im Emd gelagert lassen. Und dies, wohlgemerkt, immer! (Dies wurde so gemacht, damit die Qualitätswürste nicht ranzig wurden; heutzutage ist dieses sehr einfache Rezept leider in Vergessenheit geraten) (Cal. Glogn 1942, 10).



Abb. L 68

Foto W. Zeller (ohne Datum)

Pressvorrichtung der Bäuerinnenschule in Schiers

2. Volksglaube. Ram.: *i quintevan cha intant chi fümantevan gnivan las randulinas aint da la fora da las randulinas (üna fora radonda süsom la porta) id aint in piertan a far lur gnieu vi da las tramas. I dschevan chi gnivan aint per as liberar da la magliadüra, cha'l füm tillas «laveva», man erzählte, dass während des Räucherns die Rauchschwalben durch das Schwalbenloch (eine runde Öffnung oben im Haustor) und in den Hausflur hinein flogen, um an den Balken ihr Nest zu bauen. Man sagte, dass sie hereinkamen, um sich vom Ungeziefer zu befreien, dass der Rauch sie «wusch». Tuj.: *venderde sogn sto in muentar la tgarn e las liongias, betga tge vignan ain ils baus*, am Karfreitag müssen das Fleisch und die Würste gewendet werden, damit sich kein Ungeziefer einnistet.*

II. Wurstarten (mit Rezepten)

Über Bezeichnungen und Herstellung der Wurstarten in der Schweiz gibt der ASV. Komm. I/1, 212–229 einen hervorragenden Überblick. Das zuweilen schwer zu deutende Verhältnis zwischen Wurstart und Wurstbezeichnung kann indessen durch das vorgegebene Material nicht immer geklärt werden, ebensowenig durch die grosse Rezeptvielfalt, denn: *Ligiongias vegnan fatgas quasi en mintga liug sin autras modas*, Würste werden fast an jedem Ort anders gemacht (DERUNGS, Cuschina 1979, 47). Deshalb gilt auch hier, was im ASV. Komm. I/1, 217 steht: «Eine ausführliche Beschreibung jeder Wurstart ist jedoch aus Platzgründen und wegen der Mängel unseres Materials nicht möglich».

A. Benennungen nach dem geschlachteten Tier

Allg. wie Ftan *liongias da piörch*, l. *da vdè*, Riom l. *poartg*, l. *vadel*, Schweins-, Kalbswürste, Breil *ligiongias vacca*, «Kuhwürste», Ruer. *liongias da tiers manedels*, Schmalviehwürste, S *ligiongias camutsch*, l. *caura*, l. *cavagl*, l. *nuorsa*, l. *tscharva* (Gas. Rom. 1995, 97, 13.1), Gems-, Ziegen-, Pferde-, Schaf-, Hirschwürste. Riom: *liongias da sanc èn fatgas cun sanc portg, parchegl vign er detg liongias portg*, Blutwürste werden aus Schweineblut hergestellt, darum heissen sie auch Schweinswürste. Entspr. kann in Fal. eine *ligiongia-piertg* auch eine Schwartenwurst sein. Breil: *tier vaccas vegn fatg mo ina sort: ligiongias vacca*. *Tier pors vegn fatg duas sorts ligiongias. Ina sort simplamein ligiongias, vegn mess en pelletschas, quei che vegn tigliau suto dallas ischettas, dir e lom, vegnan migliadas criu e cotg. Andutgels, vegn mess en pi buna carn cotschna, vegn migliau adina criu*, von Kühen wird nur eine Sorte gemacht: «Kuhwürste». Von Schweinen werden

zwei Wurstarten gemacht. Eine Sorte (heisst) einfach *ligiongias*, in diese tut man das mit Bindegewebe durchsetzte Fleisch, das, was unterhalb der Speckseiten herausgeschnitten wird, Leber und Lunge; sie werden roh oder gekocht gegessen. (Die andere Sorte heisst) *andutgels*, mit besserem rotem Fleisch, diese werden stets roh gegessen. Sumv.: *ligiongias cun carn vacca, sunscha criua ni seif, migliau criu*, Würste aus Kuhfleisch mit Schmer oder Talg, zum roh Essen. Dis.: *ligiongia da piertg diani giu Sumvitg murtadella*, die Schweinswurst heisst unten in Somvix «m.».

B. Benennungen nach den Teilen des geschlachteten Tieres (Organe, Blut, Fett u.ä.)

1. Allg. *liangia (da) bögl in bögl*, vereinz. l. *da buttatsch*, l. *da hutla(s)* 'Darm-, Kaldaunen-, Kuttelnwurst' (→ *bögl* 2, 427, → *buttatsch* 2, 751, → *cutla* 4, 633). Ardez, S-cha., Zuoz (nach ASV. Komm. I/1, 227), Punt, Bever, Champf. *bögl in bögl*, C, S *begl en begl*, Zern., Brail, Zuoz *liangia cun böglia*, Tschierv, S-cha. l. *da böglia*, Lantsch *bigl an bigls*, Rona *bigls an bigls*, Veuld. *begls en beglia*, Mon, Trin, Sag., Ladir, Breil, Vign., Cadi *begl en beglia*, Dis. *beglia en beglia*, Mul., Sag. *liongia da buttatsch*, Andeer, Sevg. l. *da hutla(s)*, Pigniu, Castr., Tuj. *ligiongias hutla*. Als unbekannt vermerkt für Ram., Sent, Lavin, SMur. Vgl. unten l. *da curaglia, da davains* (l. Teil, Abs. II, B, 4). – Tschierv: *liongia da böglia i schanflehchs: quella böglia chi resta tagliada fin, sco tagliadinas, in ün bögl gross, ün pa grass, sanchariou (sempulè); a füm i laschar gnir propi vegl, chazzer bun gust*, Wurst aus Darm und Blättermagen: das verbleibende Gedärme ganz fein schneiden, wie Nudeln, in einen Dickdarm füllen, etwas Fett und Kümmel hinzugeben; räuchern und recht lange lagern, schmeckt vorzüglich. Meistens wird der Darm gehackt, in Zuoz *zappo fin fin*, ganz fein gehackt, in Mon *taglea grop, 8–10 cm*, grob gehackt, jedoch nicht in Tuj.: *liongias da begl en beglia vegnan fatgas cun beglia entira, brav sal e peiver, migliau mo cotg*, Darmwürste werden mit ganzen Gedärmen, viel Salz und Pfeffer gemacht; sie werden nur gekocht gegessen. In Zuoz sind sie *be böglia, cun sampulech, paiver e sel*, nur aus Darm, mit Kümmel, Pfeffer und Salz, in Casti *er grass, cotgas*, auch Fett, Schwarten, in Mon *cun biglia e magung*, mit Darm und Blättermagen, in Trun *cun garflaunas*, mit Grieben und ein wenig Blut. Sevg.: *ins manezza las hutlas e metta tier pasta da ligiongias*, man zerkleinert die Kutteln und fügt Wurstbrei hinzu. Meist wurden diese Würste geräuchert, in Casti *en mez onn bagn fimantadas*, ein halbes Jahr (im Kamin) gut geräuchert. Über den Geschmack liess sich streiten.

Mon: *fetg bung cur gl'è veder*, sehr gut, wenn es alt ist, Trin *bunas pulit*, ordentlich gut. Zuoz: *cur cha que egs fich vegl vegn que mangiabel*, wenn es sehr lange gelagert ist, wird es essbar. In Punt war die Darmwurst um 1910–20 *roba veglia, our d'üs*, etwas aus vergangenen Zeiten, nicht mehr üblich. – Lit. S: *Beglia en beglia. Peiver, sal, curetg, peiverun. Cor e lom, dir vacca fan ins en per la fume-glia. Il splem, carn morta e la gargatta fan ins en per ils paupers. (Beglia en beglia ei la beglia grossa carnida, ch'ins cuieva sco treppa, metteva en in begl e deva ina scaldada avon metter sin meisa. Excellenta tratga!)*, Darmwurst. Pfeffer, Salz, Kümmel, Paprika. Herz und Lunge, Kuhleber werden für das Gesinde verwurstet. Die Milz, die Bauchspeicheldrüse und der Schlund werden für die Armen verwurstet. (Die Darmwurst ist der fleischige Dickdarm, den man wie Kutteln kochte, in einen Darm stopfte und kurz aufwärmte, bevor sie auf den Tisch kam. Ein vorzügliches Gericht!) (Cal. Glogn 1942, 16).

2. Spor. C, S *ligiongia da carmort* 'Bauchspeicheldrüsenwurst' (→ *charn* 3, 382). So Mul., Pasq., Trin, Sag., Ladir, Pigniu, Vuorz (*l. cun carmort*), Surca., Cur.

3. Allg. *liangia da cudgia(s)*, vereinz. *l. da cruostas*, E auch *l. da las dumengias* (Dicz. ladin RD.) 'Schwartenwurst' (→ *cruosta* 4, 283, → *cudgia* 4, 323). Tschl., Susch, Mon, Cumbel *liongia cun cuchas*, Stra., Ram., Guarda, Bever und C, S *l. da cutgna(s)*, Müst. *l. cun gruostas*, Me. *l. da crustas*. Als unbekannt vermerkt für Casti, Rona, Razén, Rueun, Vign., Lumb. Vgl. → *cudgin* (4, 324). – Lavin: *cudgins as faja be uossa cun las cuchas, avant as mettevi las cuchas aint illas liongias*, Schwartenwürste werden erst neuerdings gemacht, früher gab man die Schwarten in die Hauswürste. Dis.: *enstagl liongias da cuer, schein nus er liongias da cutgna (fatg cun cutgnas ed ureglias, migliau cotg)*, anstatt Siedwurst sagen wir auch Schwartenwurst; sie wurde mit Schwarten und Ohren gemacht und gekocht gegessen. In Me. wurden sie mit Lunge und Schwarten zubereitet (vgl. ein weiteres Rezept für *cudadins* in Cal. Glogn 1942, 10).

4. Verbr. Eo. *liangia (da) curaglia*, verbr. Suts. (spor. Surm., S) *l. (da) davains*, S *beglia en beglia* 'Geschlinge-, Eingeweide-, Kaldaunen-, Leberlungenwurst' (→ *curaglia* 1 4, 554, → *dadaint* 5, 25). Voc. sutsilv. *liongia da davains*, Siedwurst. Brinz., Lantsch *liongia (cul) davains*, Andeer *l. dadaint* (ASV. Komm. I/1, 227), Breil, Pit., Duin *l. (cul) dadens*, Tuj. *l. da gargiattas* (→ *giargiatta* 7, 173). Vgl. unten *l. da gnirom (e lev)*, *da dir (e lom)*. Nach COLLEBERG, Vrin 172 gehört allerdings die Luftröhre, *gargata*, zu den nicht ver-

wertbaren Teilen. – Punt: *la liangia da curaglia ais la liangia cumöna da füm, cun ils scham-pletschs u buttatsch*, die Geschlingewurst ist die gewöhnliche Rauchwurst, mit den Kaldaunen oder essbaren Eingeweiden gemacht. Champf. *l. da curaglia: lev etc. e zappaditsch*, Lunge usw. und Wurstbrät. Ziraun *cun leav, schlempas e sper las costas or, coptgas*, mit Lunge, Halswamme und dem von den Rippen abgeschabten Fleisch, Schwarten. Tuj.: *liongias cun dir, lom, hutlas, cor; migliau criu e cotg*, Würste mit Leber, Lunge, Kutteln, Herz; sie werden roh und gekocht gegessen. In Cal. aus Lunge, Herz, Nieren, Kutteln und anderen Fleischteilen; in Seglias, Schar., Pasq., Veuld. mit Lunge, Leber und Herz; in Duin mit Lunge, Leber, Speckschwarten und Kutteln. – Lit. E: *Bgers però ... nun vivan uschè meger cu què ch'ün craja, perchê invece da manger ün cudgin, murtadella, o üna simpla liangia d'curaglia, as laschan els guster tscherts peschs, chi faun gnir l'ova in buocha*, viele jedoch leben (in der Fastenzeit) nicht so mager, wie man meint, denn statt einer Schwartenwurst, Leberwurst oder einer einfachen Geschlingewurst lassen sie sich gewisse Fische schmecken, die das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen (Fögl 1884, 5, 1.3).

5. E *liangia da dschambun* 'Schinkenwurst' (Dicz. ladin DR.).

6. Cur. *liongia da garflaunas* 'Griebenwurst' (→ *grafiana* 7, 673). Vgl. andere Würste mit Grieben als Zutat: *begl en begl* (Trun), *liongia da cuer* (Tuj.), *l. da nirom* (Ftan), *l. da saung* (Lags, Vrin, Trun, Tuj.), *l. da truffels* (Tuj.) (1. Teil, Abs. II, B, 1, 7, 15 sowie C, 4 und F, 3).

7. Verbr. Eb., Vm. *liongia (da) gnirom*, Eo. *liangia (da) fio*, C, S *ligiongia (da) dir* 'Leberwurst' (→ *dir* III 5, 263, → *fio* 6, 350, → *gniram* 7, 579). Samn., Mul. *liongia da* (Susch *cun nirom*, Brav. *liuengia da curaglia*, Rona *liongia cu-gl decr*. Dicz. ladin RD. *liangia d'gniram*, Voc. sutsilv. *liangia da dir*, und BIERT, Müdada 138, 334 *liongia gnirom*. Als unbekannt vermerkt für Razén. Vgl. → *murtadella*, Surm. → *liberbosta*, C, S *ligiongia nera* (1. Teil, Abs. II, E, 11, a). Tschl. *liangia da narom: cun narom, mailinterra cotta, paiver, tschigola, grass e speziarias*, mit Leber, (feingehackten) gekochten Kartoffeln, Pfeffer, Zwiebeln, Fett und Gewürzen. Ftan *l. (da) nirom: bler nirom, graflanas i grass*, viel Leber, Grieben und Fett. Guarda *l. nirom: in böglia stiglia, mangiadas subit, quellas in böglia grossa vegnan davo fümantadas (ingüna mailinterra)*, Leberwürste, wofür Dünndarm genommen wurde, werden sofort gegessen, die mit Dickdarm hergestellten werden später geräuchert (ohne Kartoffeln beizumischen). Auch in Tschieriv gibt es zwei Sorten, *frais-chas i*

fümantadas, frische und geräucherte. In Lavin heissen die *l. nirom*, Leberwürste, *murtadella*, *cur fümantadas*, «m.», wenn sie geräuchert sind. Für den Frischgenuss bestimmte Leberwürste lassen sich höchstens einen Monat aufbewahren. Zuoz: *liangias fio: fras-chas e veglias, pü vegl e pü bun; agl, paiver e sel, bger grass*, frisch und gelagert, je älter, desto besser; mit Knoblauch, Pfeffer und Salz, viel Fett. Dis. *ligiongias da dir e carniertg, magliau criu*, Würste aus Leber und Speck werden roh gegessen. Me.: *ligiongias da dir: cun dir e carn alva; vegn tigliau il spec en quadrels, vezza lu or pli bein ella ligiongias; migliau criu*, mit Leber und frischem Speck; der Speck wird in Würfel geschnitten, dann sieht er in der Wurst besser aus; zum roh Essen. So auch Cal. Glogn 1942, 14: *Ligiongias de dir. Dir e quadrels de carniertg; sal, peiver e peiverun, scorsa-canella*, Leber und Speckwürfel, Salz, Pfeffer und Paprika, Zimtstange. – In Domat hingegen kommen Leber- und Leberlungenwürste fast nie vor; die entsprechenden Organe werden unter dem Namen *igl dadens* (→ *dadaint* 5, 25) sofort nach dem Schlachten konsumiert.

8. Spor. Eb. *liangia da gnirom e leiv*, verbr. Surm. *liangia da decr e lev*, Muntogna, Plaun, S *ligiongias da dir e lom* 'Leberlungenwurst' (→ *dir* III 5, 263, → *gniram* 7, 578, → *leiv* II 11, 62, → *lom*). Ardez *liangia da gnirom e leiv*, Zern. *l. da leiv e gnüram*, Sent, Pasq. *l. da lev*, Sent, Tschierl. *l. da* → *tschanflechs*, Sched *l. da mastira* (→ *mastüra*). Vgl. oben *l. da curaglia, da davains*. Tschierl.: *l. da schublech: da tottas sorts, grass, narom, curaglia, charn, cugias*, mit allerlei hergestellt: Fett, Leber, Geschlinge, Fleisch, Schwarten. In Sched mit Leber, Lunge und anderen Fleischteilen. Sevg.: *las ligiongias da dir e lom san ins buca tener si ditg*, die Leberlungenwürste kann man nicht lange aufbewahren. Nach COLLEBERG, Vrin 173 werden die Leber[lungen]würste, *ligiongias da dir e lom*, aus Herz, Nieren, Fett, Kartoffeln und gekauftem Rindfleisch gemacht. Die Spezeereien sind die gleichen wie bei den Salsizen, doch wird hier wenig Pfeffer beigegeben. Diese Würste sind nur kurze Zeit haltbar. – Lit. S: *Per far ligiongias de dir vegn priu il dir e lom dil piertg, fatg dar in bugl ensemen oravon e mischedau cun in ton sunscha culada ni carn piertg luentada; manizzau buca ton manedel; grad dretg salau, in ton broda de carn frestga, in tonet ragischs, pauc peiver e tschaguolas manizzau manedel denter*, um Leber[lungen]würste zu machen, nimmt man die Leber und die Lunge des Schweines, kocht sie zusammen im voraus kurz auf und mischt sie mit einer gewissen Menge gesotenen Schweinefetts oder geschmolzenen Specks; nicht allzu fein hacken; gerade richtig salzen, eine gewisse Menge Frisch-

fleischbrühe, etwas Meerrettich, wenig Pfeffer und fein gehackte Zwiebeln daruntermischen (Cal. Glogn 1942, 8).

9. Sent, Andeer, Donat, Pasq. *liangia da leav*, S *ligiongias da/dil lom* 'Lungenwurst' (→ *leiv* II 11, 62, → *lom*). Dicz. ladin DR. *liangia da leiv*, Voc. sursilv. RD. und Dis. *ligiongias da lom* (cf. ASV. Komm. I/1, 226). Sevg.: *cun il lom fan ins en ligiongias dil lom*, mit der Lunge macht man Lungenwürste.

10. Suts. *liangia da lieunga* 'Zungenwurst' (→ *lengua* II, 77). Andeer *liangia da lianga* (*se la Muntogna*): *antera lianga cun ampo pasta antorn* (*zapaditsch*), Zungenwurst (auf dem Schamserberg): die ganze (ungehackte) Zunge mit etwas Wurstbrei drumherum. Cf. dazu Trin → *puter-tanz: ligiongias cun lengua e carn da landutgel*, «p.» ist eine Wurst aus Zunge und Salsizbrei. Vgl. Eo. → *languarda* (10, 433), zum Aberglauben → *bacharia* (2, 16).

11. Verbr. E (ohne Vm.), C *liangia dad/cun ossa* 'Beinwurst' (→ *öss*). Sent, Ardez, Guarda, Susch, Zern., S-cha., Zuoz, Bever, SMur., Alvagni, Mon, Rona, Mul., Andeer, Donat, Tumeagl, Flem, Dis., Cur. *liangia dad ossa*, Ftan, Lavin, Brail, Zuoz, Punt, Schlar., Champf., Brav., Latsch, Mon, Andeer, Schar., Flond und Wb. PALL. *liangia cun ossa*. Als unbekannt vermerkt für Tschl., Ram., Brinz., Casti, Stierva, Sav., Razén. Zuoz: *liangias dad ossa gnivan fattas culs pizs da las costinas, be töchins pitschens, pulech, e miss aint il bögl gross*, Beinwürste wurden mit den Rippenspitzen, nur ganz kleinen Stückchen, und Kümmel gemacht; dies wurde in den Dickdarm gestopft. Punt: *l. cun ossa as faiva cul gnif dal püerch e costas*, mit dem Schweinerüssel und den Rippen. Vgl. ausführlich S → *andutgel cun ossa* (1, 270), → *manetsch*, auch unten S *ligiongias grossa* (1. Teil, Abs. II, E, 5).

12. Lags *ligiongias da pelletscha* 'Wurst aus Bindegewebe' (→ *pletscha*). Vgl. unten *l. murdida* (1. Teil, Abs. II, E, 8).

13. Spor. E *liangia (da) puolpa*, häufig C, S *liangia (da) carn, l. cun carn* 'Fleischwurst, Wurst aus reinem Fleischanteil' (→ *charn* 3, 382, → *puolpa*). Gemeint ist eine Wurst, die nicht wie die *liangia da mailinterra/truffels* mit Kartoffeln gestreckt ist. – a) 'gute Fleischwurst'. So Tschl., Vna, Sent *liangias da puolpa*, spor. Suts., S *l. (da) tgarn*, Dalin, Schar. *l. cun tgarn*. Cal. (mit dem besten Fleisch gemacht), Bon. (die bessere Wurstart), Fal. (von der Kuh), Duin, Lumb. (dünn, im Gegensatz zu *andutgel*, einer dicken Wurst). Tschl. *liangias d'puolpa* sind aus gutem Fleisch. Vna *l. bunas sun l. da puolpa e l. noschas sun l. da nirom*, gute Würste sind Fleischwürste



Abb. L 69

Foto J. Giger

Dauerwürste aus Vrin (Metzgerei Tomaschett)

Von links nach rechts: Knoblauchwurst (*ligiongia d'agl*), Kartoffelwurst (*ligiongia da truffels*), Leberwurst (*ligiongia nera*), Schafwurst (*ligiongia nuorsa*), Salsiz (*andutgel*), Geisswurst (*ligiongia caura*), Krauseminzewurst (*ligiongia d'jarva tschuora*), Brennesselwurst (*ligiongia d'urtgiclas*)

und schlechte sind Leberwürste. – b) 'frische Fleischwurst'. So Champf. *liangias puolpa sun l. fras-chas*. In Lumb. werden *ligiongias carn* auch frisch gebraten, und heissen dann *l. barsadas* (l. Teil, Abs. II, F, 1).

14. S *ligiongia da rempias*, Andeer *liongia da* → *schlampa* 'Halswampen-, Wammenwurst' (→ *lempa* 11, 70). – Lit. S: *Ligiongias de rempias*. *Vegn manizzau las rempias de vacca manedlamein cun empauet carn piertg; in ton peiver e sal in smiul salpetter; ligiau denter lartg e mes sin tgamin*, die Kuhweichen fein hacken zusammen mit ein wenig Schweinefleisch; etwas Pfeffer und Salz und ein wenig Salpeter; in breiten Abständen abschnüren und im Kamin räuchern (Cal. Glogn 1942, 14).

15. Allg. *liangia da* → *sang* 'Blutwurst'. Eb., Surm. auch *l. cun sang*, Schlar., Cal. *l. in sang*, Suts., S auch *l. saung*, cf. Wb. Ms. LOMBARDIN, PALL., Dicz. ladin RD. und Voc. sursilv. RD. Vgl. S *sanganada* (→ *sanguinada*), Vrin *sauns* (→ *sang*). Weil dazu frisches Blut benötigt wird, gilt überall wie in Marm.: *liongias da sanc ans fo cura tg'ins fo bacareia*, Blutwürste macht man am Schlachttag. Wenn der Metzger in die Halsschlagader sticht, wird das Blut in Kochtöpfen aufgefangen. Damit es nicht gerinnt, muss es solange ge-

rührt werden, bis es erkaltet ist. Fex: *ins mett' in mielin naiv e's trusch' il saung fin cha l'armaint es mort*, man tut etwas Schnee (in den Kochtopf) und rührt das Blut, bis das Schlachttier tot ist. Hingegen nach DERUNGS, Cuschina 1979, 49: *Cura ch'ins pren il saung ston ins metter en in tec ischiu e turschar spert. Gie buca metter en aua*, beim Auffangen des Blutes muss man etwas Essig hinzugeben und schnell rühren. Bloss kein Wasser hinzugeben. Das Grundrezept ist jedoch grundsätzlich überall dasselbe wie in Sevg.: *las ligiongias saung fan ins en cun saung, latg e spezarias*, mit Blut, Milch und Gewürzen. Dem Blut beigegeben werden in Tschl. *sonscha, lat e tschigolas*, Schmer, Milch und Zwiebeln, mit Salz, Pfeffer und Nelken gewürzt; Fex *flucr, sampulech, lard e lat*, Rahm, Kümmel, Speck und Milch; Mon *tgarn peartg*, Schweinefleisch, Lags *griflaunas e latg*, Grieben und Milch, ebenso Trun mit zusätzlich *sunscha*, Schweinefett; in Vrin fügt man Grieben, *frina grossa*, Grütze, *canella*, Zimt, Milch und *neghels*, Gewürznelken hinzu. Tuj.: *in tec latg, sal e peiver, biers era garflaunas, vegn fatg dafartauntier, mi-gliu grad lo, toch'il saung ai buns e lai salvar si*, ein wenig Milch, Salz und Pfeffer, viele tun auch Grieben hinein; die Würste werden fortlaufend gemacht und sofort gegessen, solange das Blut gut ist

und sich aufbewahren lässt. Für Tschl. und Susch ist belegt, dass diese Würste in der kalten Jahreszeit sich einen Monat lang halten lassen; in Mon sind sie *da magler dalunga*, sofort zu essen; in Scuol, Susch wurden sie zur besseren Haltbarkeit geräuchert (ASV. Komm. I/1, 212). Ein Rezept aus Cal. Glogn 1942, 8 empfiehlt als Zutaten: *in pézi peiver ed empau miseron ... ni era sèleri e salau in ton*, eine Prise Pfeffer und etwas Majoran oder auch Sellerie, und genügend salzen. Das Mengenverhältnis zwischen Blut und Milch kann regional recht variieren: nach SONDER, Tschlin 73 kommt auf 1 Liter Blut und 1 Liter Milch ungefähr 1/4 kg Schmer, nach DERUNGS, Cuschina 1979, 49 hingegen: *Sin dus liters saun vegnan in liter latg criu tievi e ver 1/2 kg sunscha*, auf zwei Liter Blut kommen ein Liter laue Rohmilch und ungefähr 1/2 kg Schmer. Für weitere Ausführungen zur Zubereitung cf. SONDER und DERUNGS, loc. cit.

16. Zuoz *liangia da schütsch* 'Kopfwurst' (→ *tschütscha*). Ibid. *cun charn testa, pletschas e lat*, mit Kopffleisch, Bindegewebe und Milch. Vgl. unten *l. da testa, l. tgau*.

17. Ftan *liangia da* → *splemgia* 'Milzwurst'. Dazu Sev., Dis.: *il splem fan ins cuer e mett' en da far ligiongias. Fan ins buca cuer el, schloppan las ligiongias*, die Milz wird gekocht und danach verwurstet. Kocht man sie nicht, platzen die Würste. Dies ist wohl der Grund dafür, dass man in Dalin und Dis. sagte: *il splem diani ch'ins astgi buca metter en liiongias da coir, er las galondas mett' ins buc en bugen ellas liiongias. Quei fetschi schluppar ellas*, es wird gesagt, man dürfe die Milz nicht in die Siedwürste tun, auch die Drüsen gebe man nicht gerne in die Würste. Das lasse sie platzen. Deshalb Dis.: *il splem ei biars che bettan*, viele werfen die Milz weg.

18. Vrin *liangia da sunscha* 'Wurst aus reinem, rohem Schweinefett, Schmerwurst' (→ *suondscha*) (Abb. L 70). Ibid.: *Ina ligiongia da sunscha era circa 20–30 cm liunga e grossa sco in brav salami. Pli gronds e vegls ch'il piertg era e pli gronda ch'ella daventava. Il mazler prendeva ora en in toc la sunscha dalla beglia largia (tschella duvrav' ins per cular giu). La sunscha criua ha ina surfatscha neidia sco sch'ella fuss en-faschada en ina pelletscha fina. Ins stendeva e smaccav' ora la sunscha (culs mauns) plat sco la pasta per far ina petta. Las ruosnas stuppav' ins cun singuls auters tocs sunscha. Cur che la sunscha haveva ina fuorma uliva vulvev' ins en ils urs malulivs dallas varts liungas e zulav' en. Ins stueva far adatg da buca schar vegnir en aria egl intern, per ch'ei vegni buca rontsch. Cun ina corda plitost grossa ligiav' ins en questa «ligiongia» sco in barsau rullau ni fagend ina spirala. Cul rest*

dalla corda fagev' ins in'onza per pender si la ligiongia da sunscha giun tschaler. Suenter entgins seligiavan las singulas rasadas ad in toc sunscha cumpact (tochen circa 1970), eine Schmerwurst war etwa 20–30 cm lang und dick wie ein grosser Salami. Je grösser und älter das Schwein, um so grösser die Schmerwurst. Der Metzger nahm den Schmer des Dickdarms an einem Stück heraus (der restliche Schmer wurde zu Schmalz verarbeitet). Das rohe Schweinefett hat eine glatte Oberfläche, wie von einer feinen Haut überzogen. Man dehnte und drückte es mit den Händen flach wie einen Kuchenteig. Die Löcher stopfte man mit einzelnen weiteren Fettstücken. War die Schmermasse regelmässig flach, wurden die unregelmässigen seitlichen Längsränder umgestülpt und das Ganze eingerollt. Man musste aufpassen, dass keine Luft in den eingerollten Schmer kam, damit er nicht ranzig wurde. Mit einer dickeren Schnur wurde diese «Wurst» entweder wie ein Rollbraten oder spiralförmig zusammengeschnürt. Mit dem Rest der Schnur machte man eine Schlinge, um die Schmerwurst im Keller aufzuhängen. Nach einigen Tagen klebten die eingerollten Schichten aneinander und bildeten eine kompakte Masse (bis zirka 1970 hergestellt).

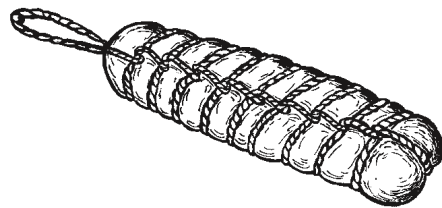


Abb. L 70

Zeichnung E. Lengler

Schmerwurst

19. Pars. *liangia da* → *testa*, Vrin *liangia tgau* 'Kopfwurst' (→ *cheu* I 3, 545). Vgl. oben Zuoz *liangia da schütsch*. Nach COLLEBERG, Vrin 172: Die Kopfwürste, *ligiongias tgau*, werden mit dem Fleisch des Kopfes gemacht, welches von den Knochen abgeschabt wird, mit Ausnahme der Zunge, die mit einem Rippenstück zusammen in den Dickdarm, *begl lartg cun funs*, gestopft wird.

20. Andeer *liangia da* → *tshunca* 'Schinkenwurst'.

21. Spor. Suts., S *liangia da tshurvi* 'Hirnwurst' (→ *tsharvè*). So Andeer, Trin, Surca., Trun. Trun *cun tshurvi, frina e curetg, migliau*

cotg, mit Hirn, Mehl und Kümmel, wird gekocht gegessen. Vgl. S → *tshurviola*.

22. Fleh *ligiongia d'urejas* 'Ohrenwurst' (→ *uraglia*). Vgl. andere Würste mit Ohren als Zutat: *l. da cutgna* (Dis.), *l. da cuer* (Tuj.) (I. Teil, Abs. II, B, 3 und F, 3).

23. Zuordnung jener Benennungen, die in diesem Abschn. (I. Teil, Abs. II, B) nicht in alphabetischer Folge erfasst sind: *beglia en beglia*, Abs. 1 und 4 – *liangia da buttatsch*, Abs. 1 – *l. carn*, Abs. 13 – *l. da cruostas*, Abs. 3 – *l. (da) davains*, Abs. 4 – *l. (da) dir*, Abs. 7 – *l. da dir e lom*, Abs. 8 – *l. da las dumengias*, Abs. 3 – *l. (da) fio*, Abs. 7 – *l. da gargiattas*, Abs. 4 – *l. da hutla(s)*, Abs. 1 – *l. da lom*, Abs. 9 – *l. da mastira*, Abs. 8 – *l. da schlampa*, Abs. 14 – *l. da tschanflechs*, Abs. 8.

C. Benennungen nach den pflanzlichen Zutaten

1. S *ligiongia d'agl* (Gas. Rom. 1995, 97, 13.1, ohne weitere Angaben zu den Zutaten und zur Herstellung) 'Knoblauchwurst' (→ *agl* 1, 119). Auch wenn der Knoblauch in der Wurstbezeichnung nur selten zum Ausdruck kommt, ist er als Zutat bei Dauerwürsten allg. verbreitet, wie Rusch.: *igl agl mett' ins en las ligiongias per buca schar vegnir rontschas ellas e per ch'ei stettien bialas*, man tut Knoblauch in die Würste, damit sie nicht ranzig werden und schön bleiben.

2. S *ligiongia cun baguos* 'Kohlwurst' (→ *giabus* 7, 113). – Lit. S: *Ligiongias cun baguos. Ins manezza carpiertg miez magra e miez grassa. Sin 3 kg carn prend' ins 1 kg baguos ch'ins ha fatg cuer in mument, struclau ora en in stratsch e manizzau grop. Quei vegn mischedau cun sal, peiver alv e ner, piment, miscat, tschun ni sis gianei-vers smacc[a]i e treis ni quater grauns agl manizzau. Ins fa en ei en beglia buca memia largia ualti stagn e fimenta. Quellas ligiongias fan ins cuer en maglia cauld ni freid. Ellas ein aunc suenter in onn fetg bunas*, man hackt halb mageres und halb fettes Schweinefleisch. Auf 3 kg Fleisch nimmt man 1 kg Kohl, den man zuvor kurz kochen lassen, in einem Tuch ausgedrückt und grob geschnitten hat. Man mischt das Ganze mit Salz, weissem und schwarzem Pfeffer, Piment, Muskatnuss, fünf oder sechs zerdrückten Wacholderbeeren und drei oder vier zerkleinerten Knoblauchzehen. Man stopft dies ziemlich fest in einen nicht allzu grossen Dickdarm und räuchert es. Diese Würste werden gesotten und warm oder kalt gegessen. Auch nach einem Jahr sind sie noch sehr gut (DERUNGS, Cuschina 1979, 48).

3. Rusch. *ligiongia cun frina* 'Mehlwurst' (→ *farina* 6, 129). Vgl. andere Würste mit Mehl oder Grütze als Zutaten: *l. da saung* (Vrin), *l. da tshurvi* (Trun) (I. Teil, Abs. II, B, 15 und 21).

4. Spor. Eb. *liangia da mailinterra*, spor. C, verbr. S *l. da truffels* 'Kartoffelwurst'. Sent, Ftan, Tschierv *l. da malinterra*, Ardez, Zern. *l. cun m.*, Stierva, Mul. *l. da tiffels*, Seglias *l. da herdepfels*, Schar. *l. da cartefals*, Ladir, Pigniu, Sevg., Duin, Sumv., Dis., Tuj. *l. da truffels*, Pit., Trun *l. cun truffels*. – Womit die Kartoffeln gemischt werden, ist nicht überall eindeutig bestimmt, aber grundsätzlich wohl wie Ftan *liangias da malinterra: malinterra schmazzüchada i zapaditsch insembel*, zerdrückte Kartoffeln und Wurstbrei zusammengemischt. Als eine Art Blutwurst erscheint die Kartoffelwurst spor. in S *ligiongia franzosa*, *l. nera* (I. Teil, Abs. II, D, 4 und E, 11, c). Eher als eine Schwarten- oder Abfallwurst ist sie für Tuj. belegt, wo Würste aus Schweinefleisch, Schwarten, Kutteln und sonstigen Fleischabfällen, Speck und viel Kartoffeln gemacht werden; man gibt nur ganz wenig Blut hinzu, gerade soviel, um die Würste schön rot zu färben. In Eb. recht verbreitet scheint hingegen die Kartoffelbeigabe in die Leberwürste, *liangias da gnirom* (vgl. oben Abs. II, B, 7), auch in S belegt (Cal. Glogn 1940, 4) *ligiongias da truffels e dir*, Würste aus Kartoffeln und Leber. Die Leberlungenwürste, *ligiongias da dir e lom*, werden in Vrin ebenfalls mit Kartoffeln gestreckt. – Lit. S: *Ligiongias cun truffels. Dir, carpiertg, sunscha, las garflaunas ed in quantum truffels cotgs freids vegnan manizzai e lu mischedai cun sal, peiver, curetg e tschaguola. Quei vegn fatg en en beglia stretga e sechentau. Da temps en temps ston ins smaccar ora ellas ch'ei vegnien stagnas. Suenter entginas jamnas san ins magliar ellas. Sch'ins ha dariet grass da metter en e bien saung ch'ha buc en aua san ins era metter en in grond quantum truffels*, Kartoffelwürste. Leber, Speck, Schweinefett, Grieben und eine gewisse Menge erkaltete gekochte Kartoffeln werden fein gehackt und dann mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zwiebeln gemischt. Dieser Brei wird in den Dünndarm gestopft und dann luftgetrocknet. Von Zeit zu Zeit muss man die Würste ausdrücken, damit sie prall werden. Nach einigen Wochen kann man sie essen. Wenn man reichlich Fett und gutes Blut, das nicht mit Wasser verdünnt ist, beigibt, kann man auch eine grosse Menge Kartoffeln hineintun (DERUNGS, Cuschina 1979, 48). – Über die Haltbarkeit solcher Würste liegen unterschiedliche Angaben vor. Meistens waren sie nur kurz haltbar oder gar nicht, also wie Eb. *per mangiar subit*, sofort zu essen. Pit.: *ligiongias cun trufla stuev' ins migliar frestg*, Kartoffelwürste musste man frisch essen. Sevg.: *las l. da truffels ston ins fimentar, mo lain buca tener si gitg*, die Kartoffelwürste muss man räuchern, doch lassen sie sich nicht lange aufbewahren. Nach DERUNGS,

Cuschina 1979, 48 jedoch: *Quellas ligiongias lain tener in onn senza vegnir rontschas*, diese Würste sind ein Jahr lang haltbar, ohne ranzig zu werden.

D. Benennungen nach der (ursprünglichen oder vermeintlichen) Herkunft

1. S *ligiongia casa* 'Hauswurst'. – Lit. S: *Ozildi ei la fabricaziun da ligiongiascasa da quei gener ina fatga lottaria*, heutzutage ist die Herstellung solcher Hauswürste (wie früher) das reinste Lotteriespiel (Gas. Rom. 1991, 42, 2.5).

2. E *liangia engiadinaisa* 'Engadinerwurst' (Dicz. ladin DR.).

3. E *liangia da Francfurt* 'Frankfurterli' (Dicz. ladin DR. Suppl. 1976).

4. Breil *ligiongia franzosa* 'Franzosenwurst'. Aus Blut, Schweinefett und Kartoffeln (ASV. Komm. I/1, 226).

5. S *ligiongia (da) purs* 'Bauernwurst' (Gas. Rom. 1991, 65, 15.4–5, Inserat; Cal. Rom. 1994, 190).

6. E *liangias viennaisas*, S *ligiongias viennesas* 'Wienerli'. So Dicz. ladin DR., Voc. sursilv. RD. sowie Fögl 1995, 86, 4.3 und Gas. Rom. 1993, 54, 6.3.

E. Benennungen nach optischen oder qualitativen Eigenschaften

1. Eb. *liangia buna*, Surm. *l. bela* 'gute, schöne Wurst (erster Qualität)' (→ *bel* 2, 289). In Tschl. und Ram. werden *liangias bunas* auch *salsizs*, *Salsiz* genannt. Vna *l. bunas sun l. da puolpa*, aus Fleisch (anstelle von Innereien). Tschier *l. bunas: frais-chas e fümantadas*, frisch oder geräuchert. Alvagni *liangias bealas: las pi beunas, era ils salams*, sind die besten, auch die Salami gehören dazu. In Vaz sind sie aus schönem Fleisch und Speck.

2. Mon *liangia buna* 'gute Wurst (zweiter Qualität)' (→ *bun* 2, 615). Mon: *l. bunas: tgearn da bestg gross ed ensatge tgearn portg e tgampiartg, segunda calitad; l'emprema, salam*, gute Würste sind aus Rindfleisch und etwas Schweinefleisch und Speck, diese sind zweiter Qualität. Erster Qualität ist der Salami. Dazu Marm.: *liangias da sagonda qualited ans fo cun rests da tgearn e da salam*, Würste zweiter Qualität macht man mit Fleisch- und Salamiresten.

3. S-cha. *liangia crüja* 'rohe (luftgetrocknete) Wurst' (→ *crüj* 4, 280).

4. Samn., Riom *liangia grassa* 'fette Frischwurst' (→ *grass* 1 7, 742). In Samn. ist damit eine Schweinsbratwurst gemeint. Riom *ena liangia grassa: frestga tgi s-chitta or igl sanc*, so frisch, dass das Blut herauspritzt.

5. S *ligiongia grossa* 'Beinwurst' (→ *gross* 7, 852). Vgl. oben *l. dad/cun ossa* (I. Teil, Abs. II, B, 11). – Lit. S: *Dacuort ha la BUG envidau alla sera tradiziunala dalla ligiongia grossa*, kürzlich lud die Bündner Unterstützungs-Gesellschaft zum traditionellen Beinwurstabend (BT. 1995, 44, 2.1).

6. Samn. *liangia maigra* 'magere Bratwurst, Rindsbratwurst' (→ *majer*).

7. S *ligiongia melna* 'gelbe Wurst, Safranwurst' (→ *mellen*). – Lit. S: *Ligiongias melnas. Vegn priu giud las schettas la carn piertg, de quel las giud il schegn, ni suenter il venter en, tigliau giu las cutgnas, manizzau e mischedau cun in tonet maguol d'armal, ton sco nuot tschurvi dil piertg e fatg en stagn en beglia piertg. Quella beglia mett' ins la sera avon a lomias en vin cun zafrana e cun spezerias leutier: canella e tgausnèghel cun pauc sal. Quei vegn schau buca pli che diesch dis sin tgamin e suenter pendiu sin combra de carn*, das Schweinefleisch wird von den Speckseiten bei den Lenden oder beim Bauch genommen, ohne Schwarten, fein gehackt und mit ein bisschen Rindermark und ganz, ganz wenig Schweinehirn gemischt und fest in den Schweinedarm hineingestopft. Dieser Darm wird am Vorabend in (eine Marinade aus) Wein, Safran und weiteren Gewürzen, Zimt und Gewürznelkenköpfen mit wenig Salz eingelegt. Die Würste werden nicht länger als zehn Tage im Kamin geräuchert und nachher oben in der Fleischkammer aufgehängt (Cal. Glogn 1942, 12).

8. Verbr. Eo. *liangia murdida, l. povretta, l. tracotta* 'Bettlerwurst' (→ *murdieu*, → *povret*, → *tracot*). Ftan *liangias da mardiou*, Bever *l. per povrets*. Vgl. Lags *l. da pelletscha* (I. Teil, Abs. II, B, 12) und Wb. PALL. *povretta* (s.v. *pover*), Schwartenwurst. Cin.: (*liangias*) *murdidas dischan vi la Val* «*schluprats*», die Bettlerwürste heissen im Münstertal «*schl.*». Punt: *las liangias povrettas sun las pletschas da la charn e rests zappos*, die Bettlerwürste bestehen aus Bindegewebe und gehackten Resten. Ibid.: *tuottas pletschas zappedas dai van las liangias murdigdas, chi gnivan da temp vegl dedas als povers da Bümaun*, all die zerhackten Schlachtabfälle nahm man für die Bettlerwürste, die früher am Neujahrstag den Armen verschenkt wurden. Auch Sam.: *l. murdigdas (cun pletschas etc.) per der a las Clavennascas cur ch'ellas gnivan a giavüscher il bum an*, Abfallwürste, die man den Clevnerinnen gab, wenn sie vorbeikamen, um das Neujahr anzuwünschen. Fex: *l. tracottas: cun pletschas, nervs etc., zappedas, bumaz; eir per der als povers. Il di da bacharia gnivan povers e pigliavan curaglias etc. e da questas liangias*, mit Bindegewebe, Sehnen usw., alles fein gehackt, (diese Würste waren) gut; sie wurden auch

den Armen verschenkt. Am Schlachttag kamen die Armen vorbei und nahmen das Geschlinge und anderes, auch solche Würste, mit.

9. Trin, Castr. *ligiongia narra* '«verrückte» Wurst' (→ *nar*). Trin *l.s naras: spec, lom, dir, cutgas, interiur*, mit Speck, Lunge, Leber, Schwarten und Innereien. Vgl. Trun *andutgels narrs: fatgs cun dir, sunscha e saung, narunchels*, mit Leber, Schweinefett, Blut und Nieren gemacht (→ *andutgel* 1, 270); cf. auch Trin *beglia nara*, Darmwurst (→ *bögl* 2, 427).

10. S *ligiongia natura* '«Natura»-Kalbsbratwurst (d.h. von Kälbern aus der Muttertierhaltung)' (Gas. Rom. 1995, 97, 13.1).

11. C, S *ligiongia nera* 'schwarze Wurst' (→ *nair*). Ohne weitere Beschreibung für Mul., Andeer, Breil, Lumn., Sumv., Cur. bezeugt. Zusammensetzung und v.a. Gewichtung der Zutaten können in Einzelfällen zu Überschneidungen in den folgenden Benennungen führen. – a) 'Leberwurst'. Verbr. Surm. (auch Ladir, Surca., Vrin, Surrein, Tuj.) *liongia neira*, Marm. *l. da nair*. Vgl. oben *l. da gnirom, da dir* (1. Teil, Abs. II, B, 7). Mon *l. nairas: cul deir, saiv o tgarn piartg*, mit Leber, Rinderfett oder Schweinefleisch. Marm.: *las liongias da nair ènan betg schi bounas scu las liongias da salam*, die Leberwürste sind nicht so gut wie die Salami. Surca. *cun carpiertg, carn bov, truffels, dir, saung e spezarias*, mit Schweine- und Rindfleisch, Kartoffeln, Leber, Blut und Gewürzen. In Tuj. werden sie mit Leber und Speck zubereitet. – Lit. S: *Murtadellas u ligiongias neras. Tier quellas vegn priu carn piertg della canadira (= q.v.d. la carn dil culiez entuorn la rusna, ch'ins ha fatg per canar!)*, *manizzau sc'ina broda, leutier empauet dir de piertg era bein manizzau cun in daguotet saung de piertg. Tut quei bein empastau cun ton sco nuot vin, empau canella, uettas, pauc ragisch e ton sco nuot tschaguolas; tut vegn fatg en en la beglia piertg de sac (= ils begls gross, leu nua ch'ei calan si en fuorma de sac)*, *schau treis dis en dispensa, pendiu si ch'ei scheli buc e suenter biebein treis jamnas pendiu si sin tgamin e lura purtau sin combra de carn*, Leberwurst. Bei diesen wird Schweinefleisch vom Hals genommen (und zwar von der Stelle, wo das Tier gestochen wurde!) und zu einem Brei zerhackt, dazu etwas ebenfalls fein gehackte Schweineleber mit einem Tröpfchen Schweineblut. All dies wird gut zusammengemischt mit ganz, ganz wenig Wein, etwas Zimt, Rosinen, wenig Meerrettich und ganz, ganz wenig Zwiebeln. Alles wird in den Sackdarm des Schweins (d.h. den letzten Teil des Dickdarms, wo dieser sackförmig endet) eingefüllt, drei Tage lang in der Vorratskammer aufbewahrt, so aufgehängt, dass es nicht einfriert, nachher gute

drei Wochen im Kamin geräuchert und dann in die Fleischkammer hinaufgetragen (Cal. Glogn 1942, 12). – b) 'Blutwurst'. Rueun *ligiongia nera*, auch *ils ners*. – c) 'Kartoffelwurst'. Sev.: *las ligiongias neras ne ligiongias da truffels veggan fatgas en cun saung e truffels, il bia mett' ins aunc tier carn da ligiongias e graflaunas*, die Schwarz- oder Kartoffelwürste werden mit Blut und Kartoffeln gemacht, meistens gibt man noch Wurstbrei und Grieben hinzu. – d) 'Landjäger, geräucherte Rohwurst'. Muri. *ligiongia nera*. Vgl. → *langegar* (10, 429).

12. Eb. *liongia noscha*, Alvagni *l. mendra* 'schlechte Wurst (d.h. von minderer Qualität)' (→ *nosch*, → *mender*). Ram. *l. noschas: lev i cucas i charn pü scarta*, Lunge, Schwarten und minderwertigeres Fleisch. Vna *da nirom*, aus Leber, Alvagni *cun tendas etc.*, mit Sehnen u.ä. Nach SONDER, Tschlin 72 sagte man anstelle von *liongias tschiber* (1. Teil, Abs. II, F, 11) auch *l. mendras*.

13. E *liangia pressada* 'Presswurst' (Dicz. latin DR.).

14. Eb., Surm. *liongia secha* 'trockene, ausgetrocknete Wurst' (→ *sech*). In Tschl. ist damit eine Darmwurst, in Brinz., Sav. eine Rauchwurst gemeint. Für Stra., Susch nicht näher bestimmt. Zum Austrocknen der Würste generell siehe Voc. Vaz: *ins sto er metter spec aintan las liongias, schiglio eni mingia setschas*, man muss auch Speck in die Würste tun, sonst werden sie zu trocken.

15. Ftan *liongia simpla*, Ftan, Lantsch, Lohn, Prez *l. solita*, Pasq., Trun *l. ordinaria* 'einfache, gewöhnliche Wurst' (→ *simpel*, → *solit*, → *ordinari*). Dis. *l. ordinaria*, sowohl grün als luftgetrocknet gekocht (ASV. Komm. I/1, 226). Ftan: *l. solitas: tuot ils artagls da la bacharia e tuot quai chi nu va aint ils salzizs e las murtadellas*, alle Schlachtabfälle und alles, was nicht in die Salsize und Leberwürste geht. Trun: *l. ordinarias: cun dir, lom, cor ed empau carn, hutlas; migliau criu e cotg*, mit Leber, Lunge, Herz und ein wenig Fleisch, Kutteln; roh oder gekocht gegessen. Die gleiche Wurstart heisst in Tuj. einfach *liongia*.

16. C, S *ligiongia vedra*, Eb. *l. veglia* 'alte Wurst' (→ *veider*, → *vegl*). Verbr. Surm. (auch Scuol, Andeer, Sag., Rueun, Duin, Lumb., Sumv.) *liongia vedra*, Ardez, Guarda, Lavin, Tschier, S-cha. *l. veglia*.

17. S *ligiongia verda* 'grüne, frische Wurst' (→ *verd*). So Vuorz, Surca., Sumv.

18. Zuordnung jener Benennungen, die in diesem Abschn. (1. Teil, Abs. II, E) nicht in alphabetischer Folge erfasst sind: *liangia da puolpa*, Abs. 1 – *l. mendra*, Abs. 12 – *l. ordinaria*, *l. solita*, Abs. 15 – *l. povretta*, *l. tracotta*, Abs. 8.

F. Benennungen nach der Verarbeitung, Verwendung, Aufbewahrung oder Zubereitung

1. Allg. *liangia da brassar*, C, S auch *l. barsada* 'Bratwurst' (→ *brassar* 2, 472). So Dicz. ladin RD. bzw. Voc. sursilv. RD. Punt: *la liangia fras-cha, cun las pü finas charns, u liangia da brasser sun circa la listessa chosa*, die frische Wurst, mit dem feinsten Fleisch gemacht, oder die Bratwurst sind mehr oder weniger das gleiche. Mon: *per far liongias barsadas ans pegligl tgearn da scannadeira da portg*, für Bratwürste nimmt man Schweinefleisch von der Halsstelle, wo das Tier gestochen wurde. Sevg.: *las ligiongias da barsar fan ins en cun pasta d'andutgels e latg. Ins astga buca far en stagn, schiglioc schloppan ellas*, die Bratwürste werden mit Wurstbrei erster Qualität und Milch gemacht. Man darf sie nicht zu fest stopfen, sonst platzen sie. Trun: *l. barsadas: fatg bunamein adina culs pèschs dals pors, metga ed ovs; vegnan fatgas mo plattas, enqualga vegn era aunc mess en tschurvi*, werden praktisch immer mit dem Schweinefilet, Weissbrot und Eiern gemacht; nur in flach gedrückter Form hergestellt, manchmal wird auch Hirnmasse hinzugegeben. – Lit. S: *Ligiongias da barsar. Ins pren carniertg miez grassa e miez magra, e sch'ins ha, era carn vadi. En gliez cass prend' ins carniertg grassa e manezza quei fin. Quei mischeid' ins cun sal, peiver, piment, miscat ed entgins cocs da coriander. Per stender empau san ins era metter en in pugn frina ni era paun alv lumiau. Quei trusch' ins giu cun in tec aua frestga – en tut schi in migiel – e fa en en beglia stretga ualti luc. Quellas ligiongias vegnan barsadas frestg*, man nimmt halb fettes und halb mageres Schweinefleisch, und, wenn vorhanden, auch Kalbfleisch. In diesem Fall nimmt man fettes Schweinefleisch und hackt es fein. Dies mischt man mit Salz, Pfeffer, Piment,

Muskatnuss und einigen Korianderkörnern. Um den Wurstbrei etwas zu strecken, kann man auch eine Handvoll Mehl oder auch aufgeweichtes Weissbrot hinzugeben. Das vermischt man mit ein wenig frischem Wasser, insgesamt ein Glas voll, und füllt es ziemlich locker in den Dünndarm. Diese Würste werden frisch gebraten (DERUNGS, Cuschina 1979, 49; cf. ein weiteres Rezept in Cal. Glogn 1942, 8).

2. E *liangia da chatschader* 'Schützenwurst' (Dicz. ladin DR Suppl. 1976).

3. Verbr. C, S *ligiongia da cuer* 'Siedwurst' (→ *couscher* 4, 171). So auch Voc. sursilv. RD.; Schl. *l. da far cuer*. Nach den folgenden mda. Belegen handelt es sich um eine Art Geschlinge- oder Kaldaunenwurst und entspricht vermutlich Eb. *liangia (da) tshiber* oder, wie in Dis., der *l. da cutgna* (I. Teil, Abs. II, F, 11 bzw. B, 3). Tuj. *cun lom, cor, ureglias, crustas; biars mettan aun ain las garflaunas*, mit Lunge, Herz, Ohren, Speckschwarten; viele geben noch Grieben hinzu. In Sumv. auch *tocca beglia ch'in drova buc*, Gedärme, die nicht gebraucht werden, in Dis. zusätzlich *empau dir ed il magun*, etwas Leber und den Magen. – In neuerer Zeit scheint sie sich jedoch zu einer Qualitätswurst entwickelt zu haben. Aus Stierva (Pag. Surm. 1999, 49, 4.3–4): *E tgi metta aint miglra tgern e tgi manc bunga. Ena regla tgi vign applitgeida savens è da metter ena terza tgern da liongias digl portg, ena terza tgarnpiertg ed ena terza biestg gross. Chegl vala zont per las liongias da coier*, und die einen tun besseres Fleisch (in die Würste), und andere weniger gutes. Eine Regel, die oft angewendet wird, ist ein Drittel Schweinefleisch, ein Drittel Speck und ein Drittel Rindfleisch. Dies gilt insbesondere für die Siedwürste (im Gegensatz zu den Salami, die einen grösseren Rindfleischanteil haben). Als eine regel-



Abb. L 71

Brühwürste aus Vrin
(Metzgerei Tomaschett)

Von links nach rechts:
Siedwürste geräuchert
bzw. ungeräuchert
(*ligiongias da cuer
fimentadas e frestgas*),
Bratwurst (*ligiongia
da barsar*)

Foto J. Giger

rechte Wurst erster Qualität erscheint sie nach Cal. Glogn 1942, 8: *Ligiongias de magliar frestgas (de cuer)*. *Gl'emprem duas tiarzas carn d'armal cotschna e mischedada cun ina tiarza carn piertg, che vegn giud l'ossa (= «la carn giud l'ossa» ei encunaschentamein la meglia!), tut smaccau ensemen, tratg ora ils fils e pelletschs, ni zavrau*, frisch zu essende Würste (Siedwürste). Zuerst zwei Drittel rotes Rindfleisch, das gemischt wird mit einem Drittel Schweinefleisch vom Knochen (das bekanntlich das beste Fleisch ist!), alles zusammenstampfen und die Sehnen und das Bindegewebe herausziehen oder (sonstwie) aussondern.

4. E *liangia da flettas* 'Streichwurst' (Dicz. ladin DR. Suppl. 1976).

5. Allg. *liangia frais-cha* (Wb. PALL.), Eo. auch *l. da fras-ch* 'frische Wurst' (→ *frais-ch* 6, 547). *Ftan cun charn vdè tanter, tscharvè o malinterra*, mit Kalbfleisch gemischt, Hirn oder Kartoffeln. Hingegen *Sent per liongias frais-chas o per cotscher, tot charn bo*, für frische Würste oder Siedwürste nimmt man nur Rindfleisch. Auch in Zuoz wird *clet ocr la pü buma charn*, das beste Fleisch ausgewählt, jedoch, wie in Segl, sowohl vom Rind wie vom Schwein (cf. ASV. Komm. I/1, 227). *Punt l. da frais-ch e salsizs sum las prümas qualiteds*, frische Würste und Salsize gehören zu den erstklassigen Würsten.

6. Allg. *liangia fümantada*, E auch *l. da* → *füm* (6, 693) 'Rauchwurst' (→ *fümantar* 6, 697). *Lavin* auch *l. be jo d'füm*. *Zuoz l. da füm*, Rauchwurst aus Fleisch zweiter Qualität und Kutteln, ähnl. *Punt: las liangias da füm comprendan curaglia e schamplechs e la charn main bella*, Rauchwürste sind aus dem Geschlinge, dem Blättermagen und minderem Fleisch gemacht. In Segl hingegen sind sie aus bestem Rind- und Schweinefleisch, fein gehackt (cf. ASV. Komm. I/1, 227).

7. E *liangia da restaurant* 'Bierwurst' (Dicz. ladin DR.).

8. S *ligiongia da* → *salvar si* 'Dauerwurst'. Solche Würste werden natürlich in ganz RB. hergestellt, heissen aber anders, z. B. *l. fümantada* oder *l. setgantada*, und werden auch nach verschiedenen Rezepten gemacht. Nach SONDER, Tschlin 73 mit Leber, Speck und Schweinefett, nur mit Pfeffer und Salz gewürzt. Nach Cal. Glogn 1942, 12: *Vegn priu miez carn d'armal, smaccada e tratg ora bein ils fils e pelletschs, oravon bein schigientada e cun l'autra mesadad carn piertg, che vegn giud l'ossa, manizzau bein manedel ensemen - salau grad dretg cun empau peiver e tgaus-nèghel. In pezi salpetter, fatg en stagn en beglia stretga de vacca, ligiau denter sco andutgels, cun schar ora il flad e pendiu grad leu sin tgamìn e suenter salvau si sco andutgels*, man nimmt zur

Hälfte gestampftes Rindfleisch, von dem die Sehnen und das Bindegewebe entfernt wurden, vorher gut abgetrocknet, und zur anderen Hälfte Schweinefleisch vom Knochen: alles zusammen fein zerhacken und mit etwas Pfeffer und Gewürznelkenköpfen würzen. Eine Messerspitze Salpeter, das Ganze fest in Kuhdünndärme hineinstopfen, den Darm in gleich grosse Abstände unterteilen wie für die Würste erster Qualität, wobei die Luft herausgelassen wird; sofort im Kamin räuchern und danach wie die Würste erster Qualität aufbewahren.

9. Lantsch, Stierva, Surca. *ligiongia setgantada* 'luftgetrocknete Wurst' (→ *sechantar*). – Lit. C: *Liongias dattigl da prancepi dus sorts, chellas da coier ed igls salams per setgantar*, es gibt grundsätzlich zweierlei Würste, die zum (sofortigen) Kochen (also die Siedwürste) und die Salami zum Trocknen (Pag. Surm. 1999, 49, 4.3).

10. E *liangia da suondas* 'Mettwurst' (Dicz. ladin DR.).

11. Eb. *liangia (da)* → *tschiber* 'Schübling, Siedwurst, Eingeweidewurst'. So Tschl., Stra., Vna. In Samn. und in Eb. bezeichnet gleichbed. *schibel* eine Wurst zweiter Qualität (cf. ASV. Komm. I/1, 220, N. 3), was im Gegensatz zum sonst in der Schweiz verbreiteten Schüblingstypus erster Qualität steht (ibid. 219). In Stra. wird nämlich diese Wurst als Leberlungenwurst, in Vna als Syn. von *bögl in bögl*, Darmwurst, vermerkt, und entspricht vermutlich Eb. *liangia noscha*, C, S *l. da cuer* (I. Teil, Abs. II, E, 12 und F, 3). Tschl.: *par las liongias tschiber vaina zappà il buttatsch (tschanflechs, lev, cor, charn da pletscha)*. *Quellas d'eran las plü noschas (fümantadas)*, für die Siedwürste wird das Gekröse (Blättermagen, Lunge, Herz und mit viel Bindegewebe durchsetztes Fleisch) gehackt. Diese Würste waren die schlechtesten (sie wurden geräuchert). Nach einem anderen Rezept werden dafür in Tschl. Kaldaunen, Schwarten und z. T. Gedärme verwertet. Laut SONDER, Tschlin 72 gehören zu den Ausgangsprodukten dieser Wurstsorte *lev, buttatschöl, tschanfögla, cudgias, il tschurvi*, die Lunge, die Magenwand (vom Schweinsmagen oder vom Blättermagen), Teile der Speckschwarten, das Gehirn sowie Abfälle aus der Zubereitung von Salami und, wenn gleichzeitig mit dem Schwein Grossvieh geschlachtet wird, auch etwas Rind- oder Ochsenfleisch. Die Speckschwarten müssen, bevor sie kleingehackt werden, gesotten und mit kaltem Wasser übergossen werden. Empfohlene Zutaten: *sgrattà aint ün pa tschigola, chanella, groffals, nuscha nus-chat, paiver, schentsch, sal e ün pa vin*, fein geraspelte Zwiebeln, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Pfeffer, Ingwer, Salz und etwas Wein.

2. Teil: Sprachliches

I. Eigentlich (in Vergleichen)

Trun *esser sco ina l.*, sehr mager sein. Bei zu engen Kleidern Sav. *scu ainten ena liongia*, Cumbel *stretg sc'ina ligiongia*, eng wie in einer Wurst. Cf. auch unten Abs. II, C, b.

II. Übertragen

A. Konkret (auf die Form anspielend)

1. Vorwiegend alleinstehend. – a) 'langer, schlanker Mensch'. Pigniu *ligiongia*. – b) 'abgemagertes, heruntergekommenes Tier'. Vign., Lumb., Lumn. *ligiongia*. – c) 'Wulst, Bausch (an Kleidern)'. Zuoz, Brinz. *liongia*. Vgl. → *buscha* (2, 699). – d) 'Striemen' (durch Schläge). Müst., Lantsch *liongias*, SMar. *l. dals clocs*. – e) 'herunterhängender Nasenschleim, «Schnuder»'. Spor. *liongias*, Domat auch *ligongas (da) schnodar*. Ardez, Guarda, Alvagni, Pasq., Andeer, Domat, Sumv. *avair giò las liongias*, eine «Schnudernase» haben. – f) 'wurstförmiger Kot'. Allg. *liangia*. – g) '«Kohlwürste»'. S *ligiongias da baguos cun caschiel*, eingerollte und mit Käse und Speckwürfeln überbackene Kohlblätter (DERUNGS, Cuschina 1979, 137). – h) 'langer Heuhaufen'. Tschl. *liongias*, lange Heuhaufen in der Breite von zwei ausgebreiteten Mahden. Am Abend des Mäh-tages machte man mit dem angedörnten Heu lange Heuschwaden, um es vor dem Tau zu schützen (cf. SONDER, Tschlin 109). – i) 'lange aneinandergehängte Schlittenreihe'. Trin *far la ligiongia*, eine lange aneinandergehängte Schlittenreihe bilden. Vgl. als Brauch Eb. *far la chonva lunga* (→ *chanv* 3, 304). Trin: *duront il meins da schaner cur gl'ei buna schlusida va la giuventegna beinduras a scusalar la sera e schabegia enqualgà ch'ei vegn fatg la ligiongia (bears schlits in vid l'auter)*, im Monat Januar, wenn die Schlittenverhältnisse gut sind, geht bisweilen die Dorfjugend am Abend schlitteln, und es kommt manchmal vor, dass die «Schlittenwurst» gemacht wird (d.h. viele Schlitten aneinandergehängt werden).

2. In festen Fügungen. – a) E *liangia d'chavagl* 'Johannisbrot, Karube, Frucht des Johannisbrotbaumes (Ceratonia siliqua)'. Sent *liongias chavà* (auch Dicz. ladin RD.). Längliche Hülse, 10–20 cm lang und ca. 2 cm breit; zur Sache vgl. HEGI, Flora IV/3, 1132, Abb. 1295 e. – b) S *ligiongia tubac* 'Tabakstrang'. – Lit. S: *Tuttenina tila Clau de Cazirauns la ligiongia tubac orda sac*, plötzlich zieht C. von C. den Tabakstrang aus der Tasche (Cal. Glogn 1945, 57).

B. Abstrakt (auf die Zeitdauer anspielend) 'lange, endlose Rede, Palaver, Geschwätz'. – Wb.: DA SALE 142 *liongia de plaits* (C), girandola di parole; PALL. *üna lungia liangia*, eine lange,

unerbauliche Geschichte; VIELI, Voc. und Voc. sur-silv. RD. *ligiongia*, langweilige Geschichte; Voc. Surm. *tge liongias*, welche langweilige Reden, welch' weitschweifiges Gerede; Voc. sutsilv. *far lüngas l.*, lange Umschweife machen; Voc. Vaz *quel fa ina teun liongia cun la si istorgia*, der macht eine lange Sache aus seiner Geschichte. – Vgl. → *bajöz* (2, 75), → *litania*, → *talantiala*, → *tarlanda*. – Allg. verbr. *liangia*, SMur., Vuorz *üna lunga liangia*, (ein) Palaver, verbr. C, S *far ina (liunga) ligiongia* (Surm. auch *far or*, Beiva *dir se*), ein Palaver abhalten. Tschl., Lohn: *que füt üna liongia sainza fin*, Ram. ... *chi ma nu pigliaiva fin*, das war ein Gerede, das kein Ende nahm. Alvagni, Brinz.: *tge liongia tgi quel fa*, der redet endlos. Beiva *dir se 'na ligongia lunga*, nicht mehr aufhören zu reden. Lantsch, Casti: *el fò or per mintga bagatella ena liongia tg'ins vign unfeis da tadlar*, er macht aus jeder Kleinigkeit eine solche Geschichte, dass man nicht mehr zu hören mag. Rabiun *buca far liunga liogiongia*, keine Umschweife machen. – Lit. C: *Te dessor en prer scu igl noss, tgi vign betg giu dalla canzla cun las sias sasgevas liongias!* du würdest einen Pfarrer abgeben wie der unsrige, der nicht mehr von der Kanzel herunterkommt mit seinem lästigen Palaver! (Sulom 1934, 25).

C. In Redewendungen. – a) Ladir: (*quei ei*) *ina cara ligiongia* '(das ist) ein teurer Spass'. Vgl. *char ed insalà* (→ *insalar* 9, 315). – b) E *be sco üna liongia* 'pausenlos'. Lavin: *quai vegn our da quella bocca be sco üna liongia*, das quillt aus diesem Mund wie eine Wurst (d.h. an einem Stück). – c) S *ir a far en ligiongias* 'essen gehen'. So für Pigniu, Duin, Cur. und in Voc. sur-silv. RD. bezeugt. In Pigniu eher scherzh., in Cur. mit Betonung der grossen Menge 'viel essen, hineinstopfen' wie → *chargiar* (3, 378). – d) Spor. Eo., C, S *maglier giò da la liangia* 'vom Vermögen, von den Ersparnissen zehren'. So SMur., Brav., Dalin, Pasq., Flem, Lags, Sag., Surca., Lumb. Auch Mon *tatgear ve dalla liongia*, Lohn *fitar la l.* – e) S *sepender vi da la medema ligiongia* 'aus dem gleichen Topf essen' (Ann. 29, 252). – f) S *esser ligiongia (ad enzatgi)* '(jdm.) Wurst, gleichgültig sein'. – Lit. S: *Aber quei sa esser a mi ligiongia*, aber das kann mir Wurst sein (Talina 1989, 173, 48; cf. Gas. Rom. 1995, 92, 9.2). – g) Unpers. S *ei va per la ligiongia!* 'es geht um die Wurst!' (Gas. Rom. 1994, 32, 7.3–5; cf. Gas. Rom. 1991, 35, 11.2–4).

III. Volkskundliches

1. Scherzhaftes beim Wursten. Cumbel: *spetgi mei, sche vegn jeu cun tei!* warte auf mich, dann komme ich mit dir! (als Aufforderung, die Wurst-

maschine langsamer zu bedienen, damit der Darm nicht reisst).

2. Brauchtum. – a) Das Wurstessen anlässlich der Schlachtung. Vielerorts wurde die Hauschlachtung mit einem üppigen Nachtessen mit mehreren Gängen, → *tshaina banadida*, C auch *tshagna bunga*, *da meztga*, gefeiert (vgl. dazu → *bacharia* 2, 15 und Ann. 14, 199f.). Es wurden dann allerlei Wurstsorten serviert, nur selten wie in Lavin *qualche vouta üna zipla d'liongia*, manchmal eine Wurstscheibe. Vielfach war es ein mehr oder weniger ausgiebiges Wurstessen wie in Latsch: *la segra cur chi è schino tot, ans mang' igl luen-gias dizamedauenda*, abends, wenn alles beendet ist, isst man Würste mehr als genug (was oft bis Mitternacht dauerte). Audeer: *quel ca fa las lion-gias fa la sera in cafe da sascher lion-gias*, derjenige, der (bei sich zu Hause) wurstet, spendiert am Abend einen Kaffee mit Würsten zum Kosten. Ähnl. Dard. *tscheina cun ligiongias barsadas u fortem cun caffè e vinars*, Nachtessen mit Bratwürsten oder Voressen mit Kaffee und Schnaps. Nur in Dis. wurde dabei ein spezieller Bezug zu einem Wochentag erwähnt: *sch'igl ha liug in venderdis, sche datti la sera da mezca ligiongias da barsar per tuts*, wenn es auf einen Freitag fällt, gibt es am Abend des Schlachttages Bratwürste für alle (wegen des in kath. Gegenden geltenden und von der Schweizer Bischofskonferenz erst 1988 gelockerten Abstinenzgebotes wohl erst nach Mitternacht serviert). – Mancherorts wurden auch noch nach dem Mitternachtsmahl, *tshaina da mezzanot*, Würste gegessen wie in Brail: *aunz cu ir a chesa gniva servieu ün bun zanin e savenz eir cot ün pêr liangias per sager*, bevor man nach Hause ging, wurde ein rechtes Glas Schnaps serviert, und oft wurden auch ein paar Würste zum Kosten gekocht. – Nicht überall wurde jedoch so gefeiert, in Vrin jedenfalls nicht, wo die «Hausmetzg» ohne grössere Festlichkeiten verlief (COLLENBERG, Vrin 175). – Für die Eingeladenen hiess es in Sent *ir a mangiar lion-gias*, Müst. *ir ad inzajar las gliongias*, Silv. *ir a sager las liangias: tuot las sorts liangias gnivan sagedas*, hingehen, um die Würste zu kosten; gekostet wurde von jeder Sorte. – Auch den Helferinnen und Helfern, Nachbarn und Verwandten wurden Würste als Geschenk gebracht, vgl. dazu Eo. → *basleda* (2, 232), Eb. → *insaj* (9, 288), C, S *chatg*, E → *s-chürlada*. Brav.: *zieva fat la bacharia vegn do als pü strets paraints ün töch charn ed üna liangia da seg*, nach der Schlachtung wird den engsten Verwandten ein Stück Fleisch und eine Wurst zum Kosten gegeben. – Würste gehörten mancherorts auch zur Kostprobe für den Pfarrer, *basleda pel predichant*, die in Schlar. aus *s-chagna, ün rost d'alimeri e liangias da fras-ch e*

da füm, einem Rippenstück, einem Schweinsbraten und Würsten, zum frisch Essen und zum Räuchern, bestand. – b) Das Würstestehlen, *involar las lion-gias*, Ram. auch *portar via las l.*, Riom, Mul., Vign. *ecr cullas l.*, war allg. verbreitet in Häusern, wo Jugendliche, insbesondere junge Mädchen, wohnten. Vgl. dazu ausführlich → *bacharia* (2, 15), → *involar* (9, 774). Marm.: *als giuans schi ponan angolan las lion-gias or da tgidafi la seara da la bacarea*, die Burschen stehlen, wenn sie können, am Abend der Schlachtung die Würste aus der Küche. Dies geschah bisweilen sogar aus dem Fleischtopf, *ord la vanaun*. Da gab es aber seitens der Mädchen ebenfalls die Möglichkeit, die Burschen zu narren. Surca.: *las mattauns tarmettevan ligiongias da galondas als mats*, die Mädchen schickten den Burschen (ungeniessbare) Würste aus Drüsengewebe. Meist endete der Streich damit, dass die «Diebe» der Würste (oder auch des Schlachttiers selber, cf. BÜCHLI, Myth. II/3, 422f.) von den «Bestohlenen» zum gemeinsamen Wurstessen eingeladen wurden. In Ram. jedoch veranstalteten die Burschen mit den stibitzten Würsten ihren eigenen Schmaus, *far marena cun las lion-gias portadas via*.

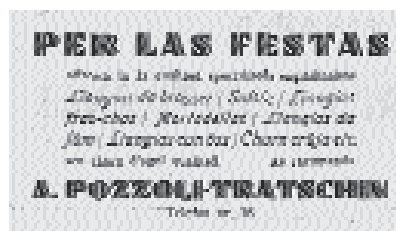


Abb. L 72

Inserat aus
Fögl d'Engiadina 18.12.1928, Supplemoint

3. Sprichwörter, Sprüche. Eo. *Neir in America nun ais sün mincha pöst üna liangia*, auch in Amerika hat man nichts ohne Mühe (wörtl. ... ist nicht auf jedem Pfosten eine Wurst; Wb. PALL.; cf. Fögl 1943, 101, 2.2 *neir utrò*, auch nicht anderswo). Punt: «*Tü crajast eir da chatter vi da mincha pöst üna liangia*» *as disch a chi chi craja da chatter adiuna be bun sün sias vias e schlavazza davent qualchosa da bun, crajand saimper da chatter meglider*, «du glaubst auch, an jedem Pfosten eine Wurst zu finden», sagt man zu jemandem, der glaubt, immer nur Gutes auf seinem Weg zu finden, und etwas Wertvolles verschleudert, immer in der Meinung, Besseres zu finden. – Ftan: *Las lion-gias sun dombradas*, Mon: *Gl'è ple deis tgi lion-gias*, der Spass ist am Ende (wörtl. die Würste sind gezählt bzw. es hat mehr Tage als Würste). –

Prez: *Ina curta liongia e prest magliada, ad ina curta canzōn prest cantada*, eine kurze Wurst ist schnell gegessen, und ein kurzes Lied bald gesungen (cf. → *chanzun* 3, 314). – Lags: *Buca enquera la ligiongia avon la bucca dil tgaun*, suche nicht die Wurst vor der Hundeschnauze. Ähnl. Ann. 53, 181: *Que nun as sto ... vulair rantar il chan cun las liangias*, man soll nicht den Hund mit den Würsten anbinden wollen (d. h. Art lässt nicht von Art).

4. Reime, Kinderreime, Epigramme. Punt: *Che hest gieu da gianter? Pomm' e pair' e liangia naira*, was hast du zu Mittag gegessen? Äpfel und Birnen und schwarze Wurst. – Lit. E: *Do tü la liangia, schi duni il vin, | uscheja l'ans fauni, mieu cher cusdrin*, gib du die Wurst, dann gib ich den Wein, so gehen sie mit uns um, mein lieber Vetter (Ann. 55, 160, CAFLISCH). – Wenn jemand dort, wo gewurstet wurde, neu hinzukam, sagte er in Dalin: *Liongias barsadas | Cun dir a lom egn | Eviva las truglias | Ca truglian liegn*, in Trin: ... *Eviva la truglia | ch'ha quellas fatg en*, in Castr.: ... *Eviva las strias | che han quellas fatg en*, gebratene Leberlungenwürste, es leben die Pfuscherinnen, die darein pfuschen bzw. die Pfuscherin, die sie gemacht hat, oder die Hexen, die sie gemacht haben. Als Kinderlied auch in Dec. 2, 185: *Ligiongias barsadas | Cun dir e lom en, | Margaretha, tschufetta | Ha seza fatg en, ...* die schmutzige M. hat sie selber gemacht. – Beim Zerhacken des Wurstfleisches wurde in Luven gesungen: *Viva, viva, viva la veglia, | Viva la veglia ch'ha quellas fatg en, | Viva, viva, viva, viva, | Ligiongias cun dir e lom en!* ein Lebehoch, ein Lebehoch auf die Alte, ein Lebehoch auf die Alte, die sie gemacht hat, ein Lebehoch auf die Leberlungenwürste!

5. Rätsel, Rätselverse. Riom: *Tge differenz-tga è'gl tranter en pader ed ena liongia?* (Igl pader è angal liia da mez no, la liongia sessom e giodem), was ist der Unterschied zwischen einem Pater und einer Wurst? (Der Pater ist nur in der Mitte zugeschnürt, die Wurst zuoberst und zuunterst). – Dis.: *Hirihori sesa. | Limpi lampi penda. | Hirihori vess bugen, | Che limpi lampi fuss sper el, H. sitzt, L. L. hängt. H. hätte gern, dass L. L. neben ihm wäre (die Katze und die Wurst). Schar.: Palus ca sastenda, | Blut ca sapenda, | Palus less ca blut fuss agl vainter*, Haarig streckt sich, Unbehaart hängt. Haarig möchte, dass Unbehaart im Bauch wäre. Für weitere kindersprachliche Rätselverse über die Katze und die Wurst vgl. C, S *blut* (→ *bluot* 2, 401), Duin *lippilappi* (→ *hirihori* 8, 52), Cur. → *pipilanti* (→ *giat* 1 7, 210).

6. Kinderspiel. Schar.: «*La liongia*» ne «*ir tras las tortas*». *Dus sa tanevan igls mauns a igls*

otars ign ad ign passavan soteign a stuevin gir da duas robas quala c'igl vessan pi bugent (mela ne pera), a passavan lu dad igna ne da l'otra vart. Suainter sa stargevani par vurdar tgi survagniva la liongia, «die Wurst» oder «Spiessrutenlaufen». Zwei Kinder hielten sich an den Händen, und die anderen gingen, jedes einzeln, darunter hindurch und mussten von zwei Sachen eine wählen (Äpfel oder Birnen) und stellten sich dann auf der einen oder anderen Seite auf. Nachher stritten sie sich, um zu sehen, wer die Wurst bekam.

IV. Ableitungen

LIANGER m., LIANGERA f., engad. 'Wurstmaschine; Helferin beim Würsten'. E 15–16, 21, 30 *liõñgër*, E 20–21 *liõñgëra*, E 43 *liõñgëra*; C 20 *liõñgëra*. – Wb.: PALL. (Eb.), Dicz. ladin RD. *liangera*, Voc. sutsilv. *liongera*, Wurstmaschine. – a) 'Wurstmaschine'. So Sent, Scuol, Ardez, Tschier *lionger*, Ftan, Ardez *liongera* und oben Wb. Ardez l.: *chiern o maschina da far las liongias*, Horn oder Maschine zum Würsten. Vgl. → *chüern* «Wursthorn», später Einsatzstück der Wurstmaschine (3, 641) und ausführlich oben 1. Teil, Abs. I, 1, a. – b) 'Helferin beim Würsten'. So Zuoz *liangera*, Alvagni *liongera*. Vgl. → *lavunza* (10, 651). – LIANGETTA f., engad. 'Würstchen'. E [*liõñgëta*]. Dicz. ladin DR. *liangetta zürigaisa*, Knackwurst. – LIANGIADA f., engad. 'Riesenmenge Würste'. Eb. [*liõñgãda*], Eo. [*liõñgãda*] augm. – Lit. E: *Quaist an avains fat üna bella liangiada: üna quantited straordinaria da liangias*, heuer haben wir eine schöne «l.» gemacht, d. h. Würste in rauhen Mengen (MELCHER, Furr. 2, 42). – LIANGIAM m., uengad. 'Wurstwaren'. [*liõñgóm*]. – Lit. E: ... *vaivan pardert ils tschianders e liongiom, dutscharias e café*, (sie) hatten die Zigeunerspiesschen und Wurstwaren, Süßigkeiten und Kaffee vorbereitet (Fögl 1994, 61, 2.3). – LIANGINA f., engad. 'kleine Wurst'. Eb. [*liõñgína*], Eo. [*liõñgíña*]. – Lit. E: *Sco eir ün plat per buochas finas | Sun nossas frais-chas lianginas*, ebenso ein Gericht für Feinschmecker stellen unsere frischen, kleinen Würste dar (CARATSCH, Poes. 1881, 43). – LIANGIUNA f., engad. 'grosse Wurst'; fig. 'Wulst'. Eb. [*liõñgúna*], Eo. [*liõñgúma*]. – Lit. E: *Mo tschel, quel chi'ns dà la rain quia, cun quella liongiuna nan pel culöz*, aber der andere mit dem wulstigen Hals, der uns den Rücken zuwendet (BIERT, Múdada 171, dt. nach LIEBERHERR).

Lat. LUCĀNĪCA 'Lukanerwurst, geräucherte Wurst', eine Substantivierung des Adj. LUCĀNĪCUS, abgeleitet von LUCĀNĪA 'die Landschaft Lukanien in Unteritalien' (GEORGES 2, 707), welche ursprünglich einer dortigen Wurstart ihren Namen gab, der später zu 'Wurst' schlechthin verallgemeinert wurde. Innerhalb der Romania ist das Wort in RB. und in

Norditalien östlich des Piemonts und nördlich des Po (cf. AIS. 5, 999; EWD. 4, 206) weit verbreitet, fehlt jedoch im Galloromanischen; baskisches *lukaika* macht aber wahrscheinlich, dass es vor langer Zeit auch da lebte (REW. 5134; FEW. 5, 428). Entgegen der Entwicklung des Tonvokals, die lautgerecht verlief (cf. PULT, Sent § 18), ist entrundetes *-i-* in der Anlautsilbe von Eb. *liangia*, Eo. *liangia*, wo sonst das *-ū-* als *-ü-* erhalten bleibt, auffällig: da kann wohl nach LUTTA, Bergün § 109 Einfluss von *→ liar* i 'binden' (< LIGARE) geltend gemacht werden. Zwei Redewendungen (2. Teil, Abs. II, C, f-g) sind Lehnübers. aus dem Dt./Schwd. *das ist mir Wurst* bzw. *es geht um die Wurst*. – Abl. mit den Suffixen *-ÄRIU*, *-ÄRIA*, *-ÄTA*, *-ÄMEN*, *-ÄNA*, *-ÖNE* + *-a*.

liangiada, -am, -ina, -una, Abl. von *→ liangia*.
liansch *→ löntsch*.
liant i ('dort drinnen'), Zus. mit *→ lâ* (10, 228).
liant ii ('bindend'), Abl. von *→ liar* i.
liantsch *→ löntsch*.
lianza, lianzunga *→ alianza* (1, 184) und Abl.

LIAR I engad., **LIGIAR** surselv., v. tr. 'binden; v. refl. und rezipr. 'sich binden, sich verpflichten'. Phon. Formen mit * nach AIS. 7, 1453, mit ° nach GRISCH, Phon. Surm. 43 und mit + nach LUZI, Lautl. 11 und 25. Samn., E 10–17, 23 *liár*, E 20–*21 *leár*, E 22, 24 *lijár* (E 24 auch älteres *lejár*), E 25 *liér*, E 3 **liar*, E 4–5 **liér*, E allg. 3. *liá* (E 20–21 *lěá*); C 1 **liér*, 3. **lěja*, C 20 *liér*, 3. °*liá*, +*lójá*, C 21–24 *liéar* (C 24 auch, C 25 nur °*liér*), C 27 °*liar*, C 21–27 3. °*lójá*, C 3–4 *liér*, 3. *lěja*, C 5 **liér*, C 50 3. °*liá*, +*lěá*, C 51 °*lěá*, C 6 *liéar*, 3. *lěja*, C 74 **liá*, 3. **liá*, C 76–77 *liěé*, 3. +*liěá*, C 80 *liéar*, 3. *lěja*, C 81–89 *liéá* (C 81 auch °*liér*, 3. **lěja*, °*liá*, C 82, 84–87 3. +*lěja*, C 83, 89 3. +*lájá*, C 88 3. +*lójá*), C 90–91 +*liěé*, 3. +*liěá*, C 92 *ligé*, 3. **liěá*, nach RUPP, Lautl. § 107 C 92 3. *lěá*, C 93 *liěá*, nach RUPP, loc. cit. C 93 3. *lěá*; S 1–6 *liěá*, 3. *liěá* (S 10, 24–25 *liěé*, nach RUPP, loc. cit. S 10 3. *lěá*, S 68 auch *liá*, 3. *lójá*), S 70–74 *lié*, 3. *liá*, S 75–76 *liá*, 3. *lěja*. – Wb.: Ms. Gloss. Sent. *ligiar*, anbinden, *ligiar sü*, aufbinden; Ms. LANSEL II, 48 *ligiar*, vietio, allegatio vitum, binden; DA SALE 179 *lighiar* (S), *liêr* (C), legare, *ligiau* (S), *ligia* (C), legato, *ligato*, *ligiar en codisch* (S), *liêr codisch* (C), legare libri, 173 *ligiar giu* (S), *liêr giû* (C), intonicar un muro, 283 *liêr giu il meir* (C), smaltare il muro, 156 *ligiaus il tgiâu* (S), *ligia il tgia* (C), imbendato la testa; Ms. Dicz. NICCA 1774 *ligiar*, binden, verbinden, fesseln; CONR. *ligiar*, *ligar*, binden; CARISCH 82 *ligiar* (S), *liar* (Eb.), *lier* (Eo.), binden, knüpfen, fesseln, *ligiar en cudischs*, *lier cudischs*, Bücher einbinden; CARIG. *ligiar*, *liar*, binden, verbinden, *ligiar giu il mir*, die Mauer bestechen, *seligiar*, sich binden, verbinden, anheischig machen; Ms. LOMBARDIN *liar*, binden, verbinden, zubinden, knüpfen, fesseln, an sich ketten, *liar intuorn*, umbinden, *liar*

cun zocca, kleiben, *liar jo il mür*, bewerfen mit Kalk, *liar o raintar pro ün pal*, knebeln, *sa liar via dad ün*, anhängen (mit Beisp.); PALL. *liar*, binden, knüpfen, fesseln, *liar con üna corda*, mit einer Schnur binden, *liar cudeschs*, Bücher einbinden, *liar giò il mür*, die Mauer bestechen; VIELI, Voc. *ligiar*, binden, *ligiar giu*, verputzen; Dicz. ladin RD. *lià*, *lio*, gebunden, fig. gebunden, verpflichtet, *liar*, 1. binden, verbinden, fesseln (mit Beisp.), 2. *liar (aint) cudeschs*, Bücher binden, 3. *liar ils tuns*, die Töne binden; Voc. sursilv. RD. *ligiar*, 1. binden, einbinden, schnüren, knüpfen, fesseln (mit Beisp.), *ligiar si ils egls*, die Augen zubinden, 2. *ligiar giu*, verputzen, mit Mörtel bewerfen, *seligiar*, sich binden, sich verpflichten, *senza seligiar*, unverbindlich, *ligiau (ligiada)*, 1. zusammengebunden, verknüpft, 2. fig. *esser ligiaus vid enza tgei*, an etwas gebunden sein, nicht frei sein (mit Beisp.); Voc. Surm. *liier (leia)*, binden, anbinden, anknüpfen; Voc. sutsilv. *lijear (leia)*, binden, *lijear giou*, verputzen (mit Mörtel), *salijear*, sich binden, sich verpflichten; Voc. Vaz *liier* (1. *loi*, 3. *loia*, 4. *liain/loian*, 5. *liiez/liaiz*, 6. *loian*), binden, festbinden, zusammenbinden, schnüren, *liier soi la plaia*, die Wunde verbinden, einen Verband machen (mit Beisp.).

Inhaltsübersicht

I. Transitiv

A. Eigentlich

1. 'jdn. fesseln; jdn. oder etwas an etwas anbinden; etwas festbinden, festmachen'
2. 'jdn. oder etwas beengen, einengen'
3. 'etwas zu etwas binden, zusammenfügen'
4. 'etwas (mit einer Schnur) umbinden, (mit einem Verband) umwickeln, jdn. (mit etwas) verbinden'
5. 'etwas mit einem Band verschliessen, etwas zubinden'
6. 'etwas mit einem Ring umgeben, bereifen'
7. 'Bücher binden, mit einem Einband versehen'
8. 'etwas chemisch miteinander binden'
9. 'Töne ohne Unterbrechung aufeinander folgen lassen'

B. Figurativ

1. 'jdn. oder etwas binden, zu etwas verpflichten'
2. 'etwas von etwas abhängig machen'
3. 'etwas auf etwas beziehen'

C. In teils festen Verbindungen mit Ortsadverb

II. Reflexiv und reziprok

A. Eigentlich

1. Alleinstehend
2. In teils festen adv. Verbindungen
3. Mit präp. Ergänzungen

B. Figurativ

1. 'sich binden, sich zu etwas verpflichten'
2. 'eine Bindung mit jdm. eingehen'
3. 'sich mit jdm. (gegen jdm.) verbünden'
4. 'sich zu jdm. gesellen, sich jdm. anschliessen'
5. 'sich mit etwas verbinden' (mit Sachsubj.)