

Nr. 6/2003

CADEINA

Informationen des Gönnervereins
Museum Regional Surselva, Ilanz

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Für alle Badenixen und Gipfelstürmer war es ein Jahrhundertsommer! Ja eigentlich war es ein Jahrhundertjahr, denn schon der Winter war schneereich und wolkenlos und auch die Herbstgäste erlebten die Surselva von der besten Seite. Das Museumsteam jedoch sass öfters an der Kasse, studierte zum x-ten mal selber die zum Verkauf ausgelegten Bücher und Broschüren und strahlte, wenn sich gegen Abend noch zwei, drei Besucher in die kühlen alten Mauern verirrt. Zu schön um ins Museum zu gehen war dieser Jahrhundertsommer! Natürlich haben auch wir lieber Sonne und Wärme. Andererseits: An den wenigen Regentagen war das MRS bevölkert, und die Filmschau hatte Zuschauer. Das machte Spass! Zwei Seelen also ach ...! Aber wer sagt schon gerne, wir seien ein «Schlechtwetterangebot»? Das tönt einfach viel zu negativ! Auch meinen wir natürlich, unser Museum sei eines der schönsten, eines, das man bei jedem Wetter, ja eigentlich Tag und Nacht anschauen möchte. Wir wünschen allen einen schönen Winter! Was das heisst, ist relativ. Für uns ist er schön, wenn wir viele zufriedene Besucher haben. Das Wetter vor der Haustüre spielt dabei eigentlich gar keine so grosse Rolle.

Das Museumsteam

SAUERKRAUT UND WÜRSTE

(mf) Was man früher nicht alles für Techniken beherrschte! Wer kann sich heute schon vorstellen, dass die Kinder barfüssig im Sauerkrautbottich herumstapfen und die Hausfrau den Stand der Sterne konsultiert, bevor sie den Hausmetzger ruft, um ein Schwein zu schlachten.

Sauerkraut, Kartoffeln und Würste gehörten in vielen Familien zu den Grundnahrungsmitteln während der Winterszeit. Im Hausgarten gedieh der Sauerkrautkohl in Hülle und Fülle. Im Herbst wurde er über den Krauthobel gezogen und mit Salz und Wacholderbeeren dicht und fest in die Sauerkrautstände gestampft. Zuerst kamen die grossen äusseren Kohlblätter wie ein Abschlussdeckel zu liegen und darauf ein sauberes Tuch sowie ein Brett mit einem Stein beschwert. So gärte das Kraut drei Wochen lang ungestört in seinem Saft. Das Fass kam in den kühlen Keller und schon bald durchzog ein frischer Gärduft das Haus. War das Kraut schön reif gegoren, durften die Kinder mit der Schüssel in den Keller, um eine Portion des vitaminreichen Gemüses als Salat oder zum Kochen zu holen. Dabei naschten sie gerne vom knackigen Kraut.

Wenn im Herbst die Temperaturen sanken war es auch Zeit, den Fleischvorrat für die Festtage und den Winter anzulegen. Ein bis zwei gut genährte Hauschweine mussten im November ihr Leben lassen. Spezialist für diese Arbeit war der Störmetzger, der die Runde in den Dörfern machte und das Schwein im Freien tötete, brühte und zerlegte. Alles vom Schwein wurde verwendet,

nicht nur die guten Stücke, sondern auch das Blut, der Kopfspeck, die Ohren, das Schnörli und die weniger wertvollen Teile. Sie wurden mit allerhand Zusätzen zum «strecken», z. B. Kartoffeln, durch den Fleischwolf getrieben, in die gereinigten Därme gefüllt und abgebunden. Das gab wunderbare Würste mit saftigem Sauerkraut. Alles war selber gemacht und schmeckte erst noch prima!



Dieses Schwein in Castrisch war von so kapitaler Grösse, dass nicht nur zwei Metzger gerufen wurden, sondern auch der Fotograf. (Foto: Vater und Sohn Cadalbert)

Die sanfte Erneuerung

Seit 1988 gibt es das Museum Regiunal Surselva. Seither arbeiten wir kontinuierlich an der Ausstellung, aber dies ist auf den ersten Blick nicht für jedermann einsichtig, da wir gleichzeitig am ursprünglichen Ausstellungskonzept festhalten. Wir zeigen die Vielfältigkeit vorindustrieller Geräte und Werkzeuge und lassen die Besucherinnen und Besucher selber schauen und vergleichen.

Dies sei veraltet, meinen moderne Museumsdidakten und das mag sein, aber eigensinnig wie wir Surselver sind behaupten wir: A) wir können gar nicht anders, und B) gefällt uns unsere wuchtige Darstellung vergangener Zeiten. Wer ins MRS kommt ist meist erstaunt ob der Grösse des Hauses und der Fülle der ausgestellten Objekte und Themen. Das kommt davon, dass wir den Ehrgeiz haben, einen möglichst vollständigen Überblick über die frühere Lebensbasis, die alten Handwerke sowie die traditionelle Land- und die Hauswirtschaft zu vermitteln.

In den letzten Jahren haben wir viel gearbeitet an der Ausstellung. Grundlage für die sanfte Erneuerung der Casa Carniec ist das Projekt Wissenschaftliche Dienste (PWD), die Dokumentationsstelle des Museum Regiunal. Das PWD ist ein von der öffentlichen Hand finanziertes, bis 2006 befristetes Projekt, das zum Ziel hat, das Alltagswissen zu dieser bedeutenden Sammlung zu sichern. Es wird erforscht, woher ein Objekt stammt, wer seine früheren Ei-

gentümer waren, wie es gebraucht wurde und was für Geschichten sich darum ranken. Dies in der Absicht, dass die Gegenstände nicht nur schöne Zeugen der Vergangenheit bleiben, sondern sich auch als Träger von Geschichten erschliessen.

Für die Dokumentation arbeiten wir uns Schritt für Schritt durch die Casa Carniec, von den Gartenlauben bis zum Estrich und ordnen die Ausstellung neu. Beim Dokumentieren merken wir, was zuviel ist oder was fehlt und wir erhalten von Personen, die wir befragen, originales Bildmaterial und Auskünfte. Diese spannenden Geschichten möchten wir unseren Besuchern nicht vorenthalten. Teil der sanften Erneuerung sind daher auch grosszügig gestaltete Bild-Text-Tafeln, mit denen bereits das Untergeschoss und weitere Räume bestückt sind. Sie vermitteln in Kurzform die Hintergrundgeschichten und lassen frühere Stimmungen aufleben.

Marianne Fischbacher, Konservatorin



Foto im MRS Archiv: Die Ilanzer Kupferschmiede Cadisch, Plaz, Hans Lutz und Pieder Arpagaus um 1935.



Neue Publikation zu den Handwerkerfilmen

Zu den fünf in der Reihe «Sterbendes Handwerk» der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde erschienenen Dokumentarfilmen aus der Surselva haben Prof. Alfons Maissen und Dr. Anna Pia Maissen reich bebilderte Kommentarhefte verfasst, die sich gut im Unterricht verwenden lassen. Die Broschüren enthalten viel wertvolles und eigenständiges Dokumentenmaterial über das alte Handwerk des Küblers, des Korbers, des Lederseilmachers, der Hausbäckerin und des Pfeifenschnitzers. Die spannend zu lesenden, deutsch verfassten Filmkommentare sind als Einzelhefte erschienen. Sie können aber auch im Paket und mit einer Videokassette bezogen werden.

Aus dem Gästebuch 2003

Was meinen unsere Besucherinnen Sandra und Dolores zum MRS?

Sandra Vol schpanend
Dolores

Gesamtpaket mit Videokassette

Fr. 80.–

Einzelhefte und Video (zuzüglich Versandkosten)

«Brotbacken», 24 S. Fr. 10.–

«Lederseilmacher», 48 S. Fr. 15.–

«Korbmacher», 60 S. Fr. 20.–

«Pfeifenmacher», 24 S. Fr. 10.–

«Kübler», 92 S. Fr. 20.–

Videokassette

mit fünf Filmen Fr. 40.–

Bestellungen und Verkauf

Museum Regiunal Surselva, Städtlistrasse 10, Postfach 152, 7130 Ilanz, telefonisch bei 081 925 41 81 oder beim Bündner Buchvertrieb, e-mail: bbv@casanova.ch

Filme über die Region

Die Filmschau «Panorama Surselva» mit einunddreissig ausgewählten Filmen zwischen 1949 und 2001 steht auch den Winter über für Sie zur Verfügung. Näheres dazu unter www.museumregiunal.ch/panorama auf deutsch und/film auf romanisch.

EN MEMORIAM

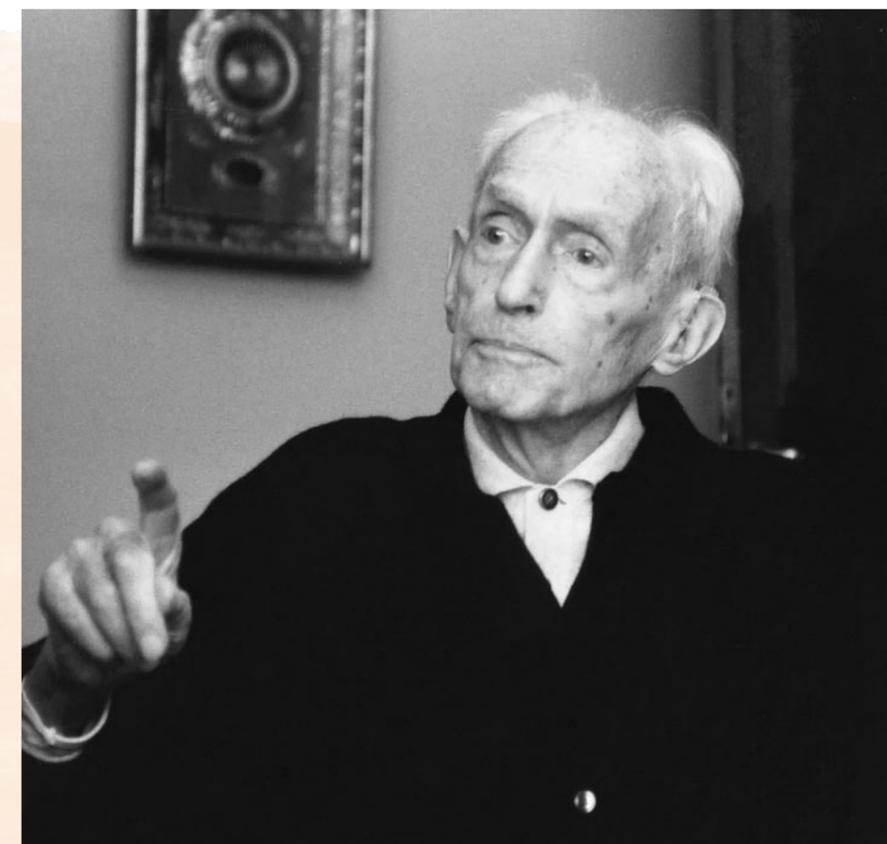


Foto: Brigitte Durrer, 2003

Dr. Alfons Maissen (1905–2003)

Suenter ina veta cumplenida ei morts ils 5 da zercladur professor dr. Alfons Maissen. «La mort ha priu ad el la plema orda maun – en nossa memoria ed en sias ovras viva el vinavon». Cun quels plaids ell'annunzia da mort prenia famiglia cumiau dil trapassau.

Alfons Maissen ei naschius e carschius si a Glion el ravugl d'ina gronda famiglia da mistergners. Sco scolast ha el instruiu sin divers scalems a Dardin ed a Glion, avon ch'entscheiver il studi da romanistica all'universidad da Turig. Leu ha el scret 1943 sia enconuscenta dissertaziun sur «Uaffens e metodas da lavur en lenn en tiara romontscha». Quella lavur ei stada l'entschatta d'ina activa e stedia perscrutaziun scientifica da cultura e folclora.

Ils onns 1950 tochen 1970 ha professor Maissen instruiu franzos, talian e romontsch alla scola cantunala a Cuera. Cun quella incarica ha el capiu da promover e motivar numerus scolars per cultura e lungatg romontschs. Quei ei era il temps che el ei staus collaboratur

dil Dicziunari Rumantsch Grischun e ch'el ei sengaschaus per las emissions radiofonicas da «Radioscola». A Fribourg e Geneva ha el studegiu musica e cant e dirigi differents musicas e chors. Merets specials ha el giu per la registraziun e rimnada da entuorn duamelli melodias popularas che fussen schigliocidas en emblidanza.

Alfons Maissen ei sengaschaus fetg per il Museum Regiunal Surselva. Sebasond sin lavurs preliminaras dalla Fundaziun MRS eis el igl onn 1980 vegnius incaricaus cun la rimnada dils objects. 1988 ha il museum aviert sias portas ed Alfons Maissen ha sco conservatur biars onns tgiarau, administrau e promoviu il museum. Cun el svanescha en Surselva in representant dalla generaziun veglia cun spert svegliu ed independent, in passiunau promotur da cultura e folclora e d'il lungatg romontsch. El ruaussi en pasch.

Erwin Bundi
Actuar MRS

IN EIGENER SACHE

Adventsmarkt

Samstag, 29. November 2003

Am Adventsmarkt ist unser Museumscafé geöffnet! Kommen Sie vorbei, bei einem Glas Glühwein oder unserem speziellen Kaffee Carniec können Sie sich ausruhen und aufwärmen von Ihrem Bummel durch die Altstadt. Das Museum ist offen.

Der Kulturschmaus findet wieder statt!

Auf einem kulinarischen Rundgang lernen Sie die Altstadt von Ilanz von einer andern Seite kennen und natürlich auch das Regionalmuseum.

Freitag, 5. Dez. 2003

Samstag, 3. Jan. 2004

Samstag, 31. Jan. 2004

jeweils 19.00 Uhr

Weitere Daten auf Anfrage.

Fr. 88.– alles inkl. Auskunft und Anmeldung: direkt bei Hansi's Städtlibeiz
Tel. 081 925 25 05.

Rückblick auf's Städtlifest 2003



Dieses Jahr haben wir die Kinder eingeladen, das 10. Städtlifest mit Pauken und Trompeten zu eröffnen. Eine bun-

te Schar hat sich beim Museum versammelt und anschliessend mit einem fröhlichen lauten Umzug das Fest eingeläutet.

Herrliches Wetter, ein aufgestelltes Team von mehr als 40 Helfern und Helferinnen und zahlreiche Gäste liessen dieses Städtlifest für uns zu einem Erfolg werden.

Ein schöner Reingewinn konnte dem Museum überwiesen werden.

Wir danken Gästen und Helfern ganz herzlich!

Fünf gute Gründe, Mitglied des Gönnervereins zu werden

Seit seiner Gründung im Jahre 1987 ist der Gönnerverein bestrebt, Mittel für den Betrieb unseres Museums zu sammeln.

Jahresbeiträge, Spenden und der Erlös aus diversen Aktivitäten kommen jeweils dem Museum zugute. So sind in diesen Jahren über Fr. 300 000.– zusammengekommen.

Wir laden deshalb auch Sie ein, bei uns mitzumachen

- weil das Museum Ihre Unterstützung braucht
- weil Sie so die Kultur unserer Region hautnah fördern können
- weil jeder Franken dem Museum zugute kommt
- weil auch Kultur eine Lobby braucht
- weil Sie dann wissen, wohin Sie Ihre Familie an einem Regentag führen können.

Museum Regional Surselva, Ilanz
Städtlistrasse 10

Öffnungszeiten:

Vom 27. Dezember bis 17. April 2004, jeweils am Dienstag, Donnerstag, Samstag und am ersten Sonntag des Monats von 14–17 Uhr.

Tel. Kasse: 081 925 43 23

Für Reisegruppen und Schulklassen, die das Museum ausserhalb der publizierten Öffnungszeiten besuchen möchten, gibt es die Buchungshotline: **Tel. 081 925 41 81**

Eintritt: Fr. 5.– für Erwachsene und Fr. 2.– für Kinder.

Wir sind Mitglied beim Schweizerischen Museumsspass.

Durch Ihre Mitgliedschaft können Sie das Museum unterstützen:

Einzel	Fr. 50.–
Familien	Fr. 75.–
Firmen	Fr. 100.–

Spenden sind herzlich willkommen.
GKB Chur, Kto-Nr. CD 141.715.000

Cadeina-Impressum

Herausgeber:

Gönnerverein
Museum Regional Surselva
Postfach 152, 7130 Ilanz
www.museumregional.ch

Redaktionsteam:

Vorstand Gönnerverein
M. Fischbacher (mf)

Druck & Layout:

Spescha e Grünenfelder, 7130 Ilanz

Wir danken unserem Sponsor für die Finanzierung dieser Ausgabe.

MAGGI
la papetteria e libreria

Papeterie und Schulbedarf
Bürobedarf und PC-Zubehör
Druck-, Kopier- und Stempelservice
Künstlerbedarf und Bastelartikel
Kunsthandel und Einrahmungen
Buchhandlung

Maggi+Co 7130 Ilanz
Glennerstrasse 16
Telefon 081 925 15 66
Telefax 081 925 15 36
maggi@maggi-ilanz.ch
www.maggi-ilanz.ch



ZINSLI 7130 Ilanz Tel. 081 920 03 33
www.zinsli-ilanz.ch
info@zinsli-ilanz.ch

Eisenwaren

Landwirtschaft

Werkzeuge

Haushalt

Wo Qualität und Leistung zählt.