books2ebooks.eu

PHIELER, WILLY

Volkskundliches aus den Marken : eine Studie aus den italienischen Provinzen der Marche : Willy Phieler

Seminar für Roman. Sprachen u. Kultur
1934

books2ebooks.eu
University and State Library of Tyrol
universität innsbruck
Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

EOD – des millions de livres à portée de souris! Dans plus de 12 pays d'Europe !

Merci d'avoir choisi EOD !
Les bibliothèques européennes possèdent des millions de livres du XVe au XXe siècle. Tous ces livres sont désormais accessibles sous la forme d'eBooks – à portée de souris. Faites votre recherche dans le catalogue en ligne d'une des bibliothèques du réseau eBooks on Demand (EOD – livres électroniques à la demande) et commandez votre livre où que vous vous trouviez dans le monde – 24 heures par jour et 7 jours par semaine. Le livre sera numérisé et mis à votre disposition sous la forme d'un eBook.

Nous vous souhaitons une bonne utilisation de votre eBook EOD !

■ Bénéficiez de la mise en page originale du livre !
■ A l'aide d'un logiciel standard, lisez à l'écran votre eBook, zoomez sur une image, naviguez dans le livre.
■ *Utilisez la commande rechercher :** Vous pouvez trouver un mot donné au sein du livre.
■ *Utilisez la commande Copier / coller :** Copiez des images ou des parties du texte vers une autre application (par exemple vers un traitement de texte)
*Non disponible dans tous les eBooks

Conditions générales d'utilisation

En utilisant le service EOD, vous acceptez les conditions générales d'utilisation établies par la bibliothèque qui possède le livre.
■ Conditions générales d'utilisation :
https://books2ebooks.eu/csp/fr/ubi/fr/agb.html

Souhaitez-vous avoir accès à d'autres eBooks ?

Plus de 40 bibliothèques dans 12 pays d'Europe offrent ce service.
echerchez les ouvrages disponibles dans le cadre de ce service :
https://search.books2ebooks.eu
Vous trouverez plus d'informations à l'adresse suivante :
https://books2ebooks.eu

Volkskundliches aus den Marken

Eine Studie aus den italienischen Provinzen der „Marche“

von

Willy Phieler

Seminar für romanische Sprachen und Kultur
Hamburg 1934

Institut f. [illegible] Philologie
Universität Innsbruck
N. Inv. Nr. 2757

Druck von J. J. Augustin in Glückstadt und Hamburg.

Meinen Eltern
gewidmet

Inhaltsverzeichnis.

Vorwort IX

Bibliographie XI

Abkürzungen XVI

A. Einleitung.

I. Geologischer Aufbau — wasserwirtschaftliche Zustände, Aufforstung — Klima — Historisches — Untersuchungsorte 1

II. Charakter der Bewohner — ihre wirtschaftliche Lage — Verteilung der Bevölkerung — Gesundheitszustand — Körperkonstitution — Teilbau — Hirten und Hirtenleben — Ernährung, Vogeljagd — Kleidung — Bodenkulturen 11

B. Das Haus.

I. Der vorherrschende Typus und seine Spielarten 18

II. Das Dach 20

III. Vom Hausbau 22

IV. Die Wohnung 24

a) Küche 24

b) Vorratsräume 29

c) Schlafzimmer 29

d) Hausrat 31

V. Stall, Scheune, Schuppen 44

VI. Der Backofen und das Backen 49

C. Ackerbau und Bodenwirtschaft.

I. Bodenkultur 54

II. Landwirtschaftliche Geräte 55

a) Pflug 55

b) Egge 60

c) Sichel und Sense 61

d) Harken, Hacken und andere Geräte 63

e) Joch und Zaumzeug 64

f) Dreschen und Dreschgeräte 67

III. Traggeräte.

a) Transport im allgemeinen 69

b) Die Schleife 72

c) Der Wagen 73

D. Vom Weinbau 76

Abbildungen 81

Vorwort.

Die vorliegende Studie wurde gelegentlich eines Aufenthaltes an der kleinen Universität Camerino nelle Marche begonnen und möchte einen Beitrag liefern zum volkskundlichen Studium Italiens in Verbindung von Wort und Sache. Ähnlich geartete Arbeiten liegen über Spanien und Frankreich bereits vor, während sie für Festland-Italien eigentlich noch so gut wie gänzlich fehlen. Das große Werk des Sprachatlasses der Schweizer Professoren Jaberg und Jud ist das einzige, das in gleichem Sinne begonnen ist, das allerdings so groß und weitmaschig angelegt wurde, daß Spezialuntersuchungen seinen Zweck und seine Aufgaben nur erfolgreich unterstützen können.

Für unsere Untersuchung bildete Camerino den gegebenen Ausgangspunkt. Es war das Zentrum, von dem aus wir nördlich bis nach Santa Maria Nuova bei Jesi und südlich bis nach Aquasanta in der Provinz Ascoli Piceno vorstießen. Es ist klar, daß man bei einer ersten Reise ins Gelände, bei der das Auge noch nicht so geschult ist, manche Dinge übersieht, deren Bedeutung man erst später erkennt, wie man andererseits auch noch nicht so genügend mit der Aufnahmetechnik vertraut ist, als daß nicht irgendwie und irgendwo Fehler unterlaufen könnten. Außerdem war es überhaupt unmöglich, sämtliches sachliches Material, das die Marken heute noch bieten, zu berücksichtigen. Die in jenem Jahre besonders ungünstigen Wintermonate ließen zunächst kaum Wanderungen ins Gelände zu, und erst das Frühjahr erlaubte eigentliche Arbeiten bei Hirten und Bauern. Die beschränkten Zeit- und auch Geldverhältnisse gestatteten es leider nicht, den Aufenthalt in diesen abgelegenen Provinzen Italiens bis zur Erntezeit im Juli und August oder gar bis zur Traubenlese im September hin auszudehnen. Ebenso war es bedauerlich, daß die großen Schafherden über die Dauer meines Aufenthaltes hinaus in südlicheren Landschaften weilten, so daß auch vielerlei Interessantes, das durch das Hirtenleben geboten wird, nicht aufgezeichnet werden konnte.

Aus diesen Ausführungen wird ersichtlich, daß die Studie nur einen Ausschnitt der sachkundlichen Materialien bringen kann. Um die vorhandenen Aufzeichnungen zu vertiefen und zu ergänzen, wurden Dialektwörterbücher aus den Marken — wie wir anstelle des italienischen Wortes ‚le Marche' stets sagen werden, — Abruzzen, aus Umbrien und der Romagna herangezogen, die nach der sachlichen wie

nach der sprachlichen Seite hin ausgebeutet wurden. Leider war gerade der sachliche Teil meist nur in geringem Maße ausgebaut. Selbstverständlich wurden die bereits vorhandenen Materialien des Schweizerisch-Italienischen Sprachatlasses mit zu Rate gezogen, und schließlich konnten auf sachlichem Gebiet, dank der bereits vorliegenden Arbeiten aus anderen Teilen des Mittelmeerbeckens Parallelen aufgezeichnet und somit Vergleiche innerhalb eines größeren Rahmens gezogen werden.

Ich möchte nicht verfehlen, meinem verehrten Lehrer Herrn Prof. F. Krüger, der die Anregung zu der Arbeit gab, und sich, ebenso wie die Herren Professor W. Hoppe und Dr. J. A. Loeser von der Berliner Universität für die Gewährung eines Stipendiums in Camerino bei dem Deutsch-Akademischen Austauschdienst für mich einsetzte, an dieser Stelle herzlich zu danken. Aber auch dem DEAKA, dem es zuzuschreiben ist, daß zwei deutsche Studenten nicht nur in wissenschaftlichem, sondern auch in vaterländisch-, volklich-deutschem Sinne in Italien arbeiten durften, sei an dieser Stelle gedankt[1]). Gleicher Dank sei der gastlichen Universität Camerino, sowie für zeichnerische Arbeiten Herrn R. Schütt-Hamburg und meinem Vater Prof. H. Phieler gezollt. In Dankbarkeit gedenke ich auch all' der Bewohner der Marken, die in Hilfsbereitschaft und freundlichem Entgegenkommen durch ihre Auskünfte die Grundlage für diese Studie schaffen halfen. Während der Drucklegung lieh mir Prof. Dr. Wagner in einigen etymologischen Fragen seine Unterstützung. Auch ihm möchte ich an dieser Stelle herzlich für seine Aufmerksamkeit danken.

[1]) An dieser Stelle erlaube ich mir auf die Dissertation meines Kommilitonen Mengel hinzuweisen, die dieser auf Grund seiner rein dialektologischen Studien in den Marken angefertigt hat. *Umlaut und Diphthongierung in den Dialekten des Picenums*, Köln 1933. Da diese Arbeit verabredungsgemäß das Lautliche in den Vordergrund rückt, ist dieses zugunsten des Sachlichen in meiner Schrift zurückgetreten.

Bibliographie.[1])

(Die mit * versehenen Werke waren nicht zugänglich).

*E. Abbate, *Guida dell'Abruzzo*, Roma 1903.

AIS = K. Jaberg und J. Jud, *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Zofingen 1928ff.

A. Alfani, *Lavori ed arnesi*, Paravia, Torino-Roma 1884.

R. Almagià, *Untersuchungen und offene Fragen über die Morphologie des Zentral-Appenin*, Geogr. Ztschr. XVIII, 1912, S. 255ff.

R. d'Ambra, *Voc. Napoletano-Toscano*, Napoli 1873.

F. Angiolini, *Voc. Milanese-Italiano*, Ditta Paravia 1897.

Ph. Arbos, *La vie pastorale dans les Alpes françaises*, Bulletin de la société scientifique de l'Isère, Tome XLIII, Grenoble 1922.

Bächtold-Stäubli, *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Berlin-Leipzig 1930/31.

K. Baedecker, *Italien*, Coblenz 1865.

C. Balbo, *Della storia d'Italia*, Vol. II, Bari 1914.

V. Balzano, *Abruzzo e Molise*, Torino 1927.

Battisti, *Testi dialettali italiani*, Halle 1921, Bhft. z. ZRPh, Heft 56.

*W. Beauclerc, *Rural Italy*, London 1888.

P. Benoit, *Die Bezeichnungen für Feuerbock und Feuerkette im Französischen, Italienischen und Rätoromanischen*, ZRPh XLIV, 1924.

H. Bernhard, *Die ländlichen Siedlungsformen*, Geogr. Ztschr. XXV, 1919.

H. Bernhard, *Die landb. Wasserwirtschaft Italiens*, Bern 1919.

R. Biasutti, *Per lo studio dell'abitazione rurale in Italia*, Riv. Geogr. Ital. XXXIII, 1926.

C. Berti, *Voc. Bolognese-Italiano*, Bologna 1869—74.

W. Bierhenke, *Das Dreschen in der Sierra de Gata*, VKR II.

G. Boerio, *Diz. del dialetto Veneziano*, Venezia 1892.

W. Bomann, *Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen*, Weimar 1927.

W. F. Bruck, *Studien über die Hanfkultur in Italien*, Tropenpflanzer XV, 1911.

J. Brunhes, *Géographie humaine de la France I*, Paris 1909.

R. Braungart, *Die Urheimat der Landwirtschaft aller indogermanischen Völker*, Heidelberg 1912.

J. Burckardt, *Die Kultur der Renaissance in Italien*, Berlin-Leipzig 1930.

Canziani, *Through the Apennines and the lands of the Abruzzi, landscape and peasant life*, London 1929.

L. Capello, *Dictionnaire Piémontais-Français*, Turin 1814.

*A. Castelli, *Vita popolare marchigiana*, Ascoli 1889.

Ce fastu?, *Bolletino mensile della Società Filologica Friulana*. Numero speciale pubblicato in occasione del II. congresso nazionale delle tradizioni popolari. Udine 1931.

---

[1]) Abgeschlossen 1933.

*E. Celesia, *Passeggiate Appennine*, Genova 1874.
F. Cherubini, *Voc. Milanese-Italiano*, Milano 1814.
E. Conti, *Voc. Metaurense*, Cagli 1898.
*E. Conti, *Dialetto marchigiano* in *Cronaca Marchigiana* a. VIII, Nr. 11, Camerino 1884.
Coray, *Die Bodenbestellung auf den liparischen Inseln*, VKR III.
Costumi, musica, danze e feste popolari italiane, Ed. O. N. D., Roma 1931.
G. Cremonese, *Vocabolario del dialetto agnonese*. Agnone 1893.
Crocioni, *Il dialetto di Arcevia*, Roma 1906.
*Crocioni, *Le Marche*, Città di Castello 1914.
W. Deecke, *Italien*, Berlin 1898.
F. Diez, *Etym. Wörterbuch der rom. Sprachen*, Bonn 1887.
F. Domenico, *Voc. Napoletano-Italiano*, Napoli o. J., Tip. G. V. Mirelli.
W. Ebeling, *Die landwirtschaftlichen Geräte im Osten der Provinz Lugo (Spanien)*, VKR V, 1932, 50—151.
G. Fahrholz, *Wohnen und Wirtschaft im Bergland des oberen Ariège*, VKR Bhft. 9, Hamburg 1931.
FEW. = v. Wartburg, *Französisches etym. Wörterbuch*, Bonn 1928.
G. Finamore, *Voc. del uso Abruzzese*, Lanciano 1880.
G. Finamore, *Botanica popolare abruzzese*, Archivio Trad. Popolari VIII, 1889.
Th. Fischer, *Italien*, eine länderkundliche Skizze, Hamburg 1893.
Th. Fischer, *Halbinselland Italien*, Sammlung gemeinverständlicher Vorträge, Wien 1893.
P. D. Fischer, *Italien und die Italiener*, Berlin 1899.
L. Foresti, *Voc. Piacentino-Italiano*, Piacenza 1836.
P. Fraccarro, *Di alcuni antichissimi lavori idraulici di Roma e della Campagna*, Boll. Soc. Geogr. Ital., Roma VIII, 1919.
G. Frisoni, *Diz. Genovese*, Genova 1910.
E. Furrer, *Natur- und Kulturbilder aus den Abruzzen*, Jahrbuch d. Schweizer Alpenklub LVIII, 1923.
G. Gabrielli, *Ascoli Piceno nel 1882*, Guida della città e dintorni, Ascoli-Piceno 1882.
A. Garbini, *Antroponimie ed omonimie nel campo della zoologia popolare*, 2 vol., Verona 1925.
R. Gatti, *Il dialetto di Jesi*, ZRPh XXXIV, 1910, 675—700.
W. Giese, *VolkstümlicheKeramik in Umbrien*, ZRPh LII, 1932.
W. Giese, *Volkskundliches aus den Hochalpen des Dauphiné*, Hamburg 1932.
W. Giese, *Die volkstümliche Kultur des Niolo (Korsika)*, WS. XIV, 1932.
R. Gatti, *Piccolo vocabolario Jesino*, Arch. Rom. IV.
J. Gourdault, *L'Italie*, Paris 1877.
G. Greim, *Italien*, Breslau 1926.
G. Greim, *Zur Wirtschaftsgeographie Italiens*, Geogr. Ztschr. XXIV, 1918.
F. Gysling, *Contributo alla conoscenza del dialetto della Valle Anzasca*, Arch. Rom. XIII, 1929.
A. Haberlandt, *Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung*. Illustrierte Völkerkunde, Bd. II, 2, Stuttgart 1926.
E. Hahn, *Die Entstehung der Pflugkultur*, Ztschr. f. Ethnologie, LVIII, Berlin 1916.
W. Halbfaß, *Die Siedlungen des Menschen in ihrem Verhältnis zur Versorgung mit Trink- und Brauchwasser*, Geogr. Ztschr. XXVI, 1920.
K. Hassert, *Die Abruzzen*, Leipzig 1897.
W. Hebeisen, *Die Bezeichnung für Geschirr, Eimer, Krug im Französischen, Oberitalienischen und Rätoromanischen*, Diss. Bern 1921.

V. Hehn, *Italien*, Berlin 1905.
F. Heldmann, *Handbuch für Reisende in Italien*, Basel 1820. (Übersetzung des Manuel du voyageur en Italie).
H. Herrenberg, *Fürstlich Württembergische Raiss in Italien*, Tübingen 1603.
F. Hobi, *Die Bezeichnungen von Sichel und Sense in den Mundarten der rom. Schweiz*, WS, Bhft. 5, 1926.
*E. Hutton, *The cities of the Romagna and the Marches*, London 1913.
*T. G. Jackson, *A holiday in Umbria*, London 1917.
G. Jaja, *Escursioni nei Sibillini*, Bolletino della Società Geografica Italiana, Roma 1905, 444ff.
H. Käser, *Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Obertitalien und in der Südschweiz*, Aarau 1932.
F. Krüger, *Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete*, Hamburg 1925. (=GK)
F. Krüger, *Die nordwestiberische Volkskultur*, WS. X, 1927.
F. Krüger, *Volkskundliches aus der Provence: das Museum Frederi Mistrals*, Philologische Studien, Voretzsch-Festschrift, Halle 1927.
F. Krüger, *Volkstümliche Namengebung*, VKR I, 1928.
P. Leser, *Entstehung und Verbreitung des Pfluges*, Aschendorff'sche Verlagsbuchhandlung, Münster i. W. 1931.
P. Leser, *Westöstliche Landwirtschaft*, Festschrift für P. W. Schmidt, Anthropos-Administration, St. Gabriel-Mödling bei Wien.
J. Loewenthal, *Zur Erfindungsgeschichte von Rad und Wagen*, Ztschr. f. Ethnologie, L, 1918.
K. Lokotsch, *Etym. Wörterbuch der europ. Wörter Orientalischen Ursprungs*, Heidelberg 1927.
G. Longa, *Voc.* Studi Romanzi editti a cura di Ernesto Monaci, Roma 1912.
G. Longa, *Terminologia contadinesca di Bormio*, WS. III, VI, Heidelberg 1912, 1914—15.
C. Malaspina, *Voc. Parmigiano-Italiano*, 4 vol., Parma 1856.
C. Malaspina, *Aggiunte e correzioni inedite al Voc. Parmigiano-Italiano*, Parma 1880.
E. Maranesi, *Voc. Modenese-Italiano*, Modena 1893.
O. Marinelli, *Per una raccolta completa dei termini geografici dialettali d'Italia, con un saggio per le Marche*, Atti del IX. Congresso Geografico Italiano, vol. II, Genova 1925.
A. Marri, *Voc. Romagnolo-Italiano*, Faenza 1840.
G. B. Marzano, *Dizionario Etimologico del dialetto calabrese*, Laureana di Borello 1928.
A. Mattioli, *Voc. Romagnolo-Italiano*, Imola 1879.
G. Melillo, *Vendemmia e vinificazione nell'Irpinia*, Italia dialettale III, 1927, 158—178.
H. Messerschmidt, *Haus und Wirtschaft in der Serra da Estrêla*, VKR IV, 1931.
E. Metalli, *Usi e costumi della campagna romana*, Roma 1924.
F. I. L. Meyer, *Darstellungen aus Italien*, Berlin 1792.
W. Meyer-Lübke, *Zur Geschichte der Dreschgeräte*, WS I, 1909.
R. Michels, *Italien von heute*, Zürich o. J. (1930).
K. Miethlich, *Bezeichnungen von Getreide- und Heuhaufen im Galloromanischen*, Aarau 1930.
Misson, *Reisen in Italien*, Leipzig 1701.
H. Mötefindt, *Zur Entstehung der Kulturgüter und Sitten der Menschheit*, Naturw. Wochenschrift, Jena, N. F. XVIII, 1919.

Neumann-Spallart, *Zur Charakteristik des Dialektes der Marche.* ZRPh XXVIII, Halle 1904.
Neumann-Spallart, *Weitere Beiträge zur Charakteristik des Dialektes der Marche.* ZRPh Bh. XI, Halle 1907.
*de Nino, *Usi abruzzesi*, Firenze 1881.
S. Nittoli, *Voc. di vari dialetti del Sannio*, Napoli 1873.
F. Nopcsa, *Zur Genese der primitiven Pflugtypen*, Ztschr. f. Ethnologie, LI, Berlin 1919.
G. Olivieri, *Dizionario domestico Genovese-Italiano*, Genova 1841.
J. v. Oppen, *Mussolini und die italienische Landwirtschaft*, Bericht über eine Studienreise im Mai 1930, Neudamm und Berlin 1931.
G. B. Padiglioni, *Nuovo dizionario Napoletano-Italiano*, Napoli o. J., Ed. Eschena.
L. Pajello, *Dizionario Vicentino-Italiano*, Vicenza 1896.
G. Pansa, *Saggio di un studio sul dialetto abruzzese*, Lanciano 1885.
Panzini, *Dizionario moderno*, Hoepli 1927.
G. Pasquali, *Nuovo dizionario Piemontese-Italiano*, Torino 1870.
G. Patriarchi, *Voc. Veneziano e Padovano*, Padova 1821.
O. Penzig, *Flora popolare italiana*, 2 vol., Genova 1924.
I. Peschieri, *Dizionario Parmigiano-Italiano*, 2 vol., Parma 1828.
P. Petrocchi, P. *Novo dizionario della lingua italian* 2 vol., Milano 1887.
W. Pflug, *Die Kinderwiege, ihre Formen und Verbreitung*, Arch. f. Anthropologie, N. F. XIX, 1923.
M. Pipino, *Voc. Piemontese*, Torino 1783.
G. Plett, *Das Volterrano*, Ein Beitrag zur Landschaftskunde und Morphologie Toskanas, Hamburg 1931.
M. Ponza, *Voc. Piemontese-Italiano*, Torino 1846.
REW Meyer-Lübke, *Romanisches ethymologisches Wörterbuch*, Heidelberg 1911ff.
REW³ Meyer-Lübke, *Romanisches ethymologisches Wörterbuch*, dritte Auflage, Heidelberg 1930ff.
G. Rohlfs, *Ager, area, atrium*, Diss. Berlin 1920.
G. Rohlfs, *Etymologisches Wörterbuch der unteritalienischen Gräzität*, Halle 1930.
G. Rohlfs, *Über Hacken und Böcke*, ZRPh XLIX, 1925.
G. Roletto, *La trasumanza in Piemonte*, Riv. Geogr. Ital. XXVII—XXVIII, 1920—21, S. 114ff.
F. Romani, *Abruzzesismi*, III. ed. Firenze 1907.
E. Rosman, *Vocabolarietto Veneto Giuliano*, Roma 1922.
A. Rühl, *Studien in den Kalkmassiven des Appenin*, Ztschr. d. Ges. f. Erdkunde, Berlin 1911.
A. Rühl, *Die wirtschaftlichen Zustände der südlichen Provinzen Italiens*, Peterm. Mitteilungen 1912.
G. Saracini, *Notizie historiche della città d'Ancona.* Roma 1675.
K. Scheffler, *Italien*, Leipzig 1913.
G. Schlumberger, *Voyage dans les Abruzzes et les Pouilles*, Paris 1916 (Revue des Deux Mondes).
K. Schneider, *Italien in geographischen Lebensbildern*, Glogau 1863.
H. Schuchardt, *Sachwortgeschichtliches über den Dreschflegel*, ZRPh XXXIV, 1910.
*G. Sergi, *Italia, le origini, antropologia, cultura e civiltà*, Torino 1919.
A. Serpieri, *La guerra e le classi rurali italiane*, Bari 1930.
S. Sharp, *Letters from Italy, describing the customs and manners of the country*, London 1766.
*M. Stokes, *Six months in the Appenines*, London 1892.

Symonds, *Reiseskizzen aus Italien*, Leipzig 1912, Tauchnitz.
*C. de Titta, *Gente d'Abruzzo*, Firenze 1923.
N. Tomaseo, *Dizionario della lingua italiana*, Torino.
F. Tonetti, *Dizionario del dialetto valsesiano*, Varallo 1894.
A. Tortori, *l'Italia geografica, comerciale ed industriale*, Leipzig 1924 (Mod. kaufm. Bibliothek.)
*L. Toschi, *Dizionario Anconitano-Italiano*, Castelplanio 1899.
G. Tozzoli, *Piccolo dizionario domestico imolese italiano*, Imola 1857.
Trabalza, *Saggio di vocabolario umbro-italiano*, Foligno 1905.
H. v. Trotta-Treyden, *Die Entwaldung in den Mittelmeerländern*, Peterm. Mitt. 1916.
G. Ungarelli, *Voc. del dialetto bolognese*, Bologna o. J. (1901), Zamorani e Albertazzi.
L'Universo, Publicazione dell'istituto geografico militare. Firenze 1926—1930.
C. Villani, *Voc. domestico del dialetto foggiano*, Napoli VII E. F.
P. Volpe, *Voc. napoletano-italiano*, Napoli 1869.
Voyage d'Italie, contenant les moeurs des peuples la description des villes et de tout ce qu'il y a de beau et de curieux. Traduit de l'anglois de R. Lassels Gentilhomme Anglois, Paris 1682.
M. L. Wagner, *Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache*, Heidelberg 1921.
P. Wilstach, *Holidays among the hill-towns of Umbria and Tuscany*, National Geographic Magazine, April 1928.
P. Wilstach, *The stone beehive homes of the italian heel*, National Geographic Magazine, February 1930.
A. Zacher, *Italia incognita*, Frankfurt a. M. 1912.
C. Zalli, *Dizionario piemontese*, 2 vol, Carmagnola 1830.
C. A. Zittel, *Geologische Beobachtungen aus dem Zentralappenin*, Geognostisch-Paläontologische Beiträge, München 1876.

Abkürzungen.

abruz. = abruzzesisch.
Ang. = Castelsantangelo.
App. = Appennino.
Aqu. = Aquasanta.
Arcevia = Crocioni Il dialetto di ...
Bo. = Bolognola.
Ca. = Camerino.
Cal. = Calcara.
Ci. = Civitanova.
Conti. = Conti Vocabolario.
Fin. = Finamore Vocabolario.
GM. = Geographic Magazin.
march. = marchigianisch.
N. Spallart W. B. = Neumann Spallart, Weitere Beiträge.
Pl. = San Placido.
Rohlfs W. uit. G. = Rohlfs, Wörterbuch der unteritalienischen Gräzität.
rom. = romagnolisch.
Sa. = Sabbieta.
SE. = Sant Erasmo.
Ser. = Serravalle
SMN. = Santa Maria Nuova.
Tb. = Trebbio.
To. = Pieve Torino.
umbr. = umbrisch.
Us. = Ussita.
Vi. = Visso.

Für die phonetischen Zeichen haben die Angaben bei Krüger, Westspanische Mundarten Gültigkeit.

Institut f. Romanische Philologie der Universität Innsbruck

A. Einleitung.

I. Die geographischen Grundlagen.

Italien, ein seit Jahrhunderten beliebtes Reiseland, mit einer schier unerschöpflichen Fülle an landschaftlichen Schönheiten und Kunstschätzen, weist doch auch manchen Landstrich auf, der den großen Verkehrsstraßen so fern liegt, daß er nur selten von Fremden besucht wird. Hierzu gehören zweifellos die Provinzen der Landschaft ‚le Marche', die sich im östlichen Teile der Halbinsel von San Marino im Norden bis zum Gran Sasso-Gebiet im Süden erstrecken. Die Marken umfassen ebenes, hügeliges und gebirgiges Gelände fast in stufenweiser Folge von Osten nach Westen. Das Hauptgebiet nehmen die mittleren Hügel- und Bergketten der Apenninen ein, von denen ein kleiner Teil unserer Untersuchung zugrunde liegt, während das ebene und gebirgige Gelände bei unserer Arbeit nur in geringem Maße Verwendung fand (s. S. 7 ff.)

Der geologische Aufbau dieses Gebietes steht in engem Zusammenhang mit seiner Besiedlung und bildet die Grundlage für die Lebensäußerung seiner Bewohner. Wir haben es mit einem Kalksteingebirge jüngerer Schichtung zu tun, dessen Trias- und Juraschichten vielfach durch darübergelagerte Kreide- und Eocänkalke verdeckt werden[1]).

Die gebirgigen Teile der Marken, vor allem der südlichen Marken, zeichnen sich durch schroff abfallende Berghänge mit engen Tälern aus, die im Sommer einem schmalen Flüßchen den Weg weisen, das zur Regenzeit mächtig anzuschwellen pflegt und oftmals in mächtigen Kaskaden niederstürzend, den Wanderer durch sein Rauschen erfreut. Das poröse Gestein sammelt jedoch soviel Wasser, daß die Quellen genügend Flüssigkeit spenden, um dem direkten Bedarf der Bewohner zu genügen[2]). Der Verlauf der meist parallelen Höhenzüge und Bergketten ist zugleich richtunggebend für die Flußläufe. Einen besonders bemerkenswerten Parallelismus weisen die dem Adriatischen Meere zugehenden Flüsse auf: Marecchia, Foglia, Metauro, Esino, Potenza, Chienti, Aso, Tronto. Erwähnenswert ist außerdem

[1]) H. Hassert S. 2, Bernard S. 8.
[2]) Bernard, Wasserwirtschaft S. 12. Greim, Italien S. 28.

noch für die Marken der dem tirrenischen Meere zuströmende Fluß Nera.

Aus den schon angeführten Gründen für die langdauernde Trockenheit der Flußläufe ergibt sich die geringe wasserwirtschaftliche Bedeutung der Marken. Künstliche Bewässerungsanlagen fehlen gänzlich und ebenso sucht man vergeblich nach einem durch einen Wasserstrom getriebenen Mühlrad. An seiner Stelle trifft man hin und wieder noch die alte Hand- Steinmühle aus der Väter Tagen, mit der Weizen und Mais gemahlen werden (s. Abb. 7, n.). Trotz der schwierigen Wasserverhältnisse ließen sich für den Bauernstand, für die Intensivierung verschiedener Kulturen, vor allem in den südlichen Teilen der Marken ohne allzu große Schwierigkeiten künstliche Bewässerungsanlagen herrichten. Jedoch sind die vielen Kleinbesitzer seit langem an die bestehenden Verhältnisse gewöhnt, brauchen außerdem für die Trockenkulturen von Weizen und Wein nur selten mehr Feuchtigkeit, als ihnen der Himmel spendet und so ist es bislang bei den bestehenden Verhältnissen geblieben. Über den geringen Nutzwert der italienischen Flüsse äußert sich Th. Fischer, ein genauer Kenner der Halbinsel (bei Bernard, Wasserwirtschaft S. 12) „Es dürfte kaum ein Land der Erde von gleicher Ausdehnung geben, dessen Flüsse in solchem Maße jedes Kulturwertes entbehren, ja geradezu neben den Erdbeben und der mit ihnen eng verbundenen Malaria zu den schädlichsten Faktoren der Landesnatur gehören. Keiner von ihnen ist schiffbar, ja wie mehrfach wiederholte Versuche gezeigt haben, nicht einmal zum Flößen von Holz brauchbar, wenige vermögen gewerbliche Triebkraft oder Wasser zu künstlicher Bewässerung zu liefern, eben weil sie den größten Teil des Jahres wasserarm oder wasserlos sind. Alle dagegen erschweren den Verkehr, indem sie entweder das gebirgige Land tief durchschluchtet haben, oder in breiten Betten dahinfließen, deren Geröllmassen keine Brücken dulden....'. Diese Bemerkungen Fischers gelten in hohem Grade auch für die Marken und stimmen mit unseren eigenen Beobachtungen überein.

Als besonders fruchtbar gelten diejenigen Landstriche, die mit eisenhaltigem Ton bedeckt sind, und die die eingesenkten Hochflächen des ehemaligen Gebirges vor allem ausmachen, wie z. B. die Landschaft rings um Camerino[1]). — Das starke Gefälle der Wasserläufe hat in sehr vielen Fällen in den hochgelegenen Teilen der Marken wertvolles Ackerland fortgeschwemmt. Diese Tatsache ist vielfach durch Fehlen von Wäldern begünstigt worden. Es ist als sicher

[1]) Bernard, Wasserwirtschaft S. 9 ‚Die Küstenstreifen ... und die Einsenkungen der Hochflächen sind mit einer Schicht von Verwitterungsrückstand der Kalkfelsen, einem stark eisenhaltigen Ton, *terra rossa*, lokal auch *bolo* genannt, bedeckt und deshalb fruchtbar. Die ausgedehnten inneren Hochflächen dagegen, als *murgie* bezeichnet, stellen eigentliche Karstgebiete dar.'

anzunehmen, daß auch die märkische Landschaft in früheren Zeiten durch einen regelmäßigen Waldbestand geziert war, der die Gebirge und Höhen vor Abtragungen und Abschwemmung schützte. Der steigende Bedarf an Holz, zum Teil auch fehlende Anbauflächen für Ackerland ließen die Bewohner einen unerhörten Raubbau mit den Baumbeständen treiben. Ein Gesetz vom Jahre 1877 gab die Holznutzung sogar völlig frei und verfügte einen Forstschutz nur für besondere Fälle. Ein Nachwachsen des Baumbestandes wurde und wird vor allem heute noch dadurch verhindert, daß die ebenso zahlreichen wie großen Ziegen- und Schafherden immer wieder in die Berge getrieben werden und dort von den emporwachsenden Bäumen die Jungtriebe abfressen und damit Gedeihen und Wachstum unmöglich machen.

Der Faschismus hat, wie in sovielen anderen Beziehungen, auch hier in den letzten Jahren nachzuholen versucht, was in Jahrzehnten, ja man könnte sagen Jahrhunderten versäumt worden ist. Weite Strecken Landes werden aufgeforstet, — fleißige Hände regen sich, um Italien wieder einen Wald zu schenken.

Da, was hier in langer Frist gesündigt worden ist, sich natürlich nicht in wenigen Jahren wieder gut machen läßt, so grüßen den Wanderer auch heute noch die kahlen Berghöhen der Appenninen, wenn er vom östlichen Gestade aus ansteigend ihren Tälern und Höhen entgegengeht. Vereinzelt treffen wir natürlich auf einen gewissen Baumbestand, im übrigen vielfach auf das niedere Strauchwerk der ‚*macchie*'[1]).

Was das Klima angeht, so haben wir es in den Marken mit dem ausgesprochenen Mittelmeerklima zu tun, dessen mittlere Jahrestemperatur sich zwischen 14—15 Grad bewegt, und dessen Nieder-

[1]) Greim, Italien S. 51 ‚Die durch Entwaldung frei gewordenen Flächen überziehen sich..., wenn sie der natürlichen Wiederbepflanzung überlassen werden, nicht wieder mit Wald, sondern mit einer für die Mittelmeerländer charakteristischen Formation, der zweiten Hauptformation Italiens, der *macchia*. Sie wird von der italienischen Statistik auch dem Wald zugerechnet. Die *macchia* besteht aber nicht aus Bäumen, ist also kein Wald in unserem gewöhnlichen Sinne, sondern aus immer-grünen Sträuchern und Hartlaubgewächsen, die zum Teil 1 m, auch bis 2 m hoch werden. Sie wäre also höchstens als Niederwald anzusprechen. Die Sträucher verzweigen sich nahe am Boden, so, wie man das z. B. an den als Zierpflanze bei uns gezogenen Oleandern zu sehen gewohnt ist. Der Oleander kommt auch häufig in der *macchia* vor, daneben Zistrosen, Ginster, der sogenannte Erdbeerbaum (arbutus), u. a. Meist sind es verhältnismäßig laubarme, oft stark dornige und vielfach wohlriechende, ätherische Öle produzierende Pflanzen. Die Laubarmut, die Dornen und die ätherischen Öle sind bekannte Anpassungserscheinungen der Pflanzen an die Dürrezeit, die das italienische Klima besonders im Süden jedes Jahr bringt.' Tortori S. 14 ‚Purtroppo l'Appennino Centrale è poco rivestito di boschi ed assai povero d'acqua. E le sue valli sono in generale incassate e spopolate per la pericolosa furia dei torrenti.'

schlagsmengen (nach Bernard) zwischen 700 und 1000 mm liegen. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, daß die wechselnden geographischen Bedingungen, das Ansteigen vom Küstengebiet bis zu den Bergspitzen eine starke Verschiedenheit von Temperatur und Niederschlägen bedingen. So gab es in Camerino z. Zt. meines Aufenthaltes in den Monaten November bis März eine Fülle von Niederschlägen. Nebel, Regen und Schnee wechselten oft in rascher Folge von einem Tage zum anderen. Ein solches naß-kaltes Wetter steht natürlich in ziemlichem Widerspruch zu den Vorstellungen, die man sich gemeinhin von Italien und seinem Klima macht. In noch stärkerem Maße gilt dies für die anhaltend kalten Winterwochen, während denen tagtäglich Eisblumen in schönsten Formen und ansehnlicher Dichte die Fenster verzieren, und fußhoher Schnee die Landschaft ringsumher in ein lichtes weißes Kleid hüllt. Nichtsdestoweniger sind vor allem die Nächte um diese Zeit in den Marken wunderschön. Hellglänzend und funkelnd stehen die Sterne am Firmament, ein zarter, duftiger Schein strahlt vom Monde hernieder und setzt Berge und Täler ringsumher in ein schemenhaftes Licht. Der Schnee knirscht vernehmlich unter den Füßen, während man einsam durch die einsame Stille des Abends schreitet und sich dabei viel mehr in eine Landschaft des Alpengebietes als in das Land des ‚sonnigen Südens' hineinversetzt fühlt. Gesteigert werden solche Eindrücke, wenn man dann einmal mit dem Auto zur höchstgelegenen Siedlung der Marken, nach Bolognola hinauffährt, auf dessen Höhen und Hängen ein regelrechter Wintersportbetrieb begonnen hat, mit Dutzenden von Skiläufern auf den höchsten, nicht ohne Schwierigkeiten zu erklimmenden Höhen.

In den Wohnungen ist es um diese Zeit alles andere als gemütlich. Öfen sind absolut unbekannt und sogar der so poesievolle Kamin fehlt in den meisten Zimmern und Kammern. Wer da etwas zu schreiben hat, der ziehe sich recht warm an, oder versuche der Kälte zu trotzen, indem er alle zehn Minuten durch Gymnastik das langsam erstarrende Blut wieder in Fluß bringt! Hier muß man sich das Gute und Schöne solcher Verhältnisse vor Augen führen, wenn man nicht enttäuscht sein will an Tagen mit Frost, Schnee oder Schneepatsch. Das gleiche gilt für die Zeit, in der gewaltige Nebelwolken die Bergkuppeln mit einem weiten Schleier umbreiten, oder sich im Tale niedersenken, während man fröstelnd in einer Küche am Kaminfeuer sitzt.

Unvergeßlich ein Morgen in Bolognola im Monat März. Es war gegen 5 Uhr, als der Wirt des kleinen *albergo* an die Tür pochte, damit ich mich zur Abfahrt des Postautos bereit machte. Da bot sich von meinem Fenster aus ein geradezu phantastisches Bild, das einen Maler wie Dichter der Romantik gleichermaßen hätte reizen können: über der jenseitigen, dunklen Bergwand stand hell und klar ein fast voller Mond, der sein Licht auf bläulich schimmernde Nebelwolken

unter uns herabgoß. In dem schmalen Tale trieben zerrissene Wolkenfetzen daher, hin und wieder eine Lücke lassend, — einem schwarzen, tiefen Abgrund ähnlich! Dazu eine unendliche Stille ringsumher, nur unterbrochen durch den schlürfenden Schritt des Wirtes, der unten den Tisch für den fremden Gast bereitete[1]).

Genauere wissenschaftliche Angaben über die klimatischen Verhältnisse der Marken finden wir bei Tortori S. 58: ‚Le Marche contano quattro provincie con una superficie di 9690 km² ed una populazione di 1170000 abitanti. Il clima della regione costiera è temperato marittimo, con pioggie sufficiente. Ancona ha una temperatura media di + 5,5 C nel gennaio e 25,6 C nel luglio con 667 mm di pioggio. Ma è piuttosto freddo nelle alte valli, dove piove anche di più. Camerino ha una temperatura media di + 2,7 C nel gennaio e 21,5 C nel luglio, con 1027 mm di pioggio.' —

Die Reiseschilderungen, die uns, vor allem aus älteren Zeiten, aus den Marken überliefert sind, bei denen diese meist nur einer kurzen Durchreise, fast nie jedoch eines längeren Aufenthaltes gewürdigt werden, betonen immer wieder die Schwierigkeiten und Unbequemlichkeiten, mit denen die Fremden hier zu tun hatten. Wir lassen auszugsweise den Brief eines englischen Adeligen folgen, der im Oktober 1765 vom Adriatischen Meere aus, nach einem Besuch in Loreto, über die Apenninberge nach Rom gekommen ist und sich nun in einem Schreiben an die Freunde in der Heimat über die Beschwernisse der Reise beklagte (Sharp S. 44ff.):

‚We arrived at this place (Rome) after a yourney of seven days, with accomodations uncomfortable enough. Give what scope you please to your fancy, you will never imagine half this disagreeableness that Italian beds, Italian postilions, post-horses, Italian cooks and Italian nastiness offer to an Englishman in an autumnal journey, much more to an English woman! — At Turin, Milan, Venice, Rome and perhaps two or three other towns, you meet with good accomodation. But no words can express the wratchedness of the other inns. No other bed than one of straw, with a matrass of straw and next to that a dirty sheet, sprinkled with water, and, consequently damp.

---

[1]) Eine Naturschilderung ähnlicher Art aus den Marken, vermischt mit wissenschaftlichem Beiwerk, gibt Ricci S. 120: ‚I periodi dell'anno nei quali con maggiore frequenza, si hanno nebbie, sono, in generale, l'ultima decade di ottobre ed il novembre, poi le ultime decadi del marzo e la prima di aprile. Non raramente è dato, allora, di godere, dall'alto di una qualche emergenza collinosa maggiore — da 400 a 500 m d'altitudine — un grandioso spettacolo. Immense fiumane di nebbia riempiono le valli dei fiumi fino ad una certa altezza, lasciando emergere le sole linee di cresta, le quali appariscono, così, come disposte in una successione di quinte nerastre e frastagliate, adagiate orizzontalmente e divise, le une dalle altre, dall' alternata luminosità bianchastra di quelle stesse fiumane.'

For a covering you have another sheet, as coarse as the first, and as coarse as one of our kitchen jacktowels, with a dirty coverlet. The bedsted consists of four wooden forms or benches: an English Peer and Peeress must lye in this manner, unless they carry an upholsterers shop with them which is very troublesome. There are by the bye, no such things as curtains, and hardly, from Venice to Rome, that cleanly and most useful invention a privy, so that what should be collected and buried in oblivion, is for ever under your nose and eyes. Take along with you, that in all these inns the walls are bare and the floor has never once been washed since it was first laid. One of the must undelicate customs here is, that men and not women make the ladies beds and would do every office of a maid servant, if suffered. To sum up, in a word, the total of Italian nastiness, your chamber, which you would wish to be sweetest, is by far the most offensive room in the house for reasons I shall not explain. I must tell you, that except in two or three places, they never scour their pewter, and unless you were to see it, you will not conceive how dirty and nauseous it grows in thirty or forty years. Their knives are of the same colour as their pewter and their table-cloths and nopkins such as you see on joint-stools in Bartolomews Fair, where the mob eat their sansages. In these inns they make you pay largely, so much a head and send up ten times as much as you can eat. For example... a soop like wash, with pieces of liver swimming in it, a plate full of brains fried in the shape of fritters, a dish of livers and gizzards, a couple of fowls (always killed after your arrival) boiled to rags, without any the least kind of sauce or herbage, another fowl just killed, stewed as they call it, then two more fowls, or a turkey roasted to rags. I must not omit to mention, that all over Italy, I mean on their roads, the chickens and fowls are so stringy, you may divide the breast into as many filaments as you can a halfpennyworth of thread. Now and then we get a little piece of mutton..... I should mention, that pigeons boiled and roasted, often supply the place of some of the abovementioned dishes. The bread all the way is exceedingly bad, and the butter so rancid it cannot be touched or even borne within the reach of our smell. We procured the other day a pint of cream, and made a little extempore butter, which proved almost as good as any we eat in England, so that the fault seems to lye in the manufacture and not in the milk. Yet such is the force education and custom that the people here do not wish to have it better than it is.....'

Es würde jedoch zu weit führen, wollten wir all' die historisch interessanten Stätten der Marken aufführen, die erwähnenswert sind, oder gar den vielen Zitaten Raum geben, die sich mit dieser sonst so selten besuchten Landschaft beschäftigen.

Ihre Verkehrsbedingungen sind auch heute noch zumeist

äußerst einfach. Nur ein sehr weitmaschiges Netz von Autobuslinien verbindet notdürftig die größeren Siedlungen innerhalb der märkischen Landschaft. Von ihren Endpunkten aus führen dann ein schmaler Saumpfad oder Hohlweg zu den einzelnen *frazioni* und Gehöften. Diese Wege gehören dem geduldigen, lastengewohnten Esel. Er trägt nicht nur seinen Herrn, den Menschen, sondern wird auch mit allen erdenklichen Lasten bepackt, die ein Bauer oder Hirte zu befördern hat.

Es scheint uns wichtig, einen kurzen Überblick über Lage und Beschaffenheit der untersuchten Orte zu geben, deren nördlichster Santa Maria Nuova bei Jesi, und deren südlichster Aquasanta am Tronto in der Provinz Ascoli Piceno ist.

Es war schon weiter oben eine Dreigliederung unserer Landschaft in ebenes, hügeliges und gebirgiges Gelände gemacht worden, von denen das mittlere für unsere Untersuchung den größten Raum beansprucht. Im ersteren sind lediglich Santa Maria Nuova und Civitanova gelegen. Santa Maria Nuova, ein kleines Städtchen mit Gewerbetreibenden und Bauern, ist durch keine Besonderheit ausgezeichnet. Moderne Kultur und Zivilisation scheinen hier schon, ebenso wie in Civitanova, besonders stark eingewirkt zu haben. Vor allem konnte sachlich nichts Bemerkenswertes gefunden werden. Mein Gewährsmann, ein Student, dessen Vater dort Landwirtschaft betreibt, und der die dialektischen Eigenarten kennt, betonte ausdrücklich, daß der dortige Dialekt in mancher Beziehung von dem im nahegelegenen Jesi, — für das uns das Wörterbuchmaterial von Gatti zur Verfügung steht, — abweiche.

Civitanova, das durch eine elektrische Straßenbahn mit dem Fischereistädtchen Porto-Civitanova verbunden ist, gleicht den vielen italienischen Landflecken, in denen Gewerbefleiß und Ackerbau, beide begünstigt durch ein gesundes Klima und einen ertragreichen Boden, einen gewissen Wohlstand geschaffen haben, der dem Städtchen das Gepräge von Ordnung und Sauberkeit verleiht.

Von Porto-Civitanova zweigt die Bahn ab, die in westlicher Richtung in die Apenninberge hineinführt; sie steigt über die Provinzhauptstadt Macerata bis nach San Severino an und führt von dort in nördlicher Richtung weiter nach Fabriano. Noch vor San Severino ist die Bahnstation Castelraimondo gelegen, wo die Studenten Camerinos den Zug verlassen, um das letzte Stück Weges bis zu der 661 m hoch gelegenen Universität mit dem Autobus zurückzulegen. Es ist ein unvergeßlicher Anblick, den man während der ganzen Fahrt vom Meeresstrand bis dort hinauf zu den Apenninbergen genießt. Im Hintergrunde der weiten Hänge und Äcker ragen die nackten, kahlen Spitzen des hohen Kalksteingebirges, das sich scharf umrissen von dem klaren Abendhimmel abhebt!

Und dann endlich diese merkwürdige, kleinste aller italienischen Universitäten, über deren Studentenbetrieb sich so mancherlei erzählen ließe. Die Statistik verzeichnet 6000 Einwohner für Camerino, doch sind hierin sicher all' die Bewohner der einzelnen *frazioni*, d. h. der rings um Camerino verstreut liegenden kleinen Siedlungen einbegriffen. Die Bewohner des Städtchens treiben zumeist ein Handwerk, oder haben einen Acker zu bewirtschaften. Außerdem wohnen hier all' diejenigen, die ein größeres Stück Land in der Umgegend ihr eigen nennen, dies aber nicht selber bewirtschaften, sondern die Arbeit durch angestellte Bauern, sogenannte *mezzadri*, — über die weiter unten noch zu handeln sein wird, — verrichten lassen. Einen nicht unwesentlichen Teil der Bevölkerung machen schließlich auch noch die Zöglinge der verschiedenen Priesterseminare, — Camerino ist Sitz eines Erzbischofs, — und die Studierenden aus. Daß das Geschlecht derer von Varano hier einstmals seinen Wohnsitz nahm[1]), verlieh der Stadt ein gewisses Ansehen. Dieses und die angenehme Lage auf der Höhe, die die italienirshe Sommerhitze, dank immer wieder auftretenden Winden nicht stark empfinden läßt, sind wohl die Hauptgründe dafür, daß sich viele Römer während der warmen Jahreszeit nach Camerino zurückziehen. Zur näheren Umgebung Camerinos zählen wir Palentuccio, Sant-Erasmo, Sabbieta, Trebbio, die sämtlich abseits der großen Landstraßen liegen und zu denen nur ein schmaler Fahrweg hinführt.

Von Camerino aus gehen die Postautobuslinien nach den verschiedenen Richtungen der Marken, aus denen die Bauern ihre Erzeugnisse hierher zum Wochenmarkte bringen. Auch zur höchstgelegenen Siedlung der Marken, nach Bolognola führt von dieser Universität aus eine Autobuslinie in mehrstündiger Fahrt hinunter und hinauf durch enge Täler, auf kurvenreicher Landstraße, — an steilen, kahlen Hängen und fruchtbaren Ebenen vorbei. Bolognola (vgl. die Abb. bei Ricci S. 707), inmitten der Monti Sibillini[2]), gelegen, ist nicht nur die höchstgelegene, sondern mit ihren 384 Ein-

[1]) Ricci, S. 182: ‚Tra le molte signorie affermatesi poi nelle Marche, in quel torno di tempo (medio-evo), ebbero importanza e fama assai più che regionala, quella dei Montefeltro stabilitasi intorno al Monte Carpegna e quella dei Varano, intorno al Pennino e in vista della Sibilla. — Urbino e Camerino, antichi, grossi e forti nuclei urbani, arrampicati su alti colli e posti, per altitudine, presso o al di sopra della nota curva di livello (dei 500 metri) dello zoccolo reginoale o idrometico, furono le sedi delle corti-ducali delle due signorie.' Ricci, S. 312 ‚Per importanza storica, culturale e politica, emerge poi l'antichissima Camerino, la città dei Varano, d'onde uscì la beata Battista, sede di libera e antica Università, sita a più che seicento metri sul mare sopra una salda sbarra collinosa terziaria, dominante tutta la grande sinclinata, che da lei ha il nome.'

[2]) Jaja, S. 446 ‚I Sibillini si allungano per una trentina di km. nella direzione generale della penisola tra le Marche e l'Umbria, dalla Valle del Chienti alle Valle del Tronto.'

wohnern zugleich auch die kleinste Kommune in der Provinz Macerata. Eine niedergehende Schneelawine zerstörte vor einigen Jahren und auch jetzt wieder einen Teil des Ortes und begrub eine Anzahl von Menschen unter den Trümmern. Wenn nicht gerade Winterzeit ist und die schneebedeckten Hänge Gäste von fernher zum Skilaufen heranlocken, so ist es recht still in dem kleinen Ort, und ein Fremder, der dorthin kommt, wird mit ebensoviel neugierigen wie interessierten Fragen gemustert. Das nach Norden zu offene Tal hört hier auf und nur ein äußerst beschwerlicher Fußpfad, der an keiner Stelle markiert ist, führt südwestlich über die Berge in das Gebiet des Monte Bove mit den drei Hauptorten Ussita, Castelsantangelo, Visso. Der Monte Bove (vgl. Illustration bei Jaja S. 448, und Ricci S. 57) überragt mit seinen, noch Ende April schneebedeckten Gipfeln das ganze Gebiet ringsumher. Infolge der Enge der Gebirgstäler sind größere Siedlungen nur da möglich, wo mehrere Täler zusammenstoßen[1]). So entstand das 744 m hoch gelegene Ussita dort, wo die Vallestretta, Val di Bove, Val di Panico und Val di Foce nebst ihren Bächen zusammentreffen, Castelsantangelo beim Zusammentritt der Vallinfante, Val di Gualdo, Val di Rapegna, Val di Varegna, Ussita endlich dort, wo die Täler von Appennino, Ussita, Castelsantangelo und Norcia aufeinanderstoßen und ihre sämtlichen Gewässer sich mit der in südwestlicher Richtung weiterfließenden Nera vereinigen. Auf dem Höhenrücken zwischen Ussita und Castelsantangelo ist San Placido (s. Tafel I, 2) gelegen, ein Hirten- und Bauerndorf, das das typische Bild einer am Hang gelegenen Siedlung bietet.

Von Visso aus nordwärts gelangt man durch das Tal des Appennino hinauf bis zum gleichnamigen Städtchen, das wie so viele in

---

[1]) Jaja, S. 462 „... Anche la distribuzione della popolazione in questa regione risente chiaramente delle condizioni topografiche. Si vede subito come non possa esservi popolazione sparsa, ma solo nomade e aglomerata nelle vallate. Questa delle vallate interessa poco e non ha nulla di speciale per paesi di montagna. Per solito dove la valle si allarga un po', in posizioni che sul luogo chiamerebbero amene, si amidano dei casolari, dei paiselli, alcuni dei quali si spingono fino ad altitudini eccezionali, come Casali nella Valle di Ussita a 1089 metri sul, livello, S. Placido nella Valle del Nera a 1102 metri, Macchie a Vallinfante a 1078 metri, Foce nella Valle dell'Aso a 953 metri, Bolognola a 1043 metri. Dal suolo non traggono l'alimento necessario, quindi l'importano tutto, grano, legumi, vino, erbaggi, olio, comunicando nel senso della valle, cioè segundo il corso dei fiumi, perchè parlare degli abitanti delle valli opposte per essi sarebbe come parlare di gente, che non si è mai veduta e di cui si conosce a pena il nome. Non potendo perciò sperare nulla dalla terra nativa, attendono nella maggioranza alla pastorizia. Ogni paesello ha trenta o quaranta famiglie. Ogni famiglia si divide. Gli uomini l'inverno, la primavera e parte dell'autunno stanno nella Campagna romana, di cui costituiscono la maggior parte di quella popolazione avventizia. Le donne, i vecchi ed i figli piccoli rimangono a custodia del focolare.'

Mittelitalien auf einer Bergkuppel gelegen ist (s. Tafel I, 1)[1]. Von hier aus erreicht man über Casavecchia das Tal des Chienti und durch die sich breiter dehnenden Fluren Pieve-Torina und von dort endlich über Muccia wieder Camerino. Über Muccia führt auch der Weg zu dem hart an der märkisch-umbrischen Grenze gelegenen Serravalle.

Aquasanta, nahe der abruzzesischen Grenze und von Ascoli-Piceno aus mit dem Autobus zu erreichen, ist am Tronto gelegen. Es war seiner heilkräftigen Schwefelquellen wegen schon den alten Römern wohlbekannt. Auch heute noch werden die heißen Schwefelbäder, mit Temperaturen bis zu 36 Grad C. vielfach von Kranken und Erholungsbedürftigen aufgesucht. Z. Zt. sind drei von den Quellen, umgeben von wundervollen Grotten, im Gebrauch. Die größte von ihnen, *speco maggiore* oder *grande cratere* genannt, ist als Schwimmbad ausgebaut; sie erreicht eine Länge von 100 und eine Breite von 13 m[2]). Die Ausnutzung dieser Grotten bedeutete für die dortigen Bewohner von jeher eine gute Einnahmequelle und somit die Vorbedingung für einen gewissen Wohlstand, der sich im Stadtbild ausprägt. — Für die volkskundlichen Untersuchungen waren alteingesessene Bürger und Bauern der hier angeführten Ortschaften, vor allem aber die Bauern rings um das Städtchen Camerino die geeigneten Gewährsleute. Es ist natürlich nicht möglich gewesen, jede einzelne *frazione*, jedes kleine Dorf, in denen eine Untersuchung gemacht wurde namentlich aufzuführen, und zumal wenn die Ergebnisse mit denen aus den nächstgelegenen, feststehenden Untersuchungspunkten übereinstimmten, wurden sie nicht besonders aufgeführt, da sie die einmal gefundenen Termini mir bestätigten.

Hirten und Bauern wurden nach ihrem Herkommen, Reisen in die Umgegend und in andere Landschaften befragt. Nicht alle Gewährs-

---

[1]) Hehn, S. 61 ‚Kommt man nach Mittelitalien, der Heimat der städtebauenden Etrusker, da liegen die Ortschaften überall auf dem Gipfel prismatischer Berge zusammengedrängt. Die Eisenbahn muß in einiger Entfernung Halt machen und nur Esel und Maultiere, mit Körben beladen, finden den Weg hinauf, oder ein Doppeljoch breitgestirnter, schwerwandelnder Ochsen schleppt den Wagen die staubige Straße hinan.‘

[2]) Ricci 94 ‚Onde le acque che sporgono nelle meravigliose grotte di Aquasanta, notissime già ai Romani (Plinio) per le loro eccezionali qualità salutifere, formanti nel fondo di quelle laghetti o piscine, sono calde (temp. da 36 a 38 gradi C.) e solforose.... Le grotte sono tutte alla destra del fiume, e si trovano ad una ventina di metri sul livello delle acque del Tronto. Sono scavate, cioè nell'irta parete destra del fiume, che lì è in gola.... Le note e esplorate finora sono tre, a circa 400 metri sul livello del mare. Una grande ‚Sudorifera‘, con acqua sulforea, una piccola, o ‚delle Stallatitti‘, di meravigliosa fantastica eleganza nelle incidenze e nei riflessi della luce elettrica senza aqua. Ma la più nota o visitata, di maestosa grandezza, in cui sgorga una copiosissima sorgente di acqua sulforea alimenta la piscina della superficie di 300 metri‘.

leute sind völlig bodenständig zu nennen. In Bolognola wie in Visso und Sant Erasmo waren es mehrere Männer zu gleicher Zeit, die auf meine Fragen Antwort erteilten, als wir uns im Wirtshaus zusammenfanden. In den anderen Orten traf ich die Leute im Hause oder auf dem Felde bei irgendeiner Beschäftigung, um sie dann zu befragen. In diesem Sinne wurde in den verschiedenen Gegenden gearbeitet. Über die Lage der einzelnen Ortschaften informiert in erster Linie die beigefügte Karte und außerdem der erläuternde Text auf S. 7ff.

In Santa Maria Nuova war mein Gewährsmann ein Student, dessen Vater Landwirtschaft betreibt und der von Hause aus alle dialektischen Eigenarten beherrscht. Das gleiche gilt für Civitanova. In Camerino wurden Handwerker und Bauern in großer Zahl befragt. Von beiden etwa je zehn. Hierdurch erklären sich vokalische und konsonantische Differenzierungen. In den zur Gemeinde Camerino gehörigen Siedlungen Sant' Erasmo, Sabbieta, Trebbio hielt ich mich mehrfach auf und hatte Gelegenheit mit alten und jungen Bauern Unterhaltung zu pflegen. In Bolognola traf ich Hirten und Bauern gemeinsam in der Schänke an. Die Hirten zeigten sich in manchen Dingen etwas aufgeschlossener und beherrschten infolge ihrer vielfachen Abwesenheit von der Heimat den Dialekt nicht mehr in der alten ursprünglichen Form. In den Orten Ussita, Castelsantangelo und Visso wurden Bauern befragt, in San Placido traf ich in zwei Häusern nur die Frauen an, die bereitwillige Auskunft erteilten. Ein gleiches gilt für Appennino, — weiter nordwärts im Pieve-Torina erstatteten Vater, Mutter und Sohn willig Bericht. Für die in Aquasanta gegebene Terminologie zeichnet ein junger Mann, der den Dialekt absolut beherrschte, verantwortlich.

II. Von den Bewohnern der Marken, ihrem Leben und ihren Lebensbedingungen.

Wer als Wanderer durch die Marken zieht, dem ist vielfache Gelegenheit geboten, die Gastfreundschaft seiner Bewohner zu genießen, Bauern und Hirten bei der Arbeit und in den Mußestunden kennen zu lernen. Erfreulich die dem Südländer eigene Lebhaftigkeit, mit der er Leben und Treiben seiner Umwelt betrachtet. Man begegnet interessierten Fragen über Deutschland, in dem viele der Männer vor dem Kriege arbeiteten. Es offenbart sich in solchen Fällen trotz einer gewissen Wortkargheit ein lebhafter Geist, gepaart mit gesundem Menschenverstand und einem in vielem sicheren Urteil. Der märkische Bauer scheint wenig mit dem gerühmten und vielbesprochenen *dolce far niente* zu tun zu haben, das man dem Durchschnittsitaliener zuschreibt. Wenngleich wir ihn in seiner Arbeitsamkeit nicht mit dem

deutschen Bauer auf eine Stufe stellen wollen, — eine Übereinstimmung wäre schon durch die klimatischen Verschiedenheiten unmöglich, — so müssen wir sie doch rühmend erwähnen und anerkennen. Aber trotz seines Fleißes geht es dem *contadino* alles andere als gut. Er hat nicht nur schwer mit dem Boden um die Erträgnisse zu kämpfen, vielmehr scheint ihn ein harter Steuerdruck auch noch um den materiellen Erfolg seiner Bemühungen zu bringen. So muß es einen denn fast schmerzlich berühren, wenn man zusieht, wie der von schwerer Feldarbeit heimkehrende Bauer zum Mittagsmahl ein Stück trockenes Brot in den Wein tunkt, — Hunger und Durst damit zu gleicher Zeit löschend[1]).

Sein Festhalten am Althergebrachten verhindert in mancher Beziehung eine Erleichterung und Besserung seiner Lebensbedingungen, und erst der Faschismus, der der Landbevölkerung überall die Wege einer neuzeitlichen Bodenkultur wies, hat begonnen auch auf diesem Gebiete Wandel zu schaffen. In dem festen Glauben daß der Duce ihn besseren Zeiten entgegenführt, trägt der Bauer sein Schicksal mit Geduld und Gelassenheit. In besonders schweren Stunden erinnert er sich dann gerne seiner Väter, die noch viel schlechtere Zeiten durchmachen mußten[2]).

Welche Bedeutung dem märkischen Bauernstande zukommt, geht aus den statistischen Zahlen des Jahres 1921 hervor, die auf 902658 Einwohner 478917 Bauern, also 53,06% berechnen. Außerdem ist die Kopfzahl seiner Familienangehörigen stärker als im übrigen Italien. Denn Ricci (S. 214) beziffert diese für das Königreich durchschnittlich auf 4,92 Personen, für die Marken auf 5,99. Das mag nicht zuletzt dem guten Gesundheitszustand der Bevölkerung zuzuschreiben sein, der besser ist, als in fast allen übrigen Landschaften. Malaria und Tuberkulose haben sich dank der Höhenlage, fehlender Sumpfgebiete und ähnlicher Faktoren hier nicht ausbreiten können.

---

[1]) Jaja, S. 461 ‚La vita umana come si svolge in questa regione dei Sibillini si trova in condizioni di assai facile esposizione, essendo strettamente dipendente dal suolo, sul quale nulla possono l'intelligenza e l'attività dei suoi abitanti... Il suolo o è coltivato o è da pascolo. E coltivata la bassa valle, tenuta a prato falciatoio, a grano, a sagala, a patate, a vigna, dovunque è un pò di terriccio minuto e di brecciola, nei ripiani e nei pendii, ma molto limitatamente, quanto cioè possono permetterlo la poca superficie utilizzabile, i torrenti che hanno straripato, i fossi che hanno trascinato nei campi alti strati di breccia e la natura stessa dell' humus, che è il prodotto recente dell' erosione meccanica e meteorica. E produttiva anche la media e l'alta valle, tenuta a bosco e a macchia, per legna e per pascato di bestie grosse'.

[2]) Vgl. Serpieri, S. 14 ‚Le condizioni dei contadini meridionali, venticinque o trent' anni prima della guerra, era miserrima. La descrizione che se ne trova nell'inchiesta Jacini (poco dopo il 1880) è impressionante. Un quarto di secolo dopo... le loro condizioni erano migliorate.' Vgl. auch Michels, Italien von heute, S. 57, 151.

Was die Körperkonstitution der Bewohner der Marken angeht, so ist diese von dem bekannten Typ des Romagnolen kaum verschieden (s. Tafel II,4). Deecke (S. 393) weist darauf hin, daß sie durch Einwanderung von der dalmatinischen Küste aus fremdes Blut in die Adern bekommen hätten.

In kultureller Beziehung dürfte wahrscheinlich Rom und dessen Umgebung seinen Einfluß geltend gemacht haben, mit deren Bewohnern die wandernden Hirten in jedem Jahre von neuem monatelang in Berührung kommen, um dann die Neuerwerbungen geistiger und materieller Art nach der Heimat zu verpflanzen.

In der Agrarwirtschaft herrscht in den Marken, wie in vielen anderen Gebieten Italiens, heute noch das alte System des Teilbaus, der *mezzadria* vor. Wir kennen diese Art der landwirtschaftlichen Arbeit auch aus anderen Ländern, in denen Naturalwirtschaft vorliegt, so vor allem noch in Südfrankreich *(métayage)*, wie auch in den Gebieten, deren Bewirtschaftung ein gewisses Anlagekapital verlangt.

Die Sachlage ist die, daß ein Unternehmer, der ein großes Stück Land sein eigen nennt, dieses aufteilt und den Kleinbauern oder Halbpächtern *(mezzadri)* zur Bewirtschaftung überläßt. Saatgut und technische Hilfsmittel werden anfangs von dem *padrone* zur Verfügung gestellt. Von den Erträgnissen des Bodens erhalten der Herr und der Bauer je die Hälfte. In selteneren Fällen stehen nach besonderer Übereinkunft dem Herrn zwei Drittel, dem Bauer das restliche Drittel des Ertrages oder des Erlöses vom Ertrage zu[1]). Wenngleich die Bauern in Gegenden wie den Marken harte Arbeit zu leisten haben, so scheinen sie doch mit ihrem Los zufriedener als mancher Besitzer einer kleinen eigenen Scholle, für den die steuerlichen Lasten viel drückender sind. So kommt es, daß die Pachtverträge, die eigentlich immer nur von Jahr zu Jahr laufen, meist stillschweigend verlängert werden, so daß generationenlang eine Familie den gleichen Acker bestellt, der zwar nicht ihr Eigentum ist, auf dem sie sich aber ‚zu Hause' fühlen kann.

Gegenüber den vorherrschend landwirtschaftlichen, treten in den Marken alle industriellen Unternehmungen in den Hintergrund. Trotz der mannigfachen Schwierigkeiten, die sich dem Anbau bieten und über die bereits gesprochen ist, vermag das Getreide, dort wo es die

[1]) Vgl. P. D. Fischer, S. 239 ‚Der eigentliche klassische Agrarvertrag der italienischen Landwirtschaft ist der Teilbau, dessen Wesen darin besteht, daß der Eigentümer einem Unternehmer die Bewirtschaftung einer bestimmten Bodenfläche oder auch bestimmte Kulturen auf derselben gegen einen Anteil am Rohertrage überläßt. In dem Heimatlande dieser Wirtschaftsform, in Toskana, ist dieser Anteil in der Regel die Hälfte und daher stammt ihre Bezeichnung als *mezzadria*. Nach toskanischem Brauch pflegt die *mezzadria* ein Areal von durchschnittlich 12 ha zu umfassen. Der Grundherr bleibt Eigentümer des ganzen Inventars und aller Verbesserungen. Die Hälfte ihres Wertes aber wird dem Teilbauer zugute gerechnet...'

Bodenverhältnisse gestatten, noch bis zu den höchsten Lagen zu gedeihen. Es sind vor allem Weizen und Mais, die gezogen werden, neben Hafer, Gerste, Kartoffeln und Bohnen. Die Aussaat des Getreides findet im September statt, seine Ernte in den Monaten Juli und August[1]). Daneben tritt ein umfangreicher Rebenanbau, sowohl in der bekannten niederen Form, wie auch als Mischkultur auf den Äckern, wo sich die Weinpflanzen an eigens zu diesem Zweck gezogenen Bäumen emporranken, (s. das Kapitel über Wein S. 76ff.).

Dagegen treten alle typisch südländischen Kulturen in den Marken, vor allem in ihrem mittleren und höheren Gürtel zurück, oder fallen ganz aus. Für Oliven und Maulbeerbaum ist die Sonne nicht ausreichend genug, um einen lohnenden Anbau zu garantieren, — wir finden ihn in geringem Maße im südlichen Teil unserer Landschaft am Mündungsgebiet des Tronto. Ähnlich unbedeutend ist für die Marken die Agrumen- und Hanfkultur[2]).

Machen die Bauern den einen großen Teil der Bewohner der Marken aus, so stellen die Hirten ihren zweiten bedeutsamen Teil dar. Auch sie sind nicht selbständige Herren, denen die Erträgnisse der Viehwirtschaft allein zukommen, vielmehr geschieht die Viehpacht, wie die Landpacht, mit halber Nutzung. Einzelne Besitzer großer Herden dingen eine Anzahl von Hirten, die das Vieh jahraus jahrein von einer Weise zur anderen führen. Sind doch die klimatischen Bedingungen derart, daß ein Verweilen in ein und demselben Landstrich hier oder da für ein ganzes Jahr unmöglich wird. Und so ziehen denn die märkischen und abruzzesischen Hirten, die das Hauptkontingent aller Wanderhirten Mittelitaliens stellen[3]), im Oktober in die römische

[1]) Jaja, S. 461 ‚In genere in questi terreni di montagna si semina ogni due anni in settembre e si raccoglie in agosto, un raccolto modesto del 3—5% ma che potrebbe essere anche maggiore se l'arte agricola valesse a regolare ed a raffrenare le erosioni delle acque torrenziali, che vanno denudando e solcando le chine e le posizioni pianeggianti..... Tutto il rimanente della regione è tutto a pascolo sieno zone erbose continue, sieno brecciai con sporadici cespugli di erba, che le pecore brucano pazientemente. Notabile in questa Zona Val di Bove, tenuta a prato falciativo, sopra i 1600 m. ... L'erba viene su man mano che le nevi si sciolgono. Alla fine di giugno giungono dalla Maremma romana le gregge per alpeggiare. Ma il loro prodotto in questa stagione è limitato assai in quantità, per quanto pregevole per qualità. Perche se nell'inverno danno il *pecorino*, nell'estate, per un mese a pena, danno *cacio fiore* e *cacio viterbo*. Alla fine di settembre ne ripartono gravide e portano a Roma i primi abbacchi, compiendo il tragitto in una diecina di giorni. Lo sfrutamento di questi pascoli non è regolato da alcuna legge perche nei Sibillini non vi sono proprietà comuni o aziende cooperative, come nelle Alpi, ma o proprietà private, o comunali prese in affitto da privati, che le esercitano naturalmente, spostando cioè le gregge ora in senso orizzontale, ora in senso verticale....'

[2]) Vgl. W. F. Bruck, Studien über die Hanfkultur in Italien, in ‚Der Tropenpflanzer' XV, 1911.

[3]) Vgl. Metalli, S. 155 ‚Il maggior continente di questa classe (pecorari) di

Campagna, manchmal auch in noch südlichere Gegenden, aus denen sie erst im Juni in die Heimat zurückkehren.[1])

Herrschen bei den Bauern im allgemeinen schon nicht gerade Luxus und Wohlstand, so ist das Leben der Hirten nicht anders als kärglich zu bezeichnen. Ihr Dasein ist an die freie Natur, an das Zusammenleben mit den Herden gebunden. Hier und da steht ihnen eine Hütte zum Übernachten zur Verfügung (s. Tafel I,3), aber so und so oft nennen sie den weiten Himmel ihr Zelt und die Erde ihre Schlafstätte[2]). Die Bewohner der Marken rühmen die Frömmigkeit ihrer Hirten und auch Metalli erzählt, daß sie während ihrer Arbeit, beim Melken sowohl wie beim Käsebereiten ihre andächtigen, getragenen Weisen erschallen lassen[3]).

Als Viehbestände kommen hier in erster Linie, — für die erwähnte Herdenwanderung sogar ausschließlich, — die Schafe in Betracht, die in Mittel- und Unteritalien als Milch und Fleischtiere benutzt werden. Während der Monate Oktober bis Juni, in denen die Herden fern sind, werden die notwendigen Milchprodukte durch die als Haustiere verwendeten Ziegen geschaffen. Beide, Schafe und Ziegen, sind mit trockenen Weiden zufrieden und können in den Bergen der Marken ausreichendes Futter finden. Das Rindvieh, das in Bezug auf die Fütterung schon mehr Ansprüche stellt, wird fast immer nur als Zug- und Arbeitstier benutzt.

Es ist schon erwähnt worden, daß die Ernährung der Bauern

---

campagnoli è fornita dagli Abruzzi, dai circondari di Aquila e di Camerino. Essi scendono fra noi nell'ottobre e nell giugno tornano alle loro montagne.'

[1]) Über Herdenwanderung in den Alpen vgl. Arbos, S. 570 ‚Les voyages des transhumants s'effectuaient sous la protection des pouvoirs publics dans les Alpes françaises comme sur les chemins qui menaient de la Campagne Romaine aux Abruzzes..... Mais le patronage officiel que l'autorité souveraine accordait aux transhumants ne leur valut jamais en France, les mêmes prérogatives qu'en Espagne et en Italie'.

[2]) Metalli, S. 156 ‚Dormono in capanelli portatili di paglia, bassi e angusti, dove son costretti di entrare carponi e mentre tutti gli altri campagnoli hanno il paglericcio, essi dormono su certi tessuti d'erbe d'alto stelo per lo più di finocchio selvatico detti paldricce. Jaja, S. 463 ‚I pastori menano qui una vita molto disagiata. Dormono all'aperto, avvolti nelle loro pelli, all' aqua, al vento, alla neve, quando cade precoce. La sera si raccolgono negli stazzi, specie di piccoli recinti palizzati, apperti, in cui si scaldano, fanno l'aquacotta (pane affettato, acqua calda salata con erbe aromatiche ed olio) e dormono, quando non devono stare alla guardia del gregge, a cui attendono con i cani.....'

[3]) Metalli, S. 153 ‚Alla sera, rinchiuse le pecore nell'ovile, le mungono due volte per bene estrarne il latte, e mentre mungono, seduti sotto un riparo di paglia cantano le litanie della Vergine. Pongono quindi le secchie colme di latte intorno ad una caldaia dove man mano vengono versando il latte colandolo. E dopo le altre manipolazioni d'uso, ne estraggono quel pecante e gustoso formaggio detto *pecorino*, prodotto tanto vantato della nostra campagna. Pongono poi nuovamente la caldaia al fuoco per estrarne la *ricotta*, recitando il Rosario, perchè i pecorari sono i più religiosi fra i campagnoli.'

recht einfach und bescheiden ist. Bei einer solchen Feststellung und einem Vergleich etwa mit deutschen Verhältnissen, zu dem man leicht geneigt ist, gilt es zu beachten, daß das dortige Klima nicht eine derartig konzentrierte Nahrung verlangt, wie das unsere. Aber dessen ungeachtet, wundert man sich doch manches Mal, mit wie Wenigem sich der kleine Mann zu bescheiden vermag. Ein Stück trockenes Brot und etwas Wein genügen dem Hirten oft tagelang, — vielleicht wird dieses frugale Mahl noch durch ein Stück selbstbereiteten Schaf- oder Ziegenkäse bereichert, den sogenannten *ricotta*. Aber auch hiermit geht man recht sparsam um, da jedes *etto* einige der sowieso immer recht spärlich fließenden Soldi einbringen kann. Für den Bauern wirft die Geflügelzucht hin und wieder einen Braten ab, und vor allem Tauben sind ein beliebtes Nahrungsmittel. Dazu gesellen sich Hühner, Gänse und Truthähne.

Ein Kapitel für sich stellt der auch heute noch eifrig betriebene Vogelfang dar, dem man mit Büchse, Falle, Leimrute und Lockvögeln nachgeht. Es ist viel über diese dem Italiener zur Leidenschaft gewordene Unsitte geschrieben worden und es scheint müßig, über eine Tatsache Worte zu verlieren, die weder kluge Reden noch strenge Paragraphen ändern werden: denn zu der Jagdleidenschaft des Bauern wie Hirten kommt sein Verlangen und Bedürfnis nach billiger fleischlicher Nahrung. Wer will es ihm da verdenken, wenn er zum Nächstliegenden greift, dem was Himmel und Erde bieten, um seinen Hunger zu stillen?

Im Hause des Bauern wird, wenngleich nicht mehr so reichlich wie in früheren Zeiten, noch vielfach die traditionelle *polenta* gerührt und bereitet — ein Schmaus, an dem Alt und Jung mit offensichtlicher Freude teilnimmt. Wer nie zugesehen hat, vermag kaum zu fassen, welche Quantitäten dieser schweren, gut mundenden Nahrung mit der Fettsauce ein richtiger Italiener verspeisen kann.

Die Kleidung zeigt heute kaum noch ein besonderes Charakteristikum, sie ist durch die neuzeitlichen Einflüsse auf das durchschnittliche Niveau der italienischen Landbevölkerung herabgedrückt worden. Die moderne Zivilisation hat hier in stärkstem Maße gewirkt, denn das was man heute noch erlebt an Trachten, scheint eher ein künstlich hochgehaltener Traditionalismus als eine ursprüngliche Freude an Form und Farbe. Es ist möglich, daß sich der Beschauer hier irrt und die Liebe zum Volkstümlichen fester verwachsen ist, als es augenblicklich scheint. Dann wäre damit zu rechnen, daß die Bemühungen des Faschismus um eine Wiederbelebung der alten Sitten und Bräuche nicht vergebens sind.

Heute erinnern im täglichen Leben nur noch ein paar bunte Umschlagtücher der Frauen an die ehemals so farbigen Trachten der Apenninbewohner, von denen die Alten noch zu erzählen wissen und

die jetzt nur noch bei ganz besonderen Anlässen und von Wenigen getragen werden[1]). Über die sonstige Kleidung ist nichts Besonderes zu sagen. Als Schuhwerk finden wir neben dem vorherrschenden Lederschuh noch vielfach den Holzschuh, aus einem Stück geschnitten, oder auch mit Holzsohle- und Absatz und einer Lederkappe *[čaváte]* Bo., Sa., (s. Abb. 8, l.). — Die Ziegenhirten tragen bei ihrer Tätigkeit in den dornigen *macchie* noch vielfach ein Paar einzelne Felle als Schutz der Kleidung um die Schenkel geschnürt *[guardamákie]*, *[koččáyi]*, *[košáli]* Ca., (s. Tafel II, 5).

[1]) Marken und Abruzzen zeigen in diesen Dingen eine gewisse Übereinstimmung und so ist es gestattet, den Eindruck wiederzugeben, den Schlumberger bei seiner Reise in den Abruzzen empfand: (S. 632). ‚Les femmes surtout dont beaucoup soutiennent leur antique renomée de beauté, dont la plupart certainement n'ont jamais été au delà de Sulmona, portent le plus étrange costume noir, si lourd et pesant qu'il semble une évocation du Moyen-Age. Leur coiffure, également noire, si bizarre qu'elle est presque impossible à décrire et qu'elle rapelle, dit-on, leur origine albanaise, enveloppe leur physionomie du plus austère des accoutrements. Les veuves portent sur le visage une sorte de masque, qui laisse juste assez de place à la vue pour qu'elles puissent se conduire.'

B. Das Haus.

I. Der vorherrschende Typus und seine Spielarten.

Das Haus der Marken kennt, von wenigen Ausnahmen moderner Bauten abgesehen, nur den einen Typus der *maison en hauteur*, d. h. des Hauses, bei dem Stall und Wohnung übereinander gelagert sind, wie wir es ähnlich aus anderen Gebieten des Mittelmeerbeckens kennen.

Eine besondere Orientierung der Häuser läßt sich nicht festlegen, sie richtet sich vielmehr nach dem Verlauf des Tales, mit dem man seine Firstlinie gerne parallel verlaufen läßt; dort aber, wo es die Bedingungen des Berglandes erlauben, ist seine Hauptfront nach Süden gerichtet. Dieser Fall tritt gewöhnlich bei dem Haus in freier Lage auf ebenem Gelände ein.

Außer der allgemeinen gebräuchlichen, rechteckigen Grundrißform, ist auch die Art des verwendeten Bausteines überall die gleiche. Es handelt sich um Bruchsteine, die das nahe Kalksteingebirge der Apenninen liefert. Der äußere Eindruck, den der Wanderer beim Anblick dieser Häuser empfängt, ist der einfacher Wohnverhältnisse. Meist unverputzt, außen sowohl wie innen, lassen die Häuser das Gefühl für Wohnlichkeit und Behaglichkeit nur selten aufkommen. Die kleinen Fenster in den Wandflächen und die geschützte Lage einer geschlossenen Siedlung an einem Berghang erwecken oftmals den Eindruck, daß man es hier eher mit einer Befestigung, als mit einem Bauern- oder Hirtendorf zu tun habe.

Das märkische Haus läßt sich in dem untersuchten Gebiet in drei verschiedene Arten gliedern:

1. Das Haus in freier Lage auf ebenem Gelände,
2. Das Haus am Berghang,
3. Das Reihenhaus.

ad 1: Bei dem Einzelhaus in freier Lage, das wir in der Landschaft verstreut auf einer Hügelkuppe vorfinden, bildet den Zugang zu dem oberen Stockwerk, also zur Küche und zu den Wohnräumen, eine innen gelegene Treppe. Um diese zu erreichen, ist das Betreten des Stalles unnötig, — eine besondere Türe führt zu ihr und in die Küche. Meist ist die Lage derart, daß bei südlicher Richtung der Hauptseite des Einzelhauses eine westlich oder östlich angebrachte Tür den Zu-

gang zum oberen Stockwerk vermittelt. Dies Haus bietet den Vorteil, daß der Bauer bei Vergrößerung seines Hofs oder seiner Familie, dank der geringen Neigung des Baugeländes leicht einen Anbau an das bestehende Gebäude anschließen kann, wodurch zwar die Einheitlichkeit des Haustyps gestört wird, aber doch nicht so, daß eine völlige bauliche Trennung seiner Teile stattfindet. Eine Loslösung des Stalles vom Wohnhaus ist mir an keiner Stelle begegnet (s. Abb. 1, 4, Tafel III,7).

ad 2: Die geographischen Gegebenheiten der Marken, das hügelige und bergige Gelände, in dem der Bauer seinen Wohnsitz aufschlagen muß, bedingen den Bau des Hauses am Berghang. Die Stallung liegt in diesem Falle unter einem Teile der Wohnräume; der Eingang zu diesen führt über ein bis zwei Stufen von der Straße her zumeist unmittelbar in die Küche. Diese pflegt an der Straßenseite zu liegen. Den Weg zum Stall nimmt man außen um das Haus herum. Sein Eingang befindet sich auf der abschüssigen Querseite. Eine Treppe oder Stiege im Inneren des Hauses, die Küche und Stall miteinander verbindet, wurde nicht angetroffen. Mit vollem Bedacht hat man die Küche mit ihrem wärmespendenden Kamin über den Erdmassen liegen, während zu den Schlafräumen aus den darunter gelegenen Ställen zur Zeit der kalten Wintermonate etwas Wärme emporzusteigen vermag. Denn nichts wird der Bauer unversucht lassen, sich bei dem Mangel an Heizgelegenheiten, an Kaminen und Öfen, gegen die Kälte so gut es nur irgend geht zu schützen. — Das Haus am Berghang findet sich sowohl vereinzelt im Gelände als auch innerhalb größerer Siedlungen (s. Abb. 2, 5, 6).

ad 3: Wenn wir auch das Reihenhaus zu dem gleichen Grundtypus rechnen wie die beiden ersterwähnten, so ist seine besondere Herausstellung dennoch gerechtfertigt durch die bei ihm übliche Anlage einer Treppe vor dem Hause, die zu der Wohnung emporführt (s. Abb. III). Zumeist liegt die Treppe an der Längsseite des Hauses und ist in diesem Falle unter das Hausdach einbezogen. Liegt sie jedoch an der Giebelseite, so hat sie ein besonderes Dach, das auf zwei Pfeilern ruht und an der Hauswand endet (Tafel II,6).

In Umbrien wurde der gleiche Typus angetroffen[1]).

Bezeichnungen für Haus: Für die Gesamtheit des Hauses mit seinen Stallungen und Schuppen kennt der Bauer der Marken meist

[1]) s. auch das Illustrationsmaterial bei Wilstach, G. M., April 1928 S. 402, 405, sowie für die Abruzzen bei Balzano S. 117.

Aus Apulien sind Steinhäuser bekannt, deren Eingang zu ebener Erde liegt und bei denen die Türe die einzige Lichtquelle bedeutet. Der Grundriß dieser Häuser ist gleichfalls viereckig, doch tragen sie ein durch übereinandergelagerte, ohne Mörtel gefügte Steine gebildetes kegelförmiges Dach. Wilstach, The Stone Beehive Homes of the Italian Heel., G. M. February 1930 S. 228—260.

keinen anderen Terminus als *[kása] [kása kolǫ́nika]*. Ab und zu hört man *[stambérga]*; abruz. *vásca, váschia*: ‚casa di campagna, quella che appo noi si chiama *massaríja*' (Fin. 207), vgl. VASCULUM REW³ 9164 (zweifelhafte Etymologie), *massaríja:* ‚casa rurale nella quale abita il soccio. Qualunque casa rurale che non abbia l'eleganza del casino. Nell'Aquil. stazione di pecore. *massarijóle*, villico, contadino che costantemente dimora in campagna.' (Fin. 111) zu MASSA ‚Landgut' REW³ 5396. Das Haus als Sammelplatz für die Familie, vielleicht auch für Mensch und Vieh, kennzeichnet abruz. *radutte, redutte:* ‚ridotto, piccola casa di campagna' (Fin. 144) zu REDUCERE REW³ 7149, ital. *ridotto* ‚Sammelplatz'.

II. Das Dach.

Abgesehen von den wenigen Fällen, in denen uns ein Pultdach begegnet, finden wir bei den drei Arten unseres Haustypus das Satteldach und zwar in einer durchschnittlichen Neigung von 1 : 3 bis 1 :4. Bemerkenswert ist, daß keiner der Bewohner für die im Inneren des Hauses offen zutage tretenden Balken und Sparren einen besonderen Terminus anzugeben wußte, sondern sich immer mit dem allgemeinen Ausdruck *trave* behalf. In Sabbieta wurde einmal für Sparren der schriftitalienische Ausdruck *travicello* gegeben.

Balken: *[lu tráve]* allg., außerdem *[lu tráu]* (Ca), *[lu tráe]* (Sa), *[lu tráə]* (Aqu.), *[lo tráo]* (Ci.); REW³ 8823.

Das Decken des Daches geschieht in den Marken mit Hohlziegeln, die der Bauer aus einer meist sehr entfernt gelegenen Brennerei auf Karren oder Lasttieren heranschafft. Nur diese halbrunden Pfannen fanden sich in unserem Gebiet als Deckmaterial. Sie werden auf Latten, die in der Längsrichtung des Daches verlaufen, an einigen Punkten auch auf eine Bretterunterlage aufgelegt. Man setzt die Reihen der Pfannen immer von unten nach oben, die nachfolgende etwas über die vorhergehende und zwar die konvexe Seite nach unten. Über zwei nebeneinanderliegende Reihen wird nun in umgekehrtem Sinne eine andere Reihe gestülpt, so daß das Regenwasser in den unteren Pfannen abfließt. Um ein regensicheres Dach zu gewährleisten, muß auch bei der oberen Reihe Pfannen die höhere die vorhergehende leicht bedecken, und so werden auch diese von unten nach oben zu aufgelegt. Der Firstbalken wird ebenfalls durch eine Reihe von Hohlziegeln abgedeckt. Die geringe Neigung des Daches einerseits und die Schwere der Ziegel andrerseits machen eine besondere Befestigung derselben unnötig. Bei den oftmals etwas stärker geneigten Dächern von Schuppen und Anbauten, oder auch an Stellen, die dem Winde in besonderem Maße ausgesetzt sind, hat man hin und

wieder ein paar Steine auf das Dach aufgelegt, um ein Abgleiten der Pfannen zu verhindern.

Trotz der weiten Verbreitung dieser Hohlziegel im Mittelmeergebiet[1]) möchte ich doch annehmen, daß man in den Marken ursprünglich, wie heute noch in Apulien die Häuser mit flachen Steinplatten deckte. Die Tatsache, daß sich in Calcara ein kleiner Anbau eines Hauses mit solchen Steinplatten gedeckt fand, berechtigt vielleicht zu dieser Annahme (s. Taf. III, 8).

Dachziegel: 1. *[le tẹgole]* allg. < TEGULA REW³ 8618, 2. *[i kọ́ppi]* Ca., Sa., Vi., Us., Ang., *[kuọ́ppə]* Aqu., *[li gọ́ppi]* Pl., *[li gọ́ppi]* Bo., CUPPA REW³ 2409, wo weitere Verbreitung[2]), desgl. romagn. *cop:* ‚coppo, tegolo, tegola, arnese concavo di terra cotta che serve a coprir tetti. Dim. *tegoletto, tegolino, tegoletta, coppino.*' (Mattioli 162); Panzini 151 *coppo:* ‚voce regionale romagnola, veneta, genovese e meridionale per ‚tegola''.[3])

3. Flache Dachziegel scheinen in einigen Teilen des Romagnolischen und Venezianischen im Gebrauch zu sein. *tavella:* ‚mattone sottile (quasi tavoletta) usato specialmente nella costruzione del tetto (Romagne, Veneto).'' (Panzini 643), zu TABULA, REW³ 8514. 4. abruz. *penge:* ‚tegolo' (Fin. 136).

Eine Dachrinne finden wir in den Marken nur in seltenen Fällen. Hier und da hat man ihre Nützlichkeit und Hilfe beim Sammeln von Regenwasser erkannt und leitet das Wasser durch eine moderne Blechrinne in eine an der Hausecke aufgestellte Regentonne. Die zahlreichen aus den Bergen hervorrsprudelnden Quellen machen jedoch nur in wenigen Fällen eine derartige Anlage notwendig. Sie geschieht meist aus Bequemlichkeit und dem Wunsche, sich die Arbeit zu sparen, das Wasser von dem ein paar hundert Schritt entfernt gelegenen Brunnen holen zu müssen. — In Sabbieta fand sich über der Treppe, die seitwärts in ein Haus führte, eine hölzerne Dachrinne (s. Tafel II, 6). Ein wortlicher Unterschied zwischen einer Blech- und Holzrinne war nicht zu ermitteln.

Dachrinne: *[la grọ́nda]* Ca., Sa., Vi., Ci., *[grúnna]* Ang.

Crocioni erwähnt noch eine Dachrinne, die aus Hohlziegeln hergestellt ist: *cola:* ‚gronda. Colandara, colannara, grondaja, per causa dei *colonelli* formati dai tegoli che in essa metton capo.' (Arcevia 78) zu ital. *colare*, herabfließen.

---

[1]) Vgl. die sachliche Karte in Brunhes, Géographie humaine de la France I, S. 441.

[2]) Wie schon bei Neumann-Spallart (W. B. 41) nachgewiesen, kann anlautendes *k* > *g* werden. In manchen Dialekten der Tronto-Landschaft fallen *k* und *g* völlig, z. B. *coltéllo* > *urtiélle.*

[3]) An gleicher Stelle: ‚in Toscana *coppo* è il vaso ollare di creta, ove si ripone l'olio, che in Romagna, appunto, si dice latinamente *olla*'.

III. Hausbau.

Wie bereits oben erwähnt, werden die Häuser aus den Bruchsteinen errichtet, die die Apenninberge liefern. Sie sind unregelmäßig, oft nur roh behauen und meist mehr breit als dick. Die Tatsache, daß wir Hauswände in einer Stärke von 80—90 cm finden, erklärt sich daraus, daß man während der strengen Winterzeit eines starken Mauerwerks bedarf, um die Bewohner vor Kälte zu schützen.

Bruchstein: 1. *[piętre]* Ca., Tb., Ser., Vi., rom. *pre:* ‚pietra, corpo duro e solido che si adopera nella costruzione degli edifici, il quale è staccato dalle montagne, o dalle rupi, o è cavato dalla terra ad una certa profondità. (Mattioli 491), PETRA REW³ 6445. 2. *[maššín'u]* Sa., To., App. zu ital. *macigno.*

Heute bezeichnet *pietra* vielfach den flachen Ziegelstein, der neuerdings beim Bauen Verwendung findet. Früher wurden die Häuser auch in ihrem Inneren ausschließlich mit den großen flachen Bruchsteinen ausgelegt, so wie wir sie heute noch in den meisten Bauernhäusern vorfinden. Dort aber, wo neu gebaut wird, verwendet man schon gerne die gebrannten Ziegel, — auch bei Ausbesserungsarbeiten am Hause selber. Da die Brennereien jedoch meist entfernt gelegen sind — in unserem Gebiete begegnete keine — und die Ziegel auch gekauft werden müssen, während man die Bruchsteine unentgeltlich im Gelände vorfindet, ist ihr Vorkommen noch beschränkt.

Gebrannte Ziegel: 1. *[lu mattǫ́ne]* allg. außer *[mattúni]* SMN., *[li mattú]* Aqu., march. *mado:* ‚mattone' (Gatti 224), *madone:* ‚mattone' (Arcevia 85), rom. *matón:* ‚mattone, pezzo di terra cotta, di forma quadrangolare per far muri e pavimenti' (Mattioli 381); vgl. MALTHA ‚Kitt, Mörtel' REW³ 5271. 2. march. *lu quegitte:* ‚mattone, quadrello.' (N.-Spallart, W. B. 75.) 3. Den Vorzug der flachen, glatten Ziegelsteine gegenüber den rauhen und unbehauenen Quadersteinen läßt der abruz. Ausdruck *liscia* erkennen, ‚pietra piana, più larga che spessa' (Fin. 106) LISIUS ‚glatt' REW³ 5081.

Der Fußboden *[paịméntu]* ist in sämtlichen Räumen des märkischen Bauernhauses mit Steinplatten oder flachen Ziegeln belegt. rom. *piangito:* ‚pavimento, altrove *piancito* e *piangato*' (Arcevia 92).

Als Bindemittel bei den Maurerarbeiten verwendet man Kalkmörtel: 1. *[kalčína]* Tb., Ci., Ang. Der gleiche Typus findet sich in starker Verbreitung auf der Karte ‚Mörtel' des AIS (415) für Marken, Umbrien und Abruzzen < *CALCINA REW³ 1501[1]). 2. *[már-*

[1]) Die häufige Wiederkehr des Typus ‚calce' kann man vielleicht damit erklären, daß die Exploratoren des AIS ihre Frage durch die Angabe ‚calce mescolata con aqua' erläuterten. Wenngleich auch innerhalb meines Gebietes wegen der Schwierigkeit der Beschaffung von Sand in den Bergdörfern manchmal mit Kalk gemauert wird, so ist doch festzustellen, daß der Mörtel meist aus einer Mischung von Kalk und Sand besteht.

du] Ca., Pl., To., *[máta]* Sa., Vi. Außerdem march. *malta:* ‚melma, belletta, calce e rena per murare' (Arcevia 86) AIS 415 P: 528, 537, 547, 558, 577, 578, 555, 556. MALTHA ‚Kitt, Mörtel' REW³ 5271[1]). 3. *[pásta]* Sa., AIS 415 P: 538, PASTA REW³ 6272.

Reiner Kalk dient vorwiegend zum Verputzen oder Tünchen der Hauswände von innen und außen: *['m̥bi̯anká] ['mbi̯ankáre].*

Die Türe *[pǫ́rta] [portína]*, ist ein- und zweiflügelig, — die Stalltür fast immer zweiflügelig. Man pflegt sie nach innen zu öffnen und in geschlossenem Zustande liegt sie oben gegen einen Sturz *[tráve].* Die einflügelige Haustür ist bei den Bauernhäusern der Marken der verbreitetere Typus. Einen Türrahmen kennt man in diesen Häusern nicht.

Die eiserne Türangel: *[lu kárdine]* Sa., Tb., App., Cal., Vi., Ang., To., SMN., Ca., *[lu kárdi̯u]* Ca., *[lu gárdine]* Bo., Pl. zu CARDO ‚Türangel' REW³ 1684. In übertragenem Sinne und ihrer Anwendung als Lastenträger erklärt sich *arcione, miccione:* ‚ferro su cui si aggirano le imposte delle porte. Arpione, cardine, ganghero' (Villani 80) *arcione* vgl. ARCUS REW³ 618, *miccio* (auch Kosewort für Esel) < *MUSCELLA REW³ 5767[2]).

Zum Verschließen der Türe dient der eiserne Türriegel: 1. *[lu katenáčču]* Ca., Sa., Ang., *[lu kadinačču]* SE., Pl., Aqu., *[e̯l kadǫ́rčo]* SMN., CATENA REW³ 1764. 2. *[ferrétta]* SMN. zu FERRUM.

Das eiserne Schloß: *[lu serratúru]* Ca., Sa., Vi., Bo., Us., *[lu sarraturə]* Aqu. zu *SERRARE REW³ 7867.

Schlüssel: *[lu ki̯áve]* allg.

Das Schlüsselloch: 1. *[lo búko]* Ci. REW³ 9115 VOCUUS., 2. *[lu vúšu]* Ca., Sa., Us., Pl., *[la vúša]* Bo., Ang.

An der Tür findet man oftmals einen Türklopfer angebracht, — einen eisernen Ring, der auf einen dicken eisernen Nagel mit breitem Kopf aufschlägt: *[bussarέllo]* SMN., *[vussarέ̨llu]* Ca., Tb., Us., Bo., ital. *bussare.*

Die Fensteröffnungen des Hauses sind klein und wenig zahlreich. Oft verdienen sie eher die Bezeichnung einer Luke, als die eines Fensters. Bei den freistehenden Häusern fehlt oft an einer Giebelseite des Hauses jedwede Öffnung, — es handelt sich dann meist um die Nord- oder Westseite. Die Fenster der Stallungen tragen vielfach keine Scheiben, sondern nur Eisengitter. Sofern die Fenster der Wohnräume überhaupt zum Öffnen eingerichtet sind, wird dies durch eine vertikale Holzlatte besorgt, die drehbar auf dem Flügel angebracht ist und sich beim Schließen oben und unten in einen Haken des Fensterrahmens einklemmt. Fensterläden wurden nicht angetroffen.

---

[1]) Über *lt>rd* vgl. N.-Spallart, W. B. 48, wo ähnliche Beispiele erwähnt.
[2]) Vgl. span. *burro*, sfrz. *ase* etc. in ihren anderen Übertragungen.

Fenster: *[le finęstre]* allg.

Die innerhalb oder außerhalb des Hauses gelegene Treppe ist aus dem gleichen Material gefertigt, wie die Hauswände. Über ihre Lage innerhalb und außerhalb des Hauses ist an anderer Stelle (s. o. S. 18, 19) gesprochen. — Die von Romani aufgeführte Tatsache, daß für Treppenstufe oftmals der gleiche Worttyp gilt wie für Treppe, stimmt mit eigenen Beobachtungen in den Marken überein.

Treppe: *[skála]* Ca., Tb., Pa., To., Vi., Us., *[škála]* Bo., Ang.

Stufen: *[skalíne]* Ca., Tb., Pa., To., Vi., Us., *[škaline]* Bo., Ang.

Es wurde bereits oben erwähnt, daß die außerhalb des Hauses gelegene Treppe überdacht zu sein pflegt. Meist ist sie in ihrer Gesamtheit unter das Hausdach einbezogen, d. h. auf der Höhe der untersten Stufe erhebt sich eine aus Bruchsteinen gefertigte Säule, die dazu bestimmt ist, die Spitze des Treppendaches zu tragen. Bei den auf der Giebelseite des Hauses gelegenen Treppen, die durch ein gesondertes Dach geschützt sind, — bedeckt dieses Dach nur den Treppenabsatz, während die Stufen frei liegen.

IV. Die Wohnung.

Das Innere des märkischen Hauses enthält in verschiedenen Stockwerken, scharf von einander gesondert, die Stallungen sowohl wie die Wohnräume. Die einzelnen Zimmer sind durch starkes Mauerwerk getrennt, man gelangt von einem zum anderen durch eine oft recht schmale Holztüre. Da ein besonderer Bodenraum zur Aufbewahrung von Heu, Stroh, und ähnlichen Dingen fehlt, so finden wir in den Räumen niemals eine flache Decke, sondern schauen in das Balkenwerk und gegen die Ziegel des Daches.

Den Hauptraum des Hauses bildet die Küche mit ihrer Feuerstelle, die zugleich Wohnraum ist. Es muß beachtet werden, daß die Trennung der Küche von den Schlafräumen ebenso streng durchgeführt ist, wie die des Stalles von den Wohnräumen. Nirgendwo wurden Anzeichen dafür gefunden, daß es in unserem Gebiete je anders gewesen sei. Weitere Räumlichkeiten vgl. u. S. 29, 30.

a. Küche.

Die Küche, die ihrer Ausdehnung nach dem größten Raum der Wohnung bildet, ist auch die Stelle, an der sich das gesamte Familienleben abspielt. Hier wird noch über dem offenen Feuer in großem, rußgeschwärztem Kupferkessel die traditionelle *polenta* gerührt und zubereitet, — hier nimmt man an rohgefügtem Tisch die meist recht kärglichen Mahlzeiten ein, — und hier schließlich vereint man sich mit den Freunden und Nachbarn in abendlicher Stunde um den

Kamin, aus dem wärmende Glut strahlt, zu einer gemütlichen Plauderstunde.

Küche: *[la kučína]* allg.; außerdem *[la gučína]* Ang. Us., Bo.

Den offenen Kamin finden wir in einer Ecke, oder häufiger noch in der Mitte einer Seitenwand der Küche. In den meisten Fällen liegt er der Eingangstür gegenüber, — vielleicht ist dies sein ursprünglicher Platz gewesen, doch ergeben sich hier und da Abweichungen von diesem Prinzip.

Kamin: *[lu kamínu]* Ca., SE., Pa., To., Us., Vi., *[lo kamíno]* Ci., *[lo kamí]* Aqu., *[lu gamínu]* Pl., Ang., Sa., *[l gamíno]* SMN., umbr. *cammino:* ‚camino, fumaiolo' (Trabalza 12)[1]).

Der Rauchhut über der Feuerstelle pflegt diese an Ausdehnung zu überragen. Er wird seitlich durch eine von unten nach oben breiter werdende Wand getragen, die aus flachen Ziegeln gemauert ist (s. Abb. 7, I, a). In den meisten Fällen wird er einfach mit *[kamínu]* bezeichnet, sonst: 1. *[la kápa del kamínu]* Bo., *[la kapótta del kamínu]* SE. CAPPA ‚Mantel' REW³ 1642. 2. rom. *napa:* ‚cappa, capanna. Quella parte del camino che sporge in fuori, copre il focolare, e riceve immediatamente il fumo.' (Mattioli 409) < MAPPA ‚Tischtuch' REW³ 5342, wo weitere Verbreitung angegeben ist.

Die eigentliche Brandstelle des Kamins liegt immer etwas erhöht und ist aus dem gleichen Material gebaut, mit dem der Fußboden der Küche bedeckt ist. Werden flache Ziegel verwendet, so reiht man diese hochkantig nebeneinander. In ihrer Tiefenausdehnung reicht die Feuerstelle sowohl in die sehr starke Hauswand als auch in die Küche hinein. Etwa zwei Drittel ihrer Fläche sind im eigentlichen Küchenraum gelegen. Eine rechteckige Form der Feuerstelle ist mir nur in einem Falle in Camerino begegnet, bei einem Kamin, der in die Wand hinein gebaut war, in der Küche selber aber keinen Platz einnahm. Im übrigen ist immer der gerundeten Form der Vorzug gegeben.

Feuerstelle: 1. *[lo fokolâre]* Ci., *[lu fukulâre]* Ca., Tb., Sa., Vi., To., *[fukuláyə]* Aqu., *[lu fugulâre]* Pl., Bo., Ang., rom. *fugler:* ‚focolare, quell'apertura del camino dove s'accende il fuoco' (Mattioli 257), Foggia *fucarile* (Villani 43) zu FOCARIS ‚zum Herd gehörig' REW³ 3398. 2. *[l arǫ́lla]* SMN. rom. *aróla, róla:* ‚voce del dialetto romagnolo, vale focolare, da areola. Il Pascoli, romagnolo, usa *arola.* — ' (Panzini 34, 561), *irola de fugh, rola:* ‚aiuola del focolare, piano del focolare a livello del pavimento, o alquanto rilevato su di questo, dove si pongono le legne da ardere' (Mattioli 342, 545). — Sachlich interessant, daß hier eine Herdstelle erwähnt wird, die sich mit dem Fußboden der Küche auf gleicher Höhe befindet, was in den Marken nicht angetroffen wurde. — Zur Etymologie kommt REW³ 632 AREOLA ‚kleine Tenne'

[1]) Vgl. Rohlfs W. uit. G. 876, ‚Ofen'.

in Frage. Rohlfs[1]) weist nun nach, daß sich für AREA schon im Lateinischen die Bedeutung freier, ebener Raum innerhalb eines Gebäudekomplexes herausgebildet hatte. Ebenfalls zeigt er Punkte (Belluno, Enemonzo p. 39) auf, an denen AREA zur Feuerstätte wurde.

In einigen Häusern finden wir in der Kaminwand rechts und links in halber Höhe (s. Abb. 7, I, a) zwei Löcher eingeschlagen, die entweder das zum Feueranzünden gebrauchte Papier aufnehmen, oder in die man naßgewordenes Schuhzeug zum Trocknen hineinstellt. Sie werden als *[búki]* entweder direkt mit dem Feuer, also *[búki dellu fọ́ku]*, oder mit dem Kamin *[búki dellu kamínu]* in Zusammenhang gebracht. In Bolognola nennt man sie auch *[le finéstre dellu fọ́ku]*. In To. *[le bušétte dellu kamínu]*.

Um ein Herausfallen der Glut zu verhindern, ist in vereinzelten Fällen um die Feuerstelle ein rechteckiges oder geschwungenes Eisenband von 5—8 cm Breite gelegt (s. Abb. 7, I, b). 1. *[lu bračére]* Ca., *[lu vrašére] [vrašíre]* Ca., Aqu., *[l bračére]* SMN., vgl. BRASA REW[3] 1276. 2. *[paravráša]* Us., Pl., Ang., Bo. < PARARE + BRASA. 3. *[paračẹ́nere]* Vi., < PARARE + CINERE. Der gleiche Terminus bedeutet rom. wahrscheinlich einen hochgestellten Ofenrost bei kleineren Zimmerkaminen. *parazender:* ‚paracenere o guardacenere. Lamina di ferro o d'ottone, talvolta ornata, che si metto per coltello a traverso la soglia del caminetto, affinchè tenga raccolta la cenere, e non si spanda sul pavimento della stanza.' (Mattioli 443). 4. *[parafọ́ku]* SE. < PARARE + FOCUS. Rom. stellt der Typus eine Art Ofenschirm dar, den man vor das offene Feuer setzt, um die Kinder vor einer Berührung mit der Glut zu bewahren. *perafugh:* ‚parafuoco, arnese che si mette davanti ai focolari per imped ire che troppo vi si accostino i fanciulli' (Mattioli 459)[2]).

An einer quer oder längs durch die Kaminhaube verlaufenden Holz- oder Eisenstange finden wir die Herdkette[3]) aufgehängt und befestigt. Ein Herdgalgen begegnete an keiner Stelle. — Herdkette: *[katẹ́na]* allg., außer *[katína]* Bo., To. Der Haken, an dem die Kochtöpfe aufgehängt werden: *[unčínu]* allg. < UNCINUS, ‚Häkchen' REW[3] 9055.

Die Stange, an der die Kette befestigt ist. *[la stáyga]* Ca., Sa., Us.

Feuerböcke werden nicht in jedem Hause der Marken gefunden. Vor allem in den abgelegenen Bergdörfern, Ussita, Castelsantangelo,

---

[1]) Rohlfs, Ager, area, atrium, S. 38.

[2]) Zu Imperativbildungen übertragen auf Gegenstände vgl. Krüger, Namengebung VKR I, 236ff. — Das Vorkommen des gleichen Eisenreifs in den Abruzzen beweist eine kolorierte Abbildung bei Canziani.

[3]) Über Verbreitung und Worttypen der Herdkette vgl. Benoit, ZRPh 44, S. 462.

Placido, auch in Sabbieta fragte ich in mehreren Häusern vergebens nach ihnen. Dort wo die Feuerböcke angetroffen werden, scheint es sich heute um einen gleichförmigen Massenartikel fabrikmäßiger Herstellung zu handeln. Aus dieser Tatsache und dem nur strichweisen Vorkommen können wir schließen, daß der Feuerbock erst spät in dieser Gegend Eingang gefunden habe. Der Zweck des Feuerbocks, ein Durchziehen der Luft bei den ins Feuer gelegten Holzscheiten zu ermöglichen, wurde und wird noch heute vielfach dadurch erreicht, daß man ein zweites Scheit unter das erste schiebt.

Die angetroffenen Feuerböcke sind dreibeinig. Benoit[1]) weist darauf hin, daß sich der vierbeinige Feuerbock erst allmählich zum dreibeinigen Kaminfeuerbock entwickelte. — In der Küche sind unsere Feuerböcke an ihrer vorderen Seite stets nach oben hin ausgezogen und mit kleinen Haken versehen, auf denen der Bratspieß, oder auch der Kaffeeröster aufgelegt wird. Sie tragen an ihrem oberen Ende eine Messingkugel von 5—6 cm Durchmesser (s. Abb. 7, I, k). — Die Feuerböcke der Zimmerkamine (Camerino) kommen wie die der Küchenkamine paarweise vor, doch sind sie flach gehalten, kennen also die Verlängerung nach oben hin nicht (s. Abb. 7, I, i).

Wir finden in unserem Gebiet die Typen *[kapuʃǫ́ku]*, *[kapiʃǫ́ku]*, *[kapaʃǫ́ku]*, (in Ussita *[gabaʃǫ́ki]*), in bunter Reihe, oft in ein und derselben Ortschaft wechselnd[2]). Alle drei sind zu CAPUT + FOCUM zu stellen. Wie auch Benoit angibt, dürfte es sich hier um CAPUT in der Bedeutung ‚Ende, Kopf' handeln, so daß wir es mit ‚Feuerende, Gegenstand am Ende des Feuers' zu tun haben. Benoit möchte den Typus *[kapaʃǫ́ku]*, den er für süditalienische Dialekte belegt, durch *cappa* ‚Mantel' beeinflußt sehen. Jedoch gibt REW³ 1668 ausdrücklich an, daß *capo* in Veglia und Süditalien vielfach feminin als *capa* auftritt. Eine solche Erklärung des Typus *[kapaʃǫ́ku]* scheint richtiger als die durch *cappa*. Abruz. *capefoche* (Finamore 153), umbr. *capofochi*, neben *parafoco*, *paracenere:* ‚alari' (Trabalza 13). 2. rom. *caudon:* ‚alari, capifuoco. Ferri da sostenere lel egna nel focolare.' Vgl. CAPITO, -ONE ‚Feuerbock' REW³ 1638. Hier wird auch *capiton* für das märkische Gebiet und weitere Verbreitung aufgeführt. Vgl. Benoit S. 431. 3. march. *la rale* (Grottamare): ‚alare del fuoco.' (N.-Spallart, W. B. 75). < LAR ‚Herd' REW³ 4910[3]). Benoit belegt *lari*, *alari*, *arali*, für das Toskanische. Nach seiner Mitteilung gibt der AIS für die ganze Toskana mit Ausnahme von Pisa und Siena *arali*,

[1]) Benoit, ZRPh 44, S. 388, 425.

[2]) Zu der Frage *capi-capofuoco*, sowie über Alter und Verbreitung von *capifuoco* vgl. Benoit o. c. S. 432, 433, außerdem Rohlfs, Autochtone Griechen, RLiR IV, 1928, S. 145.

[3]) Entstanden durch Abtrennung und Metathesis *la lare* > *l'alare* > *l'arale* > *la rale*.

nirgends *alari* an. Bei *arali*, Metathese zu *alari*, nimmt er Einfluß von ARA an.[1]).

Der Bratspieß, ein spitzer Eisenstab, der ringförmig ausläuft, den man auf die Feuerböcke auflegt: *[lu spítu]* allg. *[špítu]* Bo., Tb., Ang., REW³ 8163.

Zu den Feuerungsgerätschaften gehört die Feuerschüppe, (s. Abb. 7, I, l), die, aus einem Stück gefertigt, eine Länge von 50—60 cm erreicht. Mit ihrer Hilfe bedeckt man am Abend das noch glimmende Feuer mit Asche, um es am nächsten Morgen dann wieder zu lodernder Glut zu entfachen, — denn auch in den Marken gilt noch der alte und weithin verbreitete Glaube, daß das Herdfeuer nicht verlöschen darf. Die Feuerschüppe dient auch dazu, etwas Glut von den Holzscheiten abzustoßen und sie in die im Winter unentbehrlichen Bettwärmer zu füllen (s. u. S. 71). Feuerschüppe: *[la palétta]* allg. *[la palítta]* SE, Pa., *[paletínu]* To., Vi., zu PALA REW³ 6154.

Das Feuer bedecken[2]): 1. *[kuprí lu fóku]* Ca., Sa., Pa., Vi.

2. abruz. *arbelá:* ‚ricoprire di terra, di cenere' (Finamore 548) (Pansa 5) vgl. *ARVELARE REW³ 214, jedoch Rohlfs, Unterital. Btr. Arch. Rom. 1923 p. 449 REVELARE.

Für die Feuerzange (s. Abb. 7, I, g), die wie die Feuerschüppe aus einem Stück gefertigt ist und auch die gleiche Länge aufweist wie diese, finden wir: 1. *[moyǫ́lle]* SMN., 2. *[muyǫ́lle]* To., Ser., Ang., 3. *[miyǫ́lle]* Ca., Tb., VI., Us., Pa., 4. *[mi̯ǫ́lle]* Sa., *[mǫ́lle]* Bo. Zu *MOLLIA REW³ 5649. 2. *[le tenáye]* Ci., *[tenáə]* Aqu. abruz. *tenajja:* ‚molle, arnese per rattizzare il fuoco. Dim. *tenajjola, molette*, pinzetta per prendere i carboni o per smocolare il lucignolo.' (Fin. 197), abruz. *tenaglia:* ‚molle. Portami un carbone con la tenaglia che voglio accendere la pipa.' (Romani 61) TENACULUM REW³ 8637.

In einigen Häusern des untersuchten Gebietes finden wir am Kamin ein eisernes Blasrohr vor, das in Form und Größe dem auch in Deutschland bekannten Gegenstande gleichkommt. Daneben gebraucht man den Windfächer (s. u.).

Das eiserne Blasrohr: *[lu sufi̯étu] [sufi̯atúru]* Ca., Tb., *[lo sofi̯étto]* Ci., *[lu sofi̯éttə]* Aqu., *[lu čufíttu]* Sa., Tb., *[čufi̯atúru]* SE., Pa., *[lu čufi̯étu]* Bo., To., *[lu čofi̯éttu]* Pl., zu SUFFLARE REW³ 8430.

In den Orten Castelsantangelo, S. Maria Nuova, Visso war das Blasrohr bei den befragten Bauern unbekannt. Hier, wie auch in manchen Fällen der oben genannten Ortschaften, in denen beide Gegenstände nebeneinander vorkommen, bedient man sich des Windfächers (s. Abb. 7, I, c, e), um glimmende Reiser oder Holzscheite zu lodernder Glut zu entfachen. In manchen Häusern begegnen Blas-

[1]) Über die Bedeutung des Herdes als Kultstätte vgl. Benoit S. 390ff.

[2]) Vgl. Jud, Problèmes de géographie linguistique romane, RLiRo I, 1925, 192ff.

rohr und Windfächer nebeneinander. Ein Blasebalg wurde an keiner Stelle angetroffen. — Den Windfächer fertigt man aus einem Längs- und einem Querholz, in das oben eine Doppelreihe von Federn gesteckt wird, oder man klemmt den noch im Sterz festsitzenden Federbusch des vielgespeisten Truthahnes einfach in ein an der Spitze gespaltenes Holz oder Rohr und befestigt beide Teile durch einen Bindfaden miteinander. Der Windfächer: *[la zvẹ́ntola]* allg., *[la zventarǫ́lla]* Bo., zu *EXVENTARE REW³ 3112.

b) Vorratsräume.

Der Küche angegliedert finden wir meist einen kleinen Raum, der als Vorratskammer, dann auch zum Aufbewahren von Obst und Nüssen, schließlich auch als Abstellraum der Backgerätschaften dient. Er heißt: 1. *[dietrokučína]* SE., Pa., DERETRO + COCINA; 2. *[magadzínu]* Sa., *[magaǧínu]* Bo., < arab. MAḤZEN REW³ 5240a. 3. *[dispénsa]* Ca., Vi., Ang., Us. < *DISPENSA ‚Speisekammer' REW³ 2677; FEW 97 DISPENDERE, Foggia *dispensa:* ‚è la stanza ove si conservano latticini, olio, vino, lardo e altre cose da mangiare' (Villani 35).

Als Vorratsraum müssen wir aber außerdem noch die oft im Untergeschoß des Hauses neben dem Stall gelegene *[kantína]* erwähnen. In ihr bewahrt man das Korn auf und lagern Wein, Hülsenfrüchte, Reisig und Holzscheite. Je nachdem, was dort aufbewahrt wird, richtet sich die Namengebung für diesen Raum, der uns als *[len'áya]*, *[granáyo]*, *[erbáya]* neben *kantina* begegnet. Das Abruzzesische kennt für den gleichen Raum *basse* ‚stanza terrena per uso di cantina o di stalla' (Fin. 59) < BASSU REW³ 978.[1]) Ebenso *suttane* ‚stanza terrena ad uso di cantina, legnaja ecc.' piem. *sotar* (Fin. 194), vgl. SUBTUS REW³ 8402.

In diesem Zusammenhang sei noch das Gelaß erwähnt, das sich in einem Hause in Sabbieta fand (vgl. Grundriß Abb. 4) und das sowohl als Rumpelkammer, wie als Vorratsraum diente und mit *[lu kameraccu]* bezeichnet wurde.

c) Das Schlafzimmer.

Jedes andere Zimmer, außer den bereits besprochenen, wird mit *[kámera]* benannt. Gemeinhin versteht man darunter schon Schlafzimmer, — und es gibt ja auch nur selten noch ein anderes, — doch fügt man dem Fremden gegenüber gerne noch *[kámera da lẹ́ttu]* hinzu. Eine *[salẹ́tta]* wie sie in dem auf Grundriß Abb. 4 dargestellten Hause eingezeichnet ist, und die als Besuchs- und Speisezimmer an Fest- und Feiertagen gilt, ist in dem märkischen Bauernhause eine

[1]) M. L. Wagner verweist auf nap. *vaššu*, unter der Erde, bzw. dem Straßenniveau gelegene Räume, in denen die armen Leute hausen.

Ausnahme. Ab und zu finden wir auch in den Marken den Typus *stanza* für Wohnzimmer angegeben , und wenngleich *camera* im allgemeinen für Schlafzimmer gebraucht wird, so ist doch zu bemerken, daß die Terminologie oft das Sachliche nicht streng zu scheiden vermag. Nach Finamore (148) finden wir, diese Erscheinung auch im Abruzzesischen bei *stánzija* ‚stanza. Camera è propriamente la stanza nella quale si dorme, ma da noi, e siamo in grande compagnia, si suol fare confusione di termini. Dim. *stanzijola.*' Für ein niedriges und enges Zimmer treffen wir im Abruz. auf *renzacca* ‚stanza bassa ed angusta, sottoscala, grotta' (Fin. 148).

Die Schlafzimmer[1]) des märkischen Bauernhauses sind schon allenthalben stark modernisiert. Die alten hölzernen Bettgestelle sind überall durch neuzeitliche, aus Eisen gefertigte ersetzt. Die rasche und ziemlich allgemeine Umstellung gerade auf diesem Gebiete ist nicht zuletzt auch darauf zurückzuführen, daß der Bauer gerne etwas annimmt, das ihm, in gewisser Weise jedenfalls, Schutz vor Ungeziefer bietet. Ein Holzbett in der wahrscheinlich ursprünglichen Form fand sich nur in einem Hause Camerinos. Es handelt sich dabei um eine gewöhnliche Holzpritsche, die auf zwei Holzböcken aufgelegt ist. Ein etwas geneigtes Brett am Kopfende ersetzt das Keilkissen (s. Abb. 8, a). Das Bett: *[lu lę́ttu]* allg. < LECTUS. Die Bettmatratzen *[materásse]* sind heute ebenfalls gekauft, während sie die Bauern in früheren Zeiten selber mit Heu oder auch Maisstroh füllten. Zum Zudecken sind Federbetten in den Marken nicht gebräuchlich. Man verwendet hierfür meist gewöhnliche Wolldecken *[kopę́rte]*. In der kalten Jahreszeit ist es üblich, die Betten vorzuwärmen. Dies geschieht folgendermaßen: ein etwa meterlanges, vierbeiniges Holzgestell, an seinen Enden leicht gekrümmt, oder sogar ganz zusammenführend, trägt in der Mitte eine blechbeschlagene Fläche (s. Abb. 8, f). Auf diese wird ein Tongefäß gesetzt, das mit glühender Holzkohle angefüllt ist, (s. Abb. 8, b) oder ein gleichermaßen vorbereitetes Kupfergefäß (s. Abb. 8, c) mit einem durchlöcherten Deckel. Da die Glut in dem offenen Tongefäß immer mit etwas Asche bedeckt wird, ist es ungefährlich, dieses Instrument in das Bett zu setzen. Als erstes wird dann das Holzgestell unter die Decken geschoben, — es ist so gebaut, daß die überhängenden Decken die Lagerstatt gut abschließen und keine kalte Luft von außen her eindringen kann, — und dann wird das Tongefäß, das in den Marken weiter verbreitet ist als das Kupfergefäß, auf die erwähnte Fläche aufgesetzt.

Das Holzgestell: *[lu prę́te]* allg. < PRAEBYTER REW³ 6740[2]). Für

[1]) Es muß erwähnt werden, daß das Abfragen der zum Schlafzimmer gehörenden Gegenstände oftmals Schwierigkeiten bereitete, da die Einwohner einen Fremden nur ungern in dies Zimmer gelangen lassen.

[2]) Vgl. Krüger, Namengebung VKR I, 237ff.; *prete*, specie di scaldaletto

die um die Marken gelegenen Landschaften wird das Vorkommen des Wortes in der Romagna und den Abruzzen bestätigt: *prét* ‚arnese di legno per iscaldare il letto colla cecia' (Conti 266); abruz. *préute, predte, predde, préidde, prevete* ‚prete, scaldaletto ad arcuccio' (Fin. 140); rom. *prít* ‚prete, arnese composto di alcuni legni curvati, che serve a scaldare il letto, sottoponendovi *pretina* o *monaca*, ossia una specie di scaldino largo, basso, a foggia di padella a fondo piano, entro cui si mette il fuoco' (Mattioli 496).

Der tönerne oder kupferne Glutbehälter: 1. *[lu skaldaléttu]* Ca., Sa., Tb., *[lu skaldalíttu]* SE., To., *[lu škaldaléttu]* Ang., Bo., Us., *[lu škaldaliéttə* Aqu., *[lo skuardaléttо]* Ci., EXCALDARE + LECTUS 2. *[mǫ́naka], [mǫ́nika]* allg., zu MONACHUS REW³ 5654.[1])

Es kommt vor, daß die Namengebung für Holzgestell und Tongefäß wechselt. So wurde in Visso für erstere der Terminus *monaca*, für letzteres der *prete* gegeben. Etwas ähnliches läßt sich aus Finamore, 117 für das Abruzzesische schließen, wo *moneche, préute* gleichermaßen mit ‚scaldaletto ad arcuccio' erklärt werden.

Die Waschschüssel, heute schon beinahe überall aus Emaille, wurde nur noch in Bolognola in ihrer ursprünglichen Art als Tongefäß angetroffen: 1. *[lu vačíle]* Ca., Bo., BACCINUM ‚Becken' REW³ 866.[2]) 2. *[la ban'erǫ́lla]* SMN., zu BALNEARE REW³ 913. Das Nachtgeschirr: 1. *[l orína]* Ci., *[l urinále]* Us., Bo., *[un renálə]* Aqu., (Deglutination), 2. *[lu pitálə]* Aqu., griech. PITHARION ‚Fäßchen' REW³ 6544, 3. *[lu kǫ́čču]* Ca., zu ital. *coccio*, Scherbe, Schale, REW³ 2011, 4. *[l vázo]* SMN., < VASUM REW³ 9161; vgl. Hebeisen p. 7ff.

d) Hausrat.

1. Küchengeräte.

An der Herdkette, über dem Feuer, hängt in dem märkischen Hause für gewöhnlich ein großer rechteckiger, oder auch etwas weniger großer runder Kupferkessel, in dem die Hausfrau ebensogut Wasser wie Wäsche, als auch Viehfutter und Essen kocht. 1. *[kaldáyu]* Ca.,

---

bislungo dove si mette la cecia (Petrocchi), *prete* chiamasi volgarmente un arnese di legno intelaiato a cui s'appica un veggio con entrovi brace accesa, e si mette nel letto per riscaldarlo (Tommaseo).

[1]) Vgl. Giese, ZRPh LII, 431. Es ist sachlich interessant, daß der Griff des Bettwärmers in Umbrien am unteren Teile des Gefäßes ansetzt, im Gegensatz zu dem in den Marken gebräuchlichen, wo er aus der Randwulst herausgearbeitet ist. *monaca, monica*, cosi chiamasi in alcuni luoghi in Toscana quel vaso di terra con brace accesa che si mette sotto il prete per iscaldare il letto (Tommaseo). Mit *monachine, monachelle* werden im Emilianischen die Funken bezeichnet, die man bei einem brennenden oder glühenden Holzklotz abstößt.

[2]) Die Endung *-ile* findet sich öfter zur Bezeichnung von Geräten anstelle von *-inum*.

Tb., SE., Ap., daneben *[kallάyu]* in denselben Orten, *[la kallára]* Ci., *[l kaldáro]* SMN., *[kalláru]* Us., Vi., *[lu galláru]* Bo., Us., Pl., To., *[lu galárə]* Ang., *[la gallá]* Sa., march. finden wir für den gleichen Gegenstand *caldér* (Conti, 122), umbrisch *callája* (Trabalza, 12), abruzzesisch *caldája* ‚pajuolo, i maccaroni bisogna buttarli nella caldaja quando l'aqua è a bollore. *Caldaja* è il nostro *callarone* che chiamiamo anche *lu callére*', CALDARIA REW³ 1503. 2. *chettrola, chettora:* ‚pentola, caldaja' (Fin. 74, Pansa 15). 3. abruz. *lapijje* ‚pentola, calderotto' (Fin. 103, Pansa 26). < LAPIDIUS ‚steinernes Gefäß, Kessel' REW ³ 4899.

Das vorliegende Material aus den Dialektwörterbüchern erlaubt die Annahme, daß ein ähnlich gearteter kupferner Kochkessel, wie er in den Marken angetroffen wurde, zumindest in den umliegenden Landschaften der Abbruzzen, Umbriens und der Romagna, auch noch darüber hinaus vorkommt. — Nicht in allen Ortschaften ist die Namengebung für den großen rechteckigen und kleineren runden Kochkessel die gleiche. Zur näheren Bezeichnung des gewünschten Gegenstandes verbindet man das Substantiv gerne mit dem Adjektiv ‚grande' oder ‚piccolo'. In Sabbieta, Bolognola, und Sant Placido benutzte man die Verkleinerungsform *[galaríttu]*. — Unklarheiten lassen die Angaben der Dialektwörterbücher unter 2. und 3. in sachlicher Beziehung, da sie den Terminus sowohl mit *caldaja, calderotto*, wie *pentola* erklären. Bei den beiden ersteren handelt es sich im allgemeinen um Metallbehälter, während die *pentola* aus Ton hergestellt wird. Ohne nähere Angaben ist hier also nicht ersichtlich, ob wir es mit einem Metall- oder Tongefäß zu tun haben.

Der irdene Kochtopf, der entweder einen längeren Griff trägt oder zwei Henkel hat (s. Abb. 7, II, b, c, d): 1. *[la pęntola]* Ca., Vi., ital. *pentola*. 2. *[lu pin'ǫttu]* SE., Pl., 3. *[la pín'a]* Ca., Us., Sa., Pl., Ang. march. *pigna* ‚pentola, *pignatta*' (Arcevia 92) (Ricci 358), *pignatta* o *pgnatta* ‚pentola' (Conti 259)[1])

Der irdene, meist dunkelgrün oder braun glasierte, nur durch seinen niederen Rand von der *[pín'a]* unterschiedene Tiegel ist einheitlich in der Form (s. Abb. 7, II, d), jedoch in verschiedener Größe bis zu einem Durchmesser von 25 cm vorhanden: 1. *[lu tégame]*, Ca., Us., Pl., Ang., To., Sa., SE., *[lu tígame]* Bo., *[lo tegamí]* Ci., *[la téğa] [téya]* SMN. Romagn. finden wir *tegam, tegame* ‚vaso di terra, piatto con orli al quanto alti ed un manico o due per uso di cuocere vivande' (Mattioli 698) < (griechisch) TEGANUM ‚Tiegel' REW³ 8613,

[1]) Abbruz *pigna* ‚pignatta und pignatto' (Fin. 139) < PINEUS ‚zur Fichte gehörig' REW³ 6511. M.-L. gibt auch hier an *pin'a* = Topf, nach der Form ebenso afrz. *pignate*, Topf. Außerdem erklärt Diez, Etym. Wörterbuch S. 390, daß der Deckel der *pignatta* die Gestalt eines Fichtenzapfens gehabt habe. Hierzu sei bemerkt, daß die vorgefundenen Kochtöpfe stets von runder Form sind.

vgl. hierzu auch Rohlfs W. uit. G. 2162. In Pieve Torina wurde für die kleinere Form *[la tẹ́ğora]*, in SMN. *[tegamẹ́llo]* gegeben[1]).

Außer diesen irdenen begegnen uns hier und da in den Marken auch schon Pfannen aus Eisen oder Kupfer, doch sind diese noch wenig verbreitet. Der hierfür gebräuchliche Terminus *[padélla]* gilt vielmehr für die langstielige, eiserne Pfanne, in der Kastanien geröstet werden.[2]) Bekanntlich spielen diese im Haushalte des Italieners eine nicht unwesentliche Rolle, selbst in Gegenden wie den Marken, wo die Kastanienbäume wegen ungenügender Wärme nicht zu gedeihen vermögen. Nach der neuen Kastanienernte, mit dem Monat Oktober, hocken dann in jedem Jahre wieder an den Straßenecken der kleinen und großen Städte die alten Frauen, die sich durch den Verkauf der über dem Holzkohlenfeuer grösteten Früchte einen kleinen Erwerb zu schaffen versuchen. In den ländlichen Gegenden bereitet man die Kastanien im eigenen Hause und selten fehlt dort die erwähnte Pfanne, die vielfach durchlöchert ist (s. Abb. 7, II, f). Sie wird beim täglichen Gebrauch auf ein dreifüßiges Gestell (s. Abb. 7, II, h) aufgelegt und über das Feuer gesetzt. Das zum Tragen des Kastanienrösters bestimmte Gerät hat eine Verlängerung nach einer Richtung hin, um dem langen Stiel eine Auflagemöglichkeit und einen Halt zu bieten.

Die Röstpfanne:

1. *[la padélla]* Ca., Sa., SE., Vi., Us., 2. abruzz. *tijella* ‚padella di terracotta o di rame o di stagno, tegghia' (Fin. 99) < *TEGELLA REW[3] 8614[3]). 3. march. *fressura* ‚padella' (N.-Spallart S. 79), abruzz. *ferzora*, und *frezzora* ‚padella' (Fin. 91), < *FRIXORIA ‚Pfanne' REW[3] 3524. 4. *[restrẹ́lla]* Aqu., *[rostiyolla]* Pl., Ang., To., *[ruštiyọ́lla]* Us., *[rustítola]* Vi., vgl. ital. *arrostire*.

Als Auflage für das Röstsieb dient der bereits erwähnte Dreifuß. Wir finden außerdem noch einen ähnlichen kleineren Untersatz, auf den die Hausfrau Töpfe und Tiegel ins Feuer stellen kann (s. Abb. 7, II, g). Die Terminologie für die beiden Gegenstände ist gleichermaßen: 1. *[sẹ́rva]* Ca., Sa., Bo., SE., Ang., *[servitọ́re]* Ci. Auch für das Abruzzesische finden wir *serva* ‚tripode da poggiarvi la padella o il paiuolo' (Fin. 173)[4]); 2. *[trepiẹ́de]* Pl., Vi., Us., *[tripiẹ́de]* To.

---

[1]) Vgl. die Illustration verschiedener Tongefäße bei Wilstach ‚Umbria' S. 414; jetzt auch AIS VI, 955.

[2]) Vgl. Kaeser, Kastanienkultur und ihre Terminologie, Diss. Zürich 1932. Die dort erwähnte Röstpfanne (S. 121) hat nicht wie die unsere einen langen Stiel, sondern wird an einem Haken im Kamin aufgehängt.

[3]) Es ist bei den angeführten Termini aus den Dialektwörterbüchern zweifelhaft, in wieweit diese zu der beschriebenen Röstpfanne, oder aber zu der irdenen Pfanne gehören, ebenso wie einige unter ‚irdene Pfanne' zitierte Stellen hierher gehören mögen.

[4]) Krüger, Namengebung VKR I, 247 weist darauf hin, daß Personen des

Einige Unklarheiten bringen die Bezeichnungen für den hohen (s. Abb. 7, II, 9) *[kukkuma]* und den niederen *[kǫ́ŋka]* kupfernen Krug, bzw. Kochtopf, da die Termini sehr oft ineinander übergehen und das, was hier als *[kúkkuma]* bezeichnet wird, schon ein paar Häuser weiter im selben Ort *[kǫ́ŋka]* heißt. Jedoch bedeutet *[kúkkuma]* in der Mehrzahl der Fälle den hohen, dickbauchigen Kupferkrug, (in Pl., Ang. und Vi. *[gúgguma]*)[1] < CUCUMA ‚Kochtopf REW³ 2361. In Bo. nennt man ihn *[gugumíttu]*, in Aqu. *[lu trúfə]* (s. S. 38), in SMN. *[brókka di ráme]*.

Umbr. *cuccuma* ‚caffetiera, bricco' (Trabalza 12). Abruz. *caccame, cuccume, caccave*, ‚cogoma, vaso di terra o di rame, da scldarvi aqua o cuocervi chechesia' (Fin. 62). *caccame, caccave* < CACCABUS + CUCCUMA REW³ 1445. Romagn. *cugma* ‚cuccuma, vaso di rame o di terra nel quale si prepara la bevarda del caffe e che pur serve ad altri usi' (Mattioli 176). Romagn. *bricche* ‚recipiente di rame da scaldare l'aqua' (Panza 10) vgl. Lokotsch 894, arab. IBRIK Wasserkrug.

Über die vielfache sachliche Bedeutung von *conca* vergleiche REW³ 2112 CONCHA. An der umbrischen Grenze, in Serravalle wurde mit *conca* ein kupferner Krug bezeichnet von etwa 40 cm Höhe und 30 cm Breite, der sich in der Mitte verengt. Er dient allgemein zum Wasserholen (s. Abb. 7, II, r). In unserem Gebiet gilt der Terminus, von den erwähnten Ausnahmen abgesehen, in denen er an die Stelle von *cuccuma* tritt, für die kupfernen Kochtöpfe. In der von N.-Spallart und Conti angegebenen Bedeutung wurde *conca* nicht angetroffen[2].

Der Topfdeckel *[lu kupę́rkiu]* Ca., Sa., SE., Vi., Us., Ang., Pl., *[kopę́rkio]* Ci., SMN.

Der Bratrost, der in jedem Haushalte in mehreren Größen vorkommt, trägt vier kurze niedere Füße, die auch fehlen können (Abb. 7, II, a). Mittels der *[palę́tta]* wird am Kamin etwas Glut an die Seite geholt, über die man sodann den Bratrost setzt. In denjenigen Häusern, in denen es auch noch einen besonderen Herd gibt (s. u.), kennt man den gleichen Bratrost ohne Füße, da er hier über das Herdbecken gelegt werden kann. 1. *[gratíkola]* Ca., To., *[gradígola]* Bo., Pl., Ang. *[radígola]* Aqu., Vi., SE. March. *la ratę́cola* ‚gratella da pesci' N.-Spallart, W. B. 76). Umbr. *gradicola* ‚gratella' (Trabalza 12). Romagn. *gardella* ‚gratella', graticola, arnese da cucina per arrostire carne, pesce, ecc. sulla brace. La gratella è composta di telaio, piedi,

Hausgesindes gern zur Bezeichnung von Gegenständen des Hausrates und des täglichen Gebrauchs verwandt werden, wobei zumeist eine Übertragung auf bewegliche Gegenstände stattfindet.

[1]) Vgl. Canziani, Tafel XVIII, wo wir einen entsprechendenKrug abgebildet finden.

[2]) Vgl. N.-Spallart W. B. 63 *conca* ‚zana, legno concavo per trasportare panni e altro.' Conti Voc. 152 *conca* ‚legno concavo per trasportare panni o altro. La nostra conca non si usa in Toscana.'

spanghette e di una coda allungata che serve di manico' (Mattioli 265). < CRATICULA ‚kleiner Rost' REW³, 2303. 2. *[gratíčča]* Ci., march. *ratéccia* ‚inferriata, cfr. graticcia, mufola' (N.-Spallart 76) CRATICIUS REW³ 2302.

Vielfach finden wir in den Marken noch den älteren Typus einer Kaffeeröstmaschine. Diese besteht aus einer Eisenstange, an deren oberen Ende sich ein cylinderförmiges Gefäß befindet (s. Abb. 7, II, e). Man setzt dies Gerät mit der Spitze ins Feuer oder legt es auf einen Haken des Feuerbockes auf und beginnt sodann mit dem Drehen. Doch begegnet uns auch schon vielfach die modernere, kaffeemühlenartige Form zum Rösten und zwar in derselben Art, wie sie auch in Deutschland bei uns bekannt ist. Die Terminologie ist für beide Gegenstände die gleiche und eine Zusammensetzung von italienischem *abbrustolire* + Suffix oder + Kaffee:

1. *[brustulínu]* Ca., Sa., Us., Vi., To., SE., *[brustolitóro]* Ci., *[brustulatúru]* Pl., Ang., Tb., *[brustilitúru]* Bo., *[brustakafę́]* Aqu., *[abrustulišekafę́]* SMN. Umbr. *abbrustolino, brustulino, bruschino* ‚tostino' (Trabalza 3). In Foggia scheint man die beiderlei Arten von Röstmaschinen auch wörtlich zu unterscheiden, *abbrustulatúre pe lu café* ‚è un cilindro cavo, di ferro in cui si tosta il caffe. *tamburo, tamburino*, è traversato da un asse, e su questo — lo si fa girare nella bocca del fornellino' (Villani 1). 2. *[tustínu]* Ca.

Die Tätigkeit des Röstens: 1. *[abrustulíre]* allg. Abruz. *abbrusta, abbruschié* ‚abbrustolire, propio del pane e del caffe, bruschette, la crosta, la parte abbrustolita' (Pansa 1). 2. Abruz. *aschiá* ‚abbrustolire, abbrustchiare' (Fin. 55, (Pansa 7 < USTULARE ‚Sengen' REW³ 9097. 3. Abruz. *fradá* e *fraha* ‚fintare, brucciachiare, abbrustolire' (Pansa 22) < FLAGRARE REW³ 3348.

In einigen märkischen Häusern trifft man in der Küche außer dem Kamin oftmals noch einen schmalen, gemauerten Herd an von etwa 40 bis 50 cm Tiefe, der mit 2 Brennstellen versehen ist. Da man hierbei als Brennmaterial die nichtqualmende Holzkohle benutzt, haben diese Herde einen besonderen Abzug nicht nötig, sind also auch nicht an den Kamin angeschlossen. Manchmal ist an der Vorderseite des Herdes eine kleine schiebbare Tür angebracht, durch die man mittels der *[zvéntola]* das Feuer anfacht. Wo die Türe fehlt, geschieht das Anfachen von oben her.

Der Herd. 1. *[lu furnę́llu]* Ca., Sa., To., *[lu furnię́llə]* Aqu., *[lo fornę́llo]* Ci., *[li furnę́lli]* Bo., Vi., Us., SMN., SE. 2. Abruz. *furnacélla* ‚fornello' (Fin. 96), *furnacélle* ‚fornello, — a cuocere la roba nelle furnacelle si consuma assai meno carbone che nel focolare' (Romani 45). < FORNACE ‚Ofen' REW³ 3451. 3. *[li gabbafǫ́ki]* SE., < CAPPA ‚Mantel' + FOCUS REW³ 1642, 3400[1]). Der Terminus dürfte darauf

[1]) Über *k* > *g* vgl. S. 21.

zurückzuführen sein, daß bei diesem Herd das Feuer eingebettet in einer Vertiefung liegt. Die Bezeichnung ‚Feuermantel', ‚Feuerumfassendes' ist also begrifflich naheliegend. 4. *[lo kamí]* Ci. < CAMINUS REW³ 1549.

Die Holzkohle: *[karbǫ́ne]* Ca., To., *[lu garbǫ́ne]* Us., Pl., Bo., *[karbonę́lla]* Sa., SE.

Die Glut: *[lu vráše]* Ca., Bo., *[ļ bráče]* SMN., *[lu vráǧe]* Us., Pl., Ang., *[lu vrášə]* Aqu. March. *brescia* ‚brace' (Conti Voc. 112), (germ.) BRASA ‚glühende Kohle' REW³ 1276.

Der Tisch und die Sitzgelegenheiten werden, zumal zur Winterszeit gerne in der Nähe des Kamins oder des eben erwähnten Herdes aufgestellt. Die Stühle sind meist einfache Holzstühle mit aufgenagelten Brettern als Sitz, doch findet man auch solche aus geflochtenem Rohr. Manchmal treffen wir auch noch kleine dreibeinige Hocker an.

Der Tisch: 1. *[la ménsa]* allg., neben *[távola]*, *[taǫ́la]*. Abruz. *menza* , *mensa* ‚così e non altrimenti il nostro volgo chiama la tavola dove si pranza' (Fin. 115).

Der Hocker (s. Abb. 8, e) *[lu vaŋkíttu di lén'o]* Ca., *[ļ baŋkę́tto]* SMN., umbr. *banchetto*, *vanchitto* ‚sedile' (Trabalza 8) zu *BANKS REW³ 933, FEW I, 235.

Der Stuhl: 1. *[la sędia]* Ca. SE., *[la sęǧǧa]* Vi., Pl., Ang., To., abruz. *seggia* ‚sedia, dim. *seggióla*, *seggiulélla*' (Fin. 173) zu SEERE. 2. Romagn. *scarana* ‚seggiola, sedia, scranna, arnese die legno di più fogge per lo più con spalliera, da sedervi sopra' (Mattioli 573) < (langobard.) SKRANNA ‚Bank' REW³ 8009. 3. Abruz. *pretela*, *prietola*, *prevula*' sedile rustico, deschetto, pogiuolo' (Pansa 39).

Die Teller, die man heute im bäuerlichen Hause der Marken verwendet, sind aus Steingut oder Porzellan: 1. *[lu piátu]* Ca., Vi., Bo., Abruz. *piatto*, *cupo* ‚scodella' (Romani 73). 2. march. *lu servitore* ‚piatto'[1]) (N.-Spallart, W. B. 77). Was Metalli[2]) für die Campagna romana anführt, hat auch für die Marken Gültigkeit: die Eßgeräte aus Holz haben denen aus Metall Platz gemacht.

Der Löffel: *[kukįára]* Ca., SE., Vi., *[kukįáro]* SMN., Ci. Die große Suppenkelle 1. *[lu ramayǫ́lu]* Ca., Sa., *[lu ramayuǫ́lə]* Aqu. 2. march. *sgomariello* ‚ramajuolo'[3]) (Arcevia 98). 3. Abruzz. *cuppíne* ‚grosso cucchiajo di forma emisferica, a lungo manico, *romajuolo*, *ramajuolo* ' (Fin. 84). Zu CUPPA REW³ 2409.

Das Messer 1. *[lu kurtę́llu]* Ca., Bo., Sa., *[kurtįéllə]* Aqu., *[ļ kortę́llo]* SMN. < CULTELLUS REW³ 2381.

---

[1]) Über das Hineinstellen des Menschen in die unbelebte Welt vgl. Krüger, Namengebung VKR I, 237ff.; vgl. auch oben S. 33.

[2]) Vgl. Metalli, 129 ‚i cucchiari e le forchette prima si usavano di legno, adesso in omaggio al progreso si usano di stagno.'

[3]) *[sgomarę́llu]* bezeichnet in Camerino die Abschaumkelle.

Die Gabel: 1. *[la furkétta]* Ca., Sa., SE., Fo., *[forčína]* SMN, Ci., march. *furcinella* ‚forchetta' (Conti 190), abruz. *fercina, furcina* ‚forcina, forchetta' (Finamore 91) < FURCA REW³ 3593. 2. Foggia *cacciacarne*[1]) ‚arnese di cucina, forchetto' (Villani 16), ital. *cacciare* + *carne*.

Für die Gesamtheit der am Kamin und am Herd verwendeten Töpfe und Pfannen dient vielfach der Ausdruck *roba della cucina*. Außerdem 1. *[atréttsi]* SE., Sa., SMN., Tb. *[atríttsi]* Us., Vi., Bo., vgl. ital. *atrezzi*. 2. *[utensíli]* Ca., To. 3. *[i rámi]* SMN., march. *ramiera* ‚il complesso degli utensili di rame da cucina' (Gatti 229) zu *ARAMEN REW³ 242.

Zur Aufbewahrung von Flüssigkeiten, insbesondere von Wasser, dienen verschiedene irdene Gefäße, in erster Linie jedoch die beiden großen *brocca* und *brochetta*. Mittels der *brocca* pflegt man das Wasser von einer nahegelegenen Quelle — an denen in den Marken ja kein Mangel ist, — in das Haus zu bringen. Dieses weitbauchige Gefäß (s. Abb. 7, II, i)[2]) aus Ton hat einen Griff an der Seite und gegenüber zum Ausgießen eine Schnauze. Eine verhältnismäßig geringe Weite hat die obere Öffnung, durch die das Wasser einfließt. Sie verhindert sein Überfließen beim Transport auf dem Kopf (s. Tafel IV, 10). Ein Tragen der *brocca* an der Hand wäre wegen des einen seitlichen Griffes unmöglich. Für einen solchen Transport ist die *brochetta*[3]) (s. Abb. 7, II, k) geeigneter, da sie mit einem Henkel versehen ist. Sie hat ein geringeres Fassungsvermögen und man benutzt zwei von ihrer Sorte, wenn man zum Quell geht. Nur selten haben die Frauen, die den Wassertransport gewöhnlich besorgen, eine größere Wegstrecke bis zum Brunnen zurückzulegen. In dem ganz im Tale gelegenen Pieve Torina allerdings war man soweit von der *fonte* entfernt, daß man eine Art Schiebkarren gebaut hat, auf dem zwei *brocche* auf einmal transportiert werden können (s. Tafel III, 9), vgl. S. 71.

Ein unterscheidendes Merkmal für die beiden Krüge besteht übrigens noch darin, daß bei der *brocchetta* die ganze Außenfläche glasiert ist, während dies bei der *brocca* nur an dem kurzen Hals und seitwärts, latzartig, bis zur Schnauze der Fall ist.

Der große Wasserkrug: 1. *[la brókka]* Ca., Aqu., SMN., Tb., *[la vrókka]* Bo., SE., Us., Ci., *[lu vrókku]* Bo., Pl., Ang., Sa., To., Ca., march. *vrocca* (Macerata) ‚vaso, neben *bbrocche, lu vrocche* (Asc. Pic.) ' (N.-Spallart 85), umbr. *brocca* ‚mezzina, neben *bettina, vittina*,

[1]) Zu Imperativbildungen als Bezeichnung von Gegenständen vgl. Krüger, Namengebung VKR I, 256.

[2]) Vgl. Wilstach ‚Umbria' S. 413, wo eine Bäuerin mit einer brocca auf dem Kopf abgebildet ist.

[3]) Vgl. Giese, Keramik, ZRPh LII, 427.

orcio, zirla, ziro' (Trabalza 3), < *BROCCA ‚Kanne' REW³ 1320, vgl. FEW I, 549, 2. *[l órču]* Ca., SE., *[l úrču]* Bo. Romagn. *orza* ‚brocca, vaso di terracotta con beccuccio per servizio d'aqua' (Mattioli 430) vgl. N.-Spallart, W.B. 49, *orze, urze, urzo*, REW³ 9080, URCEUS sowie Hebeisen p. 61. 3. Abruz. *langella* ‚brocca, mezzina' (Finamore 103), < *LANCELLA ‚Wasserkrug' REW³ 4881.

Der kleinere Wasserkrug: 1. *[la brokétta]* Ca., SMN., *[lu vrukíttu]* Bo., SE., Sa., Vi., Us. Dim. zu *brocca*. 2. *[bogalétta]* SMN. Romagn. *bugaletta* ‚per l'aqua si usano le cosidette *bugalette*, vaso di coccio molto ordinario di varia grandezza con becco e manico' (Metalli 129) zu ital. *boccale*.

Wenn der Bauer zur Feldarbeit hinausgeht, so nimmt er, außer einem Imbiß, der aus Brot und einem Stück Käse besteht, vor allem etwas zu trinken mit. Und da der Wein billig und gut ist im Lande, kommt nur dieser als erfrischendes und labendes Getränk in Frage. Man sieht heute schon vielfach, daß die Bauern mit einer Glasflasche oder Emaillekanne hinausgehen. Aber es gibt auch noch manche, die in althergebrachter Weise den Tonkrug *[la trúffa]* (s. Tafel IV, 11, Abb. 7, II, l) füllen, der den Wein so gut kühl erhält auch während der heißen Sommertage. — In Camerino erzählte mir eine alte Bäuerin man habe früher anders geartete, flache, runde Tonkannen besessen, in denen man den Wein bei der Feldarbeit mit hinausnahm und der ebenfalls *[trúffa]* hieß[1]). Wir finden diesen Typus in den Marken nur durch Wörterbuchmaterial belegt. Das von N.-Spallart erwähnte Gefäß könnte der abgebildeten Form entsprechen, das von Crocioni aufgezeichnete dagegen eher dem von der Bäuerin erwähnten. *trufa, truffo, truffu, trufe* ‚fiasco di terracotta in uso specialmente presso i contadini i quali se ne servono dopo averle riempiuti di vino o di vinello per bere durante le faccende faticose dell'estate' (N.-Spallart 85) *truffa* ‚vaso di terracotta, della forma di un tubero, usato a tener liquidi' (Arcevia 102)[2]). TRUBLIUM ‚Napf' REW³ 8940 und auch Rohlfs, W. uit. G. 2225 *truffa* ‚Tonkrug mit engem Hals,' dort weitere dialekt. Angaben.

Die in den Marken verwendeten Tonkannen, in denen der meist selbst gekelterte Wein auf den Tisch gebracht wird, gleichen, von einer etwas breiten und langgezogenen Schnauze abgesehen, ihrer Form nach

[1]) Nach Aussage der Bäuerin führte er diese Bezeichnung deshalb, weil man beim Ansetzen zum Trunk nur wenig Flüssigkeit in den Mund bekam, was einer *truffa*, einem Betruge gleichkomme.

[2]) Im Pitré-Museum zu Palermo befinden sich eine Anzahl Krüge, die der angegebenen Form entsprechen würden. Sie sind flach und rund, etwa 25 cm im Durchmesser, haben eine obere Öffnung zum Füllen und eine kleine Schnauze. Es wurde angegeben, daß diese Krüge von den Landarbeitern mit hinausgenommen werden. Die Terminologie war nicht zu erfahren. Einige der Krüge waren ring- oder schlauchförmig.

durchaus den auch bei uns gebräuchlichen Tonkannen (s. Abb. 7, II, s). Sie sind wie die bereits erwähnten Töpfe und Tiegel braun oder grün glasiert. In den größeren Städten Civitanova, Camerino z. B., sind die Tonkrüge und -töpfe schon seltener geworden und meist durch entsprechende Gefäße aus Emaille, Glas oder ähnlichem ersetzt. Die Tonkanne (für Wein und Wasser) 1. *[lu vugalíttu]* Ca., Pl.,Ang., Bo., To., *[vukalíttu]* Us., *[vukále]* Ca., Sa., *[bogále]* Vi., *[la vúka]* SE. < BAUCALIS REW³ 1002; 2. *[l ṃbolétta]* Ci., AMPULLA, REW³ 431; 3. abruz. *petítte* ‚boccale grande' (Finamore 137, Pansa 37); 4. *cannáta* ‚boccale' (Pansa 12, Fin. 65) < CANNATA ‚Krug' REW³ 1602a, Rohlfs W. uit. Gr. 893; 5. abruz. *'ngióla* ‚boccale, sta per langiola' (Pansa 33). LANCEOLA, REW³: 4882; 6. march. *giusta, -arella* ‚vaso di terracotta, di forma rotonda, per aqua, vino e simile' (Arcevia 82) vgl. JUSTUS, REW³ 4635.

Zur Winterszeit sieht man die Frauen vielfach mit einem Tongefäß in der Hand im Hause, auf der Straße, ja sogar in der Kirche umherlaufen. Es ist mit glühender Holzkohle gefüllt, deren ausstrahlende Hitze die Hände vor Frost schützt. Die Größe des Wärmgefäßes schwankt zwischen 10 und 15 cm Bodendurchmesser (s. Abb. 7, II, o). 1. *[lu skaldínu]* Ca., SE., *[lu škaldínu]* Sa., Bo., Vi., Foggia *scaldino* ‚piccolo vase di terracotta a guisar di pentola con manico fatto ad arco, in cui riponesi della carbonina accesa per scaldarsi le mani' (Villani 83) vgl. tosk. *scaldino*. 2. Panzini 390 *marito* ‚voce di gergo familiare fra donne, per indicare il caldanino o scaldino'. Dasselbe parmig. *mari* ‚scaldino' (Malaspina III, 41)[1] ‚Gatte'.

Der Spülstein. In der Küchenwand eingebaut oder über Eck in einem Winkel befindet sich der aus Ziegeln oder Bruchstein gemauerte Spülstein, der seinen direkten Ablauf nach außen hin durch die Wand erhält. In manchen Häusern fehlt er gänzlich und man begenügt sich damit, das schmutzige Wasser durch ein Loch, das man in einer Ecke des Raumes in die Wand geschlagen hat, nach draußen zu befördern. *[šakvatúru]* Ca., Sa., SE., Bo., Tb., *[lu šakvatóyu]* Sa., Vi., *[lu šakvadǫ́ru]* Pl., Ang., To., *[šakvatǫ́rə]* Aqu., *[šakvarǫ́llo]* SMN., *[šakvatǫ́] [lo kvatǫ́re]* Ci., zu ital. *sciacquare* ‚spülen'.

Die Abflußröhre. 1. *[le gadíne]* Us., zu CADUS, REW³ 1456. 2. abruz. *scarecarella* ‚scarecatojo' (Finamore 161) < DISCARRICARE ‚abladen' REW³ 2652, ital. *scaricatoia*; 3. umbr. *acquaiale* ‚acquaio, solco acquaio, solco scolatoio' (Trabalza 4), vgl. REW³ 576[2]).

Die Terminologie für den Eimer (aus Metall) schwankt in unserem Gebiet zwischen *secchio* und *secchia*, ohne daß damit sachlich Ver-

[1]) Vgl. Krüger, Namengebung VKR I, 249.

[2]) Ital. *acquaio*, presso gli agricoltori intendesi quel solco che è attraverso i campi per ricever l'acqua degli altri solchi e trarnela fuori, che dicesi medesima mente solco acquaio (Tommasseo).

schiedenes bezeichnet würde. In Visso bezeichnet *secchia* einen Eimer im Gegensatz zu *sicchiu*, der einen hölzernen Zuber für Viehfutter bedeutete, vgl. auch Hebeisen, p. 36ff. 1. *[sékkịa] [sikkịu]* allg., < SITULA, REW³ 7962. 2. Abruz. *galetta* ‚secchia per attingere aqua dal pozzo. Cfr. Lomb. *galeda*, recipiente per latte Tosc. *galazza* recipiente di legno tino ove collocansi le pelli conciate' (Pansa 23). *galetta* ‚secchia per attingere l'aqua nel pozzo' (Finamore 96) < GALLETA ‚Eimer' REW³ 3656, Rohlfs, W. uit. Gr. 418; RLiRo II, 285.

Der Salzmörser. *[lu mortále]* Ca., SMN., Sa., *[l mortáyo]* SMN., *[lu murtále]* Vi., < MORTARIUM REW³ 5693.

Das Reibeisen *[la gratakáša]* SMN., Sa., Ca., *[la gratagáša]* Vi., Us., To., *[ratakáša]* Ca., abruz. *grattacascia* ‚grattuccia, ordegno per sbricciolare il formaggio' (Finamore 99), umbr. *rattacascia*, *grattacascia*, *grattacaggia*, ‚grattugia' (Trabalza 33). Imperativbildung ital. *grattare* + *cacio*.

Für das Hackbrett oder auch den in der Küche aufgestellten Hackklotz, auf dem man das Fleisch zerteilt, finden wir 1. *[battilárdu]*, *[vattilárdu]* Ca., Sa., SE., Us., Vi., *[vattilárdo]* Ci., *[vattilárdə]* Aqu., umbr. *battilarda*, *battilardo*, ‚tagliere' (Trabalza 8), zu ital. *battere* + *lardo* 2. *[l tayéro]* SMN., *[lu tayérə]* Aqu., TALIARE REW³ 8542; 3. *[taolétta della kréša]* To.; 4. abruz. *cippone* ‚cippo su cui si taglia o batte la carne' (Fin. 77) < CIPPUS REW³ 1935.

Das Küchenbeil (s. Abb. 7, II, p.) 1. *[lu kurtéllu]* Ca., Sa., SE., *[kortiláčču]* Pl., *[korteláčču]* Ang. < CULTELLUS REW³ 2381. 2. *[skụartarólla]* Vi., *[skụatarólla]* Us., zu *EXQUARTARE ‚vierteilen' REW³ 3061. 3. *[ačétta]* Ca., *[ačetarélla]* Ci. Abruz. *adacciá*, *allacciá*, ‚ridurre in minuzzoli, tagliuzzare carne, lardo, erbe ecc. da *accia*, scure, *adacciature*, grosso col tello da cucina' (Fin. 36) HAPIA ‚Sichelmesser' REW³ 4035. 4. *[mandarí] [mandarínu]* Bo., march. *lu menerí* ‚colltelaccio, neben *mannarí*, accetta (N.-Spallart W. B. 69), vgl. ital. *mannaia*, mittel-ital. *mannara*. 5. *[lu maráčča]* Aqu., march. *maracce* ‚grosso coltelaccio, *maračč*' (N.-Spallart, W. B. 69), abruz. *marraccio*, coltelaccio per tagliare la carne. Nel Toscano *marancio*, Lombardia *marasa*, falcetto per potare le viti' (Pansa 28), zu MARRA ‚Hacke' REW³ 5370. 6. *[lu finitúru]* Bo.

Ein Küchenschrank befindet sich nicht in allen Häusern. Vielfach ersetzen ihn einige einfache Bretter. In Castelsantangelo war er in die Steinwand der Küche eingebaut. 1. *[kredéntsa]* allg. 2. *[armádịo]* allg. 3. abruz. *stípe* ‚armadio, arnese di legno che si chiude a guisa di uscio, con uno o due sportelli armadio in muro, fatto nella grossezza del muro. Il primo, come l'altro diviso in paletetti o piani' (Finamore 189, Romani 61 und Villani 90), STIPS, REW³ 8264.

Mausefallen wurden nur in Ca., Sa., SE. und Bo., gefunden. Gegenständlich handelte es sich hierbei um die gleichen, wie die

AIS-Karte 445 unter 3b und 3c abgebildeten. In Ca. begegnete noch eine 3c ähnliche reusenförmige Falle von länglicher Gestalt. 1. *[la trápp̣ola]* Ca., Sa., SE., Bo., vgl. den AIS-Karte 445 weitverbreiteten Typus *trapola* nebst seinen Nebenformen, außerdem *catroppla* oder *catroppela* ‚trappola' (Conti 133) < (fränk.) TRAPPA ‚Falle' REW³ 8863. 2. march. *scargarella* ‚trappola per topi' vgl. AIS, P: 559, 569. 3. abruz. und Foggia *mastrille* ‚trappola' (Fin. 111, Pansa 29, Villani 60) vgl. MAGISTER REW³ 5229. 4. abruz. *petarella* ‚trappola, dim. di *petarra*' (Fin. 137).

Außer den schon erwähnten Formen zeigt die Karte des AIS im Gebiet der Marken, Abruzzen und Umbriens noch *capasurči*, (566), *cappasorg* (618), zu ital. *acchiapare* + *surce*, vgl. CAPULUM, REW³ 1666. Ferner finden wir noch *tayyóla* (547, 625, 637), vgl. ital. *tagliuola*.

Zum Aufhängen von Wurst, Speck und allerlei Gegenständen benutzt man eine Schlinge aus gebogenem Weidenholz (s. Abb. 7, II, m). 1. *[l unčínu]* Ca., Sa., SE., *[l unči]* SMN., Aqu., *[ančínu]* Bo., Vi., Pl. < UNCINUS REW³ 9055. 2. *[lu čę́rkịu]* Us. < CIRCULUS REW³ 1947 wegen seiner gerundeten Form. 3. *[pértika]* Ca. < PERTICA ‚Rute' REW³ 6432.

2. Beleuchtung.

Das Licht zur Beleuchtung des Hausinnern fällt durch Türen und Fenster und schafft trotz der oftmals geringen Größe der *[finéstre]* ausreichende Helligkeit für die Tätigkeit in den Räumen. In den Abendstunden erleuchtet heute die elektrische Glühbirne, die bis in die abgelegensten Teile der Marken hin vorgedrungen ist, Wohnräume und Stallungen. In früheren Zeiten begnügte man sich zumeist mit dem flackernden Kaminfeuer als Lichtspender. Außerdem gab es Talglichter, Öllampen, später dann auch Petroleumbrenner, um die Helligkeit in den Räumen zu erhöhen. Wir treffen in den Marken noch eine kleine, eiserne Öl- oder Petroleumlampe, etwa 10 cm lang, die angehängt werden kann und zu diesem Zweck mit einem kleinen Haken versehen ist (s. Abb. 7, I, h). Sie verbreitet nur ein spärliches Licht und ist heute noch wenig im Gebrauch. Eine unterschiedliche Namengebung für verschiedene Lampenformen war nicht festzustellen. 1. *[lu lúmə]* Ca., Sa., Us., Pl., Ang., allg. Verbreitung. 2. *[la lintę́rna]* SMN. 3. Der abruz. Terminus *appennetora* hat wahrscheinlich für die erwähnte kleine Hängelampe Gültigkeit ‚piccola lucerna, che si può appendere mediante un uncinetto, che fa anche da manico' (Fin. 106), zu APPENDERE.

Der Docht: 1. *[lu lučin'ǫ́lu]*, Ca., Sa., Us., To. *LUCINIUM, REW³ 2852. 2. abruz. *pabbele* ‚lucignolo del lume' (Pansa 34), zu PAPILUS, REW³ 6218.

Wie mir die Bauern erzählten, war man mit dem Verbrauch von

Licht in früheren Zeiten äußerst sparsam: An den Sommerabenden brauchte man wegen der lang währenden Helligkeit meist überhaupt keins, noch dazu, wo sich die Familie nach Feierabend bis zum Dunkelwerden gewöhnlich vor der Türe versammelte, — im Winter aber saß man soviel als möglich um das wärmende und leuchtende Kaminfeuer. Messingleuchter mit Kerzen fanden vor allem in der Schlafkammer, dann natürlich auch in der Küche, die leicht transportierbaren Eisenlämpchen im Stall und in den Nebenräumen Verwendung.

3. Die Wiege.

Wir finden die Wiege in unserem Gebiet ebenso oft in der Küche, wie im Schlafzimmer aufgestellt. Es hängt dies damit zusammen, daß die Mutter das Kind während der Hantierung im Haushalte eher beobachten kann, wenn es sich in ihrer Nähe befindet. Schlafend wird das Kleine dann allerdings meist in die angrenzende *camera* gesetzt. Die Wiegen sind so handlich, daß sich ein solcher Transport hin und her ohne Schwierigkeiten bewerkstelligen läßt.

Es wurden nur Holzwiegen angetroffen. In Visso begegnete allerdings ein Korb, den man als Wiege benutzte. Es handelte sich hierbei um einen ehemaligen Wäschekorb, dessen Bezeichnung *[čestína]* beibehalten war. Die Bezeichnung *[čestína]* tritt in Italien noch häufiger auf, und zwar finden wir sie mit Nebenformen AIS Karte 61 P: 177, 338, 529. Es muß jedoch offen bleiben, ob es sich hierbei und in ähnlichen Fällen tatsächlich um eine Korbwiege handelt, wie sie die Illustration zu der Karte des AIS gibt, oder um einen anderen Gegenstand des täglichen Bedarfs, der nur in dem Einzelfall eine besondere Benutzung erfahren hat. Einen hierzu parallelen Fall hätten wir in Sabbieta, wo man sich eines ehemaligen Backtroges als Wiege bediente[1]).

Mit dem Vorkommen von Hängewiegen ist in den Marken nicht zu rechnen, man gab jedenfalls überall auf die Frage danach eine verneinende Antwort. Vorherrschend ist in den besuchten Ortschaften der Typus der schaukelbaren Wiege, die auf zwei Kufen steht, doch fand sich auch eine nur auf vier Füßen ruhende, die man beim Einschläfern des Kindes in regelmäßigen Abständen ihrer Längsrichtung nach vom Boden abhob und wieder niedersetzte. Bei den schaukelbaren Wiegen unterscheidet man niedere, die auf halbmondförmigen Längsbrettern ruhen, — die die schaukelnden Bewegungen also um die Querachse haben (s. Abb. 8, g), wie auch hohe, die auf Kufen ruhen und um die Längsachse bewegbar sind (s. Abb. 8, d, h).

Einige Wiegen haben hölzerne Bögen über ihr Kopfteil gespannt.

[1]) In dem AIS-Prospektband Abb. 8 finden wir eine Wiege (Fonni, 947), die aus einem Baumstamm gefertigt ist. Wagner weist RLiRo IV, 46ff. auf die Verwendung von Backtrog und Futtertrog als Wiege hin.

Hierüber wird ein leichter Schleier gebreitet, um die Kinder während der warmen Sommermonate vor den lästigen Angriffen von Schnaken und Stechtieren zu schützen.

Bei der Benennung der Wiegen wird der Form entsprechend kein Unterschied gemacht. 1. *[kúlla]*, *[kúna]* allg., *[gúlla]* Pl., SE., *[gúna]* Ang., To., *[gunętta]* Bo., march. *cuna* (Conti Voc. 163), abruz. *cunela*, *cunnola* (Finamore 63, Pansa 20), romagn. *cónla* ‚culla, letticciuolo dei bambini', (Mattioli 135), Foggia *connola* o *conola* ‚culla cuna' (Villani 28). < CUNA, CUNULAE REW³ 2391, 2400. 2. *[la nánna]* Ca., Bo., Vi. Eingehend auf die Herkunft des Wortes belegt auch N.-Spallart diesen Typus für die Marken. Hier bedeutet *la ninna-nanna* das Wiegenlied, mit dem man die Kinder in den Schlaf singt. *nanna* ‚in tutti i luoghi visitati culla. Derivata dalla cantilena che le mamme fanno ai loro bambini quando vogliono addormentarli' (N.-Spallart W. B. 72), vgl. NANNA, REW³ 5817[1]). 3. *[česťína]* Vi. In den südlichen Marken wurde für Korbwiege *[kanestrína]* gegeben, das sachlich wegen seines Etymons hierher gehört (Mitt. Mengel) zu CISTA, REW³ 1950. 4. Für das Abruz. gibt Fin. eine aus Weiden geflochtene Wiege an. *scianna*, *scionna* ‚culla di vimini usata dai contadini. Quella dei signori non è di vimini ma di ferro o di ottone'. Vgl. AIS. P: 619, vgl. DOND REW³ 2748. 5. *[lo littíno]* Ci., Dim. zu *letto*, vgl. AIS, 61 P: 564, 584. 6. *[lu túčə]* Aqu. Hier dürfte es sich um ein Onomatopoeticon handeln. 7. für das Abruz. belegt Pansa (45) noch eine Weidenwiege, *scerpa* ‚culla per bimbi intessuta di giunchi.' SCIRPUS, REW³ 7724.

Das Wiegen des Kindes[2]).

1. *[nanná]*, *[nannáre]* allg. abruz. *annazzecá* ‚dondolare, cullare, il bambino e nazzicare' (Pansa 4) zu NANNA REW³ 5817.

Der Strohsack in der Wiege: 1. *[l payeríčču]* SMN., *[lu payeríčču]* Ca., Sa., zu PALEA REW³ 6161. 2. *[la letiẹ́ra]* Vi., zu LECTUS REW³ 4965.

Die Windel:[3]) *[la ʃáša]* Ca., *[lu ʃašadúru]* Sa., zu FASCIA REW³ 3208, FEW 423.

Um die kleinen Kinder nicht dauernd beobachten zu müssen, hat man für sie eine Gehschule konstruiert, in der sie sich selbst überlassen bleiben können. Rein sachlich sind bei diesem Gerät zwei Typen zu unterscheiden: die Gehschule mit und ohne Räder. Erstere scheint in der Mehrzahl vorzukommen. Es handelt sich darum, daß das Kind, trotzdem es an seinen Platz in gewisser Weise gebunden ist, Bewegungsfreiheit hat. Diesem Zweck dienen die an der Gehschule

[1]) Zu *nanna* vgl. Italia dialettale IV, 1929, 73.
[2]) Vgl. die Karte 62 des AIS.
[3]) Vgl. die Karte 60 des AIS.

angebrachten Räder (s. Abb. 8, i). Der gleiche Gegenstand aus einem vornehmen Hause in Civitanova besitzt nach allen Seiten drehbare Räder, so daß er von dem Kinde mit Leichtigkeit nach jeder Richtung hin bewegt werden kann. Anders verhält es sich bei dem primitiveren und wahrscheinlich auch ursprünglicheren zweiten Typus der Gehschule, der auf vier Beinen stehend unbeweglich ist (s. Abb. 8, k) Er hat eine Länge von ca. 180 cm, d. h. dies ist die Entfernung der beiden Paare Beine voneinander. Die Verbindung wird durch zwei Stangen hergestellt, auf denen ein in der Mitte ausgehöhltes Brett in halbrunden Ausbuchtungen hin und hergeleitet. — Die Kinder stehen, je nach ihrer Größe bis zum Brustkorb oder bis zu den Achselhöhlen in dem in der Mitte befindlichen Loch und haben außer der Gehbewegung auf dem vor ihnen liegenden Brett auch noch die Möglichkeit zum Spielen.

Die Gehschule: 1. *[kaminerẹ́llu]* Ca., Vi., *[lu gaminerẹ́llu]* Us., Pl., Ang., Bo., zu ital. *caminare*. 2. *[l kariọ́llo pe bambíni]* SMN., *[lu gariọ́llə]* Aqu. 3. *[la karútsela]* Ci. Einen ähnlichen Gegenstand mit entsprechendem Terminus finden wir für die Romagna belegt. *cariol* ‚carruccio arnese di legno con quattro girelle, ove si mettono i bambini perchè imparino a camminare' (Mattioli 123). 4. *[il paséǧǧo]* Ci.

In Civitanova ist noch eine Gehschule andererArt bekannt, wie sie ähnlich auch bei uns vorkommt. Sie war jedoch vielen Gewährsleuten der Marken unbekannt. Es handelt sich hierbei um einen Brustgurt mit einer Art Zügelleine. Die Mutter kann mit seiner Hilfe das Kind vor sich her gehen lassen, ohne in stets gebückter Haltung seinen Schritten folgen zu müssen: *[spásole]*, vgl. N.-Spallart 84, *spassola* ‚laccio, con quale si reggono i primi passi del bambino'. Vgl. ital. *andare a spasso* ‚spazieren gehen.'

V. Stall, Scheune, Schuppen.

Der ausgemauerte Stall der Marken ist in erster Linie Kuhstall, dann aber auch Hühner-, Ziegen- und Schweinestall. Das Rindvieh steht in langer Reihe nebeneinander. Die Krippe, in der man ihm das Futter vorsetzt, ist gleichfalls gemauert, in selteneren Fällen aus Holz. Eine Futterraufe für Heu wird nur selten verwendet, — ja es kommt sogar vor, daß beides fehlt, und man das Trockenfutter einfach vor die Füße der Tiere hinstreut. Für den Schweinestall findet man vereinzelt einen besonderen Anbau, in wenigen Fällen sogar einen Einzelbau, auf dem zum Hause gehörigen Gelände. Wenn man die Schweine im gleichen Stall hält wie das Rindvieh, so ist dann wenigstens für die Hühner ein daran anschließender kleiner Anbau vorhanden. Für

die sehr zahlreich vorkommenden Tauben hat man in der verschiedensten Form in diesem oder jenem Stallteil Unterkunft geschaffen. Reihenhäuser schließen naturgemäß gesonderte Stallbauten aus. Hier wird im Bedarfsfalle immer nur derart vergrößert, daß man einen Anbau an das schon vorhandene Gelände anschließt. Für die Schweine treffen wir an einigen Stellen einen besonderen Auslauf im unmittelbaren Anschluß oder wenig entfernt vom Stall.

Der Stall: 1. *[la stálla]* allg. 2. *[lu stípu]* Ca., Sa., SE., *[lu štípu]* Bo., Pl., Us., march. *stipo* ‚stalletta' (Arcevia 100) < STIPS REW³ 8264.

Der Schweinestall: 1. *[lu porčíle]* Sa., SE., Bo. 2. *[lu stípu]* Sa., Ca., *[lo stípo]* Ci., SMN., *[štipíkiu dellu pórku]* Bo. 3. *[lu padúllu]* Pl., ‚padule, lo stesso che palude' (Petrocchi). 4. *[la puíya]* Ca. 5. abruz. *arella, rella* ‚stalletta per maiali, porcile' (Fin. 50) < HARULA ‚Schweinestall' REW³ 4063.

Der Hühnerstall: 1. *[lu poláyu]* Ca., To., Bo., SE., Sa., *[l poláyo]* SMN., *[poláro]* Ci., *[lu pəlárə]* Aqu., *[lu piyáru]* Us. 2. *[lu galináru]* Pl.

Die Futterkrippe: 1. *[la grépia]* Sa., Bo., *[la répia]* App. KRIPIA REW³ 4773. 2. *[la rastelíera]* Us., Pl., zu REW³ 7078. 3. *[la stalíera]* SMN REW 8219 STALL.

Nur selten benutzt man für die Wiederkäuer reines Heu als Futter, da dieses bei den spärlichen Erträgnissen, die die wenigen Wiesen liefern, nur in geringem Maße vorhanden ist. Man verwendet vielmehr ein Gemisch von Heu und Stroh, das schichtweise auf Schober aufgespeichert und später abgeschnitten wird.

Heu oder Heu mit Stroh vermengt: 1. *[lu fiénu]* Ca., Sa., SE., Bo., Vi., Us., Pl., romagn. *fen* ‚fieno, erba segata e seccata, la quale serve principalmente per pastura dei bestiami' (Mattioli 233,) < FENUM REW³ 3247.

Schweine, Hühner und Schafe füttert man heute noch vielfach in einem ausgehöhlten, trogartigen Baumstamm, (s. Abb. 10, h). In den Schweineställen finden wir zwar schon meist einen gemauerten Futtertrog, doch bedient man sich im Freien noch hie und da der primitiven Form des ausgehöhlten Stammes. Auf dem Bergrücken zwischen Ussita und Castelsantangelo fand ich mehrere derartige Tröge auf gegabelten Holzstützen. In ihnen tränkt man während der Sommerzeit die Schafe, — in diesem Falle mit Wasser, das der Hirte von einer recht entlegenen Quelle aus heranschaffen muß. In den Dörfern werden Ochsen und Kühe zum Tränken gewöhnlich an den Brunnen geführt.

Der Futtertrog: 1. *[la trókka]* SMN., *[lu trókku]* Ca., Sa., To., Pl., Ang., *[lu truókkə]* Aqu., march. *trocco* ‚abbeveratoio, o meglio trave in legno incavata per abbeverare il bestiame' (Marinelli 290), *trogo* ‚legno o pietra incavata per far mangiare il maiale' (Gatti, 234). < TROG REW³ 8932. 2. *[la tiélla]* Bo., < *TEGELLA REW³ 8614.

Zur Fütterung dient vielfach Kleie[1]): 1. *[la sẹ́mola]* Ci., Us., *[símela]* Aqu., *[sámola]* Ca., abruz. *simela*, simmela (Finamore 178), umbr. *semmora*, *simmora*, *sembola* ‚crusca, semola,' (Trabalza 38) < SIMILA REW³ 7806. 2. *[beverọ́ne]* Pl., *[ḷ bẹ́ro]* SMN.

Vor dem Stall, entweder gegenüber seiner Eingangstür, oder direkt an der Mauerwand befindet sich der Dunghaufen. Eine gemauerte Mistgrube fand sich nur an zwei Stellen: in der Nähe von Camerino und in Appennino. Gewöhnlich baut man den Dung direkt von der Erde aus pyramidenförmig auf. Dünger und Dunghaufen führen vielfach die gleiche Bezeichnung.

Der Dung: 1. *[lo štábi̯o]* Ci., *[lu stábi̯u]* Us. Pl., App., Ang., march. *stabbi* ‚concime o letame', (Conti Voc. 308), *stabbia* ‚letame' (Arcevia 99) abruz. *strabbe*, *stabbele* ‚stabbio, letame fimo' (Finamore 189), umbr. *stabbio*, neben *concio* und *letame* (Trabalza 39), romagn. *stabi* ‚stabbio, la paglia o lo strame quando sono macerati sotto le bestie e mescolati co' loro escrementi, letame concime' (Mattioli 262). 2. *[lu letáme]* Ca., Sa., Bo., romagn. *aldam* ‚letame, paglia o simile infracidata sotto le bestie e mescolata col loro sterco. Concime animale semplice o misto' (Mattioli 17); vgl. LAETAMEN, REW³ 4845. 3. abruz. *fumjieere* ‚letame, concime' (Finamore 95, Pansa 23) < *FIMARIUM ‚Misthaufen' REW³ 3397a.

Der Dunghaufen: 1. *[lo štábio]* Ci., *[štabi̯áyo]* Ci., *[lu štábi̯u]* Us., *[lu štabi̯áru]* Ca., Bo., Pl., Ang., App. 2. march. *stabbia*, *lu stabbiare* ‚letamaio' (N.-Spallart, 84), *stabbiaro* ‚letamaio' (Arcevia 99) zu STABULUM ‚Stall' REW³ 8209. 3. *[lo grasáyo]*, *[la grašá]* Ci., SaMN., *[lu grašáru]* SE., *[ḷ grašáro]* SMN., march. *grasciare* ‚letamaio' (Ricci 358) zu *CRASSIA ‚Fett' REW³ 2298. 4. *[lu stẹ́rku]*, *[štẹ́rku]* Ca., *[lu šterkáyu]* Sa., zu STERCUS REW³ 8245. 4. romagn. *aldamer* ‚letamaio', luogo dove si raduna il letame. Fossa o luogo dove si tiene il concio il letame' (Mattioli 17).

Eine eigentliche Scheune finden wir selten in den Marken, da zum Aufbewahren von Heu und Stroh in erster Linie Schober dienen. Hier und da begegnete eine Scheune, — ein Gebäude aus vier breiten massiven Eckpfeilern, also ohne Seitenwände, mit einem darüber gebauten Dach. Auf etwa halber Höhe ist ein Bretterboden gelegt, auf dem man Heu und Stroh aufstapelt. Der untere Teil dient zum Einstellen von Wagen und Ackergeräten. Auch Holz und Reisigbündel werden hier mit aufgestapelt. Eine ähnliche Scheune findet sich in Appennino, in Zusammenhang mit einer Tenne (s. Tafel V, 13). Sie stand direkt an der Verkehrsstraße, während das Haus des Besitzers bergabwärts an dem sehr steilen Hang, an dem dieses Dorf gebaut ist, gelegen war.

[1]) Vgl. AIS, Karte 257, deren Angaben mit unseren Beobachtungen übereinstimmen.

Zur Aufbewahrung von Heu und Stroh benutzt man im allgemeinen pyramidenförmige Schober[1]), die mit dem aufgestapelten Heu und Stroh, oder einer Mischung von beiden dem italienischen Bauernhaus, — und nicht nur dem der Marken, — ein charakteristisches Gepräge geben. Ihre Zahl richtet sich nach der Größe des bewirtschafteten Bodens; sie gruppieren sich, man möchte sagen malerisch, um das oft so primitive Haus, für das sie einen gewissen Schmuck bedeuten. Der Strohschober wird um einen in die Erde gerammten Pfahl herum aufgebaut; manchmal bedient man sich zu diesem Zweck auch eines noch fest verwurzelten Baumes, von dem man die Äste abgeschlagen hat. Oben auf den Schober legt man einen strohgeflochtenen Kranz auf *[la rǫčča]*, der an dem Stamm festgebunden wird. Er bildet bei der neuen Ernte das Zeichen, wie weit man die vergangenen Jahre das Stroh gestapelt hatte und gibt somit einen ungefähren Nachweis von dem Ausfall der Ernte[2]). *[ročča]* < *ROTEUS, REW[3] 7390.

Bei Bedarf werden Heu und Stroh nicht einfach von dem Schober heruntergenommen, vielmehr schneidet der Bauer mit einem scharfen, dreikantigen Blatt das oben einen hölzernen Quergriff trägt (s. Abb. 7, I, d) von dem Futter herunter soviel als ihm nötig erscheint. Es geschieht dies so, daß das Messer mit der Spitze an einer Stelle in den Schober von oben her hineingesteckt und dann nach außen — seitwärts umgebogen wird. Ist dies das erste Mal nach rechts geschehen, so geschieht es beim zweiten Male von der gleichen Einstichstelle nach links. Es handelt sich bei der ausgeschnittenen Figur also immer um eine Art spitzwinkliges Dreieck, — man könnte diese Tätigkeit am besten mit dem Herausschneiden von einem Stück Käse aus einem großen Rad vergleichen.

Der Strohhaufen: *[la pál'a]* Ci., *[la páya]* Us., Pl., *[lu payáru]* Ca., Us., *[l payáro]* SMN., *[lu payárə]* Aqu., *[la payá]* Bo., umbr. *pajaro* ‚pagliaio' (Trabalza 29), PALEARE ‚Strohhaufen' REW[3] 6163.

Der Stamm[3]), um den der Schober errichtet ist, abruz. *stolle* ‚asta, stilo del pagliaio' (Pansa 53), vgl. ‚*stollo*, l'antenna del pagliaio' (Petrocchi).

Das dreikantige Strohschneidemesser: 1. *[lu tayafi̯énu]* allg. außer *[lo tal'afi̯é]* SMN., *[la tal'afi̯éna]* Us., Imperativbildung < TALIARE + FENUM. 2. *[la méstika]* Bo., *[la místika]* SMN., < *MIXTICARE, REW[3] 5617 wegen des Futtergemisches aus Heu und Stroh.

---

[1]) Über die Verbreitung von Stroh- und Heuschobern in Frankreich vgl. Miethlich S. 12.

[2]) Es besteht jedoch auch die Möglichkeit, daß mit diesem Ringe Stroh oder Reisig auf die Schober gepreßt werden, an denen das Regenwasser herunterlaufen soll. Vgl. Miethlich S. 19.

[3]) Vgl. Miethlich, p. 18.

Zum Unterstellen von Wagen und Gerätschaften und zum Aufbewahren von Holz finden wir an das Wohnhaus oftmals einen besonderen Raum angebaut (s. Abb. 1 u. 6). Ähnlich den oben erwähnten Scheunen haben diese Schuppen keine Wände; man läßt die eine Seite ganz offen und bedeckt die anderen mit Zweigen, Ginster oder trockenem Maisstroh. Handelt es sich hier doch nur darum, die untergebrachten Dinge vor den stärksten Niederschlägen zu schützen.

Die Terminologie für den Geräteraum, für Schuppen und Scheune wechselt zwischen *[kapánna]* und *[loǧǧa]*. In SE. *[lógia]* zu LAUBJA, REW³ 4936. Je nachdem, was man vorzugsweise in dem Raum aufbewahrt, finden wir für dieses Gebäude: 1. *[lu pal'ólu]* Ca., Bo., Sa., *[lu pal'áyu]* SE., abruz. *pajjare* ‚capanna', *pajjiera* ‚luogo nel quale si conserva la paglia, pagliaio' (Fin. 129, 130). 2. *[l granáyo]* SMN., *[lu granáyu]* Sa., To. 3. *[la len'yára]* Sa., Vi., Us., SE.

Der Holzstapel, meist in der Hütte, doch auch im Freien: 1. *[la katásta di lén'a]* allg. zu CATASTA, REW³ 1762. 2. march. *meta* ‚catasta di legna' (Arcevia 87), romagn. *meda*, castasta, massa di legno disposte le une sulle altre in certo qual ordine' (Mattioli 382) < META REW³ 5548.

Der Holzscheit[1]: 1. *[le lén'a]* SE., Sa., *[pétsu di lén'u]* Ca., Us., Bo. 2. romagn. *ciocco* ‚ceppo' (Panzini 131). 3. abruz. *ticchie* ‚ceppo, tocco, ciocco, grosso legno bitorzoluto da ardere' (Pansa 56) < TITULUS, REW³ 8761.

Die Reisigbündel:[2] 1. *[lu fašíne]* Ca., Sa., Bo., Us., Vi., App., SE., *[la fašíne]* Ci., *[lu fašináre]* Ca., *[lu fášu]* Bo., < FASCINA REW³ 3210. 2. *[saraménte]* App., *[sará]* Bo., zu SARMENTUM, REW³ 7609. 3. abruz. *sarcenella* ‚facetto di stecchi o di rami secchi' (Fin. Voc. 156) (Pansa 43) < SARCINA ‚Bündel' REW³ 7598. 4. *[portatúre]* App. zu *portare*. 5. abruz. *ceppa* ‚ramo secco, stecco da ardere' (Fin. 72) < CIPPUS REW³ 1935.

Eine Unterkunftshütte *[kapánna]* für den Hirten finden wir hier und da im Gelände (s. Tafel I, 3). Wegen der geringen Niederschläge während der Sommermonate, in denen sich die Hirten in den Marken aufhalten, werden sie jedoch nur selten angetroffen.

Die Hürde für das Vieh: march. *stazzo* ‚recinto ove in montagna si radunano de sera le pecore' (Marinelli 292) < STATIO ‚Standort REW³ 8234. *caprareccia* ‚stalla per capre' le *caprareccie* come le *pecoreccie* e le *vaccherecce* sono nella montagna marchigiana edifici che servono al riparo del bestiame. Nel gruppo del Sanvicino sono isolati, oblunghi, formati da una stanza per le pecore ed una minore per i pastori. Voci come le tre ora indicate, a cui sono da aggiungere

[1]) Vgl. AIS Karte 538.

[2]) Vgl. AIS Karte 545, die nur Termini vom Stamme FASCINA verzeichnet.

piumentareccia, e *bufalereccia*, si trovano diffuse altrove nell'Italia Centrale e Meridionale' (Marinelli 290).

Der Zaun bei einer Hürde, oder auch bei einem Schweinepferch: 1. *[lu si̯ę́pe]* Sa., SE., Vi. < SAEPIS REW³ 7496. 2. march. *fratta* ‚siepe' (Arcevia 82), dasselbe auch abruz. (Pansa 22) < FRACTA REW³ 3466.

Die kleine Tür, die zu einem solchen Pferch führt, auch die Scheunentür und Tür durch die Heu und Stroh in den Stall eingeworfen werden: 1. *[la portičę́lla]* Ca., SE., *[la portičína]* SMN. 2. *[lu rápu]* Sa. < ? 3. *[la bǫ́ttola]* Bo., vgl. ‚*bodola*, apertura comun. quadra sul pavimento' (Petrocchi). 4. *[lu kančilíttə]* Aqu. < CANCELLI ‚Gitter' REW³ 1573a.

Der Zaunpfahl: 1. *[lu pálu]* Ca., SE., Sa. 2. romagn. *agocia* ‚palo, legno lungo di varia forma e grossezza appuntato, e talvolta armato di ferro nella punta, da piantare in terra' (Mattioli 15). Das trockne Maisstroh, mit dem man Stalltüren und Schuppen oftmals bedeckt: 1. *[li kamǫ́ni]* Ca., 2. *[tsembǫ́ni]* Sa., 3. *[tǫ́tsi]* SMN. ‚vgl. *tozzo*, pezzo di pane secco o indurito' (Petrocchi).

VI. Der Backofen und das Backen.

Das Brotbacken ist in den märkischen Bauernhäusern noch allgemein verbreitet, wenngleich die heimische Mehlbereitung nur noch ganz vereinzelt vorkommt. Die Einzelhäuser haben fast immer einen eignen Backofen und zwar direkt an das Wohnhaus angebaut. In größeren Siedlungen treffen wir mehrere Backöfen, die der Allgemeinheit zur Verfügung stehen. Hier begegnet es dann auch wohl, daß man in einem Privathause in der Küche, neben dem Kamin, einen kleinen Backofen in die Wand eingebaut findet, der nur eine Tiefe von 60—70 cm aufweist (Ussita, Castelsantangelo). Die Türen dieser kleinen Backöfen sind mit Angeln *[kardíni]* versehen, im Gegensatz zu den großen, bei denen der Verschluß nur vorgestellt wird. — Wie bereits gesagt, sind die Backöfen immer direkt an das Haus angebaut und zwar sind sie ebenfalls aus den Bruch- oder Quadersteinen errichtet, die das nahe Gebirge liefern. Der Backofen, der immer quaderförmige Gestalt hat, ist hin und wieder einmal mit Zement oder Lehm verputzt, in den meisten Fällen aber steht er genau so roh und schmucklos da wie das ganze Wohnhaus. — Um ein Arbeiten an den Backöfen auch während der Regenzeit zu ermöglichen, ist über ihnen oftmals noch ein besonderes Schutzdach errichtet. Das Einschubloch liegt durchschnittlich in 100 cm Höhe über dem Erdboden, und unterhalb der eigentlichen Backröhre befindet sich noch ein kleiner Raum, der zur Aufnahme des Brennmaterials, Reisig und Holzscheiten, be-

stimmt ist. Außerdem fällt aber in diesem Raum von oben her, durch ein hinter der Ofenschwelle gelegenes Loch die Asche des verbrannten Materials. Bei den Öfen, an denen ein derartiges Loch nicht vorhanden ist, wird die Asche durch die Tür mit einer kleinen Schüppe herausgenommen. Durch das Verbrennen von trockenem Ginster[1]), Reisig[2]), und Holzscheiten[3]) wird der Backofen angeheizt und die aufgespeicherte Wärme genügt sodann zum Backen des Brotes. Als Abzug dient das Ofenloch, das während der Brenndauer in vielen Fällen ganz geöffnet bleibt. Ist das rund oder langrund geformte Brot erst mit der Einschubschaufel in die Ofenröhre gebracht, so stellt man als Verschluß eine eiserne Tür *[portína]* davor, die oft durch einen langen Stock von der Erde her gestützt wird.

Bei den Vorbereitungen zum Backen bedarf es noch eines Besens, aus grünem oder dürrem Reisig gebunden, den man nach dem Einheizen wohl auch noch mit einem nassen Lappen umwickelt, wenn die Bodenfläche des Ofens vor dem Einschieben des Brotes nochmals ausgeputzt werden soll. Außerdem findet noch ein Ofenkruck Verwendung, mit dem man Glut und Asche nach dem Einheizen zusammenkratzt. In unserem Gebiet entspricht dieser seiner Form nach dem auf Karte 240 des AIS unter ‚Typus 2' dargestellten. Die Zubereitung und das Formen des Brotes geschieht in der Küche, wo wir auch den Backtrog antreffen. In diesem wird nicht nur der Teig angemacht, sondern man lagert in ihm später auch das fertige Brot, und außerdem bewahrt die Hausfrau dort noch allerlei Dinge wie Mehl, Mehlsieb, Hackmesser und dergl. auf. Der Backtrog erreicht eine Länge bis zu 150 cm und eine Breite bis zu 80 cm. Er trägt einen scharnierlosen Deckel, den man beim Ausrollen von Brot- und Nudelteig umdreht, um ihn als Tischfläche zu benutzen. Unter diesem Deckel finden wir einen ungeteilten Hohlraum von etwa 20 cm Tiefe, in dem der Teig geknetet wird. Wenn die Hausfrau nicht mit den Vorbereitungen zum Backen beschäftigt ist, haben die Backgerätschaften hier ihren Platz. Zu ihnen gehört ein langer Holzstab, über den der fertig ausgerollte Nudelteig zum Trocknen aufgehängt wird, bevor er, zu kleinen Stücken zerschnitten, in das brodelnde Wasser des Kaminkessels geworfen wird. In dem unteren, schrankartigen Teile des Backtroges, wird zumeist nur Brot aufbewahrt. Nur in den Häusern, die einen besonderen Küchenschrank nicht besitzen, stellt man auch noch allerlei sonstige Gerätschaften, Töpfe und Kannen hinein (zum Backtrog vgl. Abb. 9, I, a und das Illustrationsmaterial des AIS, Karte 238).

Der Backtrog: 1. *[la mátera]* Ca., Sa., SE., *[mátea]* Vi. Der gleiche Typus wird an allen Punkten des AIS für die Marken belegt,

[1]) Vgl. AIS, Karte 616, Penzig S. 209—211.
[2]) Vgl. AIS, Karte 545.
[3]) Vgl. AIS, Karte 538.

mit Ausnahme von P: 539 *[kónka]*, und P: 577 *[árka]*. Ebenso verbreitet ist er in Umbrien — hier machen P: 575 *[ǧífu]* und P: 575, 576, 583, 584 mit *[árka]* eine Ausnahme. Vgl. march. *mattra* (Conti Voc. 220), romagn. *matra* ‚madia, cassa più stretta nel fondo che nell' apertura per impastarvi la farina da redursi in pane' (Mattioli 381), außerdem *mattera* ‚voce antica, usata ancora nei volgari di Romagna, Marche, Umbria. Arnese a cui si impasta' (Panzini 395). < MACTRA ‚Backtrog' REW³ 5211, s. auch Rohlfs W. uit. G.95. 2. *[l árka]* Ca., To., App., *[l argétta]* Us., Pl., Ang., abruz. *arche* ‚arca, madia, in molti luoghi *mesa*' (Fin. 48), umbr. *arca*, neben *aiello*, *mattera*, *cassamadia* ‚madia' (Trabalza 5). Auch der AIS verzeichnet diesen Typus als für das Abruzzesische maßgebend. Für P: 608 vermerkt er *[mértələ]*, und für P: 619 das auch von Finamore aufgezeichnete *[mésa]*. < ARCA REW³ 611.

Wie bereits erwähnt, wird der Deckel der *madia* beim Zubereiten des Teiges als Tisch, als Knetbrett gebraucht. Doch benutzt man zu diesem Zweck auch noch Holzbretter, die an der Wand aufgehängt werden können.[1])

Das Knetbrett: 1. *[la spianatóra]* Vi., Tb., march. *spiendola* ‚spianatoia, tafferia' (N.-Spallart, W. B. 78, Arcevia 99, Gatti 232), abruz. *spianatora* ‚spianatoia, asse sulla quale si dispongono i pani a misura che si fanno. Piccola asse portabile, per uso di cucina' (Finamore 184). zu EXPLANARE, REW³ 3050. 2. march. *lu šturnuture* ‚spianatoia' neben *štennedure*, *štenneta*, *štenneture*, *štinnitu*, *šternetu*. (N.-Spallart, W. B. 79), zu EXTENDERE von STERNERE beeinflußt.[2]) 3. march. *panera* neben *spianatora* ‚spianatoia' (Conti 245). 4. romagn. *tulír* ‚spianatoia, tavola di legno sulla quale specialmente si spiana la pasta col matterello, e sulla quale si taglia per fare lasagne.... Spianatoia dove si spiana, ma particolarmente dicesi di quell'asse sopra cui si riduce il pane in forma rotonda.' (Mattioli 725). Wohl zu TABULA, *TAULA, REW³ 8514. Meyer-Lübke gibt hier friaul. *taulir* an. Nach dem Zubereiten und Kneten des Teiges wird das Knetbrett mit dem Kratzeisen *[radimátera]* (s. Abb. 9, I, b) gesäubert.

Das Nudelholz, bzw. der Holzstock: 1. *[lasan'ǫ́lu]* Sa., SE., *[lu rasan'ǫ́lu]* Ca., To., Bo., *[lo rasan'ǫ́lo]* Ci., march. *lasagnol* o *rasagnol* ‚spianatoio' (Conti Voc. 206), *lasagnolo* ‚va certo con 'lasagna', istrumento per fare lasagne. Pezzo di legno di forma cilindrica lungo un 70 centimetri' (Gatti 223), umbrisch *asagnolo*, *rasagnolo*, *lansagnolo*, *ransagnolo*, *stennarello*, *cennatoio*, ‚matterello, spianatoia' (Trabalza 6), romagn. *lasagnolo:* ‚voce dialettale (Romagna), matterello, che serve a spianare la pasta per fare le lasagne. · A Siena *ranzagnolo*, nell' alta

[1]) Vgl. AIS, Karte 238a, Skizze 15, 16. Wortlich ist hier gleichfalls der zu EXPLANARE gehörige Typus vertreten.

[2]) Hinweis von Prof. M. L. Wagner.

Italia *canella...*' (Panzini 351), zu *LASANIA ‚eine Art Nudeln' REW³ 4917. 2. *[lu štenneŕéllu]* Pl., Ang., *[štenniŕéllu]* Us., *[lu stennətúrə]* Aqu., Panzini (624), belegt für Mittelitalien *stenderello*, ‚il lasagnolo che stende la pasta'; EXTENDERE REW³ 3083. 3. abruz. *cannelle, cannello* ‚matterello, arnese con cui si stende la pasta per farne lasagne o taglierini' (Fin. 66), CANNELLA ‚Rohr' REW³ 1602 b.

Das Mehlsieb: *[lu stáču]* Ca., Sa., App., *[lo stáčo]* Ci., *[lu sədáču]* To., Us., SE., *[la sodačǫ́la]* Bo., abruz. *setacce* ‚staccio' (Fin. 174) (Pansa 49), < SAETACIUM ‚Sieb' REW³ 7499, vgl. Rohlfs W. uit. G. 1938.

Der Teig: *[la pásta]* und *[la mássa]* allg., beides oftmals am gleichen Ort, das Gären *[lu levítu]*, einschieben *[infornáre]*, backen *[fá lu páne]*. Ein Umlegen des Brotes während des Backprozesses findet nicht statt.

Das Weizenbrot: 1. *[lu pá]*, *[lu páne]* allg. meist beide Formen, abruz. *pagnotta* (Romani 84). 2. march. *lu refe* ‚pane, gergo' (N.-Spallart, W. B. 76)[1]). 3. abruz. *schjiera* ‚grosso pane, piccia di due grossi pani. Anche oggi diciamo un *tozzo*, on un *tozzo di pane*' (Fin. 165).

Die Brotkrume: 1. *[la mulíka]* Ca., Sa., SE., Bo., Vi., march. *mollica* ‚briciola, la parte interna del pane' (Arcevia 87), MOLLICA, REW³ 5647; abruz. *mijjíca, mujjica* ‚mollica, polpa del pane, bricia, bricciola' (Fin. 116), 2. *[bričulína]* SMN., ‚*briciola*, minuzzolino di pane' (Petrocchi).

Der Brotanschnitt: 1. *[lu kantúčču]* Ca., SE., Vi., To., Bo., abruz. *candarella, carogne* ‚cantuccio, orliccio, il pezzo di pane, che si stacca o si taglia per prima fetta' (Finamore 65), zu CANTHUS, ‚Rand', REW³ 1616. 2. *[lu rillə]* Aqu., abruz. *rulle* ‚cantuccio di pane' (Fin. 151) (Pansa 7). 3. *[l kúlo]* (!) SMN.

Der Backofen: *[lu fornéllu]* allg., außer *[lu fǫ́rnu]* Sabbieta, romagn. *foren* ‚luogo di figura quasi rotonda, fatto in volta, e con apertura dinanzi detta *bocca* per uso di cuocere il pane. *cielo*, la volta del forno, *chiusino* o *lastrone*, la pietra o piastra di metallo che chiude la bocca. *barulla* è il parapetto in giro che regge il cielo del forno. Sopra la barulla s'imposta la volta. *tirabrace*, ferro ricurvo a lungo manico di legno ad uso di cavar le brace dal forno' (Mattioli 247). Die innere Wölbung des Backofens: *[la vǫ́rda]* Ca., Sa., SE., Vi., Bo., < VOLTA REW³ 9445. Die Tür zum Schließen des Backofens *[la portína]* allg. Die Ofenkrücke:[2]) 1. *[la tirabráčere]* Ci., *[tiravráša]* Ca., Sa., SE., Vi., Bo., march. *lu tiravrascia* ‚attizzatoio' (N.-Spallart, W. B. 79). 2. abruz. *raspelle* ‚arnese di legno o di ferro, simile al rastrello, ma senza denti. Serve ad allargare il grano che si

[1]) M. L. Wagner, erinnert an tosk. *refe* ‚Bindfaden'.

[2]) Vgl. AIS, Karte 240. Hier finden wir außer dem von uns aufgezeichneten Typus auch noch P 558 *[strabyétu]* u. Var., außerdem p. 569 *[retrábbya]*.

spande ad asciugare, ovver per raccogliere e trarre fuori dal forno la bracia' (Fin. 145) vgl. RASPON ‚zusammenkratzen' REW³ 7077. 3. romagn. *zampena* ‚tirabrace, ferro ricurvo con lungo manico per cavare la brace dal forno, o simile' (Mattioli 756). Vgl. REW³ 9598.

Der Ofenbesen, Ofenwisch[1]): 1. *[la skǫ́pa]* Ca., Sa., *[la škǫ́pa]* Ang. *[lu skoparéllu]* Vi., Pl. zu SCOPA REW³ 7734. 2. abruz. *granara* ‚granata, scopa' (Fin. 98). zu GRANUM. 3. abruz. *monnéle* ‚arnese da spazzare il forno dopo trattarne la bracia, fruciandolo' (Fin. 117) zu MUNDARE ‚reinigen' REW³ 5744[2]).

Der Lappen: *[lu činču]* Ca., Sa., ital. *cencio*, pezzo di tessuto logoro, o usato, o ordinario.

Die Einschubschaufel: *[la pála]* allg. PALA REW³ 6154 (s. Abb. 9, I, d).

[1]) Vgl. AIS, Karte 241, woselbst weitere Termini.
[2]) vgl. N.-Spallart, ZRPh XXVIII, 305.

C. Ackerbau und Bodenwirtschaft.

I. Bodenkultur.

Es ist einleitend bereits über die Bodengestalt der Marken und den Anbau der verschiedenen Kulturen gehandelt worden. Wie in allen Gebieten, die gebirgigen Charakter tragen, findet auch in unserer Landschaft der Anbau von Getreide und anderen Feldfrüchten auf verhältnismäßig eng begrenzten Flächen statt. In den höchstgelegenen Teilen der Marken treffen wir nur verstreut ein bebautes Stück Land an, — der starke Abfall der Hänge, die Enge der Bergtäler bieten der Ackerkultur ein schwer zu überwindendes Hindernis. Außerdem haben harte Regengüsse auch noch an manchen Stellen die wenige vorhandene Ackerkrume fortgeschwemmt, ist das poröse Kalkgestein derartig durchlässig, daß das Land während der heißen Sommermonate dem Austrocknen nahe ist. Diese Gegenden finden wir dann höchstens mit dem niederen Strauchwerk der ‚macchie' bestanden, an derem knospenden Grün im Frühjahr ein paar Ziegenherden fressen. Außerdem wird dieses Krüppelholz von den Bewohnern abgeschlagen, auf die Tragtiere geladen und in den größeren, meist auch nicht so hoch gelegenen Siedlungen, die von einer fruchtbaren Landschaft umgeben sind, zum Verkaufe angeboten. Natürlich trifft man in den hochgelegenen Gebieten hin und wieder auf einen terrassenförmigen Anbau von Feldfrüchten, — denn schließlich müssen die Bewohner ja das notwendigste für den täglichen Bedarf selber gewinnen, — aber es kann doch hier von einer Terrassenkultur im eigentlichen Sinne, wie sie das Landschaftsbild in anderen Gegenden Italiens beherrscht, nicht gesprochen werden. Der Anbau von Feldfrüchten bleibt in diesen hochgelegenen Teilen auf das notwendigste Maß beschränkt.

Die Einfriedigung solcher Felder geschieht durch das Aufschichten von Steinen, und auch die obere Seite eines am Hang gelegenen Feldes wird durch einen Steinwall geschützt, um damit die Wirkung der bei Regen von der Höhe herabstürzenden Wassermengen zu verringern. Die einzelnen Äcker sind durch getretene Feldwege, durch einen Feldstein, einen mit Strauchwerk bestandenen Erdwall, oder einen Graben voneinander abgegrenzt.

Innerhalb des eigentlichen Ackers fällt uns eine in regelmäßigen Abständen von zwei bis drei Metern wiederkehrende schmale Erdrinne auf. Sie zieht sich gewöhnlich in schräger Richtung am Berghang entlang und dient in erster Linie dazu, das Regenwasser zu sammeln und abzuleiten, das in dem bewegten Gelände die Ackerkrume leicht wegzuschwemmen vermag, — dient aber auch dazu, daß der Bauer von hieraus, wenn die Früchte des Feldes heranwachsen, die schädlichen Unkräuter aller Art herausholen und vernichten kann.

Der Wassergraben: 1. *[lo sǫ́rgo]* Ci., *[i sǫ́lki]* SMN., *[lu súrgu]* Ca., Sa., *[lu súldžə]* Aqu., vgl. SULCUS, REW³ 8442. 2. *[forméte]* Us., FORMA, REW³ 3441.

Marinelli belegt einen derartigen Wassergraben für die Marken, wobei der Terminus seinem Zweck entsprechend mit AQUA in Verbindung gestellt wird, *acquareccio* ‚solco artificiale frai campi per lo scolo delle acque' (Atti 290). Für die Abruzzen vermerkt Fin. (S. 33) einen Wasserabzugsgraben am Rande eines Feldes, *abbuveratora* ‚solco e fosso presso la sponda del campo o vicino ad un albero che serve a trattenere l'acqua piovana.'

Eigentliche Weiden oder Mähwiesen, denen man besondere Pflege angedeihen ließe, kennt man nur vereinzelt. Schafe und Ziegen werden in die Berge hinaufgeführt, wo sie sich zwischen Felsen und Geröll ein paar spärliche Halme zur Nahrung suchen, — im Frühjahr knabbern sie das junge Grün der *macchie* ab und finden nach der Erntezeit auf den Stoppelfeldern ihre Nahrung.[1])

II. Landwirtschaftliche Geräte.

a) Der Pflug.

Zum Beackern des oft recht schwierigen Geländes gebraucht der Bauer der Marken meist noch den alten Holzpflug[2]), mit der aufgesetzten Eisenspitze, wie er wohl seit der Urväter Tagen dort im Gebrauch ist. Natürlich hat auch schon der zweiräderige Eisenpflug Eingang und Verwendung gefunden, aber vielleicht ist gerade in dem gebirgigen Teile das Land für eine so tiefschürfende Bearbeitung, wie sie durch die eiserne Schar geschieht, ungeeignet. Man ist froh, wenn der Boden überhaupt aufgefurcht wird, was in den steinigen, hochgelegenen Teilen naturgemäß mit Schwierigkeiten verbunden ist. Mit wieviel Anstrengung für Mensch und Tier die Landarbeit hier geschieht, davon kann man sich recht eigentlich erst einen Begriff machen, wenn man einmal den weithin vernehmlichen, anfeuernden Zurufen des Pflügers und den beinahe mehr als langsam dahin-

[1]) Über Herdenwanderung vgl. S. 35.

[2]) Vgl. Leser, Entstehung und Verbreitung, S. 306ff.

schreitenden, in das Joch gespannten Ochsen oder Kühen zugehört und zugeschaut hat. Aber auch in dem niedriger gelegenen Gebiet, dort wo das Erdreich schon massiger ist und Steine und Felsen nicht mehr so zahlreich auf den Äckern herausragen, benutzt man noch fleißig den Holzpflug (s. Tafel V, 14).

Es scheint besonders interessant, daß wir in einem geographisch einheitlichen Gebiet, wie es das um den Monte Bove, zwischen Ussita und Castelsantangelo gelegene ist, — wie es in weiterem Sinne sogar die Marken darstellen, daß wir da heute noch den Sohlenpflug aus Holz in zweierlei Gestalt, einer aus dem anderen hervorgegangen, antreffen. Der erstere, an die ältesten Typen erinnernde Pflug, wurde auf der Höhe zwischen Calcara und San Placido angetroffen (s. Abb. 9, II, a). Es handelt sich hierbei um den Typ des römischen ‚*aratrum auritum*', einen Sohlenpflug, bei dem Sterz und Sohle aus einem Stück gefertigt sind. Die Deichsel dringt durch den Sterz hindurch und ist durch eine hölzerne Griessäule mit der Sohle verbunden. Die Schar, in die die Sohle ausläuft, trägt eine eiserne Spitze. Gleich hinter der Schar setzen rechts und links, parallel zur Sohle ein Paar hölzerne Ohren an. Blümner[1]) erwähnt, daß bei den Römern schon ein Streichbrett oder Ohr, letzteres auch gedoppelt, vorkamen. So weist die gesamte Form des angetroffenen Pfluges auf die Urform dieses Gerätes zurück, das die Alten bereits in den variiertesten Gestalten benutzten. — Wenngleich dieser Typus nur einmal angetroffen wurde, so ist doch anzunehmen, daß er in anderen hochgelegenen Teilen der Marken oder Abruzzen noch irgendwo im Gebrauch ist, denn gerade auf dem Gebiete des Ackerbaues beweisen die Einwohner eine starke Neigung zum Festhalten am einmal Überlieferten.

Über Festland-Italien sind die sachlichen Materialien sehr spärlich. Metalli[2]) gibt uns zwei Illustrationen eines Pfluges aus der römischen Campagna, der noch urtümlichen Charakter trägt, und gleich dem in unserem Gebiet zum Typus des alten *aratrum auritum* gehört, dessen Hauptmerkmal die an die Schar ansetzenden Ohren sind. Er unterscheidet sich jedoch von dem oben besprochenen dadurch, daß Sterz und Sohle keine Einheit mehr bilden, der eine vielmehr auf das andere aufgesetzt ist. Welcher dieser beiden Pflüge, der erstere oder letztere als ursprünglicher anzusprechen ist, wird sich heute schwer feststellen lassen. Blümner erwähnt zwar schon die große Mannigfaltigkeit in der Formengebung des Pfluges bei den Alten, und es wäre denkbar, daß sie schon beide kannten, doch fehlt bei Nopcsa[3]), der in seiner Arbeit eine Übersicht über die Pflugtypen aus

[1]) Vgl. Blümner, Altertümer S. 558.

[2]) Metalli, Usi e costumi, Abb. S. 35, 95, Krüger WS X, 62—64, sowie Leser, Entstehung des Pfluges, S. 306ff.

[3]) Vgl. Krüger, GKS. 186, Abb. 13, Messerschmidt, S. 128 Abb. 12c.

allen Kulturgebieten gibt, unser Typus. Wie dem auch immer sei, d. h. ob der Pflug bei dem Sterz und Sohle eine Einheit bilden, der ältere ist, oder der andere, bei dem sie aus zweierlei Stücken Holz zusammengesetzt sind, so ist doch jedenfalls interessant, daß wir sie beide in Spanien und Portugal[1]) und Frankreich[2]) nebeneinander vorfinden. Außerdem wird der zweite Typus durch Wagner für Sardinien[3]) belegt. Aus der Landschaft Apulien[4]) liegt uns eine Illustration vor, die nicht deutlich genug ist, um ganz zweifelsfrei festzustellen, daß es sich hier ebenfalls um einen *aratrum auritum* handelt mit getrenntem Sterz und Sohle, doch scheint dies der Fall zu sein.

Eine deutliche Weiterentwicklung des beschriebenen Pfluges zeigt der in den Marken im allgemeinen angetroffene Typus II (s. Abb. 9, II, b). Als der Bauer sich nämlich nicht mehr damit begnügte, den zu bestellenden Acker gewissermaßen nur aufzuritzen, da baute er einen zweiten Sterz mit Sohle seitlich an den bisherigen Pflug an und versah ihn mit einem Streichbrett, so daß das Erdreich nun tatsächlich umgewendet wurde und die Erdschollen nunmehr nach einer, anstatt bisher nach zwei Seiten ihren Weg nahmen. Der neue Sterz wurde, gleich dem ersten, zu einem Handgriff ausgestaltet und beide verbindet unmittelbar über der Sohle ein Querholz. Vom Deichselbaum aus läuft eine doppelte Griessäule zur Sohle, die durch ein paar Holzkeile absolute Festigkeit bekommen hat. Wir finden außerdem bei diesem Pflug noch ein Vorschneidemesser (Sech), das bei Typ I noch nicht vorhanden war, für die alten römischen Pflüge jedoch schon durch Plinius belegt ist[1]). Besonders auffallend scheint die Größe des Streichbrettes in unserer Gegend. Es reicht in seiner Länge ungefähr bis zum Ende des Sterzes und verursacht eine sehr breite Ackerfurche, wie das auf Abb. Tafel IV, 12 auch deutlich erkennbar wird. Bisher fehlen irgendwelche Angaben über ein ähnlich geartetes Streichbrett in anderen Gebieten der Romania.

Das Antreiben des Viehs geschieht mit einem Stachelstab, der an seinem einen Ende ein flaches Eisen zum Säubern des Pfluges trägt. Auch ein solcher Stachel war den alten Römern bekannt und ist uns auf Abbildungen erhalten[5]).

Daß ähnlich altertümliche Gerätschaften, wie in den Marken, auch noch in anderen Gebieten Italiens vorkommen, beweisen die verschiedenen Stellen in zahlreichen Reisebeschreibungen[6]).

---

[1]) Vgl. Giese, Dauphiné S. 111 Abb. 52a, Fahrholz, S. 155 Abb. 25a.
[2]) M. L. Wagner, Sardinien, S. 15 Abb. 3, 4, 5.
[3]) Wilstach, Apulien, S. 259.
[4]) Blümner, Altertümer, S. 558.
[5]) Vgl. Blümner, Altertümer, S. 558.
[6]) Vgl. P. D. Fischer 213, Deecke 205, Greim GZ 258, Hassert 11.

Terminologie zum Pflug.

Was die sprachliche Seite von „Pflug" angeht, so unterscheiden wir in unserem Gebiet zwei Haupttypen, nämlich ARATRUM und PERTICA, die meist beide im gleichen Ort vorkommen. Es war schon oben gesagt worden, daß die moderen Eisenpflüge schon vielfach neben dem alten Holzpflug vorkommen. In diesen Fällen dienen die beiden Worttypen zur Unterscheidung der beiden Pflüge und zwar bezeichnet ARATRUM vorzüglich den modernen Eisenpflug, PERTICA den alten Holzpflug[1]).

Eine Sonderstellung nimmt dann noch *[gumẹ́ra]* ‚Pflugschar' in seiner Bedeutung als Pflug ein, außerdem bildet *[vordarẹ́kịu]* eine Ausnahme innerhalb der sprachlichen Einheit des untersuchten Gebietes. — Im folgenden werden zunächst unter 1. die Termini für den modernen Eisenpflug gegeben, sofern sie nur für diesen Gültigkeit haben, anschließend unter 2. die für den Holzpflug. 1. *[arátro]* SMN., *[l arátre]* Ci., *[arátru]* Ca., SE., *[arátu]* Ca., Us., Aqu., *[pertigára]* Bo. 2. *[la pertekára]* SE., *[pertegára]* Ca., *[la pertekáre]* Us.

In den nachfolgenden Ortschaften dient der angegebene Terminus in erster Linie zur Bezeichnung des Holzpfluges, jedoch wird auch der Eisenpflug mit dem gleichen Namen belegt: *[la pertekára]* Ci., Vi., *[arátu]* Pl., App.

Der erwähnte Typus *[la gumẹ́ra]* < *VOMERE, als pars pro toto begegnete zur Bezeichnung des Holzpfluges in Bolognola und Castelsantangelo, während man an letztgenanntem Orte den Eisenpflug mit *[vordarẹ́kịu]* belegte, emigl. *[vulturẹ́ǧǧ]* zu *VOLTARE + ICULUS.

Die vielfach eingetretene Vermischung der Namengebung bei dem sachlich Verschiedenen nimmt um so weniger Wunder, als wir die beiden Haupttypen ja bereits von den alten Römern her kennen, die nur den Holzpflug im Gebrauch hatten. In der Neuzeit ist man dann seit dem Aufkommen des Eisenpfluges dazu übergegangen, eine wörtlich-sachliche Scheidung zu treffen, die sich nicht überall klar durchgesetzt hat. Daß PERTICA wahrscheinlich die ältere der beiden Formen darstellt, wird uns übrigens auch aus der Romagna bezeugt: *perdgher*, *perdghir* ‚aratro, strumento col quale si ara la terra. PERTICALE, nome generico dell'aratro, prima che fosse perfezionato, essendo in allora composto di una sola grossa pertica, detta dai latini BURIS, in cui s'inseriva il vomero, e di un manico detto STIVA. E BURE e STIVA non erano da principio se non le due parti estreme del perticale, una cioè dove s'inseriva il vomero, l'altra che teneva in mano dal bifolco' (Mattioli 460).

[1]) Es wurde in den meisten Orten nach beiden Pflugtypen gefragt, auch wenn nur einer angetroffen wurde. Den Bauern sind jedenfalls immer beide bekannt, auch wenn sie vielfach einen Eisenpflug nicht besitzen. In Santa Maria Nuova wurde ausdrücklich erklärt, daß ein Holzpflug dort nicht mehr vorkomme.

Im übrigen finden wir den gleichen Typus durch Dialektwörterbuch-Material, allerdings ohne nähere sachliche Angaben[1]) für Marken und Abruzzen belegt: *pertícher* ‚coltro, abr. *pertecare*' (Conti Voc. 255), *pertecara, pertegara* ‚aratro' (N.-Spallart 81, W. B. 74), *perticaro* ‚specie di aratro, perche formato da due pertiche' (Gatti 228), *pertecara* ‚aratro grande, usato pe' rinnovi. Nell' agro romano *perticara*, nel Veronese *pertegal*' (Fin. 137). Vgl. weiter REW³ 6432.

Für ARATRUM finden wir folgende Belege: march. *aretre* ‚aratro, diverso dal *pertícher*, è senza coltellaccio' (Conti Voc. 55), *lu rate* (mit Deglutination) ‚aratro' (W. B. 76), umbrisch *arato* ‚aratro' (Trabalza 5), romagn. *aratar* ‚aratro, strumento col quale si ara' (Mattioli 32), vgl. auch REW³ 602. Außerdem romagn. *caino* ‚aratro con dentale, detto anche *perticara*' (Metalli 31).

Die Eisenspitze auf dem Holzpflug und die eiserne Schar des modernen Pfluges werden mit dem gleichen Terminus belegt: 1. *[lu vǫ́mere]* Ca., Sa., *[lu vúmere]* Vi., < VOMER ‚Pflugschar'. 2. *[la gumę́ra]* Ci., Aqu., Us., Vi., SE., *[la gumára]* Ca., *[kumę́ra]* Ser., Pl., App., *cumera* (Arcevia 80), *gumiera* (Conti Voc. 201), *gumera* ‚il coltello del aratro, vomero' (Ricci 358), umbrisch *uméa, guméa, guméra*, ‚vomero dellaratro' (Trabalza 41), romagn. *gmera, gmira* ‚vomere, strumento di ferro concavo, il quale s'incastra nell' aratro per fendere, in arando la terra' (Mattioli 276).

Die Sohle: *[lu dintále]* allg. romagn. *dintel* ‚dentale, quella parte dell' aratro in cui s'incastra il vomere per arare, vomerale' (Mattioli 192) vgl. FEW DENTALE.

Das Streichbrett: 1. *[la táola]* Ca., SE., Sa., Vi., Us., Bo., vgl. TABULA. 2. *[la rekiǫ́la]* App., zu ital. *orecchio*. 3. romagn. *scanzla* ‚rovesciatore, asse dell' aratro il quale riceve la terra dal vomero, l'inalza e la rovescia' (Mattioli 571) ‚*scansare*, mettere, tirar da parte una persona o cosa' (Petrocchi).

Das Vorschneidemesser: *[lu kúltru]* Bo., *[kúldu]* Ser., *[lu gúdru]* Ca., *[lu gúrtru*, SE. < CULTER ‚Pflugschar' REW³ 2382. Romagn. *coltar* ‚coltro, coltello. Le parti che compongone l'aratro sono il *vomere*, il qual taglia orizontalmente la terra. Il *coltello*, detto anche il *coltro*, che divide verticalmente le zolle staccate dal vomere' (Mattioli 147).

Die Pflugdeichsel: 1. *[lu timǫ́ne]* SE., App., 2. *[la vúra]* Ca., Vi., Bo., Ser., zu BURIS ‚Krummholz' REW³ 1409. 3. *[la bleúra]* Pl.

Wie bereits oben erwähnt, ist der Sterz unseres Pfluges zum Griff ausgestaltet, durch den der Bauer Führung und Richtung des Ackergerätes bestimmt. Da unser Pflug jedoch zumeist zwei Sterze besitzt, finden wir den Terminus häufig im Plural: *[manikítti]* Ca.,

[1]) Eine sachliche Trennung macht nur Ricci (358) *pertecara* ‚L'aratro di legno', *pertecaro* ‚l'aratro di ferro'.

[manegítti] App., *[manigítti]* Pl., SE., *[maníčče]* Ca., *[mániki]* Bo., zu MANICULA ‚Pflugsterz' REW³ 5303. Eine sprachliche Trennung für die beiden Sterze fand sich nur in Ser. und in Vi.: der rechte Sterz *[la dęstra]*, der linke *[la tendęlla]* (Serravalle), *[la tendále]* (Vi.).

Der Stachelstab, von dem bereits oben die Rede war, ist zuweilen durch eine Peitsche ersetzt, die an ihrem Stielende ein leichteres Eisen zum Reinigen des Pfluges trägt: 1. *[lu stumuláru]* Ca., SE., *[lu stumurále]* Ser., ital. *stimolo*. 2. *[la rę́lla]* Bo., romagn. *ralla* ‚bastone che ad un estremità ha un pungolo per stimolare i buoi, e dall'altra una piastrella di ferro per isgombrare l'aratro dalla terra che vi si attacca arando" (Mattioli 518). RALLUM, REW³ 7022. 3. *[la steratúra]* Sa., march. *stera*, *sterra* ‚piccolo raschiatoio di ferro o di legno per *tor* via la terra da strumenti campestri' (Arcevia 99). ‚*sterrare*, levare la terra per trasporti' (Petrocchi). 4. *[la čeráta]* Vi. 5. march. *ruscella* ‚paletta per nettare l'aratro' (N.-Spallart, W. B. 76), *rosscella* ‚specie di pungolo per buoi con la frusta da una parte e il raschiatoio per l'aratro dall'altra' (Arcevia 94).

b) Die Egge.

Es ist zunächst zu bemerken, daß wir die Egge in einigen der hochgelegenen Siedlungen der Marken überhaupt nicht antreffen. Diese Tatsache ist wahrscheinlich mit der Verwendung der alten Pflüge in Zusammenhang zu bringen, die den Boden nur ganz flach umwenden, wodurch die Hauptaufgabe der Egge, das Zerkleinern der Schollen und Ebnen des Geländes, hinfällig wird. Im übrigen treffen wir auch hier auf die in den verschiedensten Teilen der Romania bereits nachgewiesene Egge, die aus zwei Längs- und drei bis vier Querbalken gefügt ist.[1]) Für die verschiedene Zahl der Querbalken läßt sich eine Motivierung nicht finden, auch scheint eine sachliche Trennung durch landschaftliche Verschiedenheiten nicht gegeben. Gleichfalls variabel ist das Vorkommen von Holz- und Eisenzähnen, doch scheint es so, als ob die Holzzähne stärkere Verbreitung gefunden hätten.

Die Terminologie der Egge ist einheitlich in Camerino, Sabbieta, Pieve Torina und Visso: dem Schriftitalienischen entsprechend *[érpiče]*. Der gleiche Typus wird belegt für Umbrien *erpico*, *erpicio* ‚erpice' (Trabalza 18), für die Romagna mit dem ausdrücklichen Hinweis, daß auch hier das Gerät sowohl Holz- wie Eisenzähne besitzt, *arbegh* ‚erpice, strumento con denti di legno o di ferro per tritare e appianare il terreno arato' (Mattioli 30). < *HERPEX, REW³ 4143.

Einen besonders auffallenden Typus stellt die Egge aus Civitanova vor, die einen äußerst massiven Eindruck macht (s. Tafel V, 15). Sie

[1]) Vgl. Krüger, GK S. 228 Abb. 16, IV, Messerschmidt, S. 133 Abb. 13a. Ebeling, VKR V, 112ff., Leser, Westöstliche Landwirtschaft, S. 465ff.

besteht aus zwei schweren Querbalken, die durch zwei schmalere Hölzer miteinander verbunden sind. In die beiden Querbalken ist eine Reihe von neun eisernen Zähnen eingelassen. Abgesehen von der sachlichen Verschiedenheit fand sich hier auch im Wortlichen ein neuer Terminus *[lo traši]*, zu ital. *trascinare* (schleppen). Die Betrachtung dieser Egge läßt die Vermutung zu, daß wir es hier mit einem Gerät zu tun haben, das nicht sehr alter Herkunft zu sein braucht. Civitanova liegt in jenem niedrigsten Teile der Marken, in dem schon sehr viele moderne Eisenpflüge im Gebrauch sind, mit deren Hilfe das Erdreich im Herbst einer gründlichen Umarbeitung unterzogen wird. Es wird dann in dieser Jahreszeit nicht mehr geeggt. Im Verlaufe des Winters zerfallen die Schollen durch die Witterungseinflüsse schon großenteils und vor der Aussaat im Frühjahr wird nicht etwa nochmals mit einem Pfluge über den Acker gegangen, vielmehr benutzt man jetzt die gründliche Arbeit leistende Egge, um noch vorhandene Erdschollen zu zerkleinern und den Acker zu ebnen.

c) Sichel und Sense.

Die beiden Handwerkszeuge Sichel und Sense treffen wir in unserem Gebiet in Formen, wie wir sie bei Ebeling Abb. 15a, c und 16b vorfinden[1]). Wenngleich es sich an den untersuchten Punkten bei der Sichel in keinem Falle um ein gezähntes Instrument handelt, so besteht doch die Möglichkeit, daß ein solches in den Marken noch anzutreffen ist. Sichel und Sense haben sich hier nebeneinander erhalten, und zwar dient die Sichel hauptsächlich zum Schneiden von Korn und Mais, überhaupt jeder Art Getreide, die Sense aber zum Hauen des Grases, wie dies auch in ihrem Terminus *[ʃárğa ʃienára]* zum Ausdruck gebracht wird. Der Zusatz *‚ʃienara'* wurde nur immer dann gemacht, wenn der Unterschied zwischen den beiden Gerätschaften besonders zum Ausdruck gebracht werden sollte. Entsprechend dem Schriftitalienischen, in dem *falce* sowohl Sichel wie Sense bedeuten, begegnen wir diesem Typus für beide Gegenstände auch in unserem Gebiete. Zur Bezeichnung der Sichel kommt vielfach noch das Verkleinerungssuffix *-etta* hier und da in Anwendung.

Die beste Übersicht über die Namengebung scheint eine Zusammenstellung der jeweiligen Termini in den einzelnen Ortschaften zu gewährleisten. Es bezieht sich im folgenden der erste Terminus immer auf Sense, der zweite auf Sichel[2]).

[la ʃárğa ʃienára], *[ʃárğe]*, Ca.; *[la ʃárğa]*, *[la ʃárğa]* und *[ʃarğétta]*, Ci.; *[la ʃálče]*, *[la ʃalčétta]*, SMN.; *[ʃárğa]*, *[ʃalčétta]*, Us.; *[ʃárğe*

[1]) Vgl. den kulturhistorischen Überblick über Sichel und Sense bei Hobi, Benennung von Sichel und Sense, WS, Bh 5 1926.

[2]) Vgl. Jud, La valeur documentaire de l'AIS, RLiRo IV, 1928, 257.

ʃi̯enára], *[ʃarǧétta]*, Pl.; *[ʃálče]*, *[serḙkkia]*, Vi.; *[la ʃárǧa ʃi̯enára]*, *[ʃarǧétta]*, Bo.; *[ʃálče]*, *[ʃarǧétta]*, Sa.; *[ʃáǧə]*, Aqu.

Etymologisch sind die Termini alle zu FALCE, REW³ 3175 zu stellen, außer *[serḙkkia]* Vi. Dieser Terminus wird uns auch noch durch Dialektwörterbuchmaterial für die Marken und Abruzzen belegt, *serḙcchia* ‚falce messoria' (Arcevia 97), abruz. *sarrḙcchie* (Fin. 262), < *SERRICULA, REW³ 7869. Romagn. finden wir *felza* ‚falce, strumento adunco di ferro che serve a mietere particolarmente il grano e simili biade' (Mattioli 232), < FALCE, — außerdem *fera* ‚falce fienaia, falce con manico lungo all'altezza dell'uomo per segare il fieno' (Mattioli 233).

Für das Märkische finden wir noch la *manneresi* ‚falcetta' (N.-Spallart, W. B. 69).

Die Hippe.

Wie die Legende zur Karte des AIS (542) angibt, ist die Formengebung für dieses Instrument in Italien sehr verschieden. Die in den Marken angetroffenen Formen entsprechen durchaus den auf dieser Karte aufgezeichneten Skizzen Ia, IIIa, IIIb, IVa. Bei Typus IV handelt es sich im Grunde um dieselbe Hippe wie bei I, doch trägt diese einen längeren Stiel und wird zum Abschlagen von Baumzweigen benutzt. Eine sprachliche Unterscheidung für die verschiedenen Formen der Hippe scheint nicht vorzuliegen, einzig ihre Zugehörigkeit zu Sichel geht auch aus diesem Material eindeutig hervor. Wir finden: 1. *[ʃalčinḙlla]* Ca., SE., *[ʃarǧinḙlla]* Sa., Vi., zu FALCE, 2. *[lu roŋkíttu]* Us., App., *[la roŋkétta]* Aqu., vgl. RUNCARE, REW³ 7444. Abgesehen von diesen beiden sprachlichen Typen verzeichnet der AIS für die Marken noch *[kòl marráčču]* P. 547, *[lu nmaráčču]* P. 557, sowie *[sala zgéta]* P. 529. Hierzu gehört auch das romagn. *sghetta* ‚falcinello, falcetta pe' vignaiuoli' (Mattioli 613), zu SECARE.

Hammer und Amboß.

Zum Schärfen von Sichel und Sense verwendet man in den Marken Hammer und Amboß in der gleichen Form und Gestalt wie in vielen anderen Teilen der Romania[1]). Die Gerätschaften werden vielfach mit auf das Feld hinausgenommen. Hier schlägt man dann den kleinen Amboß in die Erde ein. Bei Camerino fand sich ein solches Gerät, das durch einen in einen Holzklotz eingelassenen Stahlpflock gehalten wurde. (Vgl. Italia dialettale I, 1925, 282, Fig. 11.)

Das Dengelzeug, die beiden Teile Hammer und Amboß in sich begreifend, heißt 1. *[le ʃḙrre]* Ca., Sa., Vi., 2. *[la u̯atafárča]* Us., Aqu.

[1]) Vgl. Krüger, GKS. 231, Abb. 17d, e.

Der Amboß[1]: *[inkúdine]* Ca., Sa., *[ingúdine]* Vi., *[inkudǫ́ne]* Us., umbr. *incuggina* ‚incudine' (Conti Voc. 203); < INCUDINE REW³ 4367.

Dängeln: *[pikkáre]* Ca., Sa., *[báttere]* Vi., Us.

d) Harken, Hacken und andere Geräte.

Die in der Landwirtschaft gebrauchten Handgeräte sind auch heute noch in den Marken zum großen Teil eigene Arbeit der Bevölkerung. Auf diesem Gebiete hat die moderne Kultur noch nicht in allzu starkem Maße ihren Einfluß geltend machen können. Vor allem gilt dies für Gabeln, Harken und Gerätestiele, für die der vorhandene Baumbestand immer noch ausreichendes Material liefert. Eiserne Harken fehlen fast völlig, dafür findet man eiserne Gabeln bereits an einigen Stellen, vor allem beim Dungladen und ähnlichen Beschäftigungen. Die Holzharke, deren Stiel entweder gradlinig durchgeführt oder gespalten ist[2]: 1. *[lo rastrę́llo]* SMN., *[lu rastrę́llu]* Ca. *[lu rastrię́llə]* Aqu., *[lu raštę́llu]* Ca., Pl., *[lu rastę́llu]* Us., vgl. RASTELLUM, RASTRUM, REW³ 7078. 2. abruz. *rappelle*, ‚rastrello' (Fin. 145), *retrapele* ‚rastello' (Fin. 150).

Hacken begegnen in zweierlei Form. Erstens eine zweizinkige, die wohl vor allem zum Bearbeiten des Feldes, Kartoffeln und Rübenhaufeln und dergl. dient, und zweitens die Hacke mit viereckigem Blatt. Abgesehen von Ussita und Visso, wo man die zweizinkige Hacke mit *[bu̯ę́nti]* < BIDENS REW³ 1087, dortselbst weitere Formen) bezeichnete, war der Terminus an allen Orten und ohne Unterschied des Gegenstandes *[tsáppa]*. Zur Etymologie vgl. Rohlfs[3], der das Wort mit der römischen Bezeichnung für Ziegenbock in Zusammenhang bringt.

An Gabeln kennen wir in unserem Gebiet sowohl die alte zweizinkige Holzgabel, wie auch die moderne zwei- und mehrzinkige Eisengabel. Eine unterschiedliche Terminologie war nicht festzustellen. Der Typus FURCA war durchaus vorherrschend für alle Arten von Gabeln. Einzig in Sabbieta wurde *[tridę́nte]* ausdrücklich als eiserne Stallgabel bezeichnet. *[lu fǫ́rku]*, *[fúrku]* Ca., Pl., *[l fǫ́rko]* SMN., *[la fúrka]* App., *[forkǫ́ne]* Ci. Daß auch in der Romagna der Typus FURCA für die Eisengabel angewandt wird, erhellt aus den Angaben bei Mattioli (347): *forchel* ‚forcone, lunga asta che finisce con un ferro a tre rebbi per togliere il letame dalle stalle e per altri usi, e dicesi

---

[1]) Vgl. AIS, Karte 214.

[2]) Sachlich nicht ganz geklärt scheint der der Harke ähnliche Gegenstand *graoletto*, ‚strumento affine al rastrello, ma senza denti, usato a eacogliere cose disperse' (Arcevia 83).

[3]) Vgl. Rohlfs, Über Hacken und Böcke, ZRPh XLIX, 1925 S. 662ff., außerdem Rohlfs W. uit. G. 2232.

bidente se ha due rebbi, e *tridente* se ne ha tre.' Außerdem *forcalena* ‚forchetto, bidente, lunga asta di legno con due rebbi di ferro in cima.'

Die Schaufel. 1. *[la pála]* Ca., *[palętto]* Ci., *[la pára]*[1]) Bo., Us., PALA REW³ 6154. 2. *[badíle]* Ca., Sa., To., romagn. *badil* ‚badile, strumento di ferro, simile alla pala, ma più piccolo, con manico di legno per tramutare terra e simile' (Mattioli 61) < *BATILE, REW³ 992.

Außerdem begegnete in Sa. eine besondere, holzgeformte Schaufel für das Getreide *[lu palóne]* (s. Abb. 9, I, c).

Für Beil und Axt war die Terminologie vielfach die gleiche. Die Karten 547 und 548 des AIS zeigen dagegen eine sprachliche ziemlich klar durchgeführte Trennung zwischen *[ačętta]* Axt und *[aččetaręlla]* Beil. *[l ačętta]* Ca., Sa., Aqu., Us., Pl. (beide Gegenstände). *[un' ačętta]* SMN. (Axt), *[četarǫla]* SMN. (Beil), vgl. ASCIA, REW³ 696.

Öfter begegnete auch ein Holzhammer aus einem Holzklotz mit eingelassenem Stiel gefertigt[2]). 1. *[lu martęllu]* Ca., 2. *[la mátsola]* Ca., Sa., *[lo matsǫlo]* Ci., *[la mátsa]* SMN., *[lu mátsu]* Us., Pl., *mazzo* ‚grosso martello di legno con cui si picchia la bietta o simile' (Arcevia 87). < *MATTEOLA, REW³ 5425a.

Für Keil verzeichnet der AIS Karte 550 in den Marken die gleichen drei Typen, die auch von uns gefunden wurden: 1. *[lu kún'e]* Aqu., REW³ 2396, 2. *[la čęppa]* Us., Pl., Ca., auch abruz. *zeppela* ‚zeppa, cuneo, conio' (Fin. 213), vgl. REW³ 8565. 3. *[la ǰęka]* Ci.

Der Hobel:[3]) 1. *[la pjálla]* Ca., vgl. *PLANULA, REW³ 6580. 2. *[lu pjáne]* Ca., *[lo pjáno]* Ci., *[la pianúčča]* Aqu., Ci., zu PLANA ‚Hobel' REW³ 6567. 3. *[gričínu]* SE., ‚griccio, arricciolato, accartocciato' (Petrocchi). 4. *[lu grússə]* Aqu., < GROSSUS, wahrscheinlich ist ein grober Hobel gemeint.

e) Joch und Zaumzeug.

Beim Ziehen von Wagen, Schleife und Pflug findet in den Marken allenthalben ein Joch Verwendung, das den Tieren, Ochsen und Kühen, auf den Nacken aufgelegt wird. Es ist aus einem einzigen Stück Holz gefertigt, das zwei Höhlungen besitzt, die der Nackenform der Zugtiere angepaßt sind (s. Abb. 9, III, b, c). Wenn die Gestalt des Joches im großen und ganzen auch einheitlich zu nennen ist, so muß doch bemerkt werden, daß wir ein ganz einfaches von einem kunstvoll verzierten zu unterscheiden haben. Das primitive Joch, das nicht viel

---

[1]) Über $l > r$ vgl. N.-Spallart, W. B. 47.

[2]) Vgl. AIS, Karte 551.

[3]) Es wurde leider außer acht gelassen, die sachlichen Unterschiede für die einzelnen Termini festzustellen, die bei ‚Hobel' oft sehr bedeutend sind und mit der Namengebung in enger Verbindung stehen. — Vgl. außerdem AIS Karte225, wo wir zwar für die Termini unter 1. u. 2., nicht aber für die unter 3. u. 4. Parallelen aufgezeichnet finden.

mehr ist als ein Langholz mit einem Paar Nackenhöhlungen, treffen wir vor allem noch beim Pflügen im Gebrauch. Jenes dagegen, das man den Tieren beim Anschirren vor einen Wagen auflegt, zeigt auf seiner Vorderseite allerlei geschnitzte Zierformen, die vielfach auch noch bunt bemalt sind. Der Pflock, der den Deichselring auf der Vorderseite befestigt, ist des öfteren zu einem Vogel oder zu einer menschlichen Figur gestaltet. Der Versuch, in diesen Schnitzereien Erklärungen symbolischer oder Vorstellungen abergläubischer Art zu finden, mißlang, da sämtliche Gewährsleute eine diesbezügliche Auskunft nicht geben konnten.

An der Vorderseite des Jochs sind rechts und links, — etwa in der Mitte der Nackenhöhlungen — zwei Ringe befestigt, die je einen Lederriemen tragen, dessen beide Enden mehrfach um die Hörner geschlungen werden, wodurch die eigentliche Zugkraft der Tiere nutzbar gemacht wird. Ein weiterer, in der Mitte der Rückseite des Jochs angebrachter Ring wird über die Deichsel gestülpt und an ihr durch einen vorgestreckten Pflock gesichert.

In einzelnen Fällen fehlen sowohl dieser Ring, als auch die erwähnten Lederriemen. Beides wird dann durch feste Stricke ersetzt. Um ein Ausweichen der Tiere nach rechts und nach links zu verhüten, sind an den Außenseiten des Jochs entweder zwei bewegliche Seitenstücke aus Holz oder zwei Eisenstangen angebracht, die außen am Hals des Tieres entlang führen (s. Abb. 9, III, d, e). Von ihrem unteren Ende aus geht ein Strick um den Hals herum wieder zum Joch.

Daß in Umbrien und in der Romagna ähnliche Nackenjoche angewandt werden, erkennen wir aus den vorliegenden Abbildungen bei Wilstach (Umbrien, S. 412, 415) und Metalli (S. 31)[1]).

Von suffixalen Differenzierungen abgesehen, haben wir es wortlich in unsrem Gebiet einzig mit dem Typus JUGUM zu tun: *[lo ǧǫ́go]* Ci., SMN., *[lu yúdu]* Ca., *[lu yúvu]* Vi., *[lu yú] [yúu]* Bo., Ser., *[lu yugíttu]* Us., Vi., Pl., Ang., App., *[ǧogétta]* Vi., *[ǧuvétte]* App., *[ǧuvéllu]* Ang., *viú* ‚il giogo dei bovi' (Ricci 358).

Das Leder, das vom Joch zu den Hörnern führt: *[čentúre]* App., Ca., *[le čendúre]* Sa., *[le čínte]* Bo., Ser., *[la čintúya]* SE., zu CINGERE.

Die Seitenstücke am Joch, aus Holz: 1. *[grapélli]* Ca., *[le grapélle]* Bo., App., SE., *[graspélli]* Sa., zu germ. KRAPPA ‚Haken', REW³ 4760. 2. *[beretti]* Vi., zu ital. *berretta*. 3. *[li virelli]* Pl.

Dieselben Seitenstücke, jedoch aus Eisen: 1. *[i píi]* Bo., *[píi di ferro]* Ser., PEIRON, REW³ 6366. 2. *[li virílli]* Pl. zu ital. *birillo*, vgl. Rohlfs, W. uit. Gr. 1648, REW³ 6522 b. BIRL.

Der große Ring am Joch, der auf die Deichsel aufgelegt wird, heißt entweder *[anéllu]* oder *[katéna]*. Wo dieser Ring fehlt und ein

[1]) Vgl. Krüger, Namengebung, VKR I, 275; REW 8369a, 837a und Wagner LLS, 21 *[susúya]*.

Lederriemen, bezw. Strick Deichsel und Joch miteinander verbinden, finden wir für diese die Termini: 1. *[lu sòttoyúdu]* SE., SUBTU + JUGU), 2. *[trákola]* App., 3. *[lu sụátu]* Bo., zu ital. *sogatto*, REW 8051 106 A, 4. *[gọ́nče]* Us.

Die Frage nach dem Eisenpflock, der vor dem Ring durch die Deichsel gesteckt wird, wurde meist mit einem ‚chi lo sa!', oder gar mit einem Achselzucken beantwortet, auch behalfen sich die Gewährsleute mit dem Ausdruck *pezzu di ferru*. Nur in Appennino wurde ein besonderer Terminus *[kavíya]*, < CAVICULA, REW³ 1979, angegeben. Ähnlich verhielt es sich mit dem Strick, der von den Seitenstücken aus um den Hals der Tiere führt, für den sich in Serravalle und Sabbieta die Bezeichnung *[le golẹ́tte]*, vgl. GULA ‚Kehle', REW³ 3910, fand.

Alle Arbeitstiere tragen ein zangenartiges, schmales Eisen in den Nüstern, das mit einem Strick an den Hörnern befestigt ist, außerdem aber auch meist mit der Zügelleine in Verbindung steht (s. Abb. 9, III,f). 1. *[le frọ́šše]* Vi., Bo., *[frošẹ́tte]* Pl., Us., App., Ser., *[frešẹ́tta]* Ci., *[frəšẹ́ttə]* Aqu., *[foršẹ́tte]* Ang. zu it. *froge*. 2. abruz. *farfecchia*, *frafecchia* ‚arnese a guisa di forbice che si adatta alle narici dei buoi' (Pansa 21). FORFICULA ‚kleine Schere' REW³ 3437.

Der zugehörige Strick hat meist den gleichen Terminus wie die Zügelleine: 1. *[la mọ́rsa]* Bo., SE., *[le mọ́rse]* Ser., *[la múrsa]* Ca., *[la mórtsa]* Vi., MORSA ‚Gebiß' REW³ 5689. 2. *[lu krapístu]* SE., zu CAPISTRUM ‚Halfter', REW³ 1631. 3. abruz. *turceture* ‚morsa, arnese col quale si stringe il labbro superiore del cavallo per tenerlo fermo' (Fin. 204), zu TORQUERE, REW³ 8798.

Sind die Tiere vor einen Wagen geschirrt, so ist noch ein besonderes Seil zu erwähnen, das ein Ausbrechen der Tiere nach der Seite hin verhindern soll. Es wird mehrfach um die beiden Hörner geschlungen und auch einige Male um die Spitze der Deichsel: 1. *[yuẹ́llu]* Sa. zu JUGU. 2. *[kọ́nša]* Vi., vgl. o. S. 66 *[gonče]*. 3. *[kapetsọ́ne]* Bo., App., *[gaetsọ́ne]* Bo., zu CAPITIUM ‚zum Kopfe gehörig' REW³ 1637, ‚*cavezza*, specie di museruola di fune, o cuoio, col quale si tiene legato per lo capo il cavallo o altra bestia simile per lo più alla mangiatoia' (Tommaseo).

Beim Pflügen und anderen Feldarbeiten trifft man es oft, daß den Tieren ein Maulkorb aus Drahtgeflecht umgebunden ist, um zu verhindern, daß sie an den Hecken, die die Felder begrenzen, die grünen Knospen oder Blätter, ja auch das Gras der Flur abfressen und damit die Arbeit aufhalten. Der Maulkorb: *[bokáye]* Vi., SMN., *[lu vukále]* Bo., *[lu vokále]* SE., zu BUCCA, REW³ 1357.

f) Dreschen und Dreschgeräte[1]).

Während wir bei den meisten landwirtschaftlichen Geräten ein ziemlich starkes Festhalten der märkischen Bevölkerung am Überlieferten bemerken konnten, ist es auffallend, daß man sich beim Dreschen bereits soweit auf die Neuzeit eingestellt hat, daß in kaum einer Siedlung eine moderne Dreschmaschine fehlt! Dabei bilden die Werke der Technik, die wegen der geringen Breite der Fahrstraßen oft gar nicht fertig an Ort und Stelle gefahren werden können, sondern erst dort zusammengesetzt werden, einen wesentlichen Kontrast zu den primitiven Steinhütten, neben denen sie stehen. — Symbole einer alten und einer neuen Zeit.

Neben dem Dreschen mit der Maschine kommen natürlich auch noch die alten Methoden der Väter in Anwendung, wenn die Erntezeit herangekommen ist und sich fleißige Hände beim Mais- und Korndreschen regen. Bierhenke[2]) nennt das Austreten durch Tiere für die Mittelmeerländer mit Einschluß des vorderen Orients und Nordafrikas bezeichnend. Was die Marken betrifft, so finden wir seine Angaben bestätigt. Ob dieses Austreten allerdings häufiger geschieht, oder geschehen ist, als das Ausschlagen mit dem Flegel, muß dahingestellt bleiben. Das Schleifen scheint in unserer Gegend unbekannt.

Von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen, findet das Dreschen auf der Tenne (s. S. 68ff.) statt. Die uralte Methode des Austretens durch Tiere wird für die Marken durch unsere Gewährsleute, sowie durch Meyer-Lübke[3]) belegt. Die Garben werden auf der Tenne in einem weiten Kreis ausgebreitet und dann die nebeneinander gekoppelten Tiere darüber geführt. Diese Art des Dreschens nennt man *[treskáre] [treská]*.

Für Abruzzen und Romagna haben wir Belege, daß dort ähnliche Dreschmethoden angewandt wurden, *tresca* ‚trebbiare, proprio il menare due o più bestie in giro su covoni disposti a ruota sull' aja per cavarne il grano. Quando i covoni sono battuti co' trebbiatoi o correggiati *(mazze)*, diciamo semplicemente battere *(vatte)* ‚(Finamore 202). ‚Una volta le messi si facevano battere dalle zampe dei cavalli ed erano in vigore altri sistemi per il lavoro ' (Metalli 70)[4]).

[1]) Die in diesem Kapitel gemachten Angaben beruhen sachlich nur zum Teil auf eigener Anschauung, da die Jahreszeit für solche Beobachtungen recht ungünstig lag. So wurden die Gewährsleute über die üblichen Dreschmethoden ausgefragt und die Ergebnisse hier niedergelegt.

[2]) Bierhenke, Dreschen in der Sierra de Gata, VKR II, 20ff.

[3]) Meyer-Lübke, Zur Geschichte der Dreschgeräte, WS I, 1909, vgl. Giese, Korsika S. 130.

[4]) Wir finden übrigens das von Bierhenke (S. 28) erwähnte Dreschen mit Dreschtafeln, Dreschwalze oder Dreschsteinen zwar nicht für unsere Gegend, aber doch in Mittelitalien für die Romagna: *batdur* ‚tribbia, arnese di legno pesante, o di pietra, tirato da bovi o cavalli con cui si tribbia o batte il grano e le biade sull aia' (Mattioli 72).

Was den Dreschflegel angeht, so begegneten in den Marken neben einem übergewichtigen Prügel (Sant Erasmo) vor allem ein Drischel, bei dem Stiel und Schwengel gleich lang und dick sind. Seine Länge betrug ungefähr 150 cm. Meyer-L. belegt für die Provinz Carrara einen Dreschflegel, bei dem Stiel und Schwengel von gleicher Länge sind, und auch Schuchardt bestätigt (S. 260), daß Stiel und Schwengel des Drischels in Italien oft von gleicher Stärke sind. Die von uns angetroffenen Formen stimmen mit denen Meyer-Lübkes Abb. 27 und 29 überein. Diese Angabe soll jedoch nicht ausschließen, daß in den Marken auch noch weitere Formen vorkommen oder vorkamen, doch scheint zur Beantwortung einer derartigen Frage eine spezielle Untersuchung erforderlich.

Die Verbindung zwischen Stiel und Schwengel wird entweder durch einen Lederriemen geschaffen, der durch Ösen geführt wird, die man in beide am oberen Ende eingebohrt hat, oder wir finden auf einem der beiden Teile eine Lederkappe aufgesetzt, die durch Strick oder Lederriemen mit dem anderen verbunden ist.

1. *[lu flaéllu]* Ca., Sa., SE., *[lu fraéllu]* Vi., Ang., Aqu., vgl. *frajelli, frajelle, frajellu, fraellu, fjaellu,* (N.-Spallart, W. B. 65), auch umbr. *fiaello* (Trabalza 19). 2. *[lu vatetúre]* Us., Aqu., vgl. *vatteture, vattetoúre, atteture, vatteture,* (N.-Spallart, W. B. 65), umbr. *battitore* (Trabalza 6). 3. *[lu koreǧǧátu]* Ca., umbr. *corregghjato.* Hier ist der Drischel nicht aus gleichlangen Hölzern gemacht, ‚correggiato, dalla CORREGGIA, gambina che unisce due manichi, uno più lungo *manfano,* l'altro più corto *vetta* ' (Trabalza 16). Zu CORRIGIA, REW³ 2253.

Es war weiter oben schon erwähnt worden, daß für das sachlich verschiedene Austreten und Ausschlagen auch sprachlich ein scharfer Unterschied gemacht wird, so nämlich, daß *[tritáre] [tritá] [trebi̯á]* Austreten durch die Tiere bedeutet, während *[báttere] [váttér]* das eigentliche Ausschlagen mit dem Flegel bezeichnet.

Die Tenne.

Dort wo man in den Marken das Getreide noch nicht mit der modernen Maschine ausdrischt, werden die oben geschilderten Dreschmethoden auf der im Freien gelegenen Tenne angewandt. Wir finden sie immer in unmittelbarem Anschluß an ein Bauernhaus vor, und zwar scheint man einer rechteckigen Form den Vorzug zu geben (s. Tafel I, 1).[1]) Eine Abweichung von diesem Prinzip fand sich in

[1]) Vgl. die Schilderung bei Deecke (S. 206), der uns allerdings keine Angaben darüber macht zu welcher Landschaft die Beschreibung seiner Tenne gehört: "Wo große landwirtschaftliche Betriebe bestehen, dient zum Dreschen die Maschine. Kleine Bauern haben aber noch ihre Tenne, eine gemauerte kreisrunde Fläche mit ebenem Boden und niederem Rande, wo entweder durch Schlagen mit Stöcken oder durch Austreten von Vieh gedroschen wird. Diese

Appennino, wo die Tenne mit einer Scheuer abseits des eigentlichen Bauernhauses gelegen war (s. Tafel V, 13). Die Begründung für diese Ausnahme scheint einfach: das Städtchen ist an einem besonders steilen Hang gelegen und seine Straßen und Gassen weisen entsprechende Hebungen und Senkungen auf, so daß es für Wagen oftmals recht schwierig ist, zu einzelnen Häusern zu gelangen. So hat man denn an der Hauptverkehrsstraße, die sich mitten durch den Ort zieht, eine Tenne angelegt, auf der, abseits vom Hause des Bauern, das Korn ausgedroschen wird.

In den Marken ist die Tenne immer gepflastert, und zwar mit breiten Bruch- oder Quadersteinen. Ihre gesamte Anlage, auch mit der sie umgebenden Schutzmauer in zirka ein Meter Höhe entspricht der, wie wir sie aus manchen anderen Gebieten der Romania bereits kennen[1]). Daß eine ähnliche Tenne in den Abruzzen besteht, wird bei Canziani (S. 65) belegt, jedoch mit der Angabe, daß sie vielfach aus bloßer Erde bestehe. Die Vermischung von Erde mit Kuhmist, die Blümner[2]) erwähnt, scheint in unserer Gegend unbekannt.

Wortlich herrscht allgemein der Typus AREA; in den untersuchten Orten *[áya]* und *[ára]* nebeneinander. March. *ara* (Gatti 212), *era* (Conti 175), abruz. *ara* (Fin. 48), (Pansa 8), *aja* (Canziani 65), umbr. *ara*, *aja* (Trabalza 5). Vgl. hierzu Rohlfs, Ager, area, atrium S. 17ff., wo die lautgeschichtliche Entwicklung dargelegt ist.

III. Traggeräte.

a) Transportgeräte im allgemeinen, Sattel.

Recht verschiedenartig sind die Transportarten, deren sich der Mensch bedient, um Lasten zu befördern. Nicht zuletzt sind es die landschaftlichen Bedingungen, die oftmals die eine Art des Transportes zur Gewohnheit werden lassen, die andere aber ausschließen. Undenkbar wäre es z. B. in vielen Fällen in den Marken irgendwelche Lasten mit einem Wagen von Ort zu Ort zu schaffen; denn die an sich schon schmalen Saumpfade zeichnen sich meist auch noch durch ein starkes Gefälle aus. Hier werden Maultiere oder Esel in den Dienst des Menschen gestellt und erfüllen ihre Pflichten mit großer Geschicklichkeit und Ausdauer.

‚platea' liegt in der Regel neben dem Gehöft, da das beständige Sommerwetter die Vornahme des Dreschens im Freien gestattet, die Garben rasch trocknen und bald der Körner entledigt werden können. Deshalb fehlen den italienischen Masserien die riesigen, einförmigen Scheunen, ohne welche man sich einen deutschen Bauernhof nicht vorstellt.'

[1]) Vgl. Bierhenke, VKR II, 20ff.

[2]) Vgl. Blümner, Privataltertümer 570.

Den in den Marken zum Tragen von Menschen und Lasten verwendeten Tieren wird ein gepolsterter Sattel auf den Rücken aufgelegt (s. Abb. 9, III, a). Er wird durch einen Leibgurt oder auch einfachen Strick sowie ein von den Seitenteilen aus um die Hinterschenkel führendes Leder gehalten.

Theoretisch ist die Namengebung für den Sattel zum Transport von Materialien von dem zum Reiten durchaus verschieden, wie er sich auch in seiner dinglichen Form von diesem unterscheidet. Jedoch verwischen sich die Begriffe des öfteren, vor allem, weil der Transportsattel meist auch zum Reiten benutzt wird. Über der eigentlichen Polsterung trägt dieser vorn und hinten je einen bis 10 cm breiten Holzreifen, der über dem Rücken liegt. Werden nun irgendwelche sperrigen Lasten, wie Holz u. a. m. geladen, so stehen sie weit genug vom Körper des Tieres ab, um ihn nicht zu berühren und es beim Vorwärtsschreiten zu behindern. In der Nähe von Appennino fand sich überdies noch eine Holzgabel, die demselben Zweck dient (s. Abb. 9, III, a, Tafel VI, 16). Sie wird auf den Sattel aufgestülpt, so daß die aufgeladene Holzlast vom Körper des Tieres weiten Abstand hat. Der Reitsattel: 1. *[la sęlla]* Ca., Ci., Vi., Ang., SE., 2. *[la vardęlla]* Pl., Aqu., arab. BARDA'A ‚Sattelunterlage' REW³ 955, FEW I, 252.

Der Transportsattel: 1. *[l imbástu]* Ca., Vi., Ang., *[lu mástu]* Pl., *[lu máštə]* Aqu., *[lo ụásto]* Ci., < *BASTUM ‚Saumsattel' REW³ 983, FEW I, 279—280. 2. *[lu vardalọne]* SE., s. o. *[vardęlla]*. Die Holzgabel, die auf den Sattel aufgelegt wird: 1. *[unčíne] [ančíne]* App., UNCINUS, REW³ 9055. 2. *[l arčúni]* SE., zu ARCUS, REW³ 618. Der Ledergurt, der um die Hinterschenkel des Tieres geht: *[l imbrága]* Bo., App., *[l imbráka]* Ca., vgl. BRACA, REW³ 1252.

Das Zaumkopfstück, das den Tieren im Stall oder im Freien angelegt wird, ist aus Leinen oder aus Leder hergestellt. Die Termini gehen ineinander über. Leinenzaum: 1. *[la gapętsa]* Ci., Pl., Us., *[la kapętsa]* Vi., *[la gavętsa]* Aqu., zu CAPITIUM, REW³ 1637. 2. *[la bríya]* SMN., vgl. REW³ 1313.

Lederzaum: 1. *[bríya]* Ci., SMN., *[la bría]* Aqu. 2. *[la kapętsa]* Vi. 3. *[la testi̯éra]* Pl., Us.

In diesem Zusammenhang ist auch noch jenes Holzgestell zu erwähnen, das wir in allen Ortschaften mindestens einmal, oft auch vor einem einzelnen Bauerngehöft antreffen und das zum Beschlagen der Tiere dient (s. Tafel VI, 17). Nur in wenigen Fällen ist es, wie das zur Schmiede von Ussita gehörige unserer Abbildung, überdacht. Die Tiere werden hineingeführt und festgebunden. Der zu beschlagende Fuß wird nach rückwärts auf eine eingeschobene Stange gelegt, so daß ein ungestörtes Arbeiten möglich ist. *[lo traváyo]* Ci., SMN., *[lu traváyu]* Ca., Us., Ang., Pl., Sa., vgl. TRABALIS, REW³ 8821.

Aber auch der Mensch selber scheut sich nicht, seinem Rücken und

Kopf schwere Lasten aufzubürden. Es war schon weiter oben erwähnt worden, wie die Frauen an den Brunnen gehen und von dorther die schweren Krüge auf dem Kopfe heimtragen. Gerade bei den Frauen ist es üblich, alle Lasten auf diese Art und Weise zu transportieren und so treffen wir sie denn auch immer wieder mit Säcken und schweren Ballen auf dem Kopfe an[1]). Um einen allzu starken Druck zu vermeiden, wohl auch um eine Auflagefläche zu schaffen, legen sie sich zumeist ein kleines, rundgedrehtes Tuch auf den Kopf: 1. *[la rǫ́čča]* Ca., Us., Pl., vgl. *ROTEUS, REW³ 7390. 2. *[fatsolétto]* SMN., ital. *fazzoletto*. 3. *[la goróya]* Ang., < *COROLLIUM, REW³. 2244. 4. *[la spára]* Aqu., Bo., < SPEIRA, REW³ 8138a, abruz. *spara* ‚cercine di panno che si pone sul capo da chi deve trasportare un peso' (Pansa 51).

Falls der Brunnen nun einmal entfernter vom Hause ist als gewöhnlich, so würde sich der Transport eines einzigen Wasserkruges nicht lohnen. Darum hat man einen Schiebkarren derart eingerichtet, daß zwei *[brókke]* auf ihm Platz finden können, die zwischen Leisten oder Brettern eingeklemmt werden (s. Tafel III, c, aus Pieve Torina). Ein Schiebkarren begegnet auch sonst zum Transport kleinerer Lasten. Sein Hohlraum weist meist nicht, wie bei uns, rechteckigen, sondern vielmehr dreieckigen Querschnitt auf (s. Abb. 10, f). Der Schiebkarren: 1. *[la karétta]* Ca., Sa., Vi., *[la karį́ǫla]* To., zu CARRUS. 2. *[lu kítu]* Bo.

Recht verschiedenartig sind die Formen der Körbe, von denen ein großer, weitmaschiger Weidenkorb von etwa 100 cm Durchmesser wohl die stärkste Verbreitung in den Marken hat. Er wird von den Bauern meist noch eigenhändig hergestellt und zum Transport von Heu und Stroh gebraucht (s. Abb. 10, e). *[lu grínu]* Sa., Us., Pl., Ang., *[lu grí]* Ci., SMN., vgl. CRINIS, REW³ 2326. March. *grino* ‚larga cesta di vimini a forma di campana per usi vari, crinella, cesta simile più piccola, a forma di botte, per contenere erbe ed altro' (Arcevia 83)[2]).

Die eigene Herstellung läßt dem Bauern mancherlei Spielraum in der Form der anzufertigenden Körbe. Bei der Beförderung von Dung gebraucht man einen kleinen flachen Korb von 60—70 cm Länge (s. Abb. 10, g). 1. *[la čę́sta]* Sa., Vi., Bo., *[lo čę́sto]* Ci., CISTA, REW³ 1950. 2. *[lu kanię́strə]* Aqu., Rohlfs W. uit. G. 890, *[lu kanári]* Pl., zu CANISTRUM, REW³ 1594, vgl. Rohlfs W. uit. G. 890, 3. abruz. *cajja* ‚grosso cesto. Due *cajje* si adoperano per trasportare a schiena di bestia i covoni del grano', *cajone* ‚grande ed alta cesta di forma convide ovvero lunga e con apertura laterali da servire per mangiatoja alle pecore' (Fin. 63).

[1]) Diese Art des Transportes ist weithin verbreitet. Für Italien vgl. die Illustration bei Wilstach, Umbrien, S. 409.

[2]) Vgl. Italia dialettale IV, 1929, S. 63.

Zum Transport[1]) von Dung und dergl. verwendet man bei der Feldarbeit oder auch auf dem Hofe eine kurze hölzerne Tragbahre, die aus zwei Längshölzern und darauf genagelten Brettern besteht (s. Abb. 10, i, k). 1. *[barę́lla] [la varę́lla]* Sa., App., Vi., zu langob. BARA, REW[3] 1038. 2. abruz. *civera* ‚arnese in forma di barella per trasportare pietrisco, terra ed altri materiali' (Pansa 18), *civera, civjiera* ‚arnese per trasportare pietre ed altro' (Fin. 78). Vgl. CIBARIUS, REW[3] 1895,$_2$. Über die Form dieser Tragbahre ist nichts Genaues bekannt.

b) Die Schleife.

Vielfach ist in unserer Gegend noch eine Holzschleife in Gebrauch, mit der man Getreide, Holz, überhaupt alle erdenklichen Dinge transportiert. Es handelt sich jedoch hier nicht mehr um das ursprüngliche Gerät, wie wir es noch in anderen Teilen der Romania in Spanien[2]), Portugal[3]) und Frankreich[4]) z. B. vorfinden, sondern vielmehr um eine entwickeltere Schleifenform (s. Abb. 2). Gerade in den gebirgigen Teilen der Marken scheint diese Schleife noch recht passend am Platze, denn die Wege sind, wenn sie schon die gehörige Breite aufweisen, doch wegen des starken Gefälles und auch der vielen aus dem Boden herausragenden Steine oftmals für einen Wagen nur äußerst schwer befahrbar[5]). Mit Rücksicht auf die Hindernisse, die die Wege bieten, sind die aus roh behauenen Stämmen gebildeten Quer- oder Längsbalken, auf denen die Ladung aufliegt, auf ein paar niederen Pflöcken *(i píi)* aufgebaut. Dadurch können die Lasten über Unebenheiten, die durch hervortretende Steine, Baumwurzeln oder Stümpfe gebildet werden, ohne jede Schwierigkeit hinweggezogen werden.

Die an ihrem unteren Ende gabelförmig gespaltene Deichsel führt zu den beiden Kufen und ist um ein Querholz, das durch ihre beiden Enden führt, um die horizontale Achse beweglich. Um ein Abgleiten der Lasten auf den steilen Wegen zu verhindern, gehen von den Kufen aus bei den meisten Schleifen hinten und vorne noch ein paar feste Stangen, die sich kurz vor ihrem oberen Ende kreuzen. — Die Schleife 1. *[la trę́ǧǧa]* Ca., Sa., Us., Vi., *[la trę́gia]* SE., *[la tráya] [tréya]*[6]) Ci., march. *la traja* ‚slitta, traina' (N.-Spallart, W. B. 80), abruz. *trajja*

[1]) Über den in unserer Gegend vielfachen Gebrauch von Tieren, vor allem von Saumtieren, zum Transport von Lasten, ist an anderer Stelle berichtet (s. S. 74). Vgl. dazu auch Wilstach, Umbrien, Abb. S. 408.

[2]) Vgl. Ebeling, S. 143 Abb. 1.

[3]) Vgl. Messerschmidt, S. 142, Abb. 15.

[4]) Vgl. Giese, Dauphiné S. 93.

[5]) Vgl. hierzu die grundlegenden Ausführungen von Huber, Les appellations du traîneau et de ses parties dans les dialectes de la Suisse romande. WS. Bh. 3, Heidelberg 1916, sowie Fahrholz S. 141.

[6]) Über $ǧ > j$ vgl. N.-Spallart, ZRPh XXVIII, 308.

‚slitta' (Finamore 200), romagn. *treza* ‚treggia, veicolo rustico senza ruote che viene trascinato da' buoi' (Mattioli 721). Vgl. TRAHEA, REW³ 8840. 2. *[la šlítta]* Bo.

Die Deichsel: *[lu timǫ́ne]* Ca., SE., Bo.

Die Kufen: 1. *[le skále]* Vi., Us., *[le škále]* Aqu., Bo. 2. *[lu soǧǧále]* Ca., App., < SOLEA, REW³ 8064.

Die Querhölzer: *[la stę́kka] [le stékke]* Ca., SE., Vi, *[le štę́kke]* Aqu., Bo., zu ital. *stecca*, Stab, Stange, REW³ 8218 STACCA. Die gekreuzten Stangen: 1. *[due páli]* Ca., SE. 2. *[la krǫ́če]* Vi., ital. *croce*. 3. *[li špalaŋkíni]* Bo. 4. *[le pi̯átole]* App. zu PLATTUS, REW³ 6586.

c) Der Wagen.

Trotz der mancherlei Schwierigkeiten, die er zu überwinden hat, ist der zweiräderige Karren doch das am meisten verwandte Transportmittel in den Marken (s. Abb. 11).

Unser Wagen trägt Speichenräder, die um eine Achse drehbar sind. Mit seinem aufgesetzten Kasten stellt er die in den Marken, in Umbrien und auch in den Abruzzen gebräuchliche Form des Lastwagens dar[1]). Darüber hinaus finden wir jedoch in dem flachen Gelände um Civitanova unseren Wagen in einer modernisierten Form, — leichter in seiner gesamten Struktur und mit Drehbremse versehen, außerdem in Umbrien hier und da einen vierräderigen Karren, der jedoch in unserer Untersuchung außer acht gelassen werden soll.

Der Wagen: 1. *[lu kárru]* allgemein. 2. *[lo biróčču]* Ci., *[lu virǫ́ču]* App., Vi., Us., Bo., march. *virrocciu* ‚il robusto carro a due ruote' (Ricci 358). < *BIROTIUM ‚zweiräderiger Karren' REW³ 1114, FEW I, 374. 3. *[la volantína]* Pl., zu VOLARE, REW³ 9431.

Die Räder: *[le rǫ́te]* allg.

Die fünfteiligen Radfelgen: *[le ku̯árte]* Ca., Sa., SE., Bo.

Der Eisenreif um die Räder: *[lu čę́rki̯u]* Ca., Sa., SE., Bo., *[čerkúni]* SE.

Die Speichen: *[li rátsi]* allg.

Die Radnabe: *[lu baríle]* Ca., *[lu varíle]* Sa., App., Vi., ital. *barile* ‚Faß', BARA, REW³ 1038.[2])

Der eiserne Pin zum Sichern des Rades: 1. *[aččarínu]* Ca., Sa., App., Vi., *[aččarí]* SMN., zu ACIARIUM, REW³ 103. 2. march. *sciruólo* ‚verghetta di ferro che impedisce alle ruote di uscire dall'asse. (Arcevia 96).

Die Achse: 1. *[l asála]* Ca., App., Sa., < *AXALIS, REW³ 840. 2. *[l ásse]* SE., Vi.

[1]) Vgl. die Abb. Ricci, 358, Balzano, 83, 96.

[2]) Vgl. Tappolet, Les noms gallo-romans du moyeu, Romania XLIX, 481ff., zu barile S. 508.

Die eigentliche Achse ist umgeben von einem schmalen Holzkasten, der sogenannten *[sòprasála]*. Diese trägt zwei Einschnitte, in denen die zur Deichsel hin einander zustrebenden Längsbalken des Untergestells ruhen (s. Abb. 11). Pfalzartig liegt zwischen diesen beiden das Ende des Deichselbalkens *[lu timǫ́ne]*. Hinter dem Deichselende, zwischen den beiden Längsbalken, finden wir oftmals noch einen kleinen Kasten eingebaut, der zum Aufbewahren eines Hammers oder eines anderen Handwerkzeuges dient. Er führt die Bezeichnung *[kaseṭ́tta]*.

Die *[sòprasála]* und die Längsbalken sind durch einige U-Eisen miteinander verbunden, die die Bezeichnung *[le stáffe]* führen, Sa., App.

Die Bremseinrichtung wird in folgender Weise betätigt: am oberen Ende eines Sterzes, *[la gápra]*, Sabbieta, Sant Erasmo, < CAPRA[1]), der an einem zwischen den Längbalken beweglichen runden Holz angebracht ist, wird ein Strick befestigt. Von hier aus läuft er über jene Querstange, die die Verbindung der beiden Bremsklötze herstellt, hinweg zum unteren Ende des Sterzes. Dort wird er über eine Rolle geleitet und endet schließlich in der Hand des Wagenführers. Je schärfer dieser nun den Strick anzieht, um so stärker werden die Bremsklötze an die Räder angepreßt. Die Tätigkeit des Bremsens kann der Führer bei entsptrechender Länge des Strickes ebensogut ausüben, wenn er oben auf dem Wagen steht, oder auch wenn er hinter ihm herschreitet (s. Abb. 11). 1. *[martiníkka]* Ca., *[martiníkia]* Bo., Sa., App., Vi., march. *martinicchia* ‚martinicca' (Gatti 225)[2]), zu MARTINUS REW[3] 5381. 2. *[mekánika]* SE., SMN.

Die Bremsklötze (einzeln oder gemeinsam): 1. *[tsǫ́kkoli]* Ca., Vi., App., *[tsokolétto]* SMN., *[tsǫ́kki] [tsukítti] [tsukulítti]* Bo., *[lu tsukíttu]* SE., < SOCCUS ‚Art Schuh' REW[3] 8052. 2. *[vaŋgáčču]* Sa., < VANGA ‚Hacke' REW 9137.

Die Querstange, an der diese Klötze befestigt sind: *[la stáŋga]* allg.

Am Ende des Wagens bemerken wir noch zwischen den beiden von hinten nach vorn einander zulaufenden Balken ein walzenförmiges, drehbares Stück Holz: es ist der Seilspanner, mit dessen Hilfe man

---

[1]) Weitere Übertragungen zu ital. *capra:* ‚arnese di legno, formato d'una traversa con quattro gambe slargate a vu rovescio: serve più specialmente a muratori, imbianchini, conciatori, ecc. — Macchina di legno composta di tre gambe unite insieme nella sommità, dove sono collocate carrucole o taglie, per alzare ed abbassare pesi. — Quella su cui le donne metton il telaio per ricamare. — Quell'appendice di legno, fatta a vu, sotto il barroccio che gli serve di sostegno e lo tien pari quando è staccato. (Petrocchi).

[2]) Weitere Übertragungen vgl. Migliorini a. a. O. 261, sowie A. Peterson, Le passage populaire des noms de personne a l'état de noms communs, Uppsala 1929, S. 90, 91, 151.

z. Zt. der Ernte bei vollbeladenem Wagen seine Lasten zusammenpreßt. 1. *[lu birillu] [virillu]*, Ca., SE., Vi., *[l birille]* SMN., < BIRL, REW³ 6522b vgl. Rohlfs W. uit. G. 1648, ital. *birillo* ‚Kegel'. 2. *[lu kętu]* Sa.

Aus dem Verlangen, eine möglichst große Ladefläche beim Einbringen der Erntevorräte zur Verfügung zu haben, entstand der über das vordere Ende des Wagenkastens hinausragende Vorbau (s. Abb. 11), für den sich als Ganzes nur in Appennino der Terminus *[le stáŋge]* fand. Er besteht aus der Verlängerung der beiden, über den buntbemalten Seitenbrettern gelegenen Längslatten: 1. *[skalíne]* Sa., Ca., SMN., *[škalíne]* Ap., Bo., Vi., 2. *[le laŋgíne]* SE.

Die diese verbindende Querlatte: 1. *[la travęrsa]* Ca., Ap., Vi., SMN., *[la traversína]* Sa., SE., 2. *[lu sòttoškalíne]* Bo.

Der Kasten des Wagens wird getragen durch zwei dicke, an ihren äußeren Enden abgerundeten Querbalken, die in die oben erwähnten Längsbalken eingelegt sind. Die Querbalken ihrerseits sind wieder eingekerbt, so daß die längsseits verlaufenden Bodenbretter fest in ihnen aufliegen. Außerdem schlägt man, um dem Ganzen noch einen größeren Widerstand zu geben, meist noch zwei einfache Holzleisten von unten quer über den Boden. Um dem gesamten Wagenkasten nun einen Halt zu garantieren, sind an seinen vier Endpunkten ebensoviele Holzstützen (Rungen) eingelassen, die an ihren oberen Enden wieder die erwähnten Längsleisten durchstoßen. Sie heißen allgemein *[i drítti]*. Zur besonderen Verstärkung der vorgebauten Holzleisten finden wir an einzelnen Wagen noch ein Paar Eisenstäbe vom unteren Ende der *[drítti]* zu den *[skalíne]* hinführend. Es sei jedoch ausdrücklich bemerkt, daß dieser Gegenstand nur in einzelnen Fällen vorkam. 1. *[lu bráču]* Bo., *[lu vráču]* Sa., < BRACHIUM REW³1256. 2. *[sostéŋgu]* SE. tosk. *sostigno*.

Auch finden wir des öfteren an den *[skalíne]* einige Eisenringe verteilt, um auf den Wagen getürmte Lasten durch Strick oder Kette querüber zu befestigen: 1. *[katenęlle]* App., Sa. 2. *[li pimpinęlli]* Bo., Onomatop. ?

D. Vom Weinbau[1]).

Der Weinbau, der in der italienischen Landwirtschaft eine so bedeutsame Stellung einnimmt, bringt auch in den Marken für die Ausfuhr lohnende Erträgnisse. Die Kelterungsmethoden und die gesamten Kellerreiausstattungen sind meist noch sehr einfach. Der hier bereitete Wein verträgt keinen weiten Transport oder gar jahrelanges Lagern. So beschränkt man sich denn auf den Kauf und Verkauf des Rebensaftes für den täglichen Bedarf innerhalb der einzelnen Provinzen.

Es darf hier daran erinnert werden, daß der Bewohner der Marken, ebenso wie jeder andere Italiener, ein großer Konsument von Wein ist, daß bei ihm keine Mahlzeit ohne einen gehörigen Schluck dieser edlen Himmelsgabe als Zuspeise vorübergeht.

Auch hier wird der Wein als Mischkultur gebaut, — eine in ganz Italien verbreitete Sitte. Es handelt sich dabei um langrankende Reben, die an eigens zu diesem Zweck gepflanzten Bäumen emporwachsen. Die weiten Äcker und Felder mit diesen Weinbäumen bieten ein charakteristisches Bild der Appenninhalbinsel. — Einen wie weiten Raum diese Art des Weinbaus einnimmt, weisen P. D. Fischer (S. 213) und Ricci (S. 226) nach: ‚In wie ausgedehntem Grade sich namentlich der Weinbau gleichzeitig der Ackerfläche bedient, erhellt daraus, daß die Gesamtanbaufläche des Weines im Jahrbuch auf nicht weniger als 34460 qkm beziffert wird, während die ausschließlich mit Reben bepflanzte Fläche nach derselben Quelle nur 5000 qkm beträgt.‘ ‚Notevolissima estensione ha, nelle Marche, la cultura delle vite, che sale dal mare alla curva di livello di metri 700, — la quale cultura, in promiscuità o maritata agli alberi (olmi, gelsi), si estende su ettari 375500, e specializzata (vigna) su ettari 6200.‘

Diese Stützbäume werden so stark beschnitten, daß seitliche Verästelungen an ihnen nicht treiben können. Es wächst nur eine flache Krone mit mehreren Hauptzweigen, die im Sommer zwar nur spärliches, aber immerhin ausreichendes Laubwerk tragen, um den Trauben Schatten spenden zu können. Die Schößlinge der Reben werden im

[1]) Über den Weinbau liegt eine ausführliche Arbeit von Melillo vor. Sie stammt aus Avellino in der Landschaft Campanien, in der wie in den Marken der Wein an besonderen Bäumen emporgezogen wird. Vgl. Italia dialettale III, 1927.

Frühjahr ausgeschnitten und in den Kronen einiger Stützbäume zum Trocknen aufbewahrt, *[sarménti]*. Das Bild, das sich in solchen Fällen bietet, gleicht einem großen Vogelhorst, und der fremde Wanderer fragt sich zunächst vergebens nach Herkunft und Zweck einer derartigen Anlage (s. Abb. VI, 18).

Wenn dem Wein recht lange Ranken wachsen, so sind oftmals zwei Bäume durch einen Draht oder eine Latte miteinander verbunden. Für dieses Zweibaumsystem des Weinbaus wurde nur in Sabbieta und Santa Maria Nuova ein besonderer Terminus genannt: *[un arboláta]*. Im übrigen gelten für den Stützbaum, an dem die Weinreben *[le víte]* emporranken: 1. *[l ǫ́ppio]* Ca., Sa., SE., Us., To., march. *uoppio* ‚albero cui si marita la vite, detto anche albero senza altro' (Arcevia 103), *oppi* ‚pioppo, albero che serve d'appoggio alle vite' (Conti Voc. App. 11). Romagn. *opi* ‚oppio, albero commune addetto per accoppiarvi la vite' (Mattioli 426). *[lu čitóppiu]* Us., vgl. POPULUS, REW³ 6655. Es handelt sich hier nicht immer um POPULUS in botanischem Sinne, vielmehr finden wir die Verallgemeinerung eines bestimmten Baumnamens durchgeführt. 2. *[l álberu]* Sa., To. Us., umbr. *arbuccio, pioppo, oppio* ‚pioppo, oppio' (Trabalza 5) *[áro]* Ci., < ARBOR, REW³ 606. 3. *[tiratǫ́re]* Ang. 4. *[kapánna]* Sa., außerdem im Trontogebiet (Mitt. Mengel). Ital. *capanna* ‚Hütte' findet hier Verwendung, weil sich die Zweige des Baumes wie ein Dach ausbreiten.

Seltener ist das Wachstum der niederen Weinreben, die wie bei uns, an Stöcke gebunden, emporranken. In Ci. nennt man eine solche Anpflanzung *[vín'a romána]*, mit Beziehung auf die in der Umgegend Roms üblichen Anbauformen des Weines.

Die einzelnen Weinstöcke: *[filári di víti]* Ca., ital. *filare* ‚Reihe'. *[filúni]* Us., Vi., Pl., ital. *filone* ‚Faden', weil an Stöcken gezogen.

Hierher gehört der Weinrebschoß *arcolco, ricolco* ‚tralcio di vite, non staccato dalla pianta, che si interra, affinchè, messe proprie radici, diventi una vite a se, indipendente dalla madre' (Arcevia 69).

Die Trauben werden bei der Lese in ein Holzgefäß gesammelt, das etwa 60 cm hoch ist, ovale Form hat, jedoch auf der einen Seite stärker abgeflacht ist als auf der anderen. Es wird auch zum Transport von Getreide, Kleie u. dgl. benutzt (s. Abb. 10, b). 1. *[lu bigúnču]* Ca., *[lu vigúnču]* Ca., Us., *[vigónči]* Vi., *[viúnču]* Sa., Ca., *[lu vaúntsə]* Aqu. Das Vorkommen eines solchen Gefäßes auch außerhalb der Marken beweist das nachfolgende Wörterbuchmaterial: *lu vojo, vevonzo* ‚bigoncia' (N.-Spallart, W. B. 81), abruz. *bahonze, bavonze* ‚bigoncia, vaso di legno per trasportarvi l'uva' (Finamore 59), *piunze* ‚bigoncia' (Pansa 38), umbr. *bigonza, bionza* ‚bigoncia' (Trabalza 9), romagn. *bigonz* ‚bigoncio, bigoncia, vaso di legno a doghe, senza coperchio per pigiar l'uva, tramutar vino, portar aqua e simili lavori

di cantina' (Mattioli 82); vgl. *BICONGIUS, REW³ 1083. In SMN. ist ein derartiges Gefäß unbekannt, man verwendet dort flachere und auch fast runde Holzgefäße *[l tíno] [l tí]* < TINUM ‚Kufe' REW³ 8741.

Die Kelterung des Weines geschieht vielfach noch nach den alten Methoden, doch wird es nicht mehr allzu lange dauern, bis die urtümlichen, bodenständigen Geräte durch neue ersetzt sein werden. In Camerino fand sich noch solch alter Zuber, in dem die Trauben nach der von Deecke (S. 212) und P. D. Fischer (S. 226) beschriebenen Methode ausgetreten werden:

Dieser viereckige Zuber maß etwa 4 m in der Länge und 2 m in der Breite und stand auf zwei Böcken, mit je zwei Paar Beinen. Er war in seiner Gesamtheit etwas von hinten nach vorne geneigt und hatte an der Vorderseite eine Ausflußstelle (s. Abb. 10, a).

Eine andere, kleinere Presse fand sich in einem Schuppen in der Nähe von Sant Erasmo (s. Abb. 10, d). Sie hatte bei zirka 1 m Durchmesser runde Form. Das Gefäß zur Aufnahme der Trauben stand lose in einem Rahmen von zwei senkrechten Balken, die zwischen Fußboden und Decke gerammt und befestigt waren. Sie wurden oben und in der Mitte durch zwei schmalere Querbalken verbunden. Der mittlere Querbalken faßte einen in senkrechter Richtung verlaufenden Gewindebalken, der in dem Zuber auf ein Brett aufstieß. Er war zwiefach durchbohrt und wurde mittels eingesteckter Stangen gedreht, so daß auf diese Art und Weise die Trauben ausgepreßt werden. Nach dem Pressen wird der Zuber herausgenommen und der Saft abgegossen. Der große Zuber: *[lu tǫ́rkịu]* Ca. Die kleine Presse: *[lu frískulu]* SE.

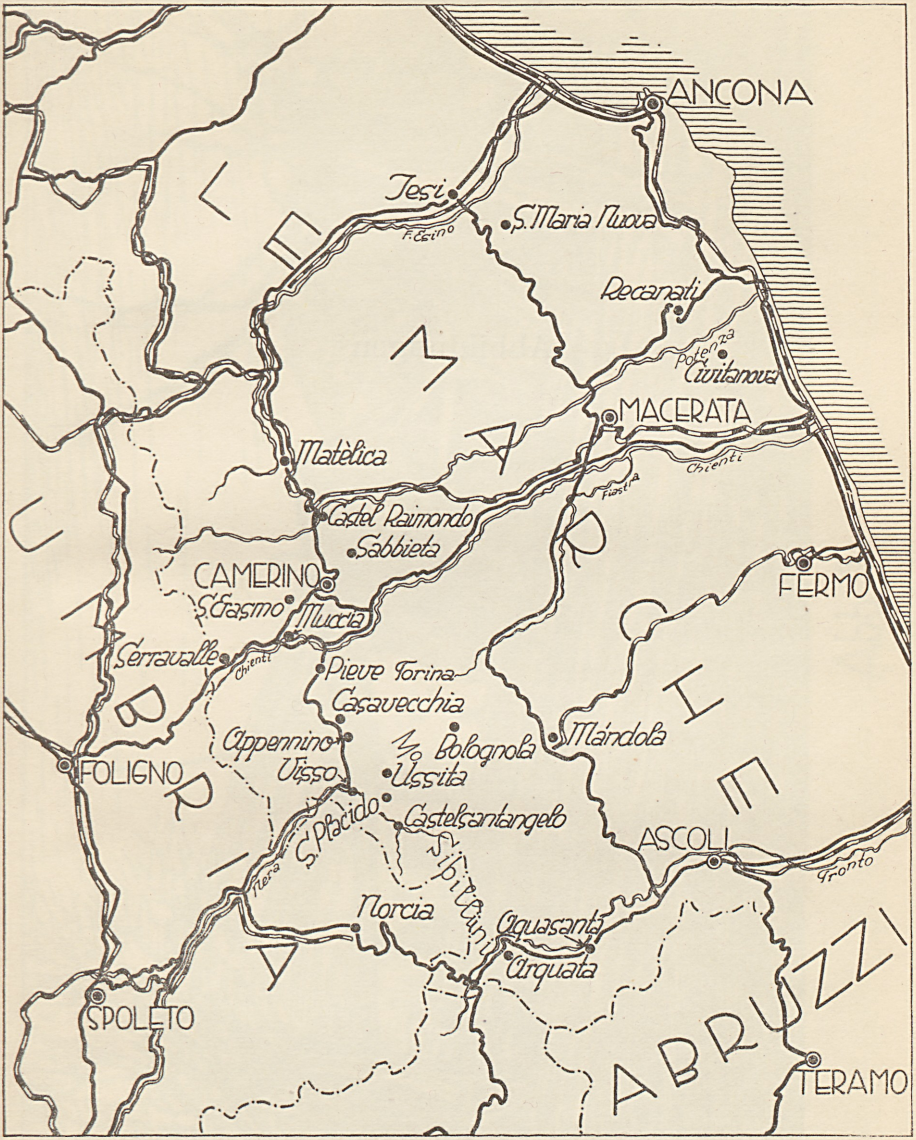
Zum Aufbewahren des Weines dienen Fässer von etwa 1 m Länge mit ovalem Querschnitt (s. Abb. 10, c). In ihnen wird der Wein auch transportiert, indem man Esel oder Maultier mit mehreren von ihnen belädt. 1. *[baríle]* Ca., SMN., *[lu varíle]* Sa., App., *[lo varí]* Ci., abruz. *varile* ‚barile, usato al femm. quando vuolsi indicare la bigoncia nella quale si conservano le sarde.' (Fin. 207), vgl. BARA, REW³ 1038. 2. *[le bǫ́tte]* Us., < BUTTIS ‚Faß' REW³ 1427.

Ein Weinfaß größeren Formats bezeichnet *[la kupélla]* Ca., < CUPELLA, REW³ 2402.

Der mit einem Lappen umwickelte Holzpfropfen, der die Fässer verschließt, (in selteneren Fällen ein Kork): 1. *[la súgera]* Ca., Sa., *[la surélla]* SMN., *[lo súro]* Ci., abruz. *surlo* ‚tappo di sughero, tassello, urb. *ciurle*' (Arcevia 101) SUBER ‚Kork' REW³ 8357. 2. *[lo tápo]* Ci., *[lu tápu]* Us., Vi., TAPPA ‚Spund' REW³ 8565.

Der Trichter zum Weineinfüllen: 1. *[lu salvaví] [lu sarvaví]* Sa., SE., Imperativbildung SALVA + VINUM. 2. *[metille]*. 3. *[petriólo]*[1]) zu *PLETRIA ‚Trichter' REW³ 6597.

[1]) Die Termini unter 2 und 3 sind eine Mitt. von Mengel aus dem Trontogebiet.


ANCONA
Jesi
F. Esino
S. Maria Nuova
Recanati
potenza
Civitanova
MACERATA
Matèlica
Chienti
Fiastra
Castel Raimondo
Sabbieta
CAMERINO
S. Erasmo
Muccia
FERMO
Serravalle
Chienti
Pieve Torina
Casavecchia
Appennino
Visso
Bolognola
Mándola
FOLIGNO
Ussita
S. Placido
Castelsantangelo
Nera
Sibillini
ASCOLI
Tronto
Norcia
Acquasanta
Arquata
SPOLETO
TERAMO
UMBRIA
MARCHE
ABRUZZI

Abbildungen

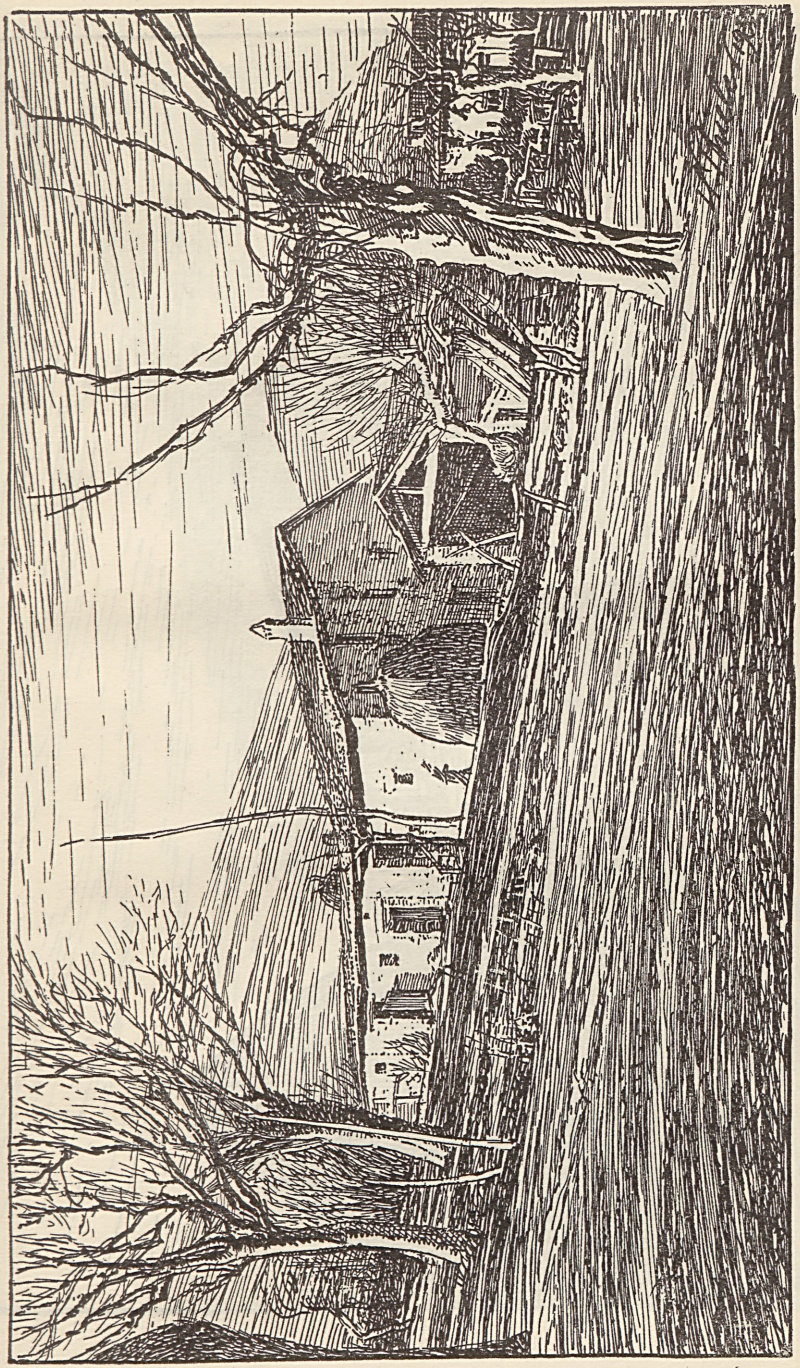


Abb. 1.

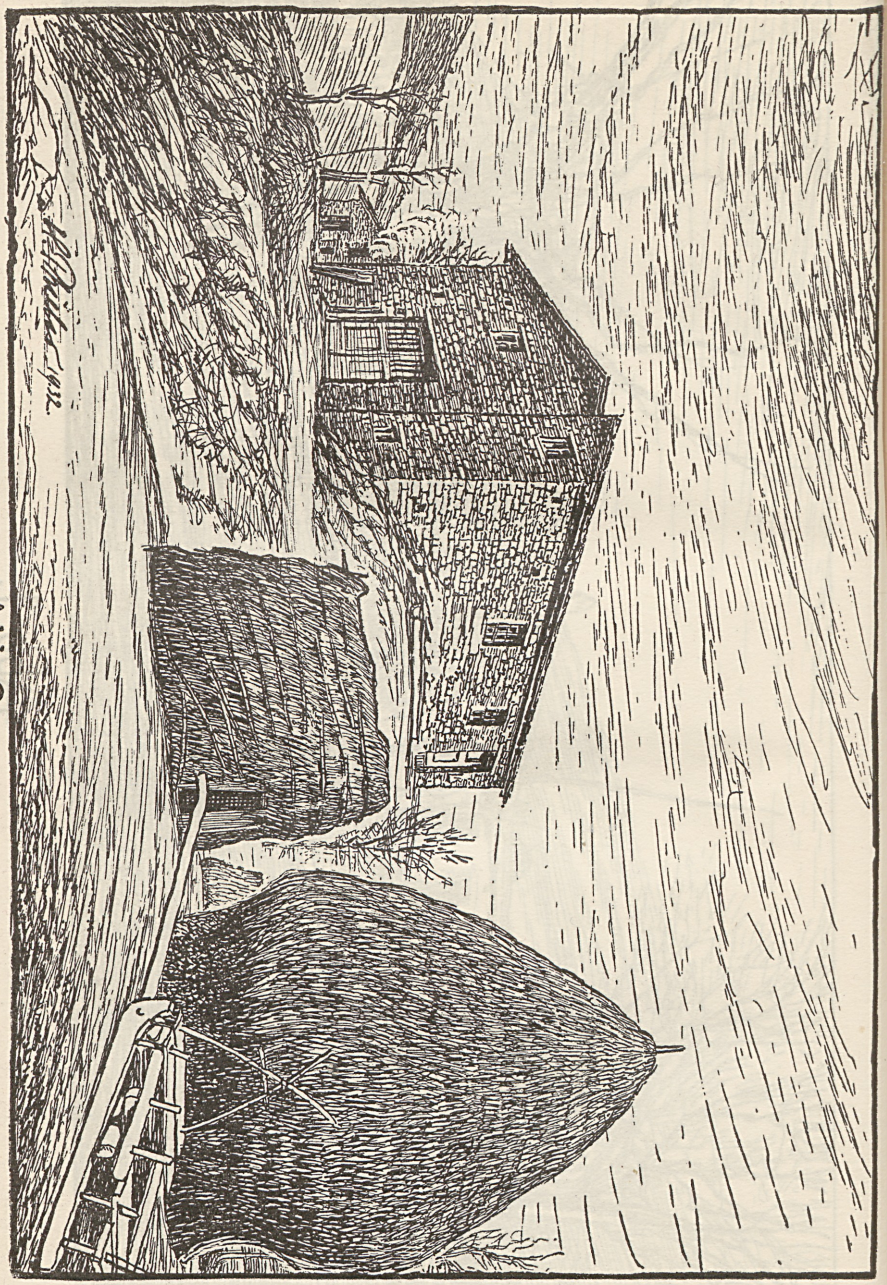


Abb. 2.

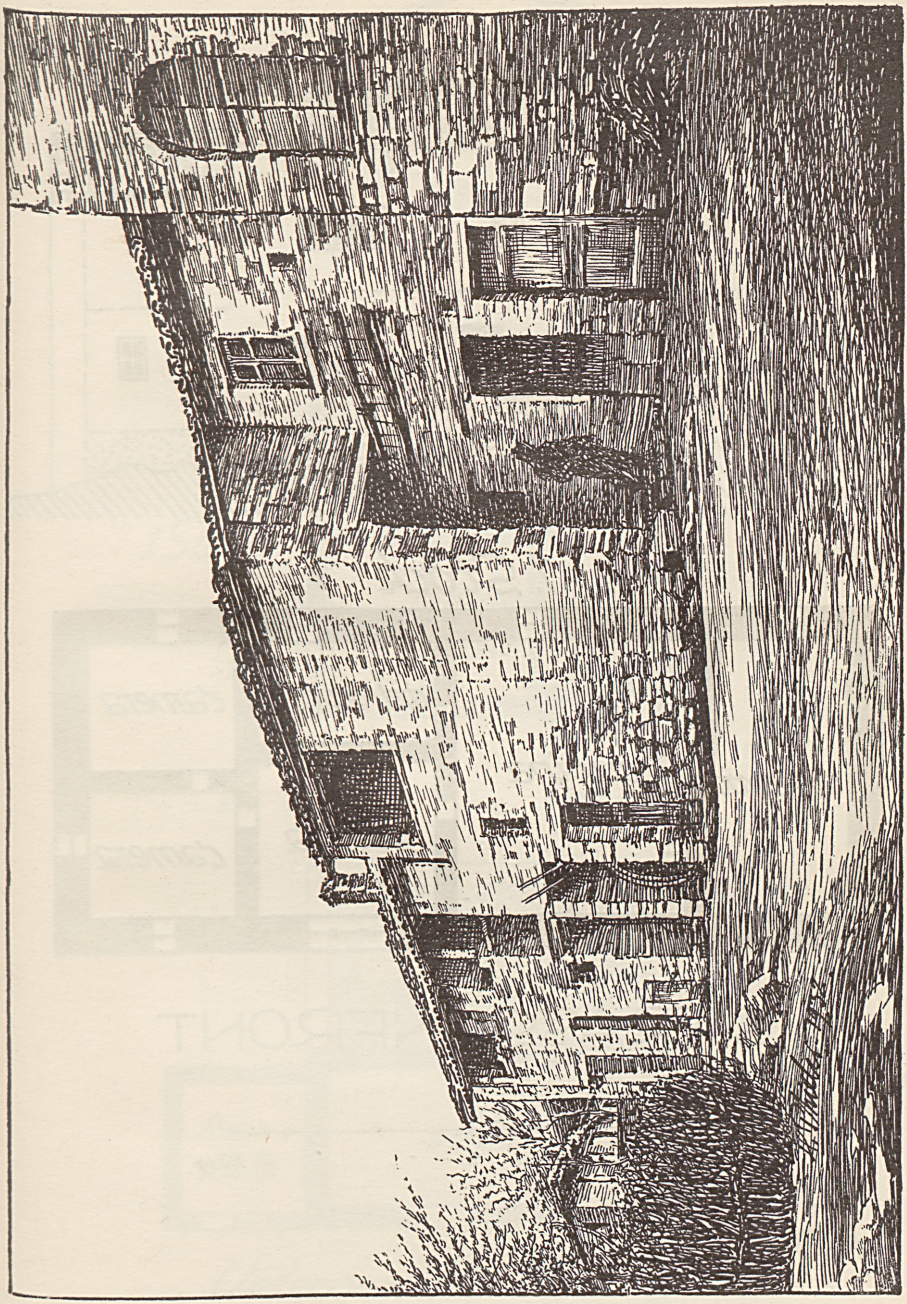
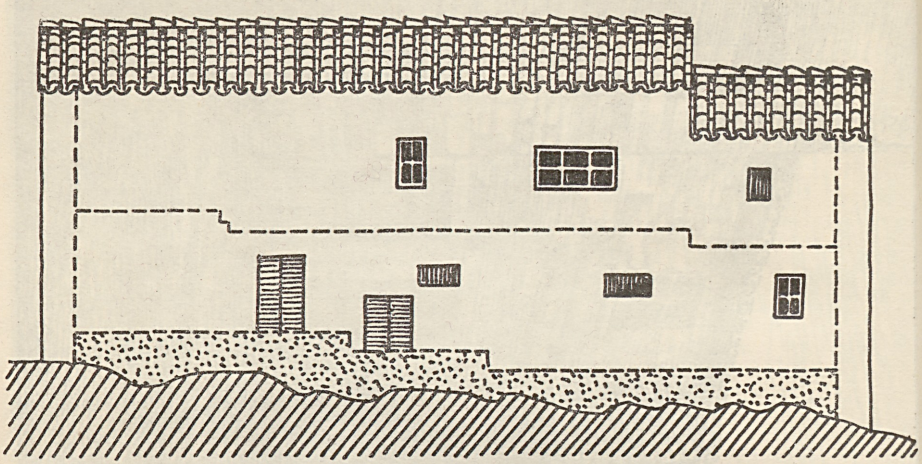
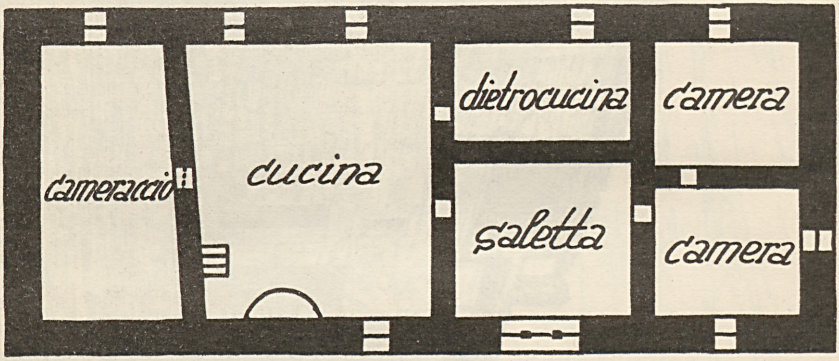


Abb. 3.



1. Stock



STRASSENFRONT

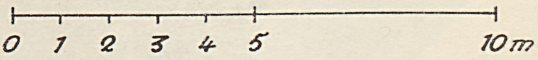


Abb. 4.

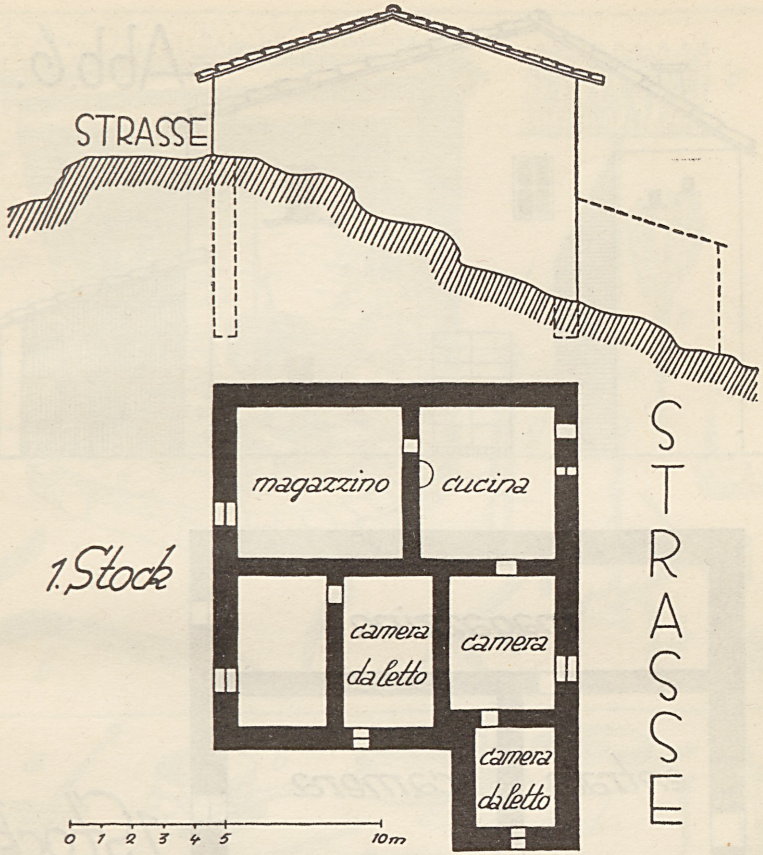

STRASSE
1. Stock
magazzino
cucina
camera da letto
camera
camera da letto
0 1 2 3 4 5 10m
STRASSE
Untergeschoss
FELSKÖRPER
forno e stalla
stalla
STRASSE

Abb. 5.

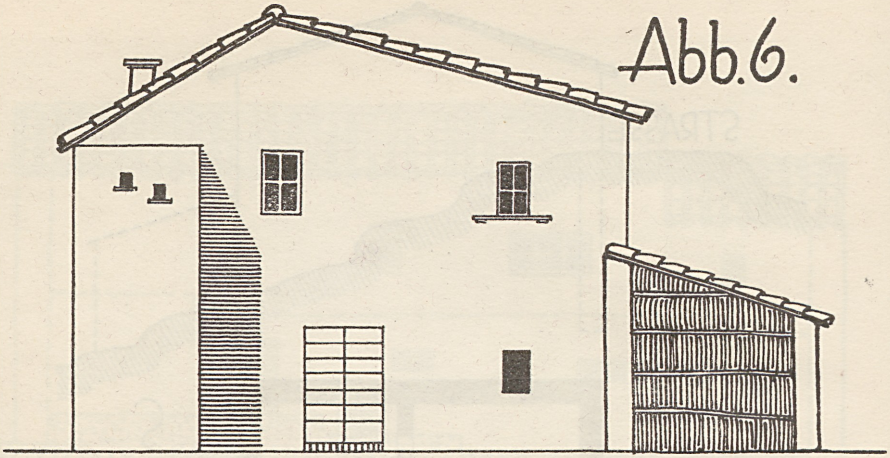
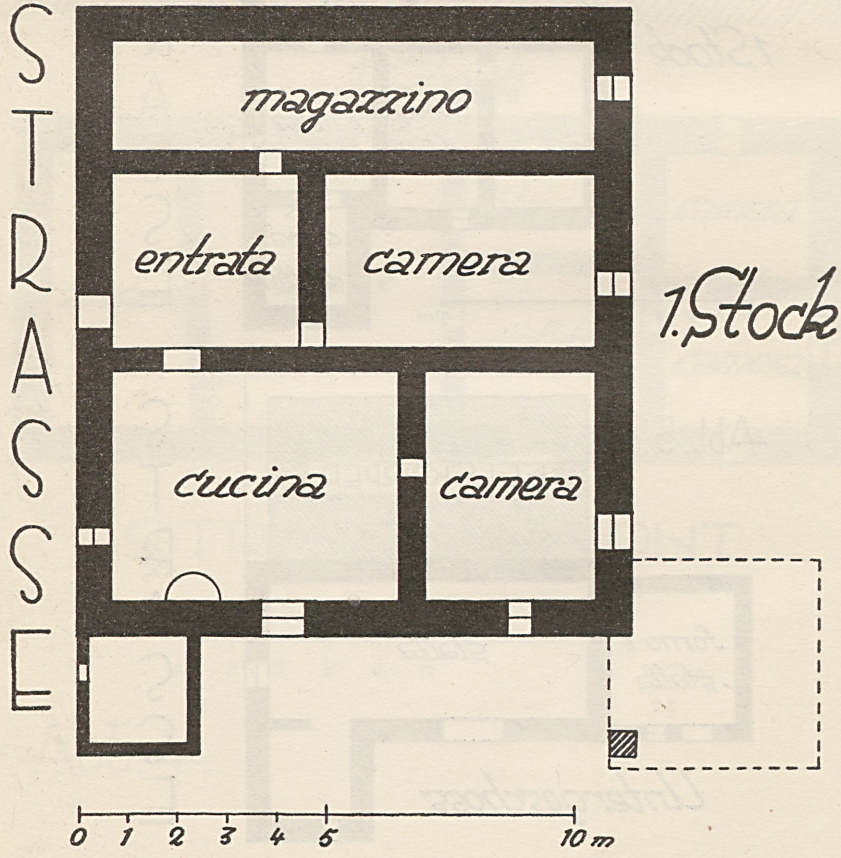


Abb. 6.


STRASSE
magazzino
entrata
camera
cucina
camera
1. Stock
0 1 2 3 4 5 10 m

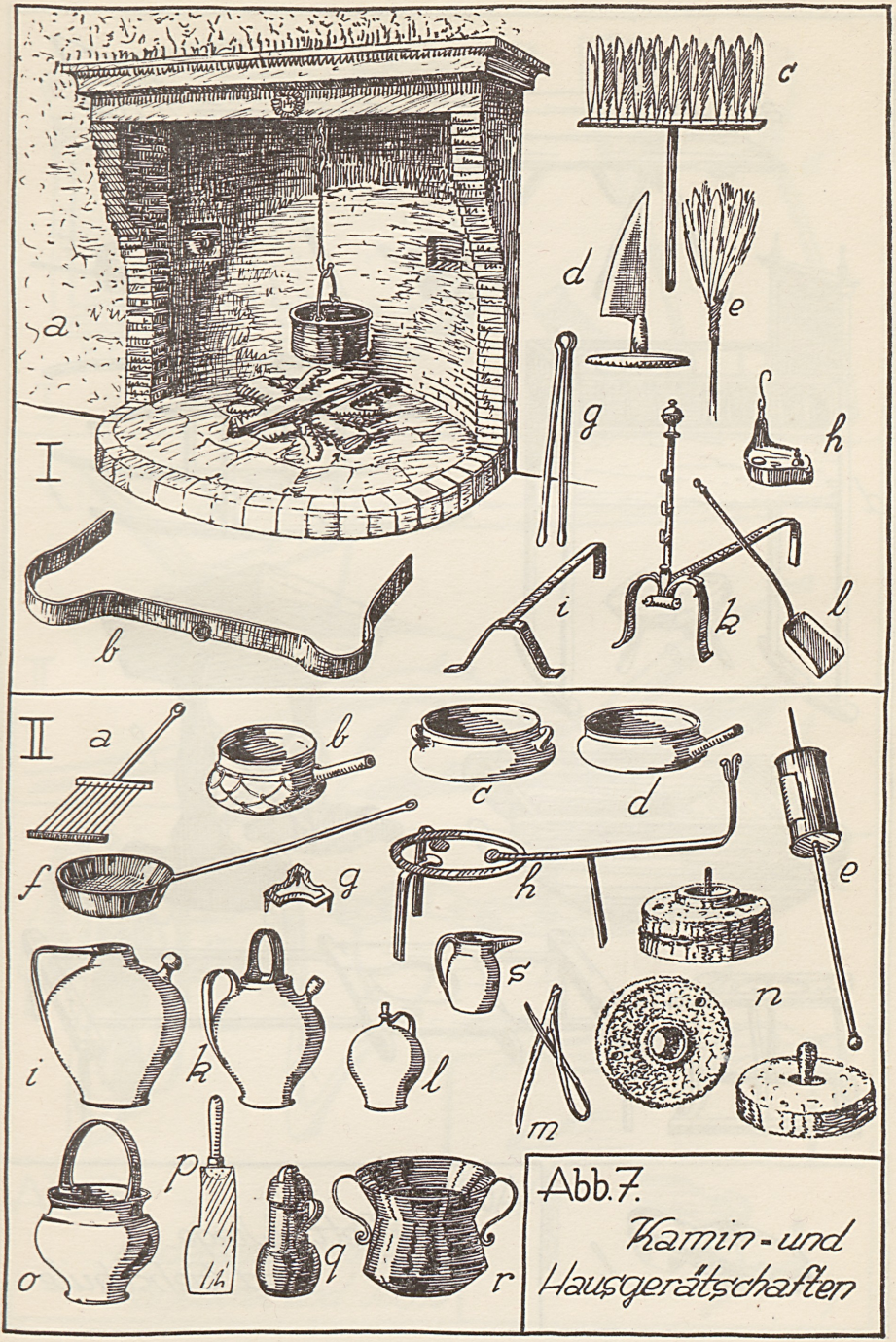


Abb. 7.
Kamin- und Hausgerätschaften

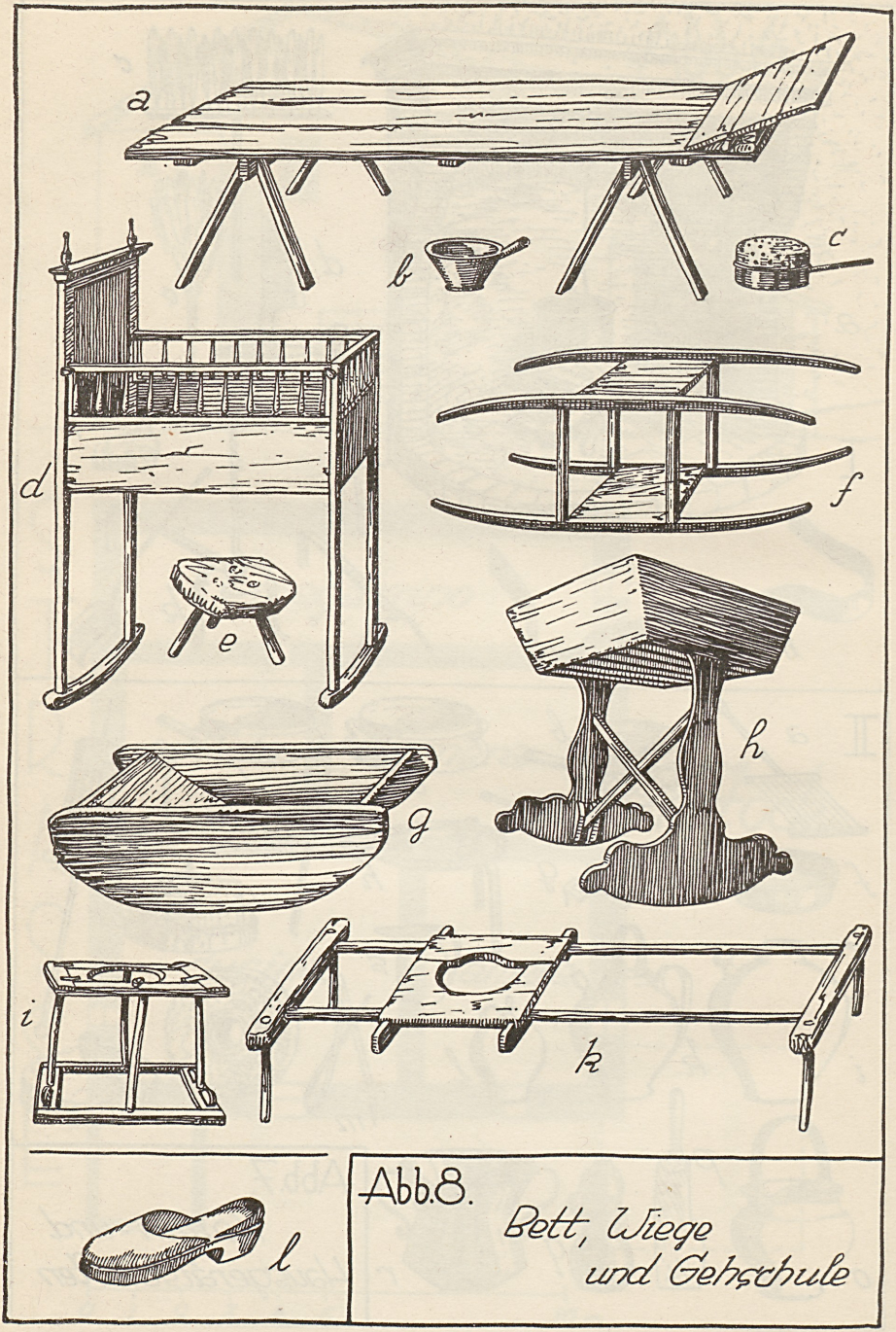


Abb. 8.
Bett, Wiege und Gehschule

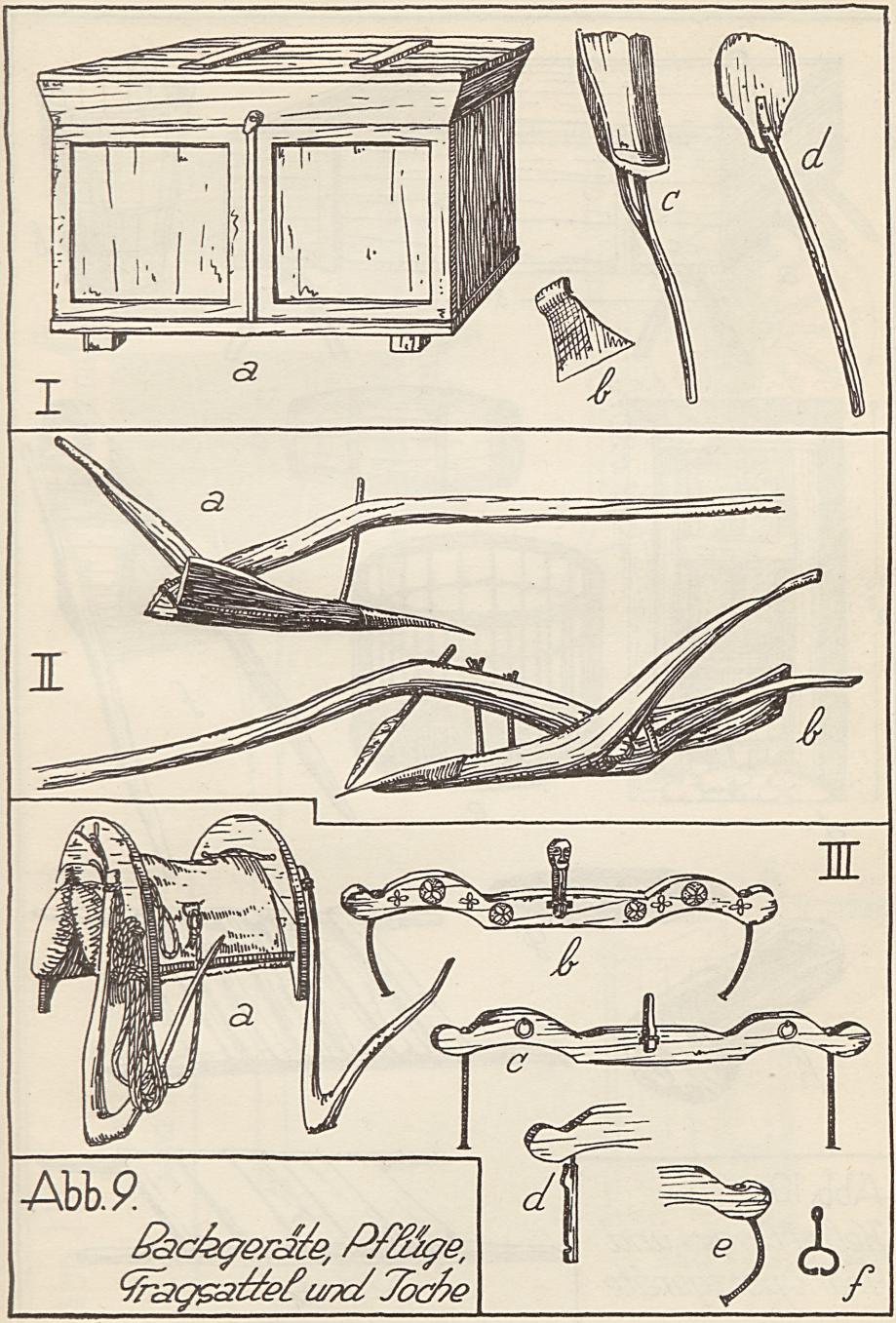


Abb. 9.
Backgeräte, Pflüge, Fragsattel und Joche

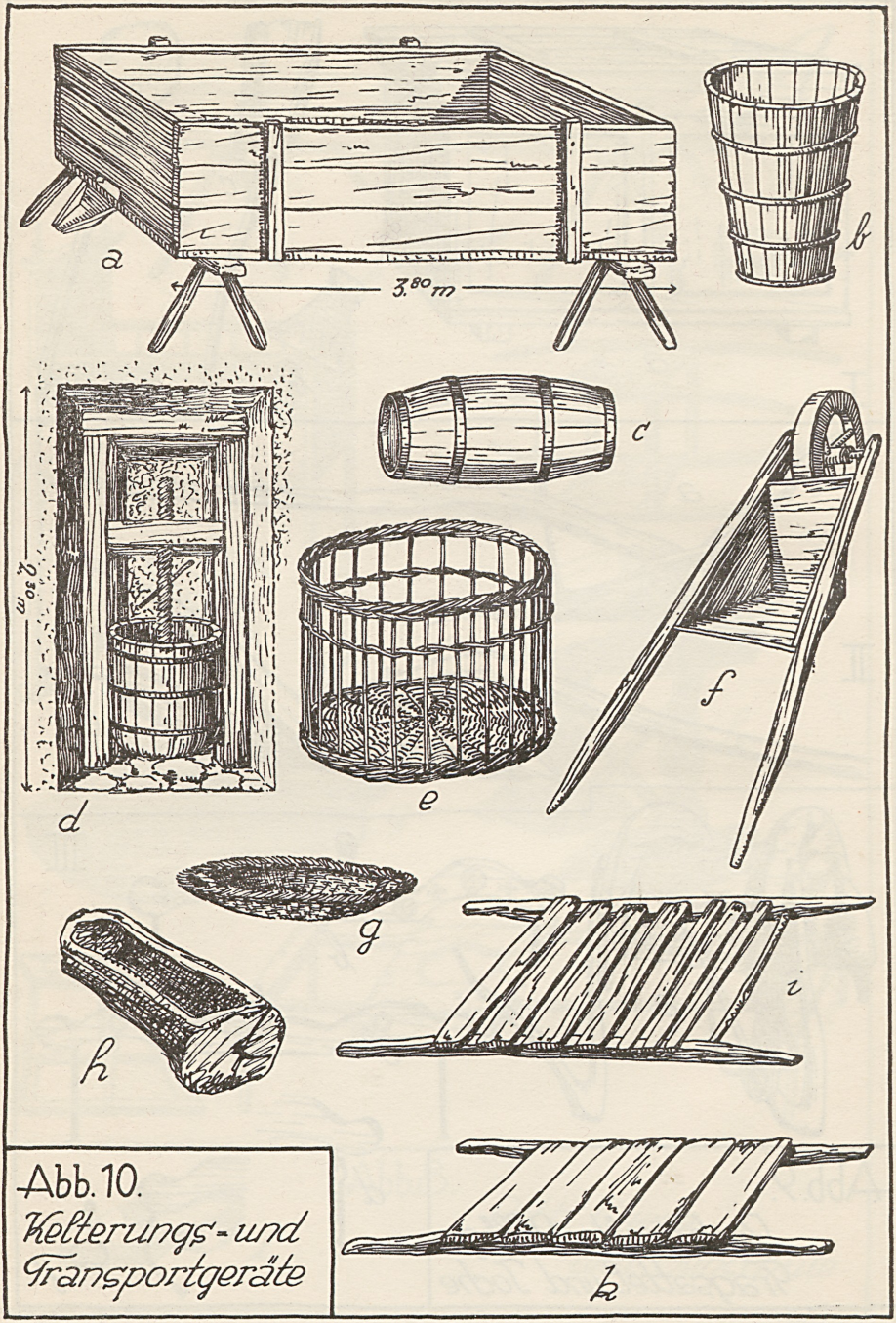
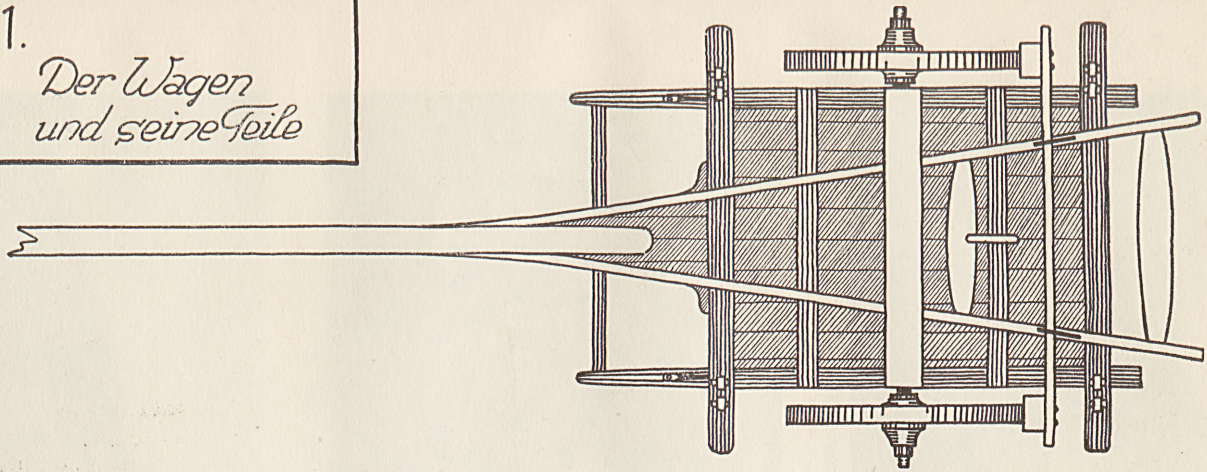
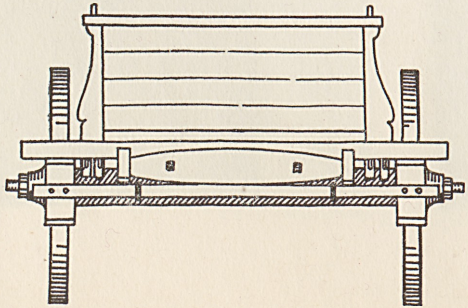


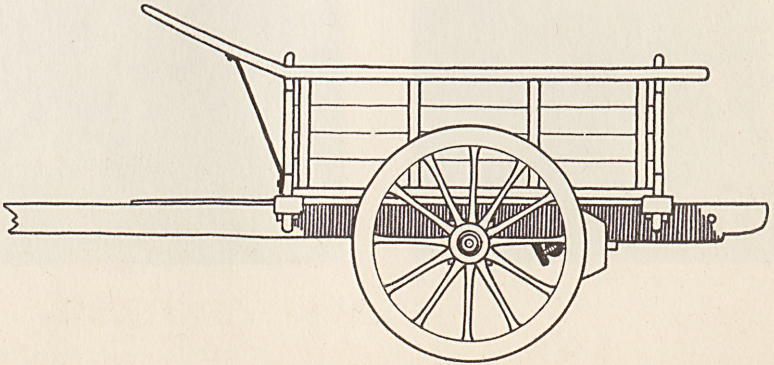
Abb. 10.
Kelterungs- und Transportgeräte

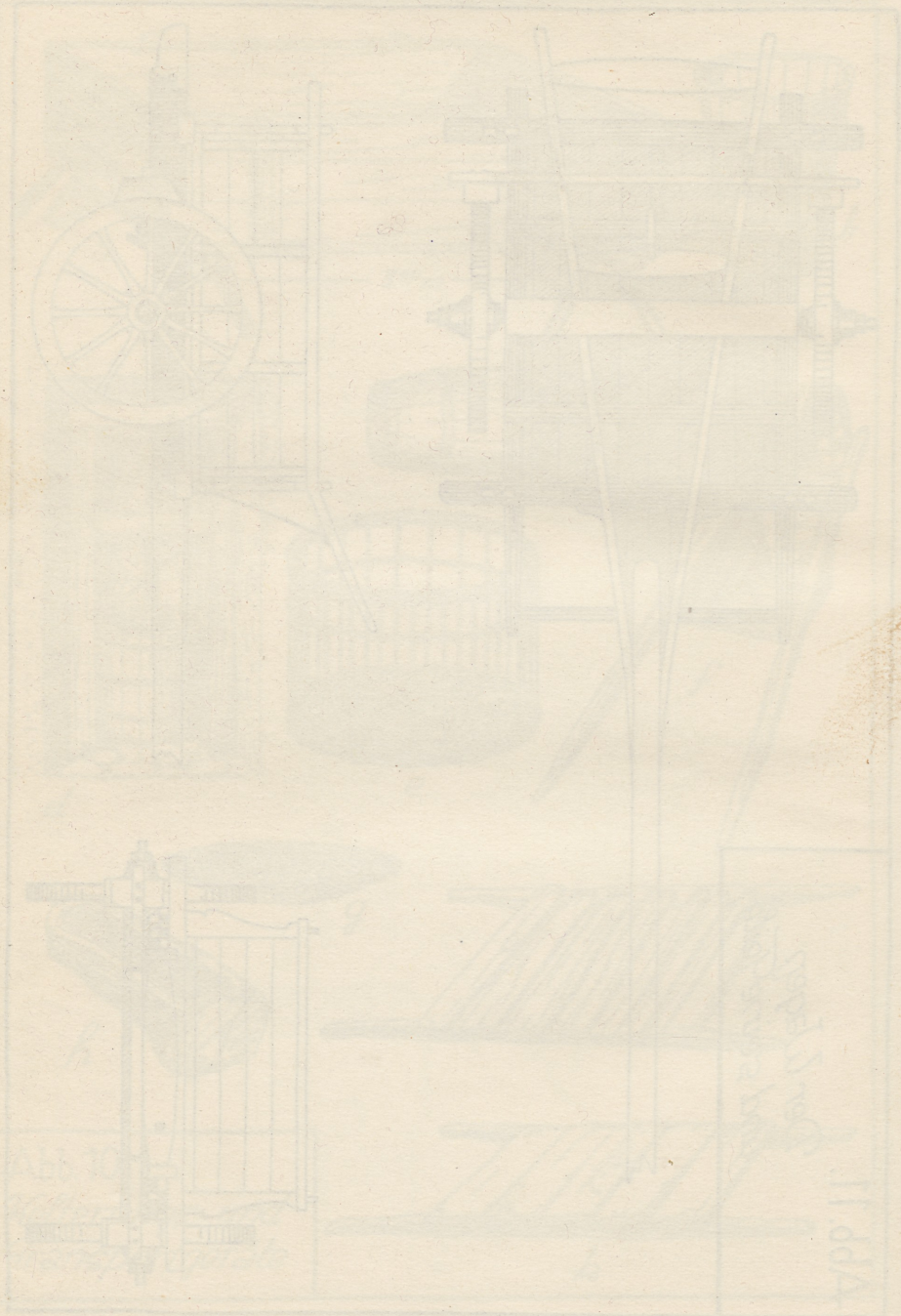
Abb. 11.

Der Wagen
und seine Teile

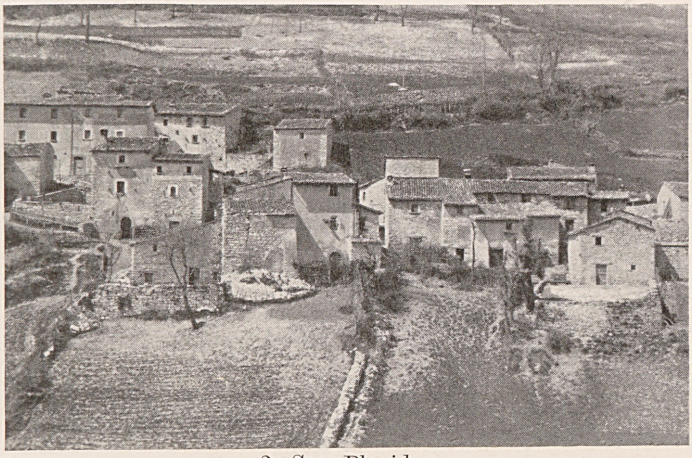




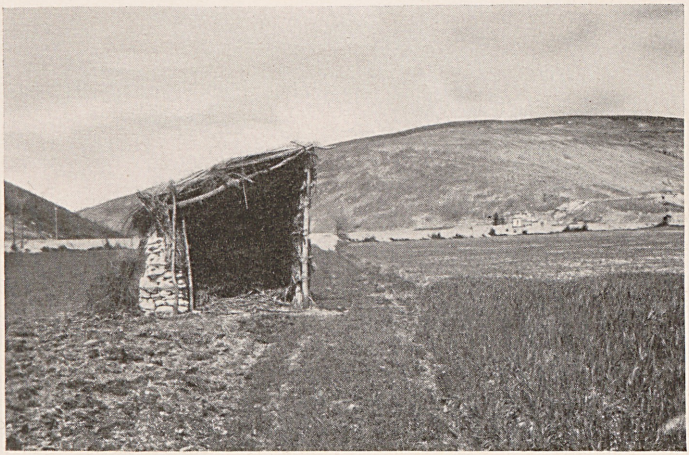




1. Appennino.



2. San Placido.

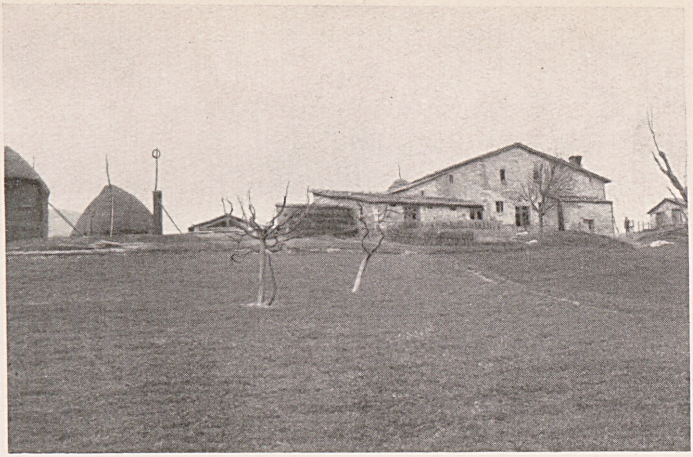


3. Hirtenhütte.

4. Volkstypen.

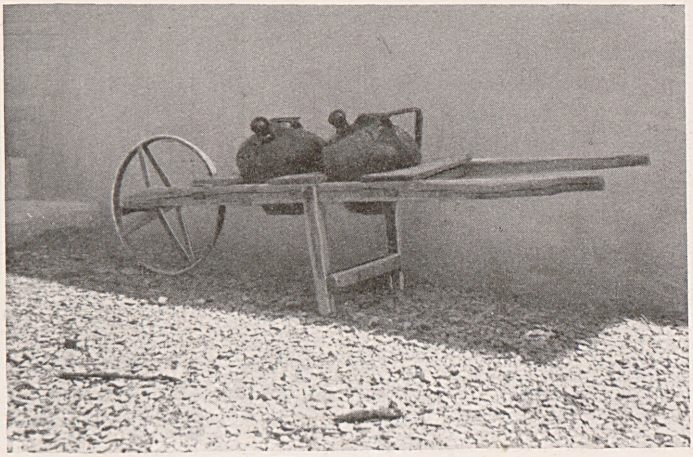
5. Ziegenhirt.

6. Sabbieta.



7. Haus, Typus I.

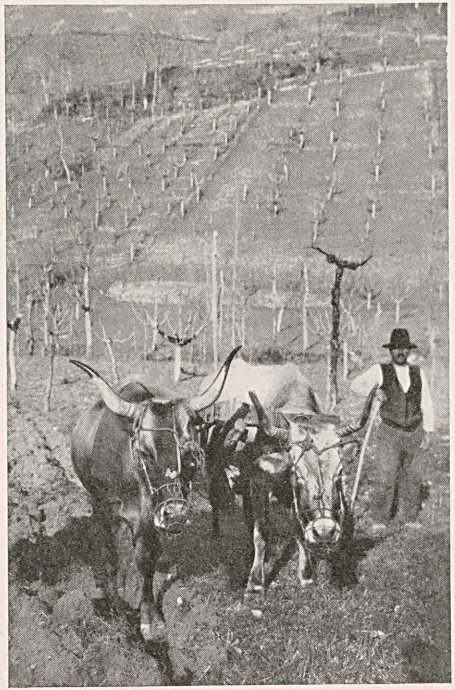
8. Calcara.



9. Wassertransport.

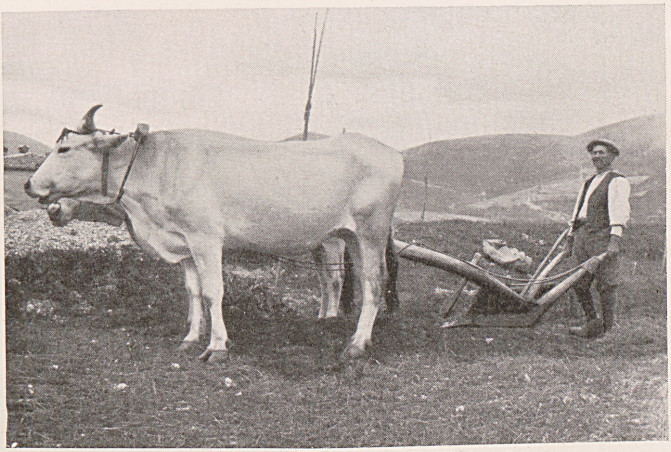
10. Nach dem Wasserschöpfen.

11. Mädchen mit *truffa*,

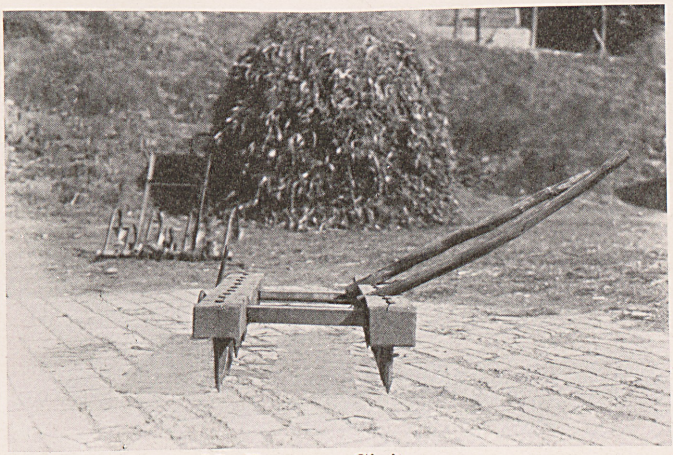


12. Beim Pflügen.

13. Scheune mit Tenne in Appennino.

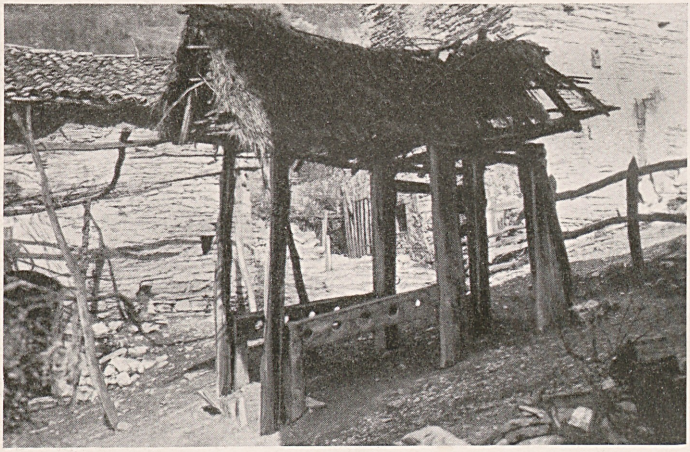


14. Beim Pflügen mit dem Holzpflug.



15. Egge aus Civitanova.

16. Esel mit Tragsattel.



17. Beschlagstelle in Ussita.

18. Stützbäume für Weinbau.

books2ebooks.eu

www.books2ebooks.eu

books2ebooks.eu

University and State Library of Tyrol

universität innsbruck
Universitäts- und Landesbibliothek Tirol