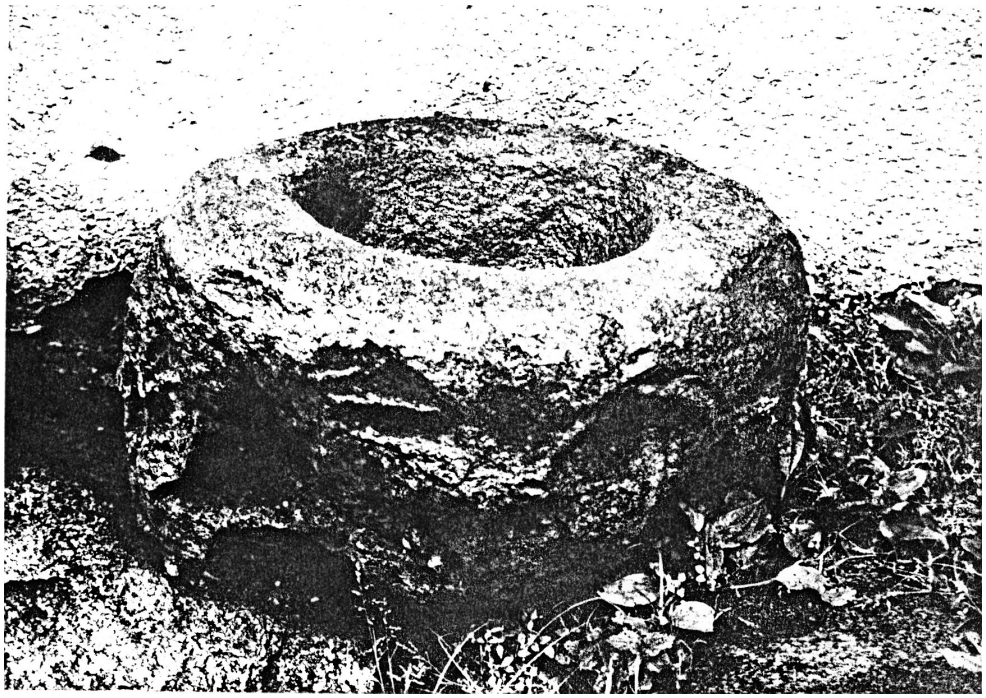
Franco Binda

MORTAI



Eine nie publizierte Studie von Franco Binda über die Steinmörser (Mortai) in der Verzasca-Region, in italienischer Sprache 1989 verfasst und zusammen mit einem (lückenhaften) Inventar von 163 fotokopierten und nummerierten Fotos von Mörsern in den 1990er-Jahren dem SSDI zur Verfügung gestellt.

Die nachfolgende Übersetzung dieser mit der Schreibmaschine geschriebenen Studie mit dem Titel I MORTAI DI PIETRA NELL'AREA VERZASCHESE (15 Seiten) in die deutsche Sprache wurde im Jahre 2025 von Urs Schwegler verfasst. Hinweise auf das 2025 aktuelle SSD-Inventar sind in blauer Farbe eingefügt. Die eingefügten Bilder sind Reproduktionen aus der Manuskript-Kopie von Franco Binda.

Beim Mörser des Titelbildes handelt es sich um den im SSDI unter 6637.39 registrierten Stein vor dem Museum von Sonogno.

STEINMÖRSER IN DER VERZASCA-REGION

Wenn Sie es gewohnt sind, unsere Täler als Ziel für Sonntagsausflüge oder Sommerferien zu wählen, haben Sie vielleicht im Halbdunkel eines Laubengangs oder im Hof eines Bauernhauses schon die gedrungene Silhouette eines Steins gesehen, dessen abgerundete Form sich deutlich von einem kantigen Felsbrocken eines Felssturzes unterscheidet. Man befindet sich in der Gegenwart eines grossen *mortaio di pietra* [1], den unser Volk mit dem etwas obskuren Begriff *pira* (in deutscher Sprache „Scheiterhaufen") bezeichnet [2]). Seien sie beruhigt: mit dem Scheiterhaufen, auf dem Verurteilte verbrannt wurden, hat das nichts zu tun. Es handelt sich vielmehr um eine rudimentäre und winzige „Hausmühle", deren Ursprung zugegebenermassen weit zurückliegt und die von unseren Vorfahren benutzt wurde noch bevor in den Tälern fast überall hydraulische Mühlen installiert wurden. Zeugnisse von solchen hydraulischen Mühlen – Mörsersteine oder Mörser genannt – gibt es im Verzascatal noch in Frasco (2), Gerra Verzasca (3), Brione (12), Corippo (?), Gordola (4) und Mergoscia (24).

Die alten Mörser, die Gegenstand dieser Bestandsaufnahme sind, wurden fast alle aus Geröllsteinen von Flüssen und grösseren Bächen hergestellt. Nirgendwo sonst auf der Welt hat Mutter Natur den Menschen ihren Rohstoff so verschwenderisch zur Verfügung gestellt wie in einigen unserer Täler, nicht nur in Flussbetten, sondern auch auf Wiesen, in Wäldern, in der Nähe von Behausungen und an den Ufern der kapriziösen Bäche. Deshalb hatten diejenigen, die sich mit ihrer „kleinen Mühle" ausstatten wollten, die Qual der Wahl. Sie wählten meist einen Felsbrocken mit einer flachen, runden oder halbkreisförmigen Oberfläche und von etwas kugelförmiger Form. Die runde Form erleichterte es, den Block in Richtung der Häuser zu rollen. Sein durchschnittliches Gewicht von 2 bis 3 Doppelzentnern dürfte keine grosse Besorgnis ausgelöst haben. Anstelle der heutigen Winden wurden als Hebel die so genannten „*cürli*" [3]) verwendet und natürlich viele Paare von sehr starken Armen.

Nicht selten sind auf der Oberfläche des Gesteins Spuren von Meisselarbeiten zu erkennen. Einige wenige Exemplare zeigen Spuren, bei denen die Verwendung eines Hammers vermutet werden kann. In einem Fall wurde der Felsbrocken mit rudimentären Metallspitzen bearbeitet. Aus der Art dieser Bearbeitungen (sehr breite, unregelmässige und flache Kerben) kann man auf die Ausführung mit schlecht gehärteten Meisseln schliessen.

Die Abmessungen der Mörsersteine variieren: Höhe des Blocks ca. 30 - 60 cm, Oberflächendurchmesser ca. 40 - 80 cm, Durchmesser der ausgehöhlten Vertiefung (Mörserschale) ca. 20 - 30 cm, Tiefe der Schale ca. 15 - 30 cm.

Das Wissen um die ursprüngliche praktische Verwendung dieser Mörser ist weitgehend verloren gegangen [4]). Ältere Menschen stellen eher Vermutungen an, ohne genaue Antworten zu geben; sie sind oft zurückhaltend: "wer weiss" ... - sagte mir eine alte Frau - "diese Steine waren schon immer da. Tonio, der über einen solchen Stein stolperte, wollte ihn sogar mit einem Knüppel erschlagen" [5].

Manche sagen, die Mörser dienten als Trinkgefäss für die Hühner und man könne damit Nüsse knacken oder die getrockneten Kastanien zu Mehl zu zerstossen, um schmackhaftes Kastanienbrot (*pagn dole*) herzustellen. Andere sagen, dass die Mörser zum Mahlen von Salz oder Zucker dienten, wenn sie durch die Feuchtigkeit fest geworden waren.
Eine andere Frau behauptet, sie bewahre dort im Winter Ziegenfleisch auf, mit viel Salz und Wein. Sie habe immer einen Deckel darauf gelegt, mit einem schweren Stein oben drauf, damit Katzen oder Füchse den Deckel nicht wegzerren konnten; das Fleisch hielt sich wie in einem Kühlschrank.

---

[1] Deutsch *Steinmörser*.

[2] Ital. (im Verzascatal): "*pira*" vom lateinischen "*pila*" = Mörser.

[3] Ein Geschirr, wohl aus Seilen. Unter dem '*curli*' versteht man heute ein Hundegeschirr.

[4] Dass es bereits im Altertum rudimentäre Werkzeuge zum Mahlen (Stampfen) und Bearbeiten von Getreide gab, ist bekannt. Dies wird auch durch viele archäologische Funde bestätigt, auch jüngeren Datums.

[5] Mir ist nur ein Fall der Zerstörung eines Mörser bekannt, der sich vor einigen Jahren in Curogna (bei Cureglia) ereignet hat.

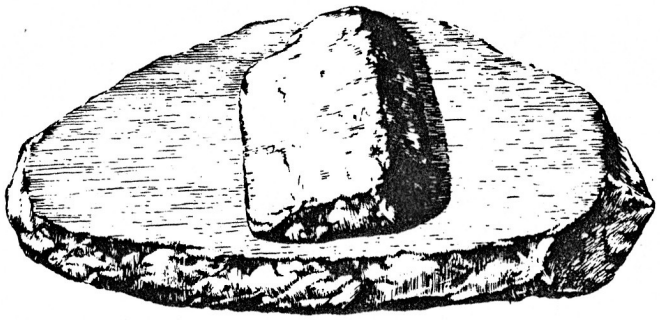
Frau Lina Cadra aus Mergoscia (Busada) teilt mir mit, dass es auf dem Berg Porches (ca. eine Stunde Fussweg von Mergoscia) [6] eine „pira“ im Besitz der Familie Campini gibt. Ihre Mutter erzählte ihr dass sie, als sie jung war, gesehen hat, wie die Campinis unreifen Mais darin zerstampften. Sie kann nicht sagen, ob er für den Hausgebrauch oder für das Vieh bestimmt war. Aus weiteren direkt erhaltenen Informationen von Frau Anna Campini, die viele Sommer ihrer Jugend dort oben verbracht hat, scheint es, dass mit dem Mais, der auf der ‘pira’ (der ihrer Familie gehörte) zerstampft wurde, eine Art Teig namens “*pestign*” gemacht wurde, den man dann in Milch gekocht hat und der als Milchsuppe verzehrt wurde.

Eine weitere etablierte und offenbar relativ neue Verwendung der Mörser war (in Sonogno) das Brechen von über die Vertiefung gelegten Hanfstängeln mit einem Holzhammer, der *mazzòra*.

Das sind alles verschiedene Erklärungen für den Gebrauch der Mörser, aber über die ursprüngliche Verwendung der *pire* bleibt ungeklärt.

In der Gemeinde Castaneda wurden auf der Höhe der neolithischen Schicht im *Pian del Remit* deutliche Muster gefunden, die Pflugscharen hinterlassen haben; dies lässt vermuten, dass der Getreideanbau schon im Neolithikum praktiziert wurde. Die Ergebnisse dieser Datierung wurden durch Analysen der Universität Zürich bestätigt [7]).

Es ist sicher, dass unter den Erfindungen des Menschen der Mörser trotz seiner Einfachheit einen erheblichen Fortschritt darstellt im Vergleich zu der primitiveren Form der Zerkleinerung von Körnern mit Kieselsteinen auf einer glatten Steinplatte. Dass der Mörser der Vorläufer der hydraulischen Mühlen war ist eine These, die auch von Giovanni Bianconi, einer massgeblichen Stimme auf dem Gebiet der ländlichen ethnographischen Forschung, vertreten wird.



Die älteste Form des Mahl- oder Reibesteins

Ein alter Mann aus Gerra Verzasca behauptet, er habe als Junge in der Nähe der *pira* des Hauses seines Vaters in Formighera einen zylindrischen Stein gesehen, der mit einem Holzgriff versehen war, der in der Vertiefung des Mörtels gedreht werden konnte. Ein ähnlicher Fund wurde in Sta. Maria di Calanca gemacht, wo ein Speckstein in der Vertiefung des Mörtels gedreht wurde. Hier war die Schleiftechnik ähnlich wie bei den hydraulischen Mühlen, d.h. durch Reiben. Dies sind jedoch zwei Einzelfälle, da sich bei genauer Betrachtung der Wände und Böden von Mörsersschalen keine Schleifspuren erkennen lassen.

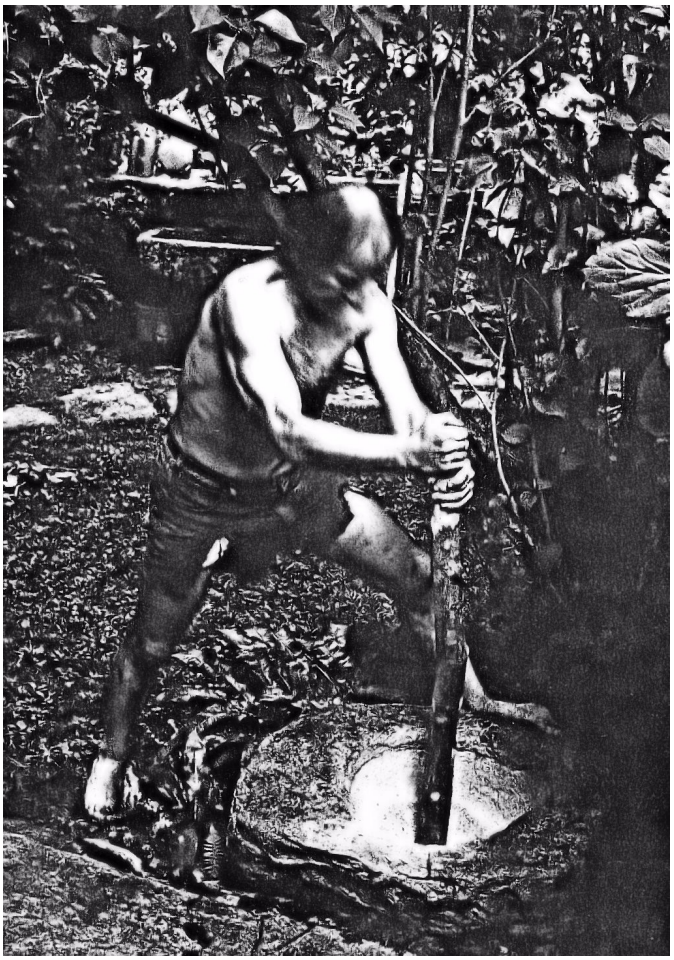
---

[6] *A Porchèsg*: 6647.14 oder 6637.27 ?

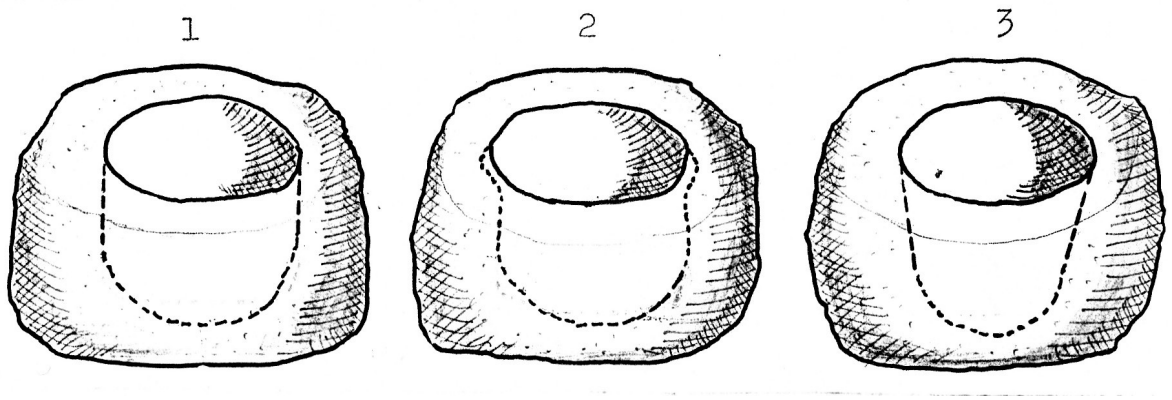
[7] Auch im Rhonetal, das in gewisser Hinsicht unsere klimatischen Merkmale aufweist, ist der Getreideanbau bereits im 4. Jahrtausend v. Chr. nachgewiesen.

Vira di Mezzovico – kleiner Reibschleifer

Über die Art des bei Mörsersteinen verwendeten Stössels sollte es keine Zweifel geben; er könnte aus hartem Holz (Lärche, Kastanie, Kornelkirsche) hergestellt worden sein.



Die innere Oberfläche der Mörserschale wurde roh und unbearbeitet belassen um das Zerbrechen der Körner beim Aufprall des Stössels zu ermöglichen. Im Vertikalschnitt betrachtet, sehen die Profile der Mörser wie in den folgenden Skizzen aus :



Die am häufigsten verwendete Form ist jene der Abbildung 3

Die in der Abbildung 2 sichtbare Ausweitung unterhalb des inneren Randes kann vielleicht auf die langsame Einwirkung von Eis zurückgeführt werden: während meinen Untersuchungen musste ich häufig Meissel und Hammer benutzen, um den Mörser von dem manchmal sehr harten Eis zu befreien. Eine ähnliche Situation habe ich in den Tanks des Wassersystems von Revoira gefunden [8]).

Eine andere Hypothese dazu schlug mir Emilio Papina von Tropino vor: die Vergrösserung des Lochs wurde absichtlich gemeisselt, um das Verschütten von Körnern zu vermeiden, die bei der Zerkleinerung aufgeschlagen wurden. Ich vermute, dass die Verbreiterung bei längerem Stampfen des Stössels erfolgte. Ich erwähne Tropino (Tropign, eine Fraktion von Mergoscia), die derzeit nur einen Einwohner hat, denn letzte Woche nutzte ich das schöne Wetter dieses schneefreien Januaranfangs aus in der Hoffnung, dort einige Mörser zu finden. Von Mergoscia, dem Ortsteil von Rivapiana, steigt man auf einem einfachen Weg zum See hinunter, der Weg, der vor dem Bau der Staumauer (1966 fertiggestellt) Mergoscia mit Vogorno verband, über eine Eisenbrücke in der Talsohle. Von oben gesehen von den kahlen Ästen des Waldes, erscheint Tropino wie ein Dorf in völliger Zerstörung, und bei diesem Anblick, trotz des klaren Lichts, das es einhüllt, ist eine Gefühl der Traurigkeit zu spüren. Ich stelle mir vor, wie melancholisch es in den regnerischen Tagen des Herbstnebels ist. Nach etwa zwanzig Minuten erreicht man die drei oder vier Häuser und Ställe, die noch stehen. Alle anderen Hütten, etwa zwanzig, liegen flussabwärts und flussaufwärts und werden bei den Sommerhochwassern regelmässig vom See überflutet. In der Kargheit dieser Mondlandschaft werde ich von einer fröhlichen und beruhigenden Nachricht überrascht. Der Bauer Emilio Papina, Schafzüchter, Winzer, Transporteur und Seefahrer (er hat ein Boot, mit dem er ein wenig Kabotage entlang der Küste von Vogorno leistet) und sein Esel, der wie die Hauskatze von Zeit zu Zeit zur Tür kommt um ihre Freundschaft zu bezeugen, heisst uns herzlich willkommen. Selbst hier, in diesen vom Fortschritt vergewaltigten Mauern fehlt es nicht an der sprichwörtlichen Verzasca-Gastfreundschaft. Emilio lädt mich zuerst auf ein Glas seines Weines ein, dann zum Kaffee, und währenddessen erzählt er mir viel über die Gegenwart und die vergangene Zeit. Er erzählt mir, dass es in Tropino zwei Mörser gibt; den einen, den er besitzt, hat er umgedreht, um den Hohlraum zu verbergen und ihn wie einen anderen Stein aussehen zu lassen. “Heute“, sagt er, “mit dem Komfort des Hubschraubers, ist Vorsicht geboten”. Die andere Mörser, weiter flussabwärts, ist an eine Ruine gelehnt, an der auch ein Mühlstein steht. Es scheint nicht wahr zu sein, dass auch hier, in dieser abgelegenen Ecke der Welt, einst Mehl gemahlen wurde. Emilio zeigt mir, vielleicht als unbewusste Reaktion auf die Ruine um ihn herum, sein Tagebuch, wo er mit einem Bleistift vorsichtig die Dinge, die er getan hat und die, die er nicht getan hat aufschreibt: er benutzt dazu den weissen Rahmen, der die Türöffnung umgibt, als Notizbuch: « *- 5. Juni 1986 - auch dieses Jahr bin ich mit dem Baumschnitt spät dran* » : das Leben eines Mannes, der fest mit der Erde verbunden ist wie die Eiche mit ihren Wurzeln, in einer kurzen Chronik.

---

[8] *Binda, Franco (1971)* L'ingegnoso impianto idrico di Revöira e Cà di Dentro. Auszug aus „Il nostro Paese”, 129-132, S. 23.

Nach diesem sozio-ökologischen Abschnitt kehre ich zum ursprünglichen Thema zurück und muss eine weitere interessante Besonderheit erwähnen, die bei etwa der Hälfte der untersuchten Mörser festzustellen ist. Auf dem kreisförmigen Band zwischen der grossen Vertiefung und dem äusseren Rand findet man häufig mehrere schalenartige Vertiefungen, die manchmal durch Rillen verbunden sind und die dieselben Merkmale aufweisen wie die Felsgravuren, die auf zahlreichen anderen Felsblöcken im Verzascatal gefunden wurden. Was könnte ihre Herkunft und ihre Bedeutung sein ? Sind es einfache Spuren von kindlichen Spielen oder Manifestationen der transzendenten Welt des ältesten Zeitalters ? Wenn es sich um authentische atavistische Gravuren handelt, würden die Mörser den Wert eines archäologischen Fundes annehmen, was ein Grund mehr ist, sie zu berücksichtigen. Von ähnlichen Beispielen wird aus Norditalien berichtet [9]).

Aber sehen wir uns an, was unsere Leute denken:

Nach einigen Personen wurden die kleinen Hohlräume zum Knacken von Nüssen verwendet. Man legte die Nuss in die Vertiefung und zerdrückte sie mit einem Stein. Diese Hypothese ist unwahrscheinlich, da die Nüsse auch mit jeder anderen Unterlage geknackt werden konnten. In der Tat gibt es immer noch einige alte Kaminbänke, auf denen Walnüsse zerdrückt wurden.

Manche Leute glauben, dass die Anzahl dieser Schalen der Anzahl der berechtigten Familien entspricht, die den Mörser benutzen durften. Es gibt auch Leute, die die Leidenschaft der Jungen für das Spiel mit Spitze und Hammer erwähnen. Dies ist die gleiche Hypothese, die gewöhnlich über den Ursprung der Gravuren auf den so genannten 'Schalensteinen' vorgebracht wird.

Dies sind Fragen, die bis heute unbeantwortet bleiben.

Andere Erhebungsdaten

In fast jedem Haushalt (d.h. in jedem Weiler) gab es einen oder zwei Mörser, die offenbar allgemein verwendet wurden. Die relativ geringe Anzahl (unter der Annahme, dass einige Stücke im Laufe der Jahrhunderte zerstört wurden) legt nahe, dass jedes Exemplar mehreren Familien gedient haben muss, wie dies auch bei den Backöfen der Fall ist.

Ihr Standort ist immer im Freien und immer in der Nähe von Behausungen. In einem Fall wurde der Mörserstein senkrecht in die Innenwand eines Hauses eingebaut (Haus Ghisla, Mergoscia). Anschliessend wurde er aus der Wand entfernt und wieder aussen angebracht.

Bei der Art des Steins handelt es sich fast ausschliesslich um Granit, ausser in zwei Fällen, einem Mörser aus Speckstein in Vogorno Fontobia (6632.07) und einem Mörser aus Glimmerschiefer in Gerra Piano Agarone (6635.15).

In Dörfern mit grösserer Anbaufläche ist die Zahl der Mörser höher. In Gerra Verzasca, Brione Verzasca und Mergoscia gibt es 25 Mörser, also ca. 65 % des gesamten Inventars des Verzascatales. Nur in drei Fällen wurden die Mörser in den Bergen angefertigt : zwei in Porches (6647.14 und 6647.26) und einer in Bresciadiga (6647.22) in der Gemeinde Mergoscia.

Von allen untersuchten Mörsern ist nur einer ein mit einem Spaltkeil und Seil (punta e mazzotto) abgespaltener Block (6632.30).

---

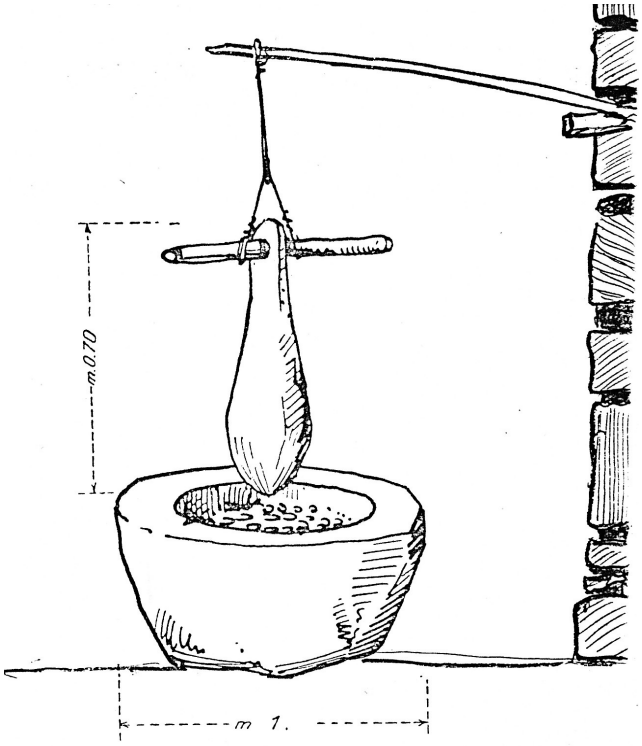
[9] - Mortaio cuppellato a Casasco (Val d'Intelvi). Rivista Archeologica della Provincia e antica Diocesi di Como, Fasc. 51-52, Jahr 1906. Die mündliche Überlieferung der Artefakte bringt den Stein mit dem Mahlen von Getreide in Verbindung.
- Luigi Airoli, Vorchristliche Kulte und die Einführung des Christentums in der Ossola, Novara 1976.

Im Verzascatal sind keine Mörser bekannt, die auf die mögliche Verwendung eines Rahmens zum Festhalten des Stössels hinweisen könnten, welcher manuell oder durch Wasserkraft bewegt wurde, wie es bei den späteren Gerstenpoliermühlen der Fall war.

Obwohl sie nicht zum Verzasca-Gebiet gehören, möchte ich zwei Mörser erwähnen, die eine raffiniertere Schlagtechnik als die traditionellen Mörser haben.

Der erste befindet sich in Mesolcina, unter den Mauern des Schlosses von Norantola, in dem Streifen Land (heute bewaldet) zwischen der inneren Mauer und dem, was heute von der einstigen Aussenmauer der Burg heute nur noch in kurzen Abschnitten sichtbar ist. Es handelt sich um einen Granitblock mit bearbeiteter Oberfläche (6557.01); die obere Fläche ist rechteckig, mit einer zentralen Vertiefung mit einem Durchmesser von 25 cm und einer ebenso grossen Tiefe. Sein Merkmal besteht aus zwei grossen vertikalen Einschnitten an den Seiten des Blocks, in die ein Holzrahmen eingesetzt wurde, ein hölzerner Rahmen zur Aufnahme des Stössels, der durch eine mechanische Vorrichtung bewegt wird.

Der zweite war in Cavergno im Maggiatal, berichtet das Vocabolario die dialetti della Svizzera Italiana. Es ist ein Beispiel für geniale Einfachheit. Um die Arbeit zu erleichtern, wurde der schwere Stössel senkrecht über der Mörserschale an der Spitze einer flexiblen Stange aufgehängt [10]).



Mörserstein von Cavergno. Zeichnung von Prof. T. Carloni im Bollettino del Vocabolario die dialetti della Svizzera Italiana (No. 8), 269. Estr. Da “L’Italia Dialettale”, dic. 1932, Vol. VIII.

Ebenfalls aus Cavergno ist mir ein hölzerner Mörser bekannt, dessen Abmessungen etwas grösser als die der Steinmörser ist. In der grossen hölzernen Schale wurden die getrockneten Kastanien aus der Schale entfernt, nach Aussagen von Frau Giuseppina Martini, Cavergno (6690.11).

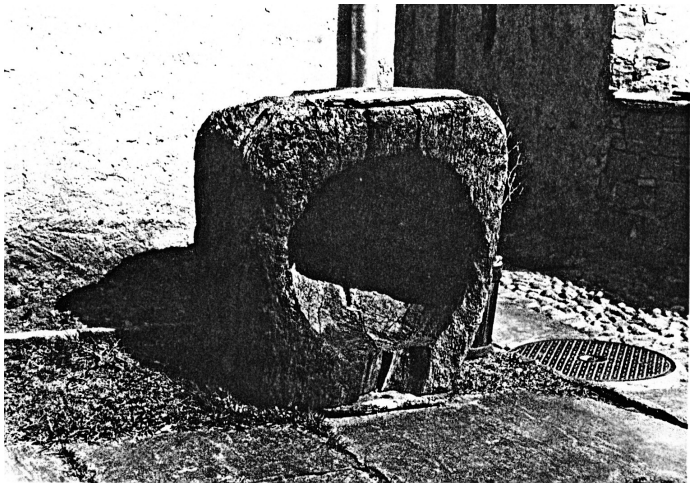
[10] Bollettino del Vocabolario die dialetti della Svizzera Italiana (No. 8), 269. Estratto da “L’Italia Dialettale”, dic. 1932, Vol. VIII ulletin des Wortschatzes der Dialekte der italienischen Schweiz Italiana (Nr. 8) 269-Estr. aus „L'Italia Dialettale", dic. 1932 Vol. VIII.

Man kann sagen, dass es Mörser nicht nur im Verzasca, sondern auch in vielen Dörfern unseres Kantons sowie in Mesolcina und Calanca gibt. Ich hatte persönlich Gelegenheit, sie in den folgenden Orten zu beobachten: Arcegno (6618.01, 6618.28, 6618.29, 6618.30), Arosio (?), Aurigeno (6677.A.03), Bedigliora (6981.04), Bellinzona (6514.01), Boschetto (6675.12, 6675.13), Camanoglio (-), Cavergno (6690.05, 6690.07, 6690.08, 6690.11, 6690.12), Claro (6702.05), Gordevio (), Intragna (6655.02, 6655.03, 6655.04, 6655.05, 6655.06, 6655.07), Iragna (6707.02, 6707.03, 6707.04, 6707.05), Iseo (6993.01), Lodano (6678.L.03), Lodrino (6627.01, 6627.02, 6627.03, 6627.04), Lumino (6533.03), Maggia (6673.04, 6673.05), Moghegno (6677.M.04, 6677.M.05, 6677.M.06, 6677.M.07, 6677.M.08), Someo (6674.07), Tenero-Contra (6598.06, 6598.07, 6598.08, 6598.09), und im Kanton Graubünden: Sta. Maria di Calanca (6541.11, 6541.12), Cama Norantola (6557.01), Lostallo (6558.26), sowie etwa zehn bekannte Stücke, die sich in deutschen und ladinischen Dörfern in Graubünden befinden [11]).

Die rundliche Form der Artefakte, vor allem aber die konstante Grösse der Vertiefungen, zeigen eine nicht zufällige Ähnlichkeit bei allen untersuchten Exemplaren. Man erkennt, dass die Handwerker bestimmte genau festgelegte Regeln bei der Ausführung einhalten mussten.

Die Anwesenheit von Mörsersteinen in allen Dörfern der Talebenen ist keine Überraschung. Weniger offensichtlich ist es, sie auch auf den Bergweiden zu entdecken, in beträchtlichen Höhenlagen auf terrassenförmig angelegte Flächen, die für den Getreideanbau geeignet waren. Neben der bereits erwähnten Bergweiden des Verzascatales hatte ich auch die Gelegenheit, solche an folgenden Orten zu beobachten: Monte Bola di Linescio (6682.09), auf den Monti di Tenero Contra (6598.07), auf dem Monte Malai im Gebiet von Gordevio (?), in Calascio (?) und auf dem Monte di Intragna (6655.09).

Wenn wir über die westliche Grenze des Kantons hinaus blicken, finden wir viele Mörser in den verschiedenen Ortschaften der Cannobina, Vigezzo und Antigorio oder noch weiter südlich im Val d'Antrona und Valle Anzasca. Sie weisen dieselben Merkmale auf wie die unseren, sowohl was die Form als auch das Volumen betrifft.



Holzmörser (6690.11) für das Schälen der trockenen Kastanien, 75 cm lang, 75 cm breit und 50 cm hoch mit einer Schale vom 52 cm Ø und 40 cm Tiefe. Im Besitz von Mario Tonini von Cavergno.

Heute befinden sich viele dieser Mörser in den engen Höfen der Dorfkerne oder sogar in den Hinterzimmern der Landhäuser, sie werden als Blumenvasen verwendet, die dem einheitlichen Grau eine lebendige Note verleihen und einen Hauch von Lebendigkeit. Vielleicht ist diese neue, unberechenbare Rolle, die sie vor der gefürchteten Zerstörung bewahren wird ?

---

[11] Mündlicher Bericht des Geologen Dr. U.P. Büchi für die rätoromanischen Regionen.

Zerquetschen von Roggen im Mörser: Versuch vom 14.8.1989

Um eine realistischere Vorstellung von diesem Vorgang zu bekommen, der die für Frauen im Mittelalter eine der Tätigkeiten gewesen sein muss, die vielleicht nicht tägliche, aber sicherlich eine häufige Tätigkeit darstellte, habe ich versucht in einem der hier aufgeführten Mörser die Umwandlung des Getreides zu Mehl zu wiederholen. Ich wählte als Ort für das Experiment Le Ganne di Brione V. Ich benutzte den Mörser Nr. 10 (6634.05) und schüttete ein Handvoll Roggen als Probe hinein. Schon bei den ersten Schlägen des Stössels (eine grosse Lärchenkeule) erschienen weisse Punkte im Korn, d.h. weisse Flecken im Getreide, die ersten Spuren von Mehl. Dann, als das Stampfen weiterging, nahm die Masse eine einheitliche Strohfarbe und den angenehmen Geruch von frischem Mehl an, typisch für den Geruch von frischem Mehl und typisch für das Innere von Mühlen und Lagerräumen. Nach etwa 20 Minuten Arbeit erhielt ich eine Mischung Mehl-Schaum, d.h. Roggenvollkornmehl.

Zu der Zeit, als die *pire* zum Mahlen von Weizen verwendet wurden, gab es noch keine Mühlen oder Öfen in der Gegend, so dass das in den Mörsern gewonnene Mehl mit Wasser oder Milch vermischt wurde, um es geniessbar zu machen, und dann auf einer glühenden Steinplatte gekocht [12]).

Dieses Experiment lieferte mir einige nützliche Hinweise und einige Daten, die sicherlich schon denjenigen bekannt waren, die von Steinmörsern seit Jahrhunderten Gebrauch machten.

Ia.	Stampfen:	gilt als Vorversuch
IIa.	Stampfen:	500 g Roggenkorn. Bearbeitungszeit ca. 20 Minuten Mehlausbeute 350 g bei 30 % Verlust
IIIa.	Stampfen:	1000 g Roggenkorn. Bearbeitungszeit ca. 40 Minuten Mehlausbeute 950 g bei5 % Verlust

Aus diesem Versuch gehen folgende Daten hervor :

a) Die ideale Getreidemenge für eine Stampfung war von 1 kg. Das Volumen des Roggens in der Mörserschale mildert das Ausfliessen der Körner durch den Aufprall des Stössels in die Masse.
Bei der 2. Stampfung war das Korn vorhanden und wir verloren zu viel aus der Schale.

b) Der Stössel sollte immer senkrecht zur Mitte des Mörsers geschlagen werden und nicht am Rande, da sonst eine grosse Menge von Körnern herausspritzt.

c) Die unter dem inneren Rand vieler Mörser erkennbare Ausbuchtung ist wahrscheinlich auf Erosion durch das Eis zurückzuführen während der langen Bergwinter (siehe Mörtel Nr. 36 (6633.01)). In manchen Fällen wurde diese Ausbuchtung vielleicht mit Absicht gemeisselt, da es wichtig ist, die Körner, die nach oben schiessen, in der Vertiefung zu halten, wenn sie mit dem Stössel getroffen werden.

d) Die Rückgewinnung der Körner, die während des Stampfens aus dem Mörser entwichen sind, erfolgt durch Ausbreiten einer Decke oder einem Tuch um den Mörser.

e) Im Allgemeinen ist man geneigt zu glauben, dass das Zerkleinern des Getreides im Mörser eine typisch weibliche Tätigkeit war. Das liegt wahrscheinlich an der sehr irrigen Vorstellung, dass es sich um eine leichte Arbeit handelt, die eher für Frauen geeignet ist, die im Haus arbeiten. Stattdessen muss man, wenn man Mehl herstellen und die genannten Zeiten einhalten will, den Stössel ununterbrochen mit viel Kraftaufwand schlagen; eine Anstrengung, die sich definitiv eher für die männliche Muskulatur eignet.

---

[12] In Brione Verzasca hatte mich die verstorbene Andreina Gnesa vor einigen Jahren darauf hingewiesen, dass sie - ich zitiere - „eine mit 1893 datierte Specksteinscheibe besass, die man zum Kochen über die Glut legte. Leider ist dieses wertvolle Zeugnis des antiken Kochsystems, das ich gerne fotografiert und hier reproduziert hätte, heute nicht mehr auffindbar.

Erwähnung der Mörser in der Literatur

Bei der sorgfältigen Lektüre der Publikationen der bekanntesten Gelehrten, die über das Verzascatal zu verschiedenen Zeiten mit historischen und ethnographischen Publikationen schrieben (Schinz, de Bonstetten, Rahn, Franscini, Lavizzari und neuere Studien) und bei der Suche nach neueren Studien musste ich feststellen, dass nur wenige in ihren Schriften die Steinmörser erwähnen. Steinmörser werden erwähnt von P. Scheuermeier, G. Bianconi, J.C. Spahni, L. Airoli und I. Pinana.

- Scheuermeier verortet die Mörser in seinem Werk „Die Arbeit der Bauern“, verortet sie vor allem in den Regionen Mittel- und Süditalien und definiert sie wie folgt: „Die Steinmörser, deren frühere Funktion verloren gegangen ist, werden manchmal für einen bedingten Zweck verwendet, der sich vom ursprünglichen unterscheidet“.
- Spahni spricht von ihnen im Zusammenhang mit ganz anderen Steinbearbeitungen. In seinem Band “Les Mégalithes de la Suisse”, erwähnt er die Mörser und betrachtet sie aus archäologischer Sicht.
- Das Gleiche gilt für Luigi Airoli, der in seinem Beitrag „Culti preistorici e introduzione del Cristanesimo nell’Ossola“, ein neues Element hinzufügt, nämlich dass die Mörser mit dem Mahlen von Getreide in Verbindung gebracht werden.
- Isidoro Pinana erwähnt sie in seinem Werk „Anbau und Verarbeitung von Hanf im Verzascatal", wobei er dem Mörser eine andere Funktion zuschreibt, als die, für die er gebaut wurde.
- Der Einzige, der ihn in seiner wahren, primitiven Funktion in Erinnerung hatte, war Giovanni Bianconi, der ihn in seinem Buch Il Ticino Rurale 11 wie folgt beschreibt: „Roggenkörner, die zu Brot werden sollen, müssen zuerst in Mehl umgewandelt werden. Die schweren Mörser und Stössel, die man noch hier und da vor einigen Häusern finden kann, dienten sicherlich dazu, um das Korn zu Mehl zu zerkleinern.
- Sergio Pescia macht in seinem Überblick über „Aspekte des Valle di Muggio” eine kurze Bemerkung zu den Mörsern, die im Mendrisiotto zum Schälen der Kastanien dienten.

Das mangelnde Interesse der meisten Menschen für dieses antike Werkzeug – trotz seiner Bedeutung für die Lebensmittelversorgung – und die spärliche Bibliographie sind ein beredter Beweis für eine Fehleinschätzung der ursprünglichen Funktion.

Locarno, Juli 1989

Bibliographie (ergänzt)

Ammann, Cornelia (1997) La pila dell'orzo. Il Nostro Paese, rivista trimestrale pubblicata della Società ticinese per l'arte e la natura (STAN), 49. Jahrgang, no. 240 - Settembre - Ottobre 1997, Dossier I - XII.

– *(2006)* Le pile nel Ticino - Die Tessiner Gerstenstampfe. Locarno: 112 p

Airoli, Luigi (1976) Culti preistorici e introduzione del Cristanesimo nell'Ossola. Novara.

Bianconi, Giovanni (1971) Ticino Rurale : màchin, intrècan, arnés. In: Quaderni ticinesi 14. Società ticinese per la conservazione delle bellezze naturali e artistiche. Muralto : 86 p.

– *(1982)* Costruzioni Contadine Ticinesi. Locarno: 162 p.

Binda, Franco (1971) L'ingegnoso impianto idrico di Revöira e Cà di Dentro e alcune note relative ai due maggenghi. Bellinzona: 39 p.

Magni, Antonio (1906) Pietra a scodelle. I°scoperte nel nostro territorio- II° scoperte recenti fuori d'Italia ed induzioni.In: Rivista Archeologica dell' Antica Provincia e Diocesi di Como, Band 51-52 [Mortaio cuppellato a Casasco (Val d'Intelvi)]

Pescia, Sergio (1986) Aspetti della Valle di Muggio. In: Quaderno No. 2, Museo della civiltaÌcontadina del Mendrisiotto, Stabio.

Pinana, Isidoro (1970) Coltivazione e lavorazione della canapa nella Valle Verzasca. Société suisse des traditions populaires.- In: Schweizer Vokskunde = Folklore suisse = Folclore svizzero: bulletin de la Société suisse des traditions populaires = bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari, 60. Jahrgang, Basel, 5 - 7.

Scheuermeier, Paul (Urheber, 1980) Il lavoro dei contadini : cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza. Milano : 2 vol.

Spahni, Jean-Christian (1950) Les mégalithes de la Suisse. Caracteristiques et distribution géographique. Schriften des Institutes für Ur- und Frühgeschichte der Schweiz 7. Basel: 70 p.

Tognina, Riccardo (1967, 1981) Lingua e cultura della valle di Poschiavo : una terminologia della valle di Poschiavo. Poschiavo, Canton Grigioni, Svizzera. p. 185.