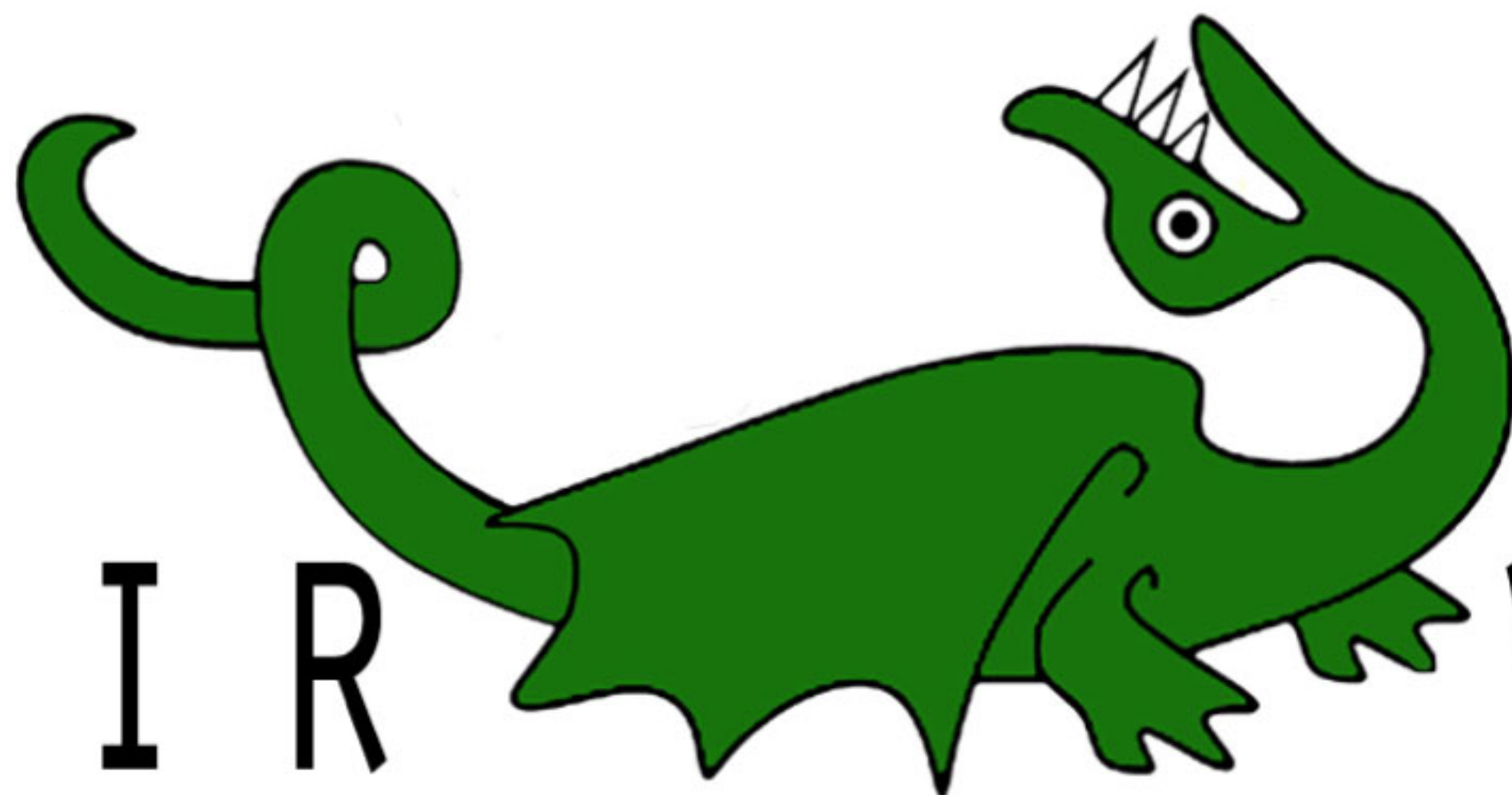


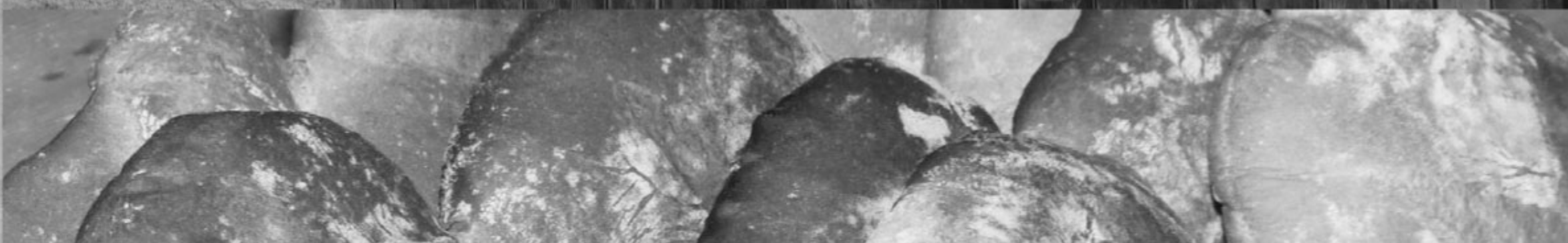
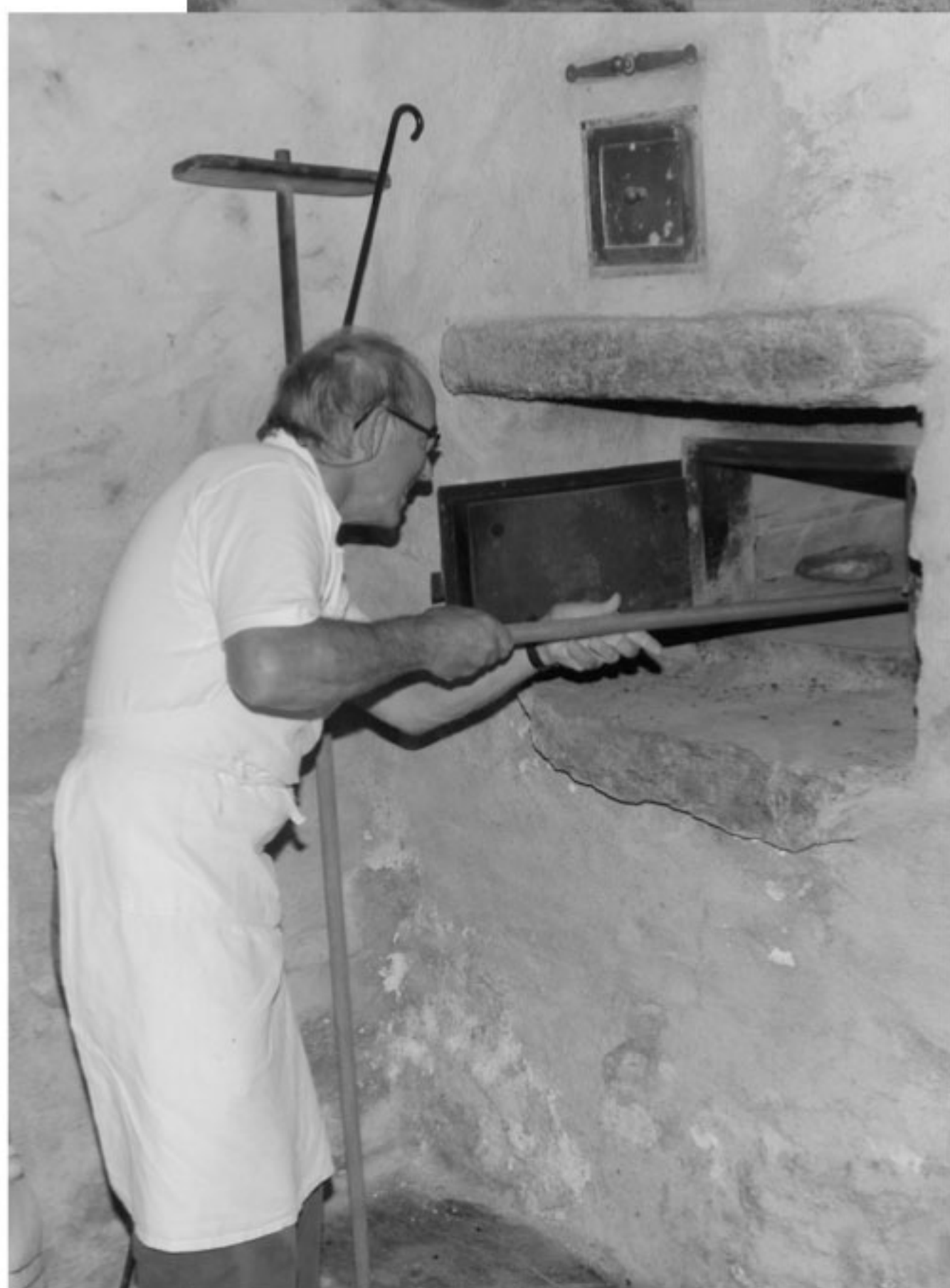
Nr 3
Matg
2012



AVEGNIR VUORZ PERSPECTIVAS



Il Pistrin Das Backhaus



Frina, levon, aua e sal

Riccardo Bertogg, il davos pasterner da Vuorz, raquenta en ina intervesta cun avegnir Vuorz dils pasterners da Vuorz.

Il fundatur dalla pasternaria da Vuorz ei staus Anton Cadonau - igl aschinumnau Anton pec, e buc igl Anton da milliuns. El ei vegnius ord fetg mudestas relaziuns ed ei aunc ius sco buob ils onns 1890 a Milaun per ils tgamins entuorn (mira il film ni il cudisch «Die schwarzen Brüder»).

Survetsch al puresser

Igl emprem ha el entschiet a far il pasterner en quella casa, nua che la cascheria ei uss. Pér pli tard eis el ius vi ella casa nua ch'ei stat aunc ussa scret si «Pasternaria». Leu ha el saviu baghegiar ora ina pasternaria modesta. Igl onn 1896 ha el entschiet a far ed a vender paun. Da quei temps era

quei aunc ina caussa fetg semplia. La glieud vegneva cun zeclis alvs – pentel frina schev'ins a quei - forsa per otg tochen diesch pauns. Cun quella frina vegneva ei lu fatg paun, e per quei survetsch survegneva el tschun raps il toc. Il davos paun che nus havein fatg cun aschinumnai pentels frina ei stau cu jeu erel emprendist, circa igl onn 1960. Ei mava era per quei che la pasternaria dil liug sappi far quei survetsch al puresser. Sch'ins fageva da lezzas uras gia la breigia da semnar e schar mular graun, stuev'ins gie era haver la pusseivladad da far il paun zanua. En auters vitgs deva ei aunc fuorns supplementars. Vuorz aveva negins da quels, dano



quel ch'exista aunc oz.

En hotels

Anton Cadonau ha mariadau ina Grischott da Ausserferrera, e giu cun quella ina lètg senza affons. Sin quei ha el dumandau miu bab, Jacob Bertogg, sch'el vulessi emprender il mistregn da pasterner. Miu bab ha detg tier ed ha empriu da pasterner denter igl onn 1920 ed igl onn 1922. El ei staus in pasterner plitost ambulont, ed ha pli tard entschiet a far carriera en hotels. Da lezzas uras deva ei aunc quels aschinumnai «hotels de luxe». Quei era hotels che vevan ina atgna pasternaria. Duront la stad er'el vi Flem e duront gl'unviern mava el ensemen cun l'entira brigada da cuschi na giu a Palermo en Sicilia. La devisa en quels hotels era: Quei che vegneva fatg en pasternaria stueva esser exquisit, delicat e car, damai che negin dumandava suenter il prezi. Quei era la belle époque.

La banca dils purs

Miu bab ha survegniu pér igl onn 1939 ina



Riccardo ed Elisbeth Bertogg fuorman ils pauns el Pistrin Sumvitg, il davos fuorn public a Vuorz.



brev da siu patrun d'emprendissadi. Ussa vulessi el calar, el possi buca pli. Siu patrun haveva da lezzas uras vargau 80 onns ed ha offeriu a miu bab da comprar giu la pasternaria e la part casa ch'era suren. Miu bab ha cumprau ed ha fatg vitier fatschenta cun victualias. Raps deva ei pauc. Dalla populaziun dil vitg era la gronda part purs. Quels vendevan gl'atun magari dus, treis biestgs giu Gli-on. Sin quei survegnevan els raps, lur paga. Magari era quella per igl entir onn. Els pagavan aschia lu lur deivets ch'els vevan tiel pasterner e tier il consum. Suentar vegneva ei puspei schau scriver si sur gl'entir onn. Quellas stizuns eran las bancas dils purs.

Negina sien d'unviern

Igl onn 1958/59 haveva miu bab saviu comprar la ruina dalla casa vieifer ed ha priu la dezisiun da baghegiar en leu ina nova pasternaria. Igl emprendissadi hai jeu frequentau navenda igl onn 59 entochen igl onn 61. Entschiet hai jeu cheu tier miu bab, serrau giu igl emprendissadi hai jeu a S. Gagl en ina pasternaria. Cu nus

essan maridai igl onn 66, mia dunna ed jeu, ha miu bab detg: Also gitg fettschel jeu buc pli il pec.

Igl onn 67 havein nus lu surpriu igl entir menaschi. L'entschatta dils onns 70 han Vuorz e Breil baghegiu las pendicularas. Aschia eis ei vegniu che nus havein fatg il cuntrari dallas munatnialas: Nus havein magliu si il grass duront gl'unviern per saver survivor la stad.

Paun cun gust

Pli baul havev'ins aunc buca levon che vegn fabricaus industrialmein. Ins metteva simplamein sila vart empau dalla pasta ch'era restada anavos per l'autra gada ch'ins fageva paun. Quella pasta tenev'ins si, e metteva en ina scadiala cun ina lumpa bletscha surengiu per ch'ei detti buc ina pial. Aschia

steva quei lu. Ei vegneva pli e pli asch, aber il levon surviveva. Quellas pastas eran bia pli sensibilas, per exempel silla temperatura el local. Oz san'ins metter ella pasta in tec pli bia levon industrial e lu va la pasta si tuttina. Aber il gust sesviluppa mo atras il temps che la pasta ruaussa. Perquei fagevan ei pli baul magari gia la sera in entschadament. Quel mava si entochen ch'il levon haveva baghegiu giu igl amet en zucher. Tras quella aschadad deva ei era gust. Sche ti fas in paun cun bia levon lu has ti pli spert in product. Quel ei buns per magliar duront forza in gi. Suentar vegn el ualti spert schetgs. Sche ti fas in paun e laischer la pasta ditg avunda, sche lu survegns ti in auter product che selai tener e che schigia buca ora.



Suentar far paun el fuorn tonscha calira aunc per ina pizza (maletg: Regula Grischott)

Mehl, Hefe, Wasser und Salz

Riccardo Bertogg, Bäcker in Waltensburg/Vuorz in dritter Generation, erzählt im Gespräch mit *avegnir Vuorz* aus der Geschichte des Brotbackens in diesem Bergdorf.

Gründer der Bäckerei in Waltensburg/Vuorz war Anton Cadonau, der sogenannte Anton Beck, und nicht der Anton mit den Millionen. Jener stammte aus sehr bescheidenen Verhältnissen. Als Knabe ist er in den 1890er Jahren noch in Mailand in den Kaminen herumgestiegen (wie im Film bzw. Buch „Die schwarzen Brüder“ festgehalten).

Dienstleistung für die Bauern

Er hat mit der Bäckerei zunächst im Haus begonnen, in dem heute die Käseerei ist. Später hat er ins Haus gewechselt, an dem immer noch „Pasternaria“ angeschrieben steht. Dort hat er unten eine beschei-

dene Bäckerei einrichten können und 1896 berufsmässig mit dem Brot backen begonnen. Das war eine einfache Angelegenheit. Die Leute kamen mit einem Sack Mehl, das für acht bis zehn Brote reichte. Mit dem Mehl hat er dann das Brot gemacht. Pro Stück bekam er fünf Rappen. Das letzte Brot aus Mehl, das die Bauern gebracht hatten, machten wir erst, als ich in der Lehre war um 1960. Es ging auch darum, dass die Bäckerei des Ortes diesen Dienst den Bauern anbieten konnte. Wenn einer schon Korn anpflanzte und es mahlen liess, sollte er auch die Möglichkeit haben, Brot zu backen. In anderen Dörfern gab es



öffentliche Backöfen. Die Öfen in Waltensburg waren damals bereits verschwunden, ausser dem einen, der noch heute existiert.

Hotelleben

Anton Cadonau hat eine Mani aus Ausserferrera geheiratet. Diese Ehe blieb kinderlos. Er hat dann meinen Vater gefragt, ob er Bäcker lernen möchte. Mein Vater, Jacob Bertogg hat das dann gemacht, zwischen 1920 und 1922. Anschliessend war er nur zeitweise Bäcker, bevor er eine Laufbahn als Bäcker in Hotels begonnen hat. Damals gab es noch die sogenannten Luxus-hotels. Diese hatten ihre eigene Bäckerei. Die Sommer über war er in Flims. Im Winter ging es mit der



Riccardo Bertogg beim Einschiessen eines Brotes im Holzofen Pistrin Sumvitg.

ganzen Küchenbrigade nach Palermo auf Sizilien. Die Devise in diesen Hotels lautete: Was sie in der Bäckerei machten, musste auserlesen, schmackhaft und teuer sein, da niemand nach dem Preis fragte. Das war die Belle Epoque.

Die Bank der Bauern

Mein Vater hat erst 1939 einen Brief seines Lehrmeisters erhalten. Er wollte jetzt aufhören, er möge nicht mehr. Er war damals bereits über 80 Jahre alt und hat meinem Vater die Bäckerei und den oberen Hausteil zum Kauf angeboten. Mein Vater hat zusätzlich Lebensmittel verkauft. Geld gab es damals wenig. Der grosse Teil der Dorfbevölkerung waren Bauern. Diese verkauften im Herbst in Ilanz vielleicht zwei oder drei Stück Vieh. Das Geld dafür war ihr Zahltag, oft fürs ganze Jahr. Dann bezahlten sie ihre Schulden, die sie in der Bäckerei und im Konsum hatten. Danach wurde wieder für ein Jahr angeschrieben. Diese Läden waren de facto die Bank der Bauern.

Kein Winterschlaf

Im Jahre 1958/59 hat mein Vater das auffällige Haus auf der anderen Strassenseite kaufen können und hat sich entschlossen, dort eine neue Bäckerei zu bauen. Meine Lehre habe ich von 1959 bis 1961 gemacht. Begonnen habe ich sie bei meinem Vater und dann in St. Gallen fortge-

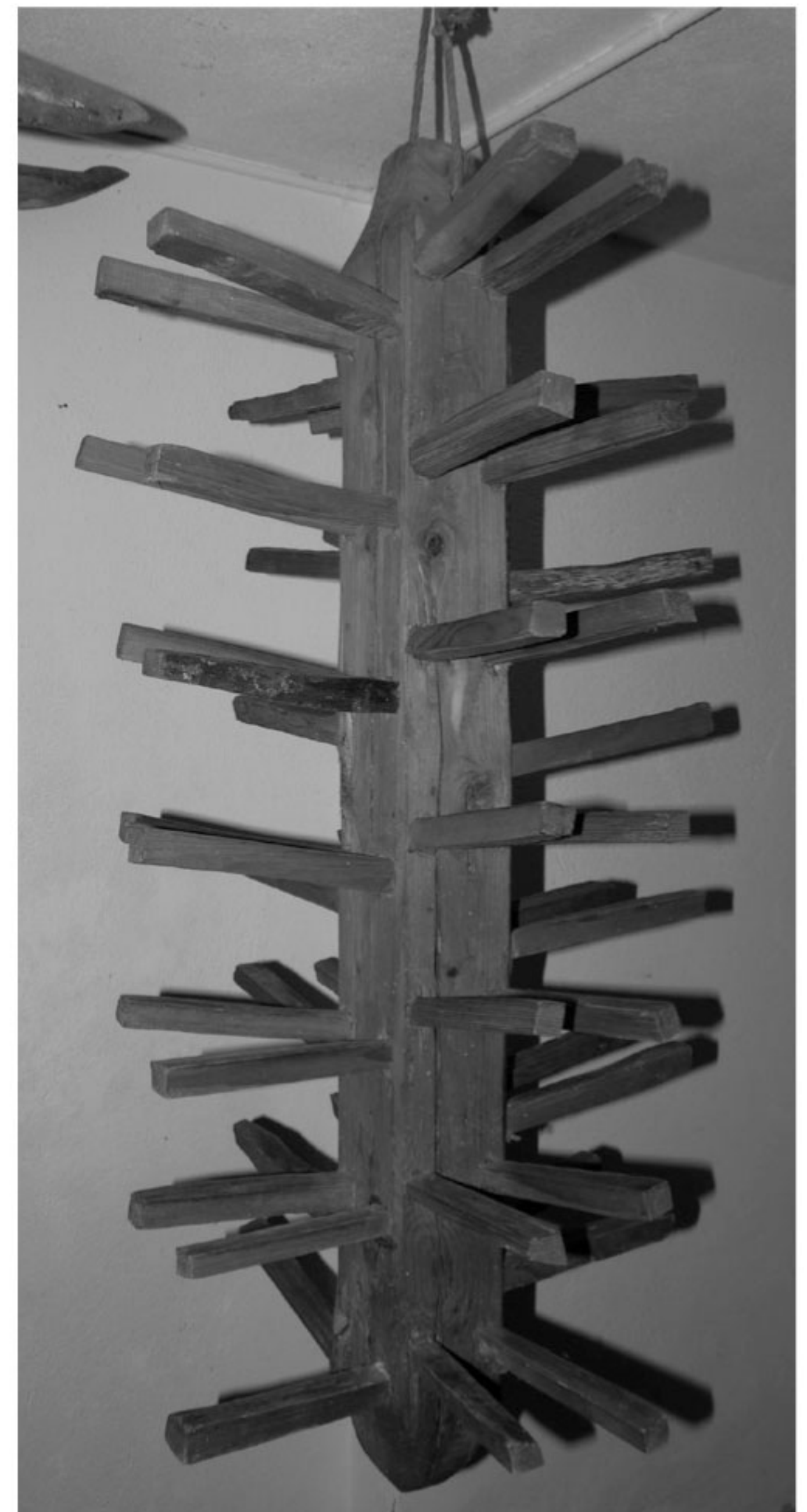
setzt. Als meine Frau und ich 1966 heirateten, hat mein Vater gesagt, er mache nicht mehr lange weiter. 1967 haben wir dann den Betrieb übernommen. Anfang der 70er Jahre bauten Waltenburg und Brigels die Sesselbahnen. Danach hiess es für uns, das Gegenteil der Murmeltiere zu machen, nämlich im Winter arbeiten und Vorrat anlegen, um den Sommer überstehen zu können.

Brot mit Geschmack

Früher gab es keine industriell gefertigte Hefe - sogenannte Presshefe. Man legte einfach etwas vom Teig für das nächste Mal auf die Seite. Diesen bewahrte man in einer Schale und deckte ihn mit einem feuchten Lappen zu, damit sich keine Haut bildete. Der Teig wurde zwar immer saurer, aber der Hefepilz überlebte. Solche Teige reagierten viel empfindlicher auf die Umgebungsbedingungen, etwa die Temperatur im Raum. Heute kann man einfach etwas mehr Industriehefe zugeben und der Teig geht trotzdem auf. Doch der Geschmack entwickelt sich in der Zeit, während der der Teig geht. Deshalb machte man häufig schon am Abend vor dem Backen einen Vorteig. Der ging auf, bis die Hefe die Stärke in Zucker umgewandelt hatte. Durch diese Gärung gab es den Geschmack. Wenn man ein Brot mit viel Hefe macht

(Vieltrieb), dann hat man viel schneller ein Produkt. Dieses hält dann vielleicht einen Tag. Danach trocknet es sehr schnell aus. Wenn man jedoch den Teig lange liegen lässt, vielleicht sogar über Nacht, und am nächsten Tag sich ebenfalls Zeit lässt - lange Triebführung heisst das - , dann gibt es ein ganz anderes Produkt, das sich auch lange aufbewahren lässt. Dieses trocknet nicht aus.

(Übersetzung: Guido Dietrich)



Il paner, ni la panera, vegn pendius verticalmein vid il carmal dil trertetg. Quella gronda panera digl Arcun da tradiziun tschaffa en salv 28 pauns.

Brothänge. Dieses Gestell hängt am Firstbalken im Dachboden. Dieses grosse Modell aus dem Dorfmuseum nimmt 28 Brote auf.

Ils fuorns da Vuorz

Die Backöfen von Waltensburg/Vuorz



Il fuorn a Cadruvi, 1905.
Dessegn da Karl Gabriel

Signur architect Karl Gabriel, il baghegiader dalla casa da scola da Vuorz (1931), era burgheis da cheu, ha sco student dalla architectura ellas vacanzas dil semester, il mars ed uost/settember 1905 malegiau quellas skizzas. (Ord igl arcun da tradiziun Vuorz)

Architekt Karl Gabriel, der das Schulhaus in Waltensburg/Vuorz entwarf (1931) und Bürger von hier war, hat diese Zeichnungen als Architekturstudent in den Semesterferien im März und August/September 1905 gemacht. (Aus dem Dorfmuseum Waltensburg)



Pistrin Sumvitg

Il fuorn Pistrin Sumvitg auda tier igl Arcun da tradiziun. El ei il sulet che ei aunc en funcziun e sa vegnir duvraus tenor reglament sin las paginas suandontas.

Der Backofen im Oberdorf gehört zum Dorfmuseum. Er ist der einzige, der noch in Betrieb ist und kann gemäss Reglement auf den folgenden Seiten genutzt werden.



Il fuorn davos baselgia sin ina fotografia ord igl Arcun da tradiziun (avon 1932) e las restonzas oz.

Vom Ofen unterhalb der Kirche, zu sehen auf einer Fotografie aus dem Dorfmuseum (vor 1932), sind nur noch Ruinen zu finden (Bild links)



Demvitg culla casa pervenda veglia ed il fuorn. Dessegn da Karl Gabriel, 1905

Reglament per far diever dil Pistrin Sumvitg a Vuorz

1. General

La vischnaunca Vuorz, en quei cass representada entras la cumissiun digl arcun, metta a disposiziun il pistrin per diever public. Il reglament per far diever dil pistrin ei suttamess alla cumissiun digl arcun. Lezza (ni era ina tiarza persuna elegida dalla cumissiun) ei entras quei responsabla per la realisaziun dils puncts ch'ei numnai en quei reglament.

2. Princip

Cun far diever dil Pistrin s'oblighescha igl utilisader/l'utilisadra ad ina taxa da locaziun. Quella taxa ei da pagar avon il diever en daner blut. Per ina locaziun annuala tschenta la cumissiun digl arcun in quen ch'ei da pagar enteifer 30 dis.

3. Plan d'occupaziun

La cumissiun metta ensemen in plan d'occupaziun annual, el qual tut ils termins ein cunteni. L'actualisaziun da quei plan ei suttamess alla cumissiun digl arcun. La permissiun per in'utilisaziun regulada vegn dada per maximal in onn. Quella sa vegnir cumbinada cun obligaziuns. Permess che negina vart pretenda ina midada, sa quella permissiun vegnida prolunghida senza ina proxima damonda d'utilisaziun.

Il pistrin stat ils suandonts datums buc a disposiziun:

- duront reparaturas
- duront la revisiun
- duront la schubergiada

4. Damonda d'utilisaziun

Mintga damonda d'utilisaziun per il pistrin ei da plazzar aschi baul sco pusseivel alla cumissiun digl arcun. Per la dumonda d'utilisaziun ein exacts datums necessarias. L'annunzia da quellas datas giavischadas vegn era pretendida d'utilisaders per onn. L'indicaziun da quellas datas ei necessaria per la coordinaziun dil plan d'occupaziun.

5. Taxa da locaziun

- | | |
|---|------------|
| a) Far paun – per fuorn incl. lenna: | frs. 16.— |
| b) Far paun – per fuorn senza lenna (prender sez): | frs. 8.— |
| c) Far paun/far diever dalla localitad – 1 di senza lenna: | frs. 20.— |
| d) Far paun/far diever dalla localitad per 1 onn
(annunziar datums tenor punct 4): | frs. 100.— |
| e) Cass spezials suenter cunvengnientscha cun la cumissiun digl arcun | |

6. Funcziun

a) Diever dil cumplex

L'avertura e la serrada dalla porta dil pistrin ei caussa dalla cumissiun. En cass d'exepziun sa l'avertura e la serrada dalla porta era vegnir confidada agl utilisader/all'utilisadra. La cumissiun ha da controllar la localitad suenter in'utilisaziun. Tier in'emprema utilisaziun ei ina persuna dil fatg responsabla per l'introducziun. Per gruppas stattan las portas serradas entochen che la persuna responsabla arriva.

b) Diever dils utensils

Tut ils utensils e la vischala ein da duvrar cun quita. Ordvart il pistrin Sumvitg astgan ils utensils e la vischala buca vegnir duvrai. Far fiug sut la vanaun ei buc lubiu, damai ch'il bural da fem ei buca pli avon maun. Il zeiver grond sa era buca pli vegnir duvraus (buc ermetics). La vischala pintga (3 curtés) astga denton vegnir duvrada per la producziun da pasta.

c) Survigilanza

Las prescripziuns ed instrucziuns dalla persuna responsabla ni dalla cumissiun ein da suandar.

d) Scaldament

Scaldar il fuorn ei caussa digl utilisader/dalla utilisadra. En cass d'exepziuns e suenter cunvegrientscha sa la cumissiun surprendre il scaldament dil fuorn. Per quei survetsch vegn pretendiu ina taxa supplementara da frs. 30.--.

Tier in'utilisaziun communabla dil fuorn entras pliras personas, han quellas da decider tgi che scaulda il fuorn. La persuna responsabla vegn remarcada sil plan d'occupaziun.

e) Schubergiar

Il pistrin ei da schar anavos schubers e senza mendas. Restonzas dalla barschada ein d'allontanar ord il fuorn e ston vegnir deponidas el recipient da tschendra ch'ei pinaus (prighel da fiug). Il recipient da tschendra vegn svidaus dalla cumissiun. Suenter l'utilisaziun ein la vischala ed ils utensils da schubergiar e da metter anavos en lur plaz da deposit. Sch'il sustegn dalla cumissiun vegn duvraus extraordinari ditg, vegn pretendiu ina taxa supplementara da frs. 25.— per ura.

f) Rumien

Il rumien ei d'allontanar entras igl utilisader/l'utilisadra tenor lescha. Sacs da rumien san vegnir retratgs ella stizun dil vitg (VOLG).

g) Ruaus, disciplina e pusseivladads da parcar

Igl utilisader/l'utilisadra ei sez responsabels/responsabla per ruaus e disciplina ordvart il cumplex (era per il reglament da parcar). Parcadis ufficials ein buca en vischinonza (il proxim ca. 300m sut il pistrin tier la fermada digl auto da posta Crap Martin). Parcar silla fermada Sumvitg digl auto da posta ei buca lubiu.

h) Mendas

Ils cuosts da reparaziun en cass da mendas vegnan tschentai en quen agl utilisader/all'utilisadra.

i) Clavs

Per survegnir e per turnar las clavs dil pistrin, ei da prender si ad uras contact cun la cumissiun. En cass d'ina sperdita dallas clavs vegnan ils cuosts per ina substituziun dalla serradira tschentai en quen agl utilisader/l'utilisadra.

7. Disposiziuns finalas*a) Responsabladad*

Cuosts per donns vid il cumplex, las mobillas ed igl indrez sto pendi vid igl utilisader/l'utilisadra surprendre. Donns ein da remarcar sil protocol da collaudaziun. Il pistrin astga mo vegnir duvraus per igl intent ch'ei cunvegnius el contract d'utilisaziun. Igl utilisader/l'utilisadra ei responsabels/responsabla ch'il pistrin vegni duvraus correctamein. Per donns caschunai (era da tiarzas personas) vid personas ni caussas durant l'utilisaziun dil pistrin, refusa la vischnaunca Vuorz mintga responsabladad

b) Surdiever

Ad utilisaders/utilisadras che suondan buca las perscripziuns dalla cumissiun digl arcun sa la concessiun vegnida retratga immediat.

c) Autras disposiziuns

Per tut il nunregulau vala il ZGB, OR ni las leschas dil cantun/vischnaunca.

Il president da vischnaunca: Luzi Pfister

La cumissiun digl arcun: Guido Dietrich, Lidia Gabriel, Regula Grischott

Reglement zur Benützung des Backhauses Sumvitg in Waltenzburg/Vuorz

1. Allgemeines

Die Gemeinde Waltenzburg/Vuorz, vertreten durch die Museumskommission, stellt den Benutzerinnen und Benutzern das Backhaus Sumvitg zur Verfügung. Die Regelung des Backhauses und dessen Reglements obliegt der Museumskommission. Sie (oder eine von der Kommission gewählte Drittperson) ist auch für die Umsetzung und Einhaltung der im Reglement aufgeführten Punkte besorgt.

2. Grundsatz

Für die Benützung des Backhauses sind Mietgebühren zu entrichten. Diese sind vor der Benützung bar zu bezahlen. Für eine Jahresmiete stellt die Museumskommission eine Rechnung, die innert 30 Tagen zu begleichen ist.

3. Belegungsplan

Die Kommission stellt alljährlich einen Belegungsplan auf, in dem alle Termine festgehalten werden. Die laufende Aktualisierung des Planes obliegt der Kommission. Die Bewilligung für regelmässige Benützung wird höchstens auf ein Jahr erteilt. Sie kann mit Auflagen verbunden werden. Sofern von keiner Seite eine Änderung verlangt wird, kann die Bewilligung ohne ein weiteres Gesuch für den nächsten gleichlangen Zeitabschnitt verlängert werden.

Das Backhaus steht an folgenden Terminen nicht zur Verfügung:

- Während der Reparatur-, Revisions- und Reinigungszeit.

4. Mietbegehren

Alle Mietbegehren für die Benützung des Backhauses sind möglichst frühzeitig an die Kommission zu stellen, wobei genaue Daten angegeben werden müssen. Die Anmeldung der gewünschten Daten gilt auch für Jahresmieter, damit eine Koordination des Belegungsplanes möglich ist.

5. Mietgebühren

a)	Backen – pro Ofen inkl. Holz	Fr. 16.—
b)	Backen – pro Ofen ohne Holz (eigenes mitbringen)	Fr. 8.—
c)	Backen/Raumbenutzung – 1 Tag ohne Holz	Fr. 20.—
d)	Backen/Raumbenutzung für 1 Jahr	Fr. 100.—
e)	Besondere Anlässe	nach Absprache mit der Kommission

6. Betrieb

a) Anlagenbedienung

Das Öffnen und Schliessen des Backhauses ist Sache der Kommission. In Ausnahmefällen kann das Öffnen und Schliessen auch auf den Mieter übertragen werden. Die Kommission hat den Raum nach Beendigung der Benützung zu kontrollieren. Bei der erstmaligen Benützung ist eine fachkundige Person für die Einführung zuständig. Für Gruppen bleibt das Backhaus bis zur Ankunft der verantwortlichen Person geschlossen.

b) Gerätebenützung

Alle Geräte und Gefässe sind mit Sorgfalt zu benutzen. Sie dürfen nicht ausserhalb des Backhauses benutzt werden. Das Feuern unter dem Kessel ist nicht erlaubt, da der Rauchabzug nicht mehr vorhanden ist. Der grosse Waschzuber kann ebenfalls nicht mehr benutzt werden (undicht). Die kleineren Gefässe (3 Gebsen) sind jedoch zur Teigherstellung geeignet.

c) Aufsicht

Die Anordnungen und Weisungen der mit der Aufsicht betrauten Person oder der Museumskommission sind zu befolgen.

d) Heizung

Das Einheizen des Ofens ist Sache des Benutzers. In Ausnahmefällen und nach Absprache kann die Kommission das Einheizen übernehmen, wofür eine zusätzliche Gebühr von Fr. 30.— erhoben wird.

Bei der gleichzeitigen Benützung des Ofens durch mehrere Personen (bei gemeinsamer Nutzung), haben diese untereinander zu vereinbaren, wer das Einheizen übernimmt. Die zuständige Person wird im Belegungsplan eingetragen.

e) Reinigung

Das Backhaus ist besenrein und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Der Backofen ist von Verbrennungsrückständen zu befreien. Die Verbrennungsrückstände müssen im bereitgestellten Aschenbehälter deponiert werden (Brandgefahr). Der Aschenbehälter wird von der Kommission entleert. Nach Beendigung der Benützung sind die benutzten Geräte etc. sauber an die hierfür vorgesehenen Abstellplätze zurückzustellen. Für ausserordentliche Inanspruchnahme der Kommission wird eine Gebühr von Fr. 25.— pro Stunde erhoben.

f) Kehricht

Der anfallende Kehricht ist durch den Benutzer vorschriftsgerecht zu entsorgen. Gebührenpflichtige Kehrichtsäcke können im Dorfladen (VOLG) bezogen werden.

g) Ruhe, Ordnung und Parkiermöglichkeiten

Der Mieter ist selbst für die Ruhe und Ordnung in und ausserhalb des Gebäudes (auch für die Parkordnung) besorgt. Öffentliche Parkplätze sind keine in der Nähe (nächste PPs ca. 300 m unterhalb des Backhauses bei der Haltestelle Crap Martin). Das Parkieren an der öffentlichen Postautohaltestelle Sumvitg ist nicht erlaubt.

h) Mängel

Die Aufwendungen zur Behebung festgestellter Mängel werden dem Mieter in Rechnung gestellt.

i) Schlüssel

Für die Übernahme und Rückgabe des Schlüssels ist mit der Kommission frühzeitig Verbindung aufzunehmen. Bei Verlust des Schlüssels haften die Benutzer für die gesamten Kosten der Schloss-Auswechslung.

7. Schlussbestimmungen*a) Haftung*

Die Mieter haften für Schäden, die sie an Gebäude, Mobilien und Einrichtungen verursachen. Beschädigungen sind im Abnahmeprotokoll festzuhalten.

Das Backhaus darf nur für den in der Mietvereinbarung verabredeten Zweck genutzt werden. Der Mieter/die Mieterin ist für die sachgerechte Nutzung verantwortlich.

Für durch den Mieter verursachte Schäden an Personen und Sachen von Drittpersonen während der Nutzung des Backhauses lehnt die Gemeinde Waltensburg/Vuorz jegliche Verantwortung ab.

b) Missbrauch

Den Benutzern/Mietern, welche die Anordnungen der Museumskommission nicht befolgen, kann die Bewilligung jederzeit entzogen werden.

c) Weitere Bestimmungen

Für alles Nichtgeregelter gelten das ZGB, OR oder die Gesetze des Kantons/ der Gemeinde.

Der Gemeindepräsident: Luzi Pfister

Die Museumskommission: Guido Dietrich, Lidia Gabriel, Regula Grischott

La biblioteca popolare presenta:



DVD: films da mistergners sursilvans (1942 - 1944), dad Alfons Maissen e Anna Pia Maissen:

Bäuerliches Brotbacken / Far paun casa: 12 min.
Der Tretschenmacher / Il tarscher: 6 min.
Der Korbmacher / Il

Broschüre „Bäuerliches Brotbacken“, begleitend zum 12 minütigen Film über das Brotbacken

canistrer: 7 min.
Schnitzen einer Tabakpfeife / Il dolapipas: 16 min.
Herstellen eines Holzeimers / Il vischler: 29 min.



avegnir Vuorz cul paun fatg el Pistrin Sumvitg

Perspectivas, la brochura d'avegnir Vuorz (mira www.myvuorz.ch) da pusseivladads acutualas e futuras dalla veta a Vuorz, cumpara treis gadas ad onn e vegn distribuïda a Vuorz gratuitamein. Vus saveis pagar fr. 10.- en bar ni metter ina bancnota en ina cuviarta e tarmetter per posta quella a Vossa persuna da contact dad *avegnir Vuorz*, epi retscheveis Vus *Perspectivas* per in onn direct en Vossa scaffa da brevs (buc emblidei l'adressa). Cun ina contribuiziun da frs. 20.— essas Vus sponzor/a (treis ediziuns, inscripziun ella gliesta da sponsurs). Nus engraziein per Vies sustegn.

Perspectivas, die 3x jährlich erscheinende Broschüre von *avegnir Vuorz* (siehe www.myvuorz.ch) über gegenwärtige und künftige Möglichkeiten des Lebens in Walzensburg/Vuorz, wird im Dorf gratis verteilt. Mit Fr. 10.- (in bar oder ein Nötli im Couvert per Post an Ihre Kontaktperson von *avegnir Vuorz*) kommen die *Perspectivas* für ein Jahr (3 Ausgaben) direkt in Ihren Briefkasten (bitte Adresse angeben). Mit einem Beitrag ab Fr. 20.- sind Sie Sponsor/Sponsorin (drei Ausgaben und Eintrag in die Liste der SponsorInnen). Wir danken für Ihre Unterstützung.

SponsurAs - SponsorInnen
Ruth Buchholz, Zürich – Erich Cadonau, Walzensburg/Vuorz – Barbara Gabriel, Walzensburg/Vuorz – Herbert Müller-Lupp, Waldshut-Tiengen und Walzensburg/Vuorz – Dora und Mengia Pfister, Walzensburg/Vuorz und Ungenannte

Herausgeber/Editur: *avegnir Vuorz*
verantwortlich: Guido Dietrich
Producziun: Acla Alpina, Vuorz, 2012

www.myvuorz.ch