

Loches gesteckt, nachdem vorher Mist und etwas Kunstdünger eingelegt wurden (*ma tuat Mescht ilega*), der mit dem *Meschkarra* (auch *Meschtbenna* genannt) oder mit der *Bära* (ersterer ein viereckiger Kasten mit ca. 80 cm Seitenlänge und gleicher Tiefe mit einem Rad und zwei Holmen zum Schieben, die am oberen Drittel des Kastens befestigt waren, letztere ein Schubkarren, bei dem auf zwei gebogenen Holmen ein Boden aufgenagelt war mit einer geschweiften, auf eingelassenen Holmen, ebenfalls geschweiften, befestigten Wand) auf dem Feld verstossen wurde. (*Mescht verschtossa*). Nach dem Einlegen des Saatgutes wurde mit der *Haua* das Loch von beiden Seiten zugedeckt und aufgehäufelt (*Grumpira* werden *zuadeckt* und *Zilata* (= Zeilen) werden gebildet, d. h. die Erde wurde von beiden Seiten hochgezogen). Nachdem sich die Zeilen nach einiger Zeit gesetzt hatten, wurde zweimal *ghüfflat* (= Erde wird von beiden Seiten nochmals angehäuft). Wenn die Kartoffeltriebe herauschauten, wurde *gfallgat* (= die Zeilen werden mit der *Haua* so angehäufelt, dass die Triebe möglichst in die Spitze der Zeile zu stehen kommen. Das Falgen wurde nochmals wiederholt und gleichzeitig das Unkraut entfernt.

Im August/September waren die Kartoffeln ausgewachsen, das grüne *Grumpirakrut* (= Kartoffelkraut) starb ab und vertrocknete. Nun ging's ans *Grumpiragraba*. Das *Grumpirakrut* und das sonstige *Ukrut* wurden mit der *Segass* gemäht und später auf *Huffa* (= Haufen) aufgeschichtet und verbrannt. Gerne haben wir Kinder die Asche benutzt, um Kartoffeln darin zu braten. Nach dem Abräumen des *Grumpirakruts* wurden mit der *Haua* die Zeilen von beiden Seiten aufgegraben und die Knollen möglichst in eine Reihe nach rückwärts zum Abtrocknen geworfen. Am Nachmittag wurde *ufglesa*, wobei *d'Essgrumpira* (Speisekartoffeln) von den kleinen (nicht ganz ausgewachsenen) und diese (*di Klinna* oder *Bötzgerle*) und beim Graben beschädigte oder an der Oberfläche der Zeilen grün verfärbten Kartoffeln aussortiert wurden. Zu Hause wurden die geernteten Kartoffeln in die *Grumpirastiega* (= Steigen) im Keller entleert und so überwintert. Die auf dem *Tuarboda* gepflanzten *Grumpira* bezeichnete man als *Rieter* oder *nasse Grumpira*. Sie wurden besonders gern für *Grumpirasalot* oder *Grumpirarebel* (= Rösti) verwendet, während die *guatbödigä* und die auf dem *Lettaboda* gewachsenen trockener, mehligere waren und oft als ganze *Grumpira* (Geschwellte oder Pellkartoffeln) gegessen wurden.