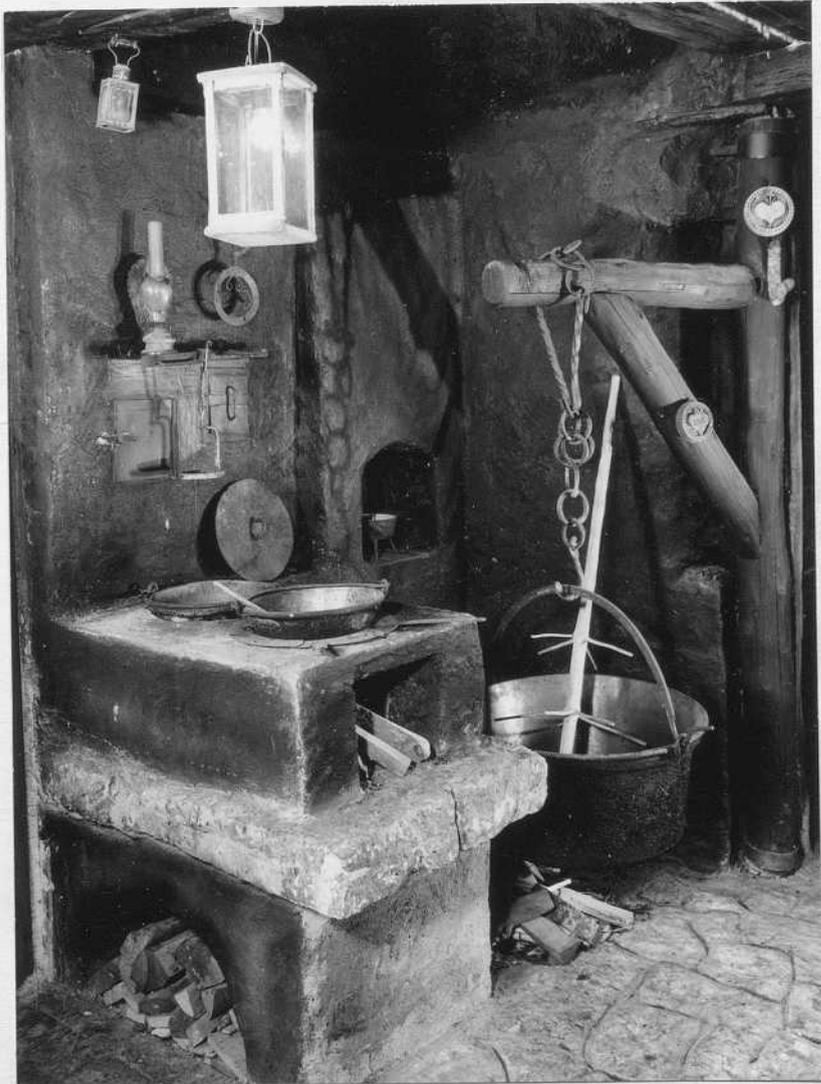


CHUCHI



Beim Betreten der Küche, der sog. "Chuchi", fallen uns vorerst die ver-russten Wände und die Dunkelheit dieses Raumes auf. Für diese beinahe pechscharzen Wände werden wir aber bald Verständnis haben, wenn wir bedenken, dass die Küche früher auch als Sennraum dienen musste. Wenden wir uns zuerst der Feuerstelle der Küche zu. Ueber der Feuergrube ist das "Sennkessi" am drehbaren "Chessitura" an einer Kette (Hel oder Heli) aufgehängt. Das Gerät

im "Sennkessi" ist ein sog. "Bollahudli" und diente zum Rühren der erwärmten Milch. Links von der Feuergrube steht ein gemauerter Kochherd. Der Rauch von Feuergrube und Kochherd zog durch die offene "Chemischoss" in den Kamin (das Chemi) ab. Die "Chemischoss" diente zugleich als "Rauchkammer" zum Räuchern des Schweinefleisches. Von der Küche aus wurde auch der Lehmofen in der Stube geheizt. Gegenüber der Feuerstelle steht der alte Küchenkasten, auf dem ganz gut nachgeahmte Geschirre aus Ton und verschiedene alte Küchengeräte Platz finden. Weiter verdienen in der Küche die vielen kupfernen Pfannen und "Wassergätzi", die hölzernen Milch-kübel in allen Grössen und die sogenannten Bettlerankkübel