

Punt dla Gognä

Fin sitäntä o vutäntä agn fa, imprumä che düvresän la Bemberg e pöi i rübinèterii, i Brighees vivevän cum l'agricultürä, lauravän la tërà, livavän i rimaai e tänci 'l ghevän la vignä e i busch sü për i möt däre däl päiis.

Vigumä 'lorä dä scriu dä sti lavóór, fècc tücc a män, cum i arnees ch'äl gh'evän ignórä e che davän dä fè a la famigliä pär tüt l'an.

ÄL CÄÄMP

Äl prüm lavóór ch'äs favä in däl cäämp furni l'invèer, l'evä cul dä sämnè 'l paniich induä gh'evä lä biavä.

Drè lä mitä d'apriil äs präparavä 'l cäämp për sämnè 'l malgón e i tartiful, äs taiavän i malgasci vègi e sä späntigavä 'l laamp, pöi rivavä 'l bóich cum i bööi e la sciloriä për laurèèl. L'evä mei scilurièèl cum la tërà süciä; tacä l'urègiä dlä sciloriä gh'evä 'n fèer për fè na canarolä 'n sciümä a la fètä 'd tërà e, deent li äs sämnävä äl malgón, na gränä ogni quindäs ghèi.

Äs sämnävän dóu qualitali, cul biäächch për fè 'l pän malgón, e cul rus për la pulentä.

Për sämnè i tartiful, äs favä 'n böcc cum la gaiä s'än bütavä deent vün e cum äl risteel äs quärchiavä.

Quänd äl malgón e i tartiful ievän bütai puliit, äs mundavän e s'ärshalivän, äs tiravä la tërà rentä la piäntä e 's bütavä na grampaa 'd muniäcä in giir i scöt, pöi äs piäntavän i vèrduugn për sämnè i fašöoi. D'istä 'l malgón äl bütavä la vèlä, i bärbiis dlä mapä gnevän pas e scüür; alorä 's täiavän i sciümi da sorä dlä mapä për dègäi dä mängè äi rimaai.



Äl mes dä sgiügn äs täiavä la biavä e 'l furmeent, se gh'evä sämnä 'l paniich sä stubbiavä, se no äs lauravä 'l cäämp për sämnè 'l malgunin e äs favä 'l vèrzè.

Quänd i bruji ievän sèchi, cum la gaiä o 'l furcón äs cavavän i tartiful, äs lasavän süghè 'n sü

la pröös e la serä mäimän ch'äs tignevä sü äs sciärnevän, culi bèli për mangè, culi dä smenzä e i tartiflit për äl pürsceel o 'l päston për i galini.

Pöi s'ärquievä 'l paniich, äs tignevä i lovi bèli për i üscei in cappiä (canärit, fränguei, ravänit) l'aut sä späntigavä 'n la cóort për balèèl e i mataai giugavän riscioöl, pöi sä scuavä reent i gräni për dèch dä mangè 'i pulzit.

A utobär s'ärquievä 'l malgón; lä serä sä spuiavä e i fuiuugn püsè mulzit äs duvravän për fè la büšacä däl lecc për drumi püsè puliit.

L'ültim lavóór l'evä purtè cà i burduugn e i vèrzi, sä strupavän i vèrduugn di fašöoi e 's präparavä 'l cäämp për sämnè lä biavä e 'l furmeent.



Äl lavatoi

LAVÄRTIŠI

Cuš äg voöl: Lavärtiši mez chilu, bütiir gr. 50, furmacc gratä, 4 ovi, saal.

I lavärtiši crësän süi rivi di strai 'd cämpagnä; äl gh'è d'ärgoi i sciümi püsè drui di coi ch'è rämpigän. Gh'è dä fèi bui 'n l'acquä salaa, sgulèèi, fèi nè cum un pälvivän äd bütiir, bütei in un piat caud e butègh sörä un po' 'd furmacc gratä. In d'un padilin fè rusti i ovi in cirighin, salèèi, butèi sörä i lavärtiši e mangèi bèli caudi.

APRIIL

1	Sgiobiä	S. Ugo	Èl pès d'apriil
2	Vènär	S. Francesco da Paola	
3	Sabät	S. Sisto I	
4	Duminicä	<i>Pasqua di Resurrezione</i>	
5	Lundäs	<i>Lunedì dell'Angelo</i>	
6	Martäs	S. Pietro da Verona	☾
7	Mèrcul	S. Ermanno	
8	Sgiobiä	S. Gualtiero	Rivä 'l cucù
9	Vènär	S. Valtrude	
10	Sabät	S. Pompeo	
11	Duminicä	<i>Divina misericordia</i>	
12	Lundäs	S. Giulio	
13	Martäs	S. Martino	
14	Mèrcul	S. Lamberto	●
15	Sgiobiä	B. Cesare de Bus	
16	Vènär	S. Bernadette Soubirous	
17	Sabät	S. Roberto	
18	Duminicä	<i>S. Galdino</i>	
19	Lundäs	S. Emma	
20	Martäs	S. Agnese	
21	Mèrcul	S. Corrado	☾
22	Sgiobiä	S. Leonida	
23	Vènär	S. Giorgio	
24	Sabät	S. fedele	
25	Duminicä	<i>S. Marco</i>	
26	Lundäs	S. Marcellino	
27	Martäs	S. Zita	
28	Mèrcul	S. Gianna Beretta Molla	☉
29	Sgiobiä	S. Caterina da Siena	
30	Vènär	S. Pio V	

PRUERBI

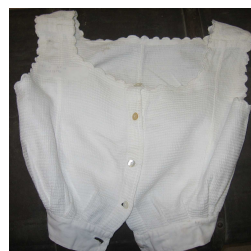
Se piou par la ramuliva, Piou par sett duminichi da fila.

DRÉ LA GOGNÄ

Cröös	Dirupo
Carèsgüä	Carreggiata
Scüpeel	Accesso al podere
Rusgiä	Roggia
Bóier	Bacino d'acqua
Strarusgiä	Strada - roggia
Paciok	Pantano
Muisch	Acquitrino
Tzapöt	Pozzanghera
Cünètä	Cunetta



Casetä për lavè



Scherpä





Ponte sull'Agogna

Settant'anni o ottant'anni fa, prima che aprissero la Bemberg e poi le rubinetterie, i Brighesi vivevano con l'agricoltura, lavoravano la terra, allevavano gli animali e tanti avevano la vigna e i boschi sulla collina dietro il paese.

Vediamo allora di scrivere di questi lavori, fatti tutti a mano, con gli arnesi che c'erano allora e che tenevano impegnata la famiglia per tutto l'anno.

IL CAMPO

Il primo lavoro che si faceva nel campo finito l'inverno era quello di seminare il panico dove c'era la segale.

Verso la metà di aprile si preparava il campo per seminare il granoturco e le patate, si tagliavano gli stocchi vecchi e si spandeva il letame, poi arrivava il conduttore con i buoi e l'aratro per lavorarlo.

Era meglio ararlo con la terra asciutta; attaccato all'orecchio del vomere c'era un ferro per tracciare una scanalatura sulla zolla di terra, e dentro lì si seminava il granoturco, un chicco ogni quindici centimetri.

Si seminavano due qualità, quello bianco per fare il pane meliga, e quello rosso per la polenta.

Per seminare le patate, si faceva un buco con la zappa, se ne metteva dentro una e con il rastrello si copriva.

Quando il granoturco e le patate erano germogliati, si mondavano e poi si rincalzavano, si tirava la terra vicino alla piantina e si metteva una manciata di ammoniaca in giro al ceppo, poi si piantavano i tutori per seminare i fagioli.

D'estate al granoturco spuntava il pennacchio, e i baffi della pannocchia appassivano e si scurivano; allora si tagliavano le cime al di sopra delle pannocchie per darle da mangiare agli animali.

Al mese di giugno si tagliava la segale e il frumento; se c'era seminato il panico si tagliavano solo le spighe, se no si arava il campo per seminare il granoturco quarantino e si faceva il verzaio.

Quando le spighe erano secche, con la zappa o il forcone si estraevano le patate, si lasciavano asciugare sulle prose e la sera man mano che si raccoglievano si sceglievano, quelle belle per mangiarle, quelle da semenza e le patatine più piccole per il maiale o per il pastone per le galline.

Poi si raccoglieva il panico, si tenevano le spighe migliori per gli uccelli in gabbia (canarini, fringuelli, cardellini) l'altro si spargeva nel cortile per batterlo e i bambini giocavano al "riccio", poi si scopavano vicino i chicchi per darli da mangiare ai pulcini.

A ottobre si raccoglieva il granoturco, la sera si scartocciava e i cartocci più morbidi si usavano per riempire una specie di materasso per dormire meglio.

L'ultimo lavoro era portare a casa le rape e le verze, si strappavano i tutori dei fagioli e si preparava il campo per seminare la segale e il frumento.

PROVERBIO

**Se piove la domenica delle Palme
pioverà per sette domeniche consecutive.**

CIME DI LUPPOLO (Lävärtisi)

Ingredienti: Cime di luppolo gr. 500, burro gr. 50, formaggio grattugiato, 4 uova, sale.

Il luppolo cresce spontaneo lungo le rive incolte delle strade di campagna. Si raccolgono le punte tenere dei tralci rampicanti.

Lessare in acqua salata le cime di luppolo, scolarle, rosolarle con una noce di burro, metterle su un piatto di portata caldo, condirle con formaggio grattugiato. In un tegame soffriggere il burro, mettervi le uova intere cercando di non rompere il tuorlo; salarle e appena saranno cotte, farle scivolare con molta delicatezza sulle cime di luppolo e servire immediatamente.

APRILE

1	Giovedì	S. Ugo	Pesce d'aprile
2	Venerdì	S. Francesco da Paola	
3	Sabato	S. Sisto I	
4	Domenica	Pasqua di Resurrezione	
5	Lunedì	Lunedì dell'Angelo	
6	Martedì	S. Pietro da Verona	☾
7	Mercoledì	S. Ermanno	
8	Giovedì	S. Gualtiero	Arriva il cuculo
9	Venerdì	S. Valtrude	
10	Sabato	S. Pompeo	
11	Domenica	Divina misericordia	
12	Lunedì	S. Giulio	
13	Martedì	S. Martino	
14	Mercoledì	S. Lamberto	●
15	Giovedì	B. Cesare de Bus	
16	Venerdì	S. Bernadette Soubirous	
17	Sabato	S. Roberto	
18	Domenica	S. Galdino	
19	Lunedì	S. Emma	
20	Martedì	S. Agnese	
21	Mercoledì	S. Corrado	☽
22	Giovedì	S. Leonida	
23	Venerdì	S. Giorgio	
24	Sabato	S. fedele	
25	Domenica	S. Marco	
26	Lunedì	S. Marcellino	
27	Martedì	S. Zita	
28	Mercoledì	S. Gianna Beretta Molla	☉
29	Giovedì	S. Caterina da Siena	
30	Venerdì	S. Pio V	

DAL GIORNALE DI DON SCARDINI ... APRILE

- 1790 Due vitture di legna – A lavorar filere.
 1791 A batter melgone – Ad ingrassar e lavorar le filere – A cavar tartifole – Nella scuara – A lavorar nel prato.
 1792 A lavorar nel prato – A lavorar filere – A piantar tartifole – Due vitture di sabia – A porre il suolo un maestro (con aiutanti) (in questo anno furono fatti i due altari laterali di marmo nella parrocchiale)
 1793 A levar le motte dal prato – A cavar filere.
 1794 Nelle scuare.
 1795 A roggjar il prato – A mondar biada – A levar le motte dal prato – Ad ingrassar la vigna a S. Grato verso la cappella – A lavorar filere ed un prosone.
 1796 A mondar biada – Ad ingrassar vigna a S. Grato nel pendente verso mattina e alla Torriella le prime due filere a settentrione – A piantar moroni – A lavorar filere ed un prosone – A far legna e a roggjar al molino – A lavorare il prato – Nella scuara – A far legna di pibia al prato del Ri.
 1797 A mondar biada – A spacar legna – Nella scuara (in questa attività erano impegnati diversi uomini e diverse donne anche per più giorni).
 1798 Nella scuara.
 1799 Nella scuara.