

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 3 (1781)
Heft: 5

Artikel: Bemerkungen bei einer Gesellschaft Herrn Pfarrer Pol durch die Montafunerberge in die Gebirge Fermunt, im Julius 1780 angestestellten Bergreise

Autor: Catani

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543507>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für Bündten.

Fünftes Stück.

Bemerkungen bei einer in Gesellschaft Herrn Pfarrer Vol durch die Montafunerberge in die Gebirge Fermunt, im Julius 1780 angestellten Bergreise; von Hrn. Pfr. Catani.

Den 28 Julius traten wir unsere Reise in aller Frühe an, und da unser Weg durch Berge, Alpen, und Wüsten gehen sollte, so mußten wir uns auf die vorgenommene Zeit mit Proviant wohl versehen. Wir nahmen gute trockene Speisen mit, das Getränk dachten wir, werde überall frisch und leicht anzutreffen seyn. Wir waren leicht, aber wohl gekleidet; ein Fernglas, eine Flinte und für den Nothfall etwas Feuerzeug, war unser ganzes Geräthe. Die Bitterung war uns günstig, und wir befanden uns wohl dabei. Die Reise diente uns sowohl des Vergnügens als der Luständerung und Bewegung wegen, so gut als die beste Badenfarth.

Wir giengen durch das Thal St. Anthönien über die Alpen Patnun und Blasecken, wo wir zuerst die zwei großen Felsenklüften oder Grotten mit Aufmerksamkeit und Verwunderung betrachteten. Die erste, welche unter Blasecken in die Patnunen Felsenwand, die Weißflöhe genannt, weit hinein sich zieht, und hart

3ter Jahrg. E 109



wo man auf Blafacken geht sich befindet, ist bei 40 Fuß über die Erden erhoben, und kann ohne Gefahr gegenwärtig kaum mehr bestiegen werden. Ihre Oefnung, so gut wir es bemerken konnten, mag ungefehr 50 Fuß hoch, und in die 40 breit seyn; der Boden scheint ziemlich eben, und die Tiefe durch den Felsen hinein möchte wohl mehr als 100 Fuß betragen. Sowohl die Höhe als Breite nimmt von der Mitte an ab, doch wird zu hinderst jede Ausmessung noch immer wenigstens 12 Fuß behalten. Innwendig ist diese Grotte auch mit Wasser, das durch den Felsen zufließt, versehen. Die ganze Felsenwand, in die diese Höle hineingeht, besteht aus massivem grauem Marmor. Nicht Jedermann würde diese Klust für ein Werk der Natur ansehen, aber wozu auch ein solches Werk der Kunst an einem solchen Orte? Es waren Kennzeichen vorhanden, daß die Grotte bestiegen worden, so gerne wir es auch unternommen hätten, um das innere besser zu betrachten, so durften wir doch nicht thun, was nun seit vielen Jahren nicht mehr geschehen ist. Der letzte der sie bestiegen haben soll, ist ein gewisser Einwohner von St. Anthönien gewesen, dessen Name noch bekannt ist; eben dieser hat auch jene Kennzeichen darinn aufgerichtet. Sein Schicksal allein könnte von dem Vorhaben es ihm nachzuthun abschrecken, denn der Aberglauben seines Jahrhunderts hielt ihn für einen Hexenmeister, und selbst das Besteigen dieser Klust mußte als ein Werk seiner Kunst wider ihn zeugen. Ein Herr Jeklin war damals reformirter Pfarrer in St. Anthönien, und ob er ihm schon das Zeugniß des fleißigsten Vaters und Zuhörers gab, ob er schon selbst Gott, Gewissen und alles zum Zeugen seiner Unschuld nahm, so überwand ihn doch das abscheuliche beharrliche Foltern auf das Zeugniß anderer gerichteten, und er ward auch gerichtet. Das

Das Ausmessen gedachter Grotte nahmen wir so vor: wir zogen von ihrer Oefnung bis zu unterst am Felsen zu beiden Seiten mit dem Auge gerade Linien, maßen die Zwischenweite, und so hatten wir die Breite der Grotte, nach welcher wir die Höhe und Tiefe im Messen auch bestimmten.

Die andere Grotte befindet sich linker Hand der ersten, etwas weiter vor und aufwärts; sie ist größer im Eingang, nicht so tief, ganz trocken und gut besteigen. An der Patnuner Seite in der Grube und in der Sulzflühe sonnenhalb hin sind verschiedene solche Grotten. An der Sulzflühe ist eine so groß, daß die ganze Heerde Schaaf darunter Platz findet; eine andere nicht weit davon gegen der Grube wirft reichlich Wasser heraus, ist aber nicht zu besteigen. Die Menge dieser Felsengrotten in einem so kleinen Bezirke könnte vielleicht einem Naturforscher Stoff zum Nachdenken geben. Wir verließen diese Merkwürdigkeit, und durch einen guten Weg bestiegen wir den schon ange deuteten Ort Bläsecken. Hier ließen wir uns von den anwesenden Schaaf-, Roß- und Baltehirten Milch geben, die sie von ihren gewöhnlichen Speisemilchflühen damals überflüssig hatten, und befanden, daß diese Milch viel kräftiger als von jenen Kühen war, welche unter der Weißflühe zur Patnuner Alp gehörig weideten; sie war mit einem goldgelben Rohm bedeckt, der sich nur mit Drücken leicht in Butter verwandeln ließ, und ganz gewürzhast schmeckte. Die Mutter (Phellandrium Muttellina) war an keinem Orte häufiger als hier. Auch fanden wir Tussilago alpina, Cerastium latifolium, Trifolium alpinum in der Blüthe. Von hier durchschnitten wir den Weg, dessen man sich gewöhnlich ins Montafun zu gehen bedient, und gingen



gen über die Furka bei den 4 Thürnen, von den dortigen den Thürnen ähnlichen Felsen so genannt, und kamen in die Montafuneralp Gargela. Wir hatten von der Kirche in St. Anthönien bis hieher eine Strecke von ungefehr 3 Stunden gemacht. Ist streiften wir zwei Stunden Wegs durch die Gargelleralp hinab; Ligusticum Pelloponesiacum und Orchis odorata stunden uns diesen Weg herunter überall vor Augen; giengen am Fuß der Alp Val de Fenz *), so viel als Heuthal, die in das Schnepfenland gehört, und wegen Mangel an Holz nur von Schaf- und Galtevieh benützt werden kann, vorbei, dann in die Mayensäße Vergalta genannt, dann wieder zwei Stunden weit durch eine andere Montafuneralp, den Scharunfern angehörig, auch Vergaltalalp benamset, bis zu den Alpgemächern hinein. Hier kauften wir Milch, hielten unser Mittagßmal, und ließen uns ihre Ordnung mit der Alpmosken erzälen, die von ganz besonderer Art ist.

Sie gebrauchen weder Magen noch irgend etwas von ähnlicher Wirkung zum Käsen, auch keinen Schotten-Eßig oder Sauer zum Ziegern, und doch bringen sie beides, besonders den Käß in ziemlicher Menge hervor. Sie fennen überall, zu Hause und in der Alp, das Sentum mag groß oder klein seyn, fast immer nur sauer, und sagen, daß sie sich dabei besser, als beim süßfennen befinden. Der Grund möchte wohl dieser seyn; sie können mit ihren Kühen nicht so viel Molken machen, daß sie etwas zum fremden Verkauf erübrigen könnten, und in jeder Alp fennet fast jeder Bauer, wenn er oft nur 2 oder 3 Kühe

*) Vermuthlich soll das in den Landkarten angemerkte Valziven darauf deuten.

Käse hat, für sich besonders, deswegen auf jedem Stafel
 oder Säß einige Hütten sind, und in jeder Hütte etliche
 Sennereten. Sie erzälten uns viel von der bessern Ergieb-
 lichkeit des sauren Käses vor dem süßen, welches in so
 weit seine Nichtigkeit hat, weil man so lang er frisch ist,
 nicht viel davon essen mag, und wenn er alt geworden,
 so fern er wohl gemacht und versorgt ist, seinen Liebha-
 ber gar wohl speist; sie schreiben ihm sogar Arzneikräfte
 zu. Das gleiche behaupteten sie von ihrem Zieger, der
 uns aber, die Wahrheit zu gestehen, noch weniger gefiel.
 Mehr Zieger und Käse mögen sie nach dieser ihrer Weise
 vielleicht auch darum bekommen, weil sie, besonders der
 Käsmilch, Zeit genug lassen, bis sie selber von der Natur
 ohne Zwang des Magens geschieden ist; und dem Zieger
 im Werden auch Milch zugeschüttet wird. Zuletzt ist das
 ihre gewohnte Weise, die man gemeiniglich jeder andern
 vorzieht, sie sind bei ihrer Einrichtung und den kleinen
 Sennereten fast dazu genöthiget, und das Sauerfennen
 geräth ihnen gewisser als das Süßfennen, das allerdings
 mehr Ordnung und Vorsicht erfordert.

Ihr ganzes Verfahren bestehet darinnen: sie lassen
 die mit Milch gefüllten Geschirre, deren eins bis auf
 12 Churer Maaß haltet, 6 bis 8 Tage ungerührt stehen;
 dann nehmen sie den Rohm, welcher noch ziemlich gut
 ist, zum Buttermachen, erhalten aber in den Alpen nicht
 mehr als 1 Kaiserliches Pfund von 72 Loth von 20 Maaß
 Milch. Die abgerohmete Milch, welche gemeiniglich schon
 dick ist, wird in den über das Feuer gesetzten Kessel ge-
 schüttet, darunter gelinde gefeuert, bis der Käse völlig
 oben auf von der Schotten geschieden steht, dann wird
 er von derselben mit der Schaumkelle abgeschöpft; ist er
 lang und kläbricht, so wird er in einen Staps, ist er
 aber



aber mehlicht und kurz, wohl erst in einen Sack gethan, aufgehängt, zusammengepreßt, und dann erst in einen eng geborten Slafs gethan; gemeinlich ist es eine grosse hölzerne Schüssel, klein zerlöchert, darinn wird er mit einem Deckel und darauf ruhenden Stein gepreßt bis zum Steinhart werden; dann herausgenommen und wie andere Käse versorgt. Der allemal so staubig als er ist zu Grund des Kessels fahrende Zieger wird durch ziemlich starkes Feuren aus der vom Käsen übrig gebliebenen Schotten, mit etwas Milch vermengt, wie gesagt ohne Sauer nur mit Feuren, erzwungen; daraus wird er mit einer engen Schaumkelle sorgfältig geschöpft, in einem Sack aufgehängt, und bis aller Saft davon ist, mit Steinen beschwert, dann heraus geleert, wohl zerrieben, mit Kräutern sogar mit der *Iva moschata*, die deswegen bei ihnen Ziegerkraut heist, und dort häufig wächst, oder mit Spezereien, nach Befehl des Bauern, auch mit beiden zugleich und wacker Salz, von dem Senn vermengt, und in ein Geschirr gedrückt. Dieser Zieger wird nicht lange darnach aufgezehrt, und sein Prozeß ist vollendet.

Wir verabschiedeten uns von diesem unserm Wirth, reisten noch 1 1/2 Stund wegs durch das Thal hinein, bis Angesichts der Gletscher; stiegen dann denselben linker Hand 1 1/2 Stund wegs hinauf bis zur Furka Maschun genannt, welches Romansche Wort so viel heist, als ein Hünnergadel, von da wir wieder einen fast 2 Stund langen Weg Bergab zur andern Seite mußten. Das abwärts Steigen fiel uns ziemlich beschwerlich, weil der Waß sehr steil, felsigt und nirgends gebahnt war; das beschwerliche wurd uns aber durch andere Annehmlichkeiten versüßt, denn neben den artigen weiten Aussichten, trafen wir hier viele feltnerer Kräuter an; die *Artemisia glacialis*

glacialis, das vortrefliche Absinthium alpinum oder weiße Genipi, Rumex digynus, Androsace septentrionalis? Cerastrum alpinum, Anemone vernalis, Andryala lanosa, Aster alpinus, Erigeron uniflorum.

Noch beobachteten wir mit Bewunderung und Vergnügen, wie ökonomisch die Unterthanen des Thals Montafun, durch die liebe Noth gedrungen, zu seyn gelernt haben. Es befanden sich nemlich unter unsern Füßen, wie auch hin und her an vielen Orten, stozige, glatte, für jede Art groß Vieh unzugängliche Grasplätze, oder Blaisen zwischen Felsen hinein, auf diese führten sie wo immer möglich Wasser, wässerten und mäheten das Gras sauber ab, so daß so zu sagen kein Plätzlein auf ihren Alpen ungenutzt bleibt. Wir bemerkten einen großen Unterschied an Höhe und Dicke des so gewässerten Grases, von dem ungewässerten. Einige Männer und Weiber waren, mit guten Fufeisen versehen, eben mit Einsammlung dieses köstlichen Alpgrases beschäftigt; sie schleiffen und trugen dasselbe gedörret in hinter Felsen aus Arbenem Holz, welches sie Zirni Holz nannten, bebauten Heu Bärgrünen, von da sie solches im Winter bei Schlittbahn weg führen. Auch häuften sie an einigen Orten das Heu um eine an einem vor den Läuinnen sichern Platz im Boden festgesteckte Latten herum auf, und verkappten es bestmöglichst mit Ried oder etwas längerem Heu. Diese Heufegel oder Heuschober sind im Winter, da man sie heim holet, die ängere Rinde ausgenommen, so frisch und grün, ja oft besser durchlüftet, als das Heu in den Ställen. Besagte Plätze oder Heublaisen, sagten sie, haben ihre eigenthümlichen Besitzer, so wie andere Güter, und sind noch dazu in hohem Preis; anfänglich werden sie den Alpgenossen abgekauft, hernach verkauft
sie



sie einer dem andern; indessen erhalten die Alpen selbst dadurch gewisse Einkünfte, welche zu Bestreitung der Alp-
kosten gute Dienste thun. Dergleichen Grasplätze sahen wir mit und ohne Fernglas auf allen Montafuner Alpen und Bergen; ein wirkliches Zeichen der haushälterischen Geschäftigkeit dieses Volks: unsere Bündtner, besonders die Engadiner, ließen wohl diese an die Gletscher angränzende Wiesen unberührt, da sie bequemere Stellen entweder gar nicht, oder wenig zu benutzen sich befeßen. Diese Heuerleute wußten uns von keinen Unglücksfällen bei dieser gefährlichen Arbeit zu erzählen. Ich bedauerte sie ihrer sauren Mühe wegen, sie aber trösteten sich mit dem schönen Nutzen, den sie aus diesem guten Heu vor andern aus ziehen; der aromatische Geruch desselben ließ mich das leicht glauben.

Nun war der dunkle Abend vor der Thüre, und wir entschlossen uns gerne, in den Obersäßen dieses Thals das Nachtquartier zu suchen.

(Die Fortsetzung künftig.)

Ein Mittel die Rüben vor dem Insektenfras zu verwahren.

Uebersäet man einen Rübenacker mit Aschen und zerstoßenem Hühnerkoth, so weichen alsbald von demselben die kleinen schwarzen Würmer, welche sonst in wenig Tagen alles Kraut der Rüben abfressen.

