

Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde
Herausgeber: F. Pieth
Band: 20 (1869)
Heft: 8

Buchbesprechung: Zur bündnerischen Badeliteratur

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

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

Zur bündnerischen Badeliteratur.

So eben ist eine sehr interessante Badeschrift über die Bäder von Bormio von Dr. Meyer-Ahrens und Chr. Gr. Brügger, unserem thätigen Landsmann in Zürich, erschienen, die, wenn auch zunächst blos die bekannten Bormiöerbäder betreffend, weil sie in mancher Beziehung rhätische Verhältnisse berührt, hier besonders erwähnt zu werden verdient. Sind doch die Bormiöerbäder in Bündnerhänden und erst wieder durch den Uebergang in dieselben der leztjährigen Vergessenheit entrissen worden und ist doch das Veltlin und die Grafschaft Worms als eine Art Stieffind Graubündens zu betrachten, das ihm manche blutige Thräne gekostet hat. — Das Werkchen zerfällt in 2 Abtheilungen. Hr. Meyer-Ahrens, der bekannte Badexperte behandelt in der 1. Abtheilung die Thermen in physikalisch-chemisch-therapeutischer Beziehung, wobei vielfache Vergleichen mit bündnerischen Mineralquellen vorkommen. Herr Chr. Gr. Brügger dagegen dieselben in der 2. Abtheilung in klimatologischer und geschichtlicher Beziehung.

Die erste Abtheilung zerfällt in folgende Unterabtheilungen im 1. Theil:

- 1) Lage und Einrichtung der Bäder.
- 2) Physikalische und chemische Eigenschaften der Thermen von Bormio. Dabei ist die Vergleichung mit einer großen Anzahl anderer Bäder besonders belehrend, dagegen vermiffen wir hiebei mit Bedauern auch diejenige mit bündnerischen Bädern.

Im 2. Theil, die therapeutische Bedeutung enthaltend:

- 1) allgemeine Kurregeln,
- 2) therapeutische Verwendung der Thermen, wobei die Rede ist:
 - a) von der Anwendung der Kalkquellen im Allgemeinen,
 - b) von den Wirkungen der Thermen von Bormio nach den vorliegenden Erfahrungen,
 - c) von der Methodik der Kur,
 - d) von den Schlammhädern,
- 3) Von den Molkenkuren.

Die Mollen von Ziegenmilch enthalten demnach etwas weniger Milchsucker als die von der Kuhmilch, dagegen mehr Fett und Salze.

- 4) Von den Traubenkuren.

Dabei wird ein Verzeichniß der im Veltlin vorkommenden Trauben aufgeführt, welches hier speziell den vielen Veltlinerweintrinkern zulieb mitgetheilt zu werden verdient. Dieselben sind:

- 1) Chiavenska. Die vortrefflichste und beste Traube im Veltlin, die am meisten geschätzt wird und im Veltlin bis jetzt fast ausschließlich zu Traubenkuren verwendet wurde.

a) Die rothe nicht eingeschnittene Chiavenasca hat einen dreieckig zugespitzten mittelgroßen Kamm. Beeren stehen „flatterhaft“, sind klein, ziemlich rund, schwarz; Saft „zerfließend“, zuckersüß, von blaßrothlicher oder Fleischfarbe; Schale dick, nicht färbend; Wein geistig, „geruchvoll“.

b) Die mittelmäßig eingeschnittene rothe Chiavenasca. Wie bei a); unterscheidet sich von a) nur durch kleinere rundliche Blätter.

c) Die eingeschnittene rothe Chiavenasca. Größe der Trauben sehr verschieden; kleine und ungemein große, je nach der Lage. Form: oben breit, unten dünn und läglic; Absatz stark, Kamm zasericht, Beeren rundlich, der Eiform sich nähernd, klein, dunkelblau, „mit dem schönsten Silberblau bestäubt“; Saft so süß und so angenehm als möglich, „zerfließend“; Schale stark färbend.

d) Die weiße Chiavenasca. Wie c), Farbe grüngelb mit rostigem Ueberzug; Saft von Muskatgeschmack; Wein äußerst fein und delikat.

2) Rossola,

a) molle. Traube nicht sonderlich groß, kegelförmig, oben etwas dick, Beeren „flatterhaft“, klein, bläulich, durchsichtig, bei durchfallendem Licht hellroth; Saft süß, „zerfließend“; Schale ziemlich dick; Wein überaus stark und dauerhaft, doch von geringer Farbe.

b) dura. Beeren stehen enge.

3) Brugnola, Burvia. Traube sehr groß, oben mit starker Peripherie, kegelförmig; ungleiche, zwetschgen- oder pflaumenförmige, große Beeren, von denen sich der „blaue Staub“ fast nicht abwischen läßt; sonst Traube dunkelblau, nach dem Stiel zu roth; Saft gallertartig, zuckersüß, Schale mittelmäßig dick, färbt purpurroth. Zum Essen nach v. Salis die beste Traube; Wein angenehm, nicht stark.

4) Pignola. Traube von mittelmäßiger Größe, kegelförmig; Beeren sehr gedrängt, kugelförmig, klein, von blaurothem „Staub“ bedeckt, sonst ziemlich durchsichtig; Saft süß, „zerfließend wie Wasser“; Schale dünn, stark rothfärbend; Traube fault gern am Stocke, weil sie sehr gedrängt steht; Wein gut gefärbt, ziemlich stark.

5) Bersamina. Traube schön groß, ansehnlich dreieckig; Beere „flatterhaft“, nicht groß, kugelförmig, blau; Saft sehr gallertartig, nicht ganz süß, herber Nachgeschmack; Schale dünn und hart, färbt sehr stark; Wein stark gefärbt, fade.

6) Bressana, Burbula. Traube ziemlich groß, stark geschlossen, oben meistens dick, darum walzenförmig; Beeren rund, an beiden Seiten zusammengedrückt, Farbe — besonders am Stiel — stark ins Röthliche fallend; Saft gallertartig, aber „eher ungeschmack“; Schale dünn. Traube

taugt wenig zum Essen und zur Weinbereitung.

7) Montozza, Paganone, Schiava. Traube von mittlerer Größe, 6—9" lang, eiförmig, nicht gar ästig, ziemlich weitbeerig; Beeren groß, kugelförmig, braunröthlich, „aber mit dunkel- und weißblauem Staub schattirt“; Saft süßlich, „zerfließend“, weiß und roth schillernd; Schale dick, färbt etwas roth; Wein taugt wenig, stark gefärbt.

8) Negrera. Traube ziemlich groß, ziemlich gedrängt; Beeren meist ein wenig eiförmig, schwarzblau, klein; Saft gallertartig, säuerlich; Wein schwarz, schlecht. Wird meistens längs der Wege an „Pergulen“ gepflanzt.

9) Potagera. Traube ziemlich groß, weder locker noch engbeerig; Beeren groß, zwetschenförmig, schwarz und roth schattirt; Saft dick und süßlich, weißgelb; Schale dick, färbend. Gute Eßtraube, reift frühe; Wein fade.

10) Merlina. Gleicht stark der Berjamina. Wein schwarz, hart, dauerhaft; Traube dem „Brand“ unterworfen.

11) Pignacco. Traube klein, sehr engbeerig, gleicht der Pignola; Wein gut.

12) Martesana. Gleicht der Negrera; Wein jedoch besser.

13) Margna. Traube groß, engbeerig, immer faule Beeren untermischt; Wein schwach, wenig gefärbt.

14) Rampinella. Engbeerig; Beeren weich, honigsüß; Wein gut, schwach gefärbt.

15) Peverella. Traube weiß, gleicht der Muskatellertraube; Wein gut, schmackhaft.

16) Figoria. Beeren „flatterhaft“, röthlich; Wein sehr gut.

17) Uva Corva. Ueberaus schlechte ungesunde Traube.

18) Moscatella bianca. Traube von sehr verschiedener Größe, engbeerig; Beeren ziemlich groß, rundlich, grüngelb, „mit rostfarbener Röthe überzogen“; Saft „markig“, muskatellerartig, „wasserfarbig“; Schale dick. Zum Essen vortrefflich. Wein aromatisch, vorzüglich.

19) Muscatellon d'Espagne. Traube sehr groß und lang; Beeren „flatterhaft“, sehr groß (von den größten), vollkommen eiförmig, aber etwas dünn und länglich, gelbgrün, rostig; Saft „fleischig“, zerfließend, ganz süß, muskatellerartig; Schale dünn. Beste Eßtraube; wird nur an gutgelegenen Spalieren gepflanzt.

Herr Dr. Marchioli zählt noch zwei Sorten auf, die gegenwärtig häufiger gepflanzt werden, nämlich „pignolicca“ und „bottascera“, ohne diese Sorten näher zu charakterisiren.

5) Von der Verwendung der Bäder als klimatische Station für Schwindsüchtige.

Die 2. Abtheilung enthält im 1. Theil:

1) Eine Uebersicht der meteorologischen Beobachtungen in Vormio und am Wormserjoch.

2) Vergleichende Untersuchungen über das Klima von Vormio.

Im 2. Theil:

Geschichte und Literatur der Thermen von Vormio mit sehr reichhaltigem Material, das uns leider durch den engen Raum unseres Blattes nicht gestattet ist, eingehender zu benutzen.

Monatsübersicht.

Ausland. In Frankreich und in Folge dessen auch wie ein Gewitter fortrollend in anderen Ländern hat die Nachricht von einer ernstlichen Krankheit Kaiser Napoleons III. große Besorgniß erregt. Man sucht zwar den Zustand des hohen Patienten wo möglich ungefährlich darzustellen, allein das Publikum und zwar auch das spekulirende Börsenpublikum will den Versicherungen nicht recht glauben. Die Kaiserin ist mit ihrem Söhnlein nach Corsika verreist, nachdem ihr die nöthigen ärztlichen Versicherungen bezüglich der Krankheit ihres Gemahls erteilt worden. Die weitere Reise nach Rom und Palästina muß jedoch unterbleiben, weil man immerhin der Sache nicht recht traut. Das Lager von Chalons konnte Napoleon nicht besuchen und schickte sein Knäblein dahin, das den Militärs nicht genügenden Respekt einflößte; dagegen wurde von dem kranken Kaiser eine umfassende Amnestie auf 15. August zu Ehren des 100jährigen Geburtstages des Napoleon I. erlassen, wodurch eine große Anzahl politischer Gefangenen in Freiheit gesetzt wurden. Doch vermochte es der Kaiser nicht über sich dieselbe auch auf die Verbannten Victor Hugo, Ledru Rollin und Rochefort auszudehnen. An die Stelle des verstorbenen Marschalls Niel wurde als Kriegsminister Artilleriegeneral Leboeuf gewählt. Die Senatskommission hat den Entwurf des Ministeriums bezüglich der vom Kaiser vorgeschlagenen Aenderungen die durch ein Senatus consult sollen zum Gesetz erhoben werden, durchberathen und der Senat soll nächstens darauf eintreten.

Auch die Gesundheit von Gladstone, Ministerpräsident in England, scheint nicht auf festen Füßen zu stehen und damit die Fortexistenz des Ministeriums bedroht zu sein. — Preußen und Oesterreichs Minister (an der Stelle von Bismarck Minister Thiele) wechseln gereizte Noten, ohne daß jedoch vorläufig ein Bruch zwischen den beiden Mächten wie 1866 daraus hervorzugehen droht, obgleich beiderseits stark mit dem Säbel geraffelt wird und die Budgets für das Militär immer höher steigen. — Die grausame Behandlung einer Nonne in Krakau hat große Sensation und Volksbeschlüsse hervorgerufen, wonach auf Aufhebung der Klöster angetragen werden soll. Ein gleicher Beschluß wurde auch in Berlin in