**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 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:** 02.11.2025

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

# Der Sammler.

## Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bundten.

### Runftes Stud.

Bemerkungen bei einer in Gesellschaft Zerrn Pfarrer Pol durch die Montafunerberge in die Gebirge Fermunt, im Julius 1780 angestellten Bergreise; von Irn. Pfr. Catani.

en 28 Julius traten wir unsere Reise in aller Frühe an, und da unfer Weg durch Berge, Alpen, und Buftes neien geben follte, so musten wir und auf die vorgenoms mene Zeit mit Proviant wohl versehen. Wir nahmen gute trockene Speisen mit, das Getrank dachten wir, werde überal frisch und leicht anzutreffen seyn. Wir waren leicht, aber wohl gekleidet; ein Fernglas, eine Flinte und für den Nothfall etwas Feuerzeug, war unser ganzes Gerathe. Die Witterung war uns gunftig, und wir befanden uns wohl dabei. Die Reise diente uns sowohl des Vergnügens als der Luftanderung und Bewegung wegen, so gut als die beste Badenfarth.

Wir giengen durch bas Thal St. Anthonien über die Alpen Patnun und Blagecken, wo wir zuerst die zwei großen Felsenkluften oder Grotten mit Aufmerka famkeit und Verwunderung betrachteten. Die erste, welche unter Blagecken in die Patnunen Kelsenwand, die Weißstühe genannt, weit hinein sich zieht, und hart 3ter Jahrg.

wo man auf Blaßecken geht sich befindet, ist bei 40 Ruß über die Erden erhoben, und kann ohne Gefahr gegenwärtig faum mehr bestiegen werden. Ihre Defnung, so gut wir es bemerken konnten, mag ungefehr 50 Fuß hoch, und in die 40 breit senn; der Boden scheint ziems lich eben, und die Tiefe durch den Felsen hinein mochte 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 Juß behalten. Innwendig ist diese Grotte auch mit Wasser, das durch den Felsen zusiest, verseben. Die ganze Fels femvand, in die diese Hole hineingeht, besteht aus maßis vem grauem Marmor. Nicht Jedermann wurde diefe Kluft 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 morden, so gerne wir es auch unternommen hatten, um das innere besser zu betrachten, so durften wir doch nicht thun, was nun seit vielen Jahren nicht mehr geschehen ift. Der lette der sie bestiegen haben soll, ist ein gewißer Einwohner von St. Anthonien gewesen, deffen Name noch bekannt ist; eben dieser hat auch jene Kennzeichen darinn aufgerichtet. Sein Schicksal allein konnte von dem Vorhaben es ihm nachzuthun abschröcken, denn der Aberglauben seines Jahrhunderts hielt ihn für einen Berenmeister, und selbst das Besteigen dieser Kluft muste als ein Werk seiner Kunst wider ihn zeugen. Ein herr Retlin war damals reformirter Pfarrer in St. Anthonien, und ob er ihm schon das Zeuguiß des fleißigsten Båters und Zuhörers gab, ob er schon selbst Gott, Ge= wißen und alles zum Zeugen seiner Unschuld nahm, so überwand ihn doch das abscheuliche heharrliche Foltern auf das Zeugniß anderer gerichteten, und er ward auch Das gerichtet.

Das Ausmessen gedachter Grotte nahmen wir so vor: wir zogen von ihrer Defnung 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 Tiese im Messen auch bestimmten.

Die andere Grotte befindt fich linker Hand ber ersten, etwas weiter vor und aufwarts; fie ift größer im Eingang, nicht so tief, gang trocken und gut besteigen. An der Patnuner Seite in der Grube und in der Sulgfinhe sonnenhalb hin sind verschiedene folche Grotten. An der Sulgfithe ift eine so groß, daß die gange Heerde Schaafe darunter Plat findet; eine andere nicht weit davon gegen der Grube wirft reichlich Wasser heraus, ist aber nicht zu besteigen. Die Menge Dieser Felfengrotten in einem so kleinen Bezirke konnte vielleicht einem Naturforscher Stoff zum Rachdenken geben. Wir verließen diese Merkwürdigkeit, und durch einen guten Weg bestiegen wir den schon angebeuteten Ort Blage. cten. hier ließen wir uns von den anwesenden Schaaf-Roß = und Galtehirten Milch geben, die sie von ihren gewonlichen Speismilchkühen damals überflußig hatten, und befanden, daß diese Milch viel kräftiger als von jenen Ruben war, welche unter der Weißflühe zur Patnuneralp gehörig weideten; sie war mit einem goldgelben Rohm bedeckt, der sich nur mit Drücken leicht in Butter verwandeln ließ, und ganz gewürzhaft schmeckte. Die Muttern (Phellandrium Muttellina) war an keinem Orte häufiger als hier. Auch fanden wir Tussilago alpina, Cerastium latifolium, Trifolium alpinum in der Bluthe. Von hier durchschnitten wir den Weg, dessen man sich gewönlich ins Montafun zu gehen bedient, und gien=

gen über die Furka bei den 4 Thurnen, von den dors tigen den Thurnen ahnlichen Felsen so genannt, und kas men in die Montafuneralp Gargela. Wir hatten von der Kirche in St. Anthonien bis hieher eine Strecke von ungefehr 3 Stunden gemacht. It streiften wir zwei Stunden Wegs durch die Gargelleralphinab; Ligusticum Pelloponesiacum und Orchis odorata stunden uns Diesen Weg herunter überal 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 benutt werden kann, vorbei, dann in die Manenfäße Vergalta genannt, dann wieder zwei Stunden weit durch eine andere Montafuneralp, den Scharunfern angehörig, auch Vergaltaalp benamset, bis zu den Alpgemächern hinein. Hier Kauften wir Milch, hielten unser Mittagsmal, und ließen uns ihre Ordnung mit der Alpmolken erzälen, die von gang besonderer Art ift.

Sie gebrauchen weder Magen noch irgend etwas von ähnlicher Wirkung zum Käsen, auch keinen Schotten-Esig oder Sauer zum Ziegern, und doch bringen sie beisdes, besonders den Käß in ziemlicher Menge hervor. Sie sennen überal, zu hause und in der Alp, das Sentum mag groß oder klein senn, fast immer nur sauer, und sagen, daß sie sich dabei besser, als beim süssennen besinden. Der Grund möchte wohl dieser senn; sie können mit ihren Kühen nicht so viel Molken machen, daß sie etwas zum fremden Verkauf erübrigen könnten, und in ieder Alp sennet fast jeder Bauer, wenn er oft uur 2 oder 3 Kühe

<sup>\*)</sup> Vermuthlich soll das in den Landkarten angemerkte Valziven darauf deuten,

Rube hat , für sich besonders, deswegen auf jedem Stafel oder Saß einige Sutten sind, und in jeder Hutte etliche Sennereien. Sie erzälten und viel von der besfern Ergieblichkeit des sauren Kases vor dem süßen, welches in so weit seine Richtigkeit hat, weil man so lang er frisch ist, nicht viel davon effen mag, und wenn er alt geworden, fo fern er wohl gemacht und versorgt ist, seinen Liebhas ber aar 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 Kafe 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. Zulett ist das ihre gewohnte Weise, die man gemeiniglich jeder andern vorzieht, sie sind bei ihrer Einrichtung und den kleinen Gennereien fast dazu genothiget, und das Sauersennen gerath ihnen gewisser als das Suffennen, das allerdings mehr Ordnung und Vorsicht erfodert.

Ihr ganzes Verfahren bestehet darinnen: sie lassen die mit Milch gesüllten Geschirre, deren eins dis auf 12 Churer Maaß haltet, 6 dis 8 Tage ungerührt stehen; dann nehmen sie den Rohm, welcher noch ziemlich gut ist, zum Buttermachen, erhalten aber in den Alpen nicht mehr als I Kaiserliches Pfund von 72 Loth von 20 Maaß Milch. Die abgerohmete Milch, welche gemeiniglich schon dick ist, wird in den über das Feuer gesetzen Kessel geschüttet, darunter gelinde geseuert, die der Käß völlig oben auf von der Schotten geschieden steht, dann wird er von derselben mit der Schaumkelle abgeschöpst; ist er lang und klädricht, so wird er in einen Skaps, ist er

aber mehlicht und kurz, wohl erft in einen Sack gethan, aufgehängt, zusammengepreßt, und dann erst in einen eng geborten Staps gethan; gemeiniglich ift es eine groffe holzerne Schuffel, klein zerlochert, darinn wird er mit einem Deckel und darauf ruhenden Stein gepreft bis zum Steinhart werden; bann herausgenommen und wie andere Kase versorgt. Der allemal so staubig als er ist zu Grund des Kessels fahrende Zieger wird durch ziemlich starkes Feuren aus der vom Kafen 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 aufgehangt, und bis aller Saft davon ift, mit Steinen beschwert, dann heraus geleert, wohl zerrieben, mit Rrautern sogar mit der Iva moschata, die deswegen bei ihnen Ziegerkraut heißt, und dort haufig wachft, oder mit Spezereien, nach Befehl des Bauern, auch mit beiden zus gleich und wacker Galz, von dem Genn vermengt, und in ein Geschirr gedruckt. Dieser Zieger wird nicht lange darnach aufgezehrt, und sein Prozes ist vollendet.

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

glacialis, das vortrestiche Absinthium alpinum oder weisse Genipi, Rumex digynus, Androsace septentrionalis? Cerastium alpinum, Anemone vernalis, Andryala lanosa, Aster alpinus, Erigeron unissorum.

Noch beobachteten wir mit Verwunderung und Vergnügen, wie okonomisch die Unterthanen des Thals Montafun, durch die liebe Noth gedrungen, zu senn gelernt haben. Es befanden sich nemlich unter unfern Kuken, wie auch hin und her an vielen Orten, stopige, glatte, für jede Art groß Wieh unzugängliche Grasplätze, oder Blaisen zwischen Felsen hinein, auf diese führten sie wo immer möglich Waffer, wäfferten und maheten das Gras fauber ab, so daß so zu sagen kein Platlein auf ihren Allpen ungenutt bleibt. Wir bemerkten einen großen Unterschied an Sohe und Dicke des so gewässerten Grases, von dem ungewässerten. Ginige Manner und Weiber maren, mit guten Fußeisen versehen, eben mit Einsamms lung dieses köstlichen Alpgrases beschäftiget; sie schleiffen und trugen dasselbe gedorrt in hinder Felsen aus Arbenem Holz, welches sie Zirmi Holz nannten, bebauten hen Bargunen, von da sie solches im Winter bei Schlitt. bahn weg führen. Auch häuften sie an einigen Orten das heu um eine an einem vor den Läuinnen sichern Plat im Boden festgesteckte Latten herum auf, und verkappten es bestmöglichst mit Ried oder etwas langerem heu. Diese Heutegel oder heuschober sind im Winter, da man sie heim holet, die ängere Rinde ausgenommen, so frisch und grun, ja oft besser durchluftet, als das Beu in den Ställen. Besagte Platze oder Heublaisen, sagten sie, haben ihre eigenthumlichen Besitzer, so wie andere Guter, und sind noch dazu in hohem Preis; anfänglich werden sie den Alpgenossen abgekauft, hernach verkauft

sie einer dem andern; indessen erhalten die Alpen selbst dadnrch gewisse Einkunste, welche zu Bestreitung der Alpstosten gute Dienste thun. Dergleichen Grasplätze sahen wir mit und ohne Fernglas anf allen Montasuner Alpen und Bergen; ein wirkliches Zeichen der haushälterischen Geschäftigkeit dieses Bolks: unsere Bündtner, besonders die Engadiner, ließen wohl diese an die Glettscher angränzende Wiesen unberührt, da sie bequemere Stellen entweder gar nicht, oder wenig zu benutzen sich besteißen. Diese Heuerleute wusten uns von keinen Unglücksfällen bei dieser gefährlichen Arbeit zu erzälen. Ich bedaurte sie ihrer sauren Mühe wegen, sie aber trösteten sich mit dem schönen Rutzen, den sie ans diesem guten Heu vor anderm aus ziehen; der aromatische Geruch desselben ließ mich das leicht glauben.

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

(Die Fortsetzung funftig. )

### 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.

