

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: 11.01.2026

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 Pol 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 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 Gerät. Die Witterung war uns günstig, und wir befanden uns wohl dabei. Die Reise diente uns sowohl des Vergnügens als der Luftänderung und Bewegung wegen, so gut als die beste Badenarth.

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

wo man auf Blasen geht sich befindet, ist bei 40 Fuß über die Erden erhoben, und kann ohne Gefahr gegenwärtig kaum mehr bestiegen werden. Ihre Desnung, 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 zufliest, versehen. Die ganze Felsenwand, in die diese Höle hineingeht, besteht aus massivem grauem Marmor. Nicht Federmann würde diese 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 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. Anthönen gewesen, dessen Name noch bekannt ist; eben dieser hat auch jene Kennzeichen darin aufgerichtet. Sein Schicksal allein könnte von dem Vorhaben es ihm nachzuthun abschrecken, denn der Überglauben seines Jahrhunderts hielt ihn für einen Hexenmeister, und selbst das Besteigen dieser Kluft mußte als ein Werk seiner Kunst wider ihn zeugen. Ein Herr Zeklin war damals reformirter Pfarrer in St. Anthönen, und ob er ihm schon das Zeugniß des fleißigsten Beters und Zuhörers gab, ob er schon selbst Gott, Gewissen und alles zum Zeugen seiner Unschuld nahm, so überwand ihn doch das abscheuliche heharrliche Foltern auf das Zeugniß anderer gerichteten, und er ward auch gerichtet.

Das

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

Die andere Grotte befindt 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 Sulzflüe sonnenhalb hin sind verschiedene solche Grotten. An der Sulzflüe ist eine so groß, daß die ganze Herde Schaase 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 Gläzefen. Hier ließen wir uns von den anwesenden Schaas-Nos- und Galtehirten Milch geben, die sie von ihren gewöhnlichen Speismilchkühen damals überflüssig hatten, und befanden, daß diese Milch viel kräftiger als von jenen Kühen war, welche unter der Weißflüe zur Patnuner alp gehörig weideten; sie war mit einem goldgelben Rohr bedeckt, der sich nur mit Drücken leicht in Butter verwandeln ließ, und ganz gewürhaft schmeckte. Die Mittern (Phellandrium Muttellina) war an keinem Orte häufiger als hier. Auch fanden wir Tussilago alpina, Cerastrum 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 Thüren, von den dor-
tigen den Thüren ähnlichen Felsen so genannt, und ka-
men in die Montafuneralp Gargela. Wir hatten von
der Kirche in St. Anthönien bis hieher eine Strecke von
ungefehr 3 Stunden gemacht. Jetzt streiften wir zwei
Stunden Wegs durch die Gargelleralp hinab; Ligus-
ticum 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 Schneppenland gehört, und wegen Mangel an
Holz nur von Schaf- und Galtevieh benutzt werden kann,
vorbei, dann in die Mayensäße Vergalta genannt, dann
wieder zwei Stunden weit durch eine andere Montafuneralp,
den Scharunsern angehörig, auch Vergaltal-
alp benamset, bis zu den Alpgemächern hinein. Hier
kaufsten wir Milch, hielten unser Mittagsmal, und ließen
uns ihre Ordnung mit der Alpmosken erzählen, 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 Ziegen, und doch bringen sie bei-
des, besonders den Käß in ziemlicher Menge hervor. Sie
sennen überal, 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 süßsennen befin-
den. 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 sennet fast jeder Bauer, wenn er oft nur 2 oder 3
Kühe

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

Kühe hat, für sich besonders, deswegen auf jedem Stafel oder Säß einige Hütten sind, und in jeder Hütte etliche Sennereien. Sie erzählten uns viel von der bessern Ergieblichkeit des sauren Käses vor dem süßen, welches in so weit seine Richtigkeit 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 Liebhaber 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 gesiel. 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 gemeinlich jeder andern vorzieht, sie sind bei ihrer Einrichtung und den kleinen Sennereien fast dazu genöthiget, und das Sauersennen gerath ihnen gewisser als das Süßsennen, das allerdings mehr Ordnung und Vorsicht erfordert.

Ihr ganzes Verfahren besteht darinnen: sie lassen die mit Milch gefüllten Geschirre, deren eins bis auf 12 Thurer Maß hältet, 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 Maß Milch. Die abgerohmte Milch, welche gemeinlich schon dick ist, wird in den über das Feuer gesetzten Kessel geschüttet, darunter gelinde geseuert, bis der Käß 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 Skaps, ist er aber

aber mehlicht und kurz, wohl erst in einen Sack gethan, aufgehängt, zusammengepreßt, und dann erst in einen eng geborten Skaps gethan; gemeinlich ist es eine grosse hölzerne Schüssel, klein zerlöchert, darin 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 heißt, 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 dana nach 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 heißt, als ein Hünenzadel, von da wir wieder einen fast 2 Stund langen Weg Bergab zur andern Seite mußten. Das abwärts Steigen fiel uns ziemlich beschwerlich, weil der Pfad sehr steil, felsigt und nirgends gebahnt war; das beschwerliche wird uns aber durch andere Unnehmlichkeiten versüßt, denn neben den artigen weiten Aussichten, trafen wir hier viele seltnere Kräuter an; die *Artemisia glacialis*

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

Noch beobachteten wir mit Verwunderung und Vergnügen, wie ökonomisch die Unterthanen des Thals Montafun, durch die liebe Noth gedrungen, zu seyn gelernt haben. Es befanden sich nemlich unter unsren 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 mähten das Gras sauber ab, so daß so zu sagen kein Platzlein 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 Füsseisen versehen, eben mit Einsammlung dieses köstlichen Alpgrases beschäftigt; sie schleissen und trugen dasselbe gedörrt in hinder Felsen aus Arbenem Holz, welches sie Zirmi Holz nannten, bebauten Heu Vårgünen, 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 verfappten es bestmöglichst mit Ried oder etwas längerem Heu. Diese Heufegel oder Heuschober sind im Winter, da man sie heim holet, die ältere 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 einer dem andern; indessen erhalten die Alpen selbst dadurch gewisse Einkünfte, welche zu Besreitung der Alpfosten 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 Bündner, besonders die Engadiner, ließen wohl diese an die Gletscher angränzende Wiesen unberührt, da sie bequemere Stellen entweder gar nicht, oder wenig zu benutzen sich befleischen. 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 ans diesem guten Heu vor anderm 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 Insektenras 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.

