

Le four à métaux de Bristen (Uri)

Autor(en): **Oechslin, Max**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatschutz = Patrimoine**

Band (Jahr): **61 (1966)**

Heft 4-fr

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-174003>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



*La vallée de Madran
UR. Au premier plan la
ligne du St-Gothard. Au
milieu le hameau de
Bristen, près duquel se
trouve le four restauré.
A l'horizon le Düssistock.*

Le four à métaux de Bristen (Uri)

Le pittoresque val Madran doit probablement son nom aux hommes qui, dès le XVI^e siècle, y exploitèrent le minerai de fer, et dont les premiers étaient originaires du village de Madrano, près d'Airolo.

On trouvait ce minerai au flanc sud du *Schwarzstöckli* (2613 m), d'où il était transporté soit sur des traîneaux, soit à dos d'âne (un sentier de forêt porte encore le nom de chemin des Anes). L'ancien nom de *Rupleten Thal*, qui a subsisté pour un secteur de la vallée, pourrait venir du latin *rubeta* (ronce), cette rosacée épineuse ayant crû dans les espaces déboisés pour l'alimentation des fours à métaux. De la fonderie, les saumons étaient traînés ou transportés à Bristen, et de là à Amsteg où ils étaient ouverts.



*L'une et l'autre vues
présentent l'état des lieux
avant les travaux.*



*Vue d'ensemble du four
reconstruit.*



*Voûte d'accès et tuyère
(ouverture pratiquée à la
base d'un four pour le
passage de l'air soufflé).*



Un autre aspect du four à métaux reconstruit.

En 1762 et 1834, le forge d'Amsteg, ainsi qu'une partie des fours de Bristen et d'Obermatt, furent anéantis par les inondations. Un seul bâtiment, à une demi-heure de marche de Bristen, résista à ces catastrophes et brava les siècles: la *Schmelzi*, dernier témoin historique de cette ancienne industrie uranaise. Il aurait cependant disparu sous les broussailles, comme n'importe quelle ruine oubliée, si on ne l'avait tiré de sa dangereuse léthargie. Avec l'appui financier de la Ligue suisse du patrimoine et de sa section de Suisse centrale, une remarquable restauration a été menée à chef au cours de l'année 1966. D'une butte informe est sorti un imposant polyèdre de pierres sèches, avec une superbe voûte à l'entrée du four. Aucun document ne donne de renseignements sur la superstructure de cet ouvrage. En revanche, des fouilles dans les environs permettraient probablement de retrouver les traces des ouvrages annexes (roue à aubes, soufflerie, laverie, etc.), et fourniraient surtout des renseignements sur le processus des opérations de fonderie.

Toujours est-il que voilà une restauration aussi originale qu'intéressante, accomplie sous la direction de la Commission cantonale pour la protection des monuments et sites: la ruine et ses alentours étaient devenus propriété de l'Etat d'Uri dès 1965. C'est M. Daniel Schläpfer, à qui l'on doit des recherches sur l'exploitation des anciennes mines du Parc national, qui a été le conseiller technique de l'entreprise. *Max Oechslin* (adapt. par C. B.)