

**Zeitschrift:** Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot  
**Band:** 280 (2007)

**Artikel:** Morvan  
**Autor:** Benz, Erika  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-656808>

### **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:** 25.04.2026

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

## Morvan

Für Weinkenner ist das Burgund ein Begriff. Auch touristisch gesehen bietet sich in dieser Gegend vieles: Carfahrten nach Dijon, Beaune, Vézelay und Bibracte stehen auf den Programmen der Reiseveranstalter, vielleicht noch Bootsfahrten auf den Kanälen. Geschichtskennern sind die Burgunderkriege und deren Beute vertraut. Wenig bekannt ist hingegen der Morvan – ebenfalls im Burgund gelegen –, ein etwa 70 km langes und 50 km breites Gebiet, das sich zwischen Vézelay im Norden und Autun im Süden über drei Departemente erstreckt und einen einzigartigen Naturschutzpark mit einer ebensolchen Geschichte darstellt.

Im Norden bildet der Morvan ein grosses Plateau, das sich langsam gegen Süden anhebt. Sanfte Hügel, kaum höher als 600 m, Weiden, Hecken, ab zu ein Dorf sind die Merkmale des Bas-Morvan. Die Flüsse Yonne, Cure und Cousin, die weiter südlich entspringen, haben bereits eine ansehnliche Breite und sind vielerorts gestaut worden.

Weiter südlich prägen Kalksteinfelsen und grosse Waldflächen das Bild des Morvan. Mit 901 m ist der Mont Follin die höchste Erhebung. Von besonderer Bedeutung ist der Mont

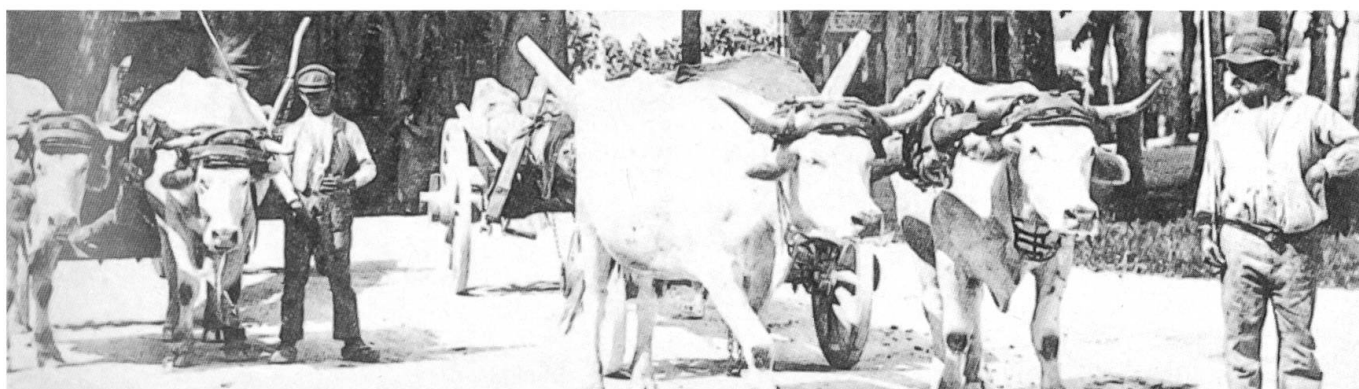
Beuvray (821 m), an dessen Hang im 2. und 1. Jh. v. Chr. die bedeutende Stadt Bibracte lag. Heute kann ein grosser Teil der Ausgrabungen besichtigt werden.

### *Der Alltag in früheren Zeiten*

Der Morvan ist ein karges Land, und das Leben war da in früherer Zeit sehr hart. Die Bewohner dieser Gegend hatten wenig Möglichkeiten, ihren Lebensunterhalt zu verdienen. In dieser Situation entwickelten sich besondere Berufszweige:

#### *Die «Galvachers»*

waren so etwas wie kleine Transportunternehmer. Als Saisonniers waren sie von Anfang Mai bis Ende November mit ihren zweirädrigen Ochsenkarren unterwegs und transportierten vor allem Holz, das später auf den Flüssen weiterbefördert wurde. Auch Salz, Wein, Korn, Eisen und Stahl, einfach alles, was sich anbot, gehörte zu den Gütern, die sie nicht nur in die nähere Umgebung, sondern



Galvachers, Transportunternehmer aus früherer Zeit

oft bis nach Paris brachten. Wenn die «Galvachers» am Ende der Saison in ihre Heimat zurückkehrten, fand jeweils ein grosser Viehmarkt statt, wo sie ihre mageren Ochsen verkauften. Dieser Verkauf verdoppelte oft den durch den Transport erwirtschafteten Verdienst. Die mageren Tiere wurden von Händlern aus angrenzenden Gebieten aufgekauft, die sie anschliessend auf ihren fetten Wiesen mästeten.

Das Leben der «Galvachers» war hart. Bepackt mit Brot, einem Sack Salz und Heu für die Tiere und bekleidet mit einem langen Mantel, reisten sie von Unterkunft zu Unterkunft ihrem Ziel entgegen.

### Die Flösser

Im 16. Jahrhundert begannen einflussreiche Waldbesitzer, den Bewohnern von Paris Holz aus dem Morvan als Heizmaterial anzubieten. 1547 traf die erste Ladung geflösstes Holz aus dem Morvan in Paris ein. Seit diesem Datum bis vor dem Zweiten Weltkrieg wurde der Wald fast ausschliesslich für diesen Zweck genutzt. Damit das Holz auf den Flüssen transportiert werden konnte, wurden die ansässigen Müller zu bestimmten Zeitpunkten angewiesen, ihre Schleusen zu öffnen, und seit dem 19. Jh. mussten die Besitzer der damals angelegten Stauseen das Wasser für die Flösserei bereit halten. An den Flussufern entstanden «Häfen», wo das Holz gestapelt wurde.

Regelmässig im November fand in Château-Chinon ein bedeutender Jahrmarkt statt, an dem die Waldbesitzer ihr Holz an Händler verkauften, die anschliessend die Flössereiunternehmer mit dem Transport beauftragten.

Im 19. Jh. gab es im Gebiet des Morvan über 1000 ha Stauseen. Durch das Entleeren dieser Seen entstand ein künstliches Hochwasser, das den Transport der Baumstämme begünstigte.

Zwischen November und März wurde das Holz – vor allem Buchen und Eichen – geschlagen und in transportfähige Stücke von etwas mehr als einem Meter Länge und einem Durchmesser von rund 50 cm geschnitten und anschliessend mit dem Markenzeichen des Besitzers gekennzeichnet. Auf zweirädrigen Ochsenkarren gelangte das Holz zu den «Holzhäfen», wo es von Vertretern der Pariser Händler bezeichnet wurde.

Im März des darauffolgenden Jahres wurde das Holz geflösst. Sobald der Zeitpunkt bekannt war, kündeten die Schleusenwärter mit donnernder Stimme den Beginn des künstlich erzeugten Hochwassers an. So genannte Werfer, Männer, Frauen, Kinder, begannen daraufhin die gestapelten Holzstücke in die Flüsse zu werfen. Die Arbeit der Flösser, «Poules d'eau» genannt, bestand darin, das Holz mit langen eisernen Hakenstangen voneinander zu trennen



Amman aus dem Morvan in Paris

und Stauungen zu vermeiden. In eiskaltem Wasser, oft unter Lebensgefahr, legten sie innert 24 Stunden 80–90 km zurück, bis sie in Clamecy (an der Yonne) oder in Vermenton (an der

### WETTBEWERB

#### Schweizer Kleinseen

Der Heidsee liegt in einem parkähnlichen Hochtal, das man von Chur aus mit dem Wagen oder dem Postauto erreicht. Im Sommer und im Winter zieht das Ferienparadies viele Touristen an.

Siehe Wettbewerbsfragen auf Seite 92

Cure) ankamen. Dort wurde das Holz aus dem Wasser gezogen und an die Besitzer verteilt.

#### *Bauern und Viehzüchter*

Das Bauernhaus wurde über Jahrhunderte hinweg mit den gleichen einheimischen Materialien errichtet: Kalkstein, Quaderstein oder Granit. Die Bauten besaßen ein Erdgeschoss mit einem gestampften Boden. Die Dächer waren bis ungefähr 1880 mit Roggenstroh bedeckt, später mit verschiedenen Schieferarten. Bis zum Ersten Weltkrieg wurde noch Brachwirtschaft betrieben und vor allem Roggen angebaut, eine Getreidesorte, die in dem rauen Klima und auf dem kargen Boden besonders gut gedieh. Roggen bildete die Grundlage für das tägliche Brot. Das Stroh wurde ausser zum Decken der Dächer auf mannigfaltige Weise verarbeitet, zum Beispiel zu Feigen-, Bienen- und anderen Körben, zu Stühlen und selbst als Schutzhauben für die Kühe unter dem Joch.

Die Schweinezucht war weit verbreitet, später auch die Zucht der berühmten «Charolais-Kühe», die dann auf den fetten Wiesen anderer Gegenden gemästet wurden.

#### *Die Ammenwirtschaft*

Auch die Frauen hatten ihren Berufszweig. Als letzter Ausweg aus der Armut verdingte sich manche Frau als Amme, sei es, dass sie Säuglinge aus der Stadt bei sich zu Hause nährte oder zum gleichen Zweck zu einer Familie in die Stadt zog. Es entwickelte sich ein Erwerbszweig, der einen recht guten Verdienst einbrachte. Damit konnte oft die ärmliche Behausung erneuert, z.B. das Strohdach durch ein Schieferdach ersetzt werden. Solche Häuser erhielten den Übernamen «Milchhaus».



Typische Morvan-Landschaft mit dem Etang de Poisson

In Paris gab es ein Vermittlungsbüro, wo die Ammen ihre Schützlinge abholen konnten. Oft wurden auch so genannte Bringer angestellt, die aber vor allem darauf bedacht waren, sich zu bereichern. Weil die Transportwege sehr beschwerlich waren – eine Reise von Paris in den Morvan dauerte 1845 an die 28 Std. –, wurden 1876 regionale Stellen eröffnet. Allein in Château-Chinon wurden über 3000 Platzierungen vorgenommen. Die Säuglingssterblichkeit war gross. Oft gab es zu viele Säuglinge, so dass sie mit Kuhmilch ernährt werden mussten. Ein Drittel der Kinder aus Paris starb zwischen acht Tagen und drei Monaten nach ihrer Ankunft.

Dank der Initiative des Bürgermeisters von Montsaugé wurde ein Medizinaldienst eingerichtet und das Ammenwesen 1874 gesetzlich geregelt. Ab 1850 reisten die Ammen mit ihrem gut genährten eigenen Kind als Werbung nach Paris und verdingten sich bei reichen Familien, oft auch von der Mutter oder Schwiegermutter begleitet, die ihren Enkel betreute. Eine Stillzeit dauerte in der Regel 14 Monate. Oft blieben die Ammen aber nach dem Ende der Stillzeit in der Stadt und widmeten sich der Erziehung der Kleinkinder. Ungefähr 50 Pro-

zent der Ammen in Paris stammten aus dem Morvan. Sie kleideten sich sehr sorgfältig. Zur Tracht gehörten Jupe, Oberteil (Corsage), weisse Schürze, Cape mit einer Art Kravatte, weisse Haube mit 5 m langen farbigen Bändern, die mit Messing-, Silber- oder gar Goldspangen festgehalten wurden. Durch ihren zum Teil beträchtlichen Zusatzverdienst, der sehr oft höher war als der eines Hausierers, wurden die Frauen auch selbständiger und selbstbewusster und lösten sich von der Aufsicht ihrer Männer. Der Erste Weltkrieg brachte das Ammenwesen zum Erliegen.

### *Der Morvan heute*

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts nahm die Bevölkerung stetig ab, was vor allem auf den Umbruch in der Landwirtschaft zurückzuführen war. Kleinstbetriebe wurden aufgehoben, das Land zum Teil verstaatlicht und aufgeforstet. Der Getreideanbau ging zu Gunsten der Rinderzucht zurück. Neue, einträglichere Getreidesorten verdrängten den traditionellen Anbau von Roggen und Buchweizen. Anstelle der Laubbäume wurden schnell wachsende Nadelhölzer angepflanzt. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Projekt Weihnachtsbäume

für Paris lanciert, doch mangels Erfolg 1960 wieder eingestellt. Immer bessere Strassen verkürzten die Transportwege, ohne dass damit neue Arbeitsplätze geschaffen wurden. Die Landflucht bezieht sich vor allem auf die junge Generation, die ihren Beruf in Paris oder andern Städten ausübt. Nicht selten nutzen sie ihr Elternhaus zum Wochenendaufenthalt, und wenn sie in Rente gehen, kehren viele in ihre alte Heimat zurück. Wer im Morvan bleiben will, versucht durch Nischenprodukte Verdienstmöglichkeiten zu schaffen.

### *Der regionale Naturschutzpark*

1970 gründeten 64 Gemeinden den regionalen Naturschutzpark des Morvan, zu dem heute 107 Gemeinde gehören. Sein Ziel ist es, das kulturelle Erbe des Morvan zu bewahren und eine harmonische Entwicklung der Region zu fördern. Dazu war in der ersten Zeit viel Aufbauarbeit nötig. Der Wiederaufbau von Reben im Vézelay und der Wert der Edelkastanie im Süd-Morvan sowie die Bildung von Kooperativen zum Anbau von Heilpflanzen werden gefördert. Heute wird viel auf sanften Tourismus gesetzt. Traumhafte markierte Wege für Wanderer, Biker und Reiter ziehen sich durchs Land, zu denen es zuverlässige gedruckte Führer gibt. Im



Saint-Léger-sous-Beuray im Süden des Morvan

«Maison du Parc» bei Saint-Brisson findet man alle Informationen zum Morvan. Es organisiert Führungen in Kirchen und Schlössern und Vorträge zu Fauna und Flora. Museen zeugen von der Vergangenheit. Hotels, Fremdenzimmer und Ferienwohnungen laden zu einem Aufenthalt im Morvan ein. An manchen Orten – vielfach mit Blick auf einen der idyllisch eingebetteten Stauseen – isst man ausgezeichnet, und zwar nicht nur die speziellen Gerichte der Gegend wie Schaf- und Ziegenkäse, Gewürzbrote, Kastaniengerichte, Honig und Ähnliches.