

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde
<b>Band:</b>	38 (1948)
<b>Heft:</b>	4
 <b>Artikel:</b>	Etwas über die Blaktenernte
<b>Autor:</b>	Wildhaber, Robert
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-1004612">https://doi.org/10.5169/seals-1004612</a>

### 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:** 15.02.2026

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

**SCHWEIZER  
VOLKSKUNDE**

KORRESPONDENZBLATT  
DER SCHWEIZ. GESELLSCHAFT FÜR VOLSKUNDE

Erscheint 6 mal jährlich

---

38. Jahrgang

Heft 4

Basel 1948

---



Photo: Wildhaber.

Abb. 1. Blaktenschneidmaschine (selbst hergestellt) aus Klosters-Aeuja.  
Im Vordergrund zugedecktes Brüejiloch.

### Etwas über die Blaktenernte.

Von Robert Wildhaber, Basel.

Im Jahre 1921 hat Brockmann-Jerosch in seiner Arbeit über „Surampfele und Surchrut“<sup>1</sup> auf die Bedeutung der Blaktenernte als eines „Restes aus der Sammelstufe der Ureinwohner der Schweizeralpen“ hingewiesen. *Blakte* ist die Bezeichnung für *Rumex alpinus*, den Alpenampfer, der jedem Alpenwanderer als das mastige, lästige Unkraut bekannt ist, welches häufig massenhaft um die Alphütten herum vorkommt. Neben der einfachen Form *Blakte* oder *Blacke* gibt es noch eine Reihe zusammengesetzter Formen wie z. B. *Ankeblacke*, *Dittiblakte*, *Schwiblakte*, die schon auf die Verwendung der Blakten hinweisen. Eine weitere schweizer-deutsche Bezeichnung, die hauptsächlich im Kanton Bern und in den angrenzenden Walliser Gebieten gebraucht wird, ist *Chile*. In Bayern, Tirol und Salzburg sind Namen wie *Fabesbletschen*, *Fabisen*, *Foibisblazen*, *Foissen*, *Pfabesblezen* belegt<sup>2</sup>.

Die Blätter der Blakten finden heute noch an vielen Orten Verwendung als Schweinefutter. Die Zubereitung und Konserverung geschieht dabei auf verschiedene Arten. Die Blätter werden einzeln ausgerissen; man nennt das *blacke*<sup>3</sup>, *blackte*<sup>3</sup>, *straupfa*<sup>4</sup>. Man achtet bei dieser Tätigkeit darauf, dass der *Späck*, der unterständige weisse Blattstiell, den man des Aussehens wegen so nennt<sup>5</sup>, mitkommt, da er als besonders nahrhaft gilt. Das für einen Tag benötigte Quantum wird nun gleich zerhackt und im grossen Kessel in der Küche im Salzwasser abgebrüht<sup>6</sup>. Um Winterfutter zu erhalten, werden die Blätter gelegentlich auch getrocknet. Dieses

<sup>1</sup> 123. Neujahrsblatt der Naturf. Ges. in Zürich auf das Jahr 1921, S. 7 ff. Weniger ausführlich schon vorher vom gleichen Verf. „Die ältesten Nutz- und Kulturpflanzen“ in: Vierteljahrsschrift der Naturf. Ges. in Zürich 62 (1917) 96ff.

<sup>2</sup> Über diese und weitere Namen vgl. Schweiz. Id. 3, 206; 5, 54f; C. J., Durheim, Schweiz. Pflanzen-Idiotikon (1856) unter *Rumex alpinus*; Jos. Rhiner Volksthümliche Pflanzennamen der Waldstätten (1866) 39 f; Stalder, Versuch eines Schweiz. Idiotikon 177; Titus Tobler, Appenzell. Sprachschatz 54; Tschumper, Bündner. Idiotikon 89; Pritzel u. Jessen, Die deutschen Volksnamen der Pflanzen<sup>2</sup> (1882) unter *Rumex alpinus*; Schmeller, Bayerisches Wörterbuch<sup>2</sup> (1872) 1, 684; H. L. Gerth van Wijk, A Dictionary of Plantnames (1911) 1, 1176; Friedli, Grindelwald 246 (*Chilen*, *Blacka*); Friedli, Guggisberg 226 (*Chili*); Friedli, Ins 275 (*Chilen*); Friedli, Saanen 97 (*Chile*); F. G. Stebler, Am Lütschberg (1907) 63 (*Chilen*); F. G. Stebler, Die Vispertaler Sonnenberge (1921) 54 (*Chile*); Valentin Bühler, Davos in seinem Walserdialekt (II. Synonymer Teil; 1875) 25; Brockmann-Jerosch, Surampfele 7ff.

<sup>3</sup> Schweiz. Id. 5, 58..

<sup>4</sup> Bühler, Davos II 25; Lorez, Bauernarbeit im Rheinwald 142.

<sup>5</sup> Bühler, Davos II 25; Ulrich, Beiträge z. bündner. Volksbotanik 38.

<sup>6</sup> Stebler, Vispertaler Sonnenberge 54; Schweiz. Id. 5, 55. So habe ich es auch in Klosters gesehen.

Abb. 2. Brüheloch neben Dorfbrunnen, in Schleuis (Kt. Graubünden).

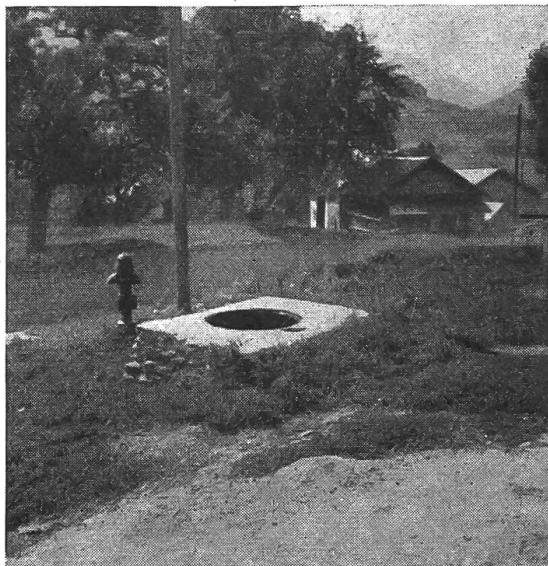


Photo: Wildhaber.

Verfahren erwähnt der *Conservateur suisse*<sup>1</sup> aus Ormont (Kt. Waadt); es heisst dort, dass die Einwohner „*ramassent le lappé (Rumex alpinus)*; . . . *ils le font sécher et ensuite bouillir pour la nourriture et l'engraiss des porcs*“. Das gleiche berichtet Friedli<sup>2</sup>: man sehe die Blakten „z. B. in Gimmelwald massenhaft zum Trocknen für den Winter unter dem Dachvorsprung hängen“<sup>3</sup>.

Meistens wird jedoch eine Art Sauerkraut, das man *Mass* nennt, hergestellt. Die Blätter werden in diesem Fall gebunden<sup>4</sup> und in grösseren Mengen aufgeschichtet. Nachher wird das *Brüejiloch*<sup>5</sup> bereit gemacht. Das ist ein im Freien errichteter Steinherd mit Heizöffnung und der grossen Vertiefung für den Kupferkessel<sup>6</sup>. Dieser Herd wird (z. B. in Klosters-Monbiel und Klosters-Aeuja) auch verwendet zum Sieden des Wassers bei der Hausmetzgete und zur Wäsche (zum *büchnä*, zweimal im Jahr). Gewöhnlich ist er mit Brettern zudeckt (s. Abb. 1, 3 und 4). Man achtet auch darauf, dass er möglichst nahe bei einem Brunnen gebaut werden kann (s. Abb. 3). In Klosters-Aeuja bestehen diese Brunnen fast alle noch aus einem ausgehöhlten Baumstamm; die ganz alten haben

<sup>1</sup> Zitiert nach SVk 15 (1925) 52.

<sup>2</sup> Grindelwald 246.

<sup>3</sup> Vgl. noch Brockmann-Jerosch, Surampfele 11 (und eine Abb. solcher Blaktenbündel am Haus, 12); Rhiner, Pflanzennamen der Waldstätten 40: „*Siblackä* (wird für die Säue gedörrt)“.

<sup>4</sup> Lorez, Rheinwald, Abb. 74.

<sup>5</sup> Schweiz. Id. 3, 1037; J. Jörger, Bei den Walsern des Valsertales, 2. Auflage (1947) 51: *Fürgruoba*; Lorez, Rheinwald 142: *fürgruebe*.

<sup>6</sup> Schweiz. Id. 3, 520: *Blaktenchessi*; Jörger, Valsertal 51: *Plachtenkessel*; Lorez, Rheinwald 142: *chessi*.

beim Ablauf im rechten Winkel zum ersten Trog noch einen zweiten, der als Sudeltrog zum Waschen benutzt wird; der obere Trog dient als Viehtränke (s. Abb. 5).

Wenn die Blakten im Kessel durchgebrüht sind, werden sie auf ein Abtropfsieb geworfen; nachher werden sie zur Gärung und Konservierung in Massgestelle, in Erdgruben oder in Fässer gelegt und fest gepresst.

Das *Massgstell*<sup>1</sup>, *Masshus*<sup>2</sup>, *Blaktenhus*<sup>3</sup> ist ein aus groben Bohlen oder Brettern gefügtes, viereckiges Holzgestell<sup>4</sup>, das manchmal mit einem Dach bedeckt ist. Die Blakten werden nach der Gärung je nach Bedarf hinausgenommen; man verwendet dazu meist ein Schrotmesser, wie es auch zum Abstechen des Heustockes benutzt wird<sup>5</sup>, oder ein breites Beil<sup>6</sup>. Die Konservierung in Erdgruben<sup>7</sup> erwähnt schon Sererhard in seiner „Einfalten Delineation“ aus dem Avers<sup>8</sup>: „Der Wildnern fette *salvo honore* Schwein, als die sie mit Milch, Schotten und Plakten, das ist Blättern von Münzen, Rheubarbara, die sie in Erdlöcher einmachen und zum Gebrauch aufbehalten, in der Fettigkeit hoch bringen, sind auch nicht zu verachten“. Auf der Gatschieferalp ob Klosters seien heute noch — nach Mitteilung eines Klostersers — löcherartige Vertiefungen zu sehen, in die früher die Blakten eingelegt und von dort aus dann später ins Tal hinunter getragen wurden. Ähnlich ist wohl auch die Angabe von A. Waldmeier-Brockmann<sup>9</sup> zu verstehen: „Das Sauerkraut, das aus dem Alpenampfer gewonnen wird und im Winter zur Schweinemästung dient, wird am Standort der Pflanze zubereitet und erst zur Fütterung in den Stall gebracht. Das auf den Alpen oben während des Sommers eingestampfte Kraut wird in primitiven Verhältnissen heute noch (St. Antönien, Zweisimmen) in gefrorenem Zustand während des Winters zutal geschleift“. Eine Übergangsform zwischen Erdgrube und Massgestell dürften wir vor uns haben, wenn Bühler<sup>10</sup> den Ausdruck *Blaktahüs* erläutert als „Alpenampferständere, vier-

<sup>1</sup> Jörger, Valsertal 51.

<sup>2</sup> Schweiz. Id. 2, 1718; Lorez, Rheinwald 143 u. Abb. 76.

<sup>3</sup> Schweiz. Id. 2, 1722.

<sup>4</sup> Gute Abb. der Siederei und des Gestelles bei Brockmann-Jerosch, Surampfele, Fig. 7, 9, 10, 13.

<sup>5</sup> Lorez, Rheinwald 143.

<sup>6</sup> Brockmann-Jerosch, Surampfele, Fig. 8.

<sup>7</sup> Abb. bei Brockmann-Jerosch, Surampfele, Fig. 13. Über „Krautgruben“ vgl. R. Moser, Das Grünkraut in Niederösterreich, in: ZföV 20 (1914) 171ff.

<sup>8</sup> ed. Vasella (1944) 89.

<sup>9</sup> Sammelwirtschaft in den Schweizer Alpen, in: SAVk 38, 269; vgl. auch Brockmann-Jerosch, Surampfele 16.

<sup>10</sup> Davos II 25.



Photo : Wildhaber.

Abb. 3. Brüejiloch in Klosters-Aeuja.  
Das Heizloch ist vorn in der Mitte.  
Im Vordergrund Deckbretter  
und Brunnen.



Photo : Wildhaber.

Abb. 4. Viereckiges Brüejiloch in  
Klosters-Aeuja; in die Mauer beim Haus  
am Strässlein eingebaut (Einzelfall für  
Aeuja). Im Vordergrund Deckbretter.

eckig, im Boden versenkt“<sup>1</sup>. Neben diesem älteren Verfahren kommt häufig das Einlegen in Fässer vor, und zwar entweder mit abgebrühten oder mit grünen Blättern. Aus dem Bernbiet berichtet Friedli<sup>2</sup> von eingepökeltem Schweinefutter; in Klosters-Aeuja sah ich, wie ein Bauer die grünen Blakten mit einer Art Kurzfuttermaschine, die er selbst hergestellt hatte (s. Abb. 1), die Blätter schnitt<sup>3</sup>. Sie wurden dann fest in ein Fass im Keller gepresst, etwas Gras darüber gelegt und gut zugeschlagen; die Brühe, die sich mit der Zeit bildet, muss abgelassen werden. Diese Einmachart „halte die Kraft besser“ als das Brühen im Brüheloch. Diese Fässer sind die gleichen wie die Sauerkrautfässer<sup>4</sup>; gelegentlich findet man originelle Einrichtungen zum Beschweren (s. Abb. 6).

Da die Blakten an vielen Orten ein geschätztes und wichtiges Schweinefutter sind, werden sie häufig auch in der Nähe der Wohn-

<sup>1</sup> Eine Abb. aus dem Prättigau bei Brockmann-Jerosch, Surampfele, Fig. 11.

<sup>2</sup> Guggisberg 226.

<sup>3</sup> Schramek, Böhmerwaldbauer führt ein einer Häckselschneidmaschine ähnliches Gerät an, *Krautstöckel*, das zum Schneiden des Krautes verwendet wird; Abb. auf S. 55.

<sup>4</sup> Sauerkrautfass: ZföV 20 (1914) 172f.



Abb. 5.  
Brunnen mit Doppeltrog  
(ausgehöhlte Baumstämme  
vorne Sudeltrug) aus  
Klosters-Aeuja Dahinter  
zugedecktes Brüejiloch.

Photo : Wildhaber.

häuser nicht nur geduldet, sondern recht eigentlich kultiviert. Man spricht dann etwa von einem *Blaktawuast*<sup>1</sup> oder *Blackengarten*<sup>2</sup>. Kasthofer<sup>3</sup> schildert aus dem Kt. Graubünden: „Bei dem Dörfchen Glaris sind kleine Wasenstücke künstlich mit den sog. Blackten in Kultur gesetzt und werden gemäht, um zur Schweinemastung zu dienen“. Dem *Conservateur suisse* sei eine Notiz aus Huémoz (Waadt) entnommen<sup>4</sup>: „*Dans les jardins on cultive la Patience des Alpes (Rumex alpinus) dont on apprête au printemps les jeunes tiges après les avoir fait macérer dans l'eau chaude pour les dépouiller de leur propriété purgative; on assure que ce mets est sain et agréable*“. In solchen gedüngten Blaktengärten können die Blätter mehr als einmal geerntet werden; für das Rheinwald<sup>5</sup> werden zwei Ernten angegeben: „kurz vor dem Heuet die *höublachte* und nach oder während der Emdernte die *aemplachte*“, für Davos<sup>6</sup> sogar deren drei: *Heublakta*, *Amatblakta* und *Bovalblakta*. Aber nicht nur für die Alpengebiete ist die Pflege der Blakten bekannt, sondern auch für den Jura; es wird ausdrücklich der Fall

<sup>1</sup> Bühler, Davos II 25; Lorez, Rheinwald 142; Brockmann-Jerosch, Surampfele 17.

<sup>2</sup> Ulrich, Bündner. Volksbotanik 38; Lorez, Rheinwald 142; Brockmann-Jerosch, Surampfele 17f (mit Abb.)

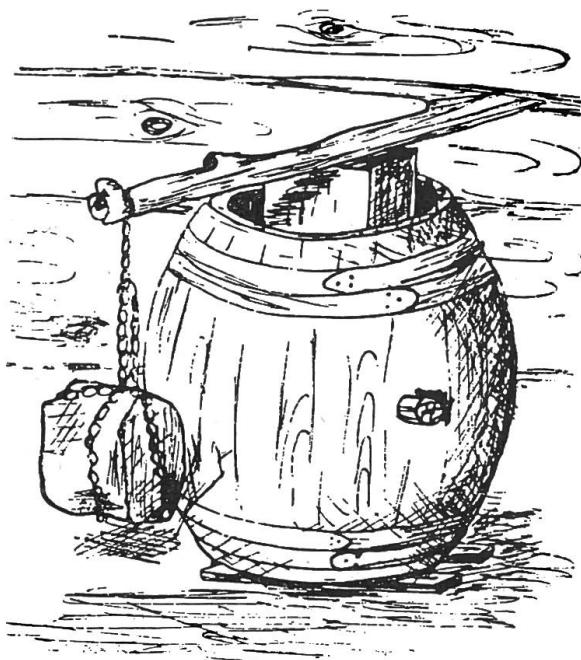
<sup>3</sup> Bemerkungen auf einer Alpenreise (1822); zitiert nach Schweiz. Id. 5, 54f.

<sup>4</sup> Zitiert nach SVk 15 (1925) 50.

<sup>5</sup> Lorez 142.

<sup>6</sup> Bühler II 25.

Abb. 6.  
Krautfass aus Podsklie  
(Slowakei) mit Einrichtung  
zum Beschweren.



Aus: Rudolf Bednárik, Slowakische  
Volkskultur (Pressburg 1943) 167.

erwähnt, dass der Alpenampfer fast bei allen Sennhütten der Weissensteinkette angepflanzt worden sei<sup>1</sup>. „Die Pächter, fast durchweg Entlebucher, Berner Oberländer oder Emmenthaler, brauchen die Pflanze als Mittel gegen Kälberdiarrhoe und zum Einpacken von kleinen *Ankenballen* für den Transport ins Tal“. Diese letztere Verwendung gibt auch Rhiner<sup>2</sup> an: man unterlege die Blätter Butterstöcken, daher der Name *Ankäblackä*; am gleichen Ort berichtet Rhiner auch, dass die Iberger einen Zentner *Rheubarberäwürzä* für die Apotheken sammeln „um 10 Franken“ (1866). Aus neuerer Zeit wird im Bernbiet noch die Verwendung als Heilmittel gegen Blähungen und als geschätztes Hustenmittel angeführt<sup>3</sup>.

Dass die Blakten ehemals aber auch zur menschlichen Nahrung dienten, zeigt sich z. B. daran, dass sie als „geniessbares Gemüse“<sup>4</sup> und als „geschätzter Spinatersatz“<sup>5</sup> gelten, dass die Blattstiele noch zum Rohgenuss und zum Backen in Kuchen verwendet werden<sup>6</sup> und dass sie als Hungernahrung gebraucht wurden<sup>7</sup>. Die Samen können als Hühnerfutter benutzt werden;

<sup>1</sup> Hermann Christ, Zur Geschichte des alten Bauerngartens (1916) 112.

<sup>2</sup> Pflanzennamen der Waldstätten 40.

<sup>3</sup> Friedli, Guggisberg (1911) 226 f.; vgl. auch Brockmann-Jerosch, Surampfele 11.

<sup>4</sup> Friedli, Grindelwald 246.

<sup>5</sup> Friedli, Guggisberg 227.

<sup>6</sup> Brockmann-Jerosch, Surampfele 10f.

<sup>7</sup> Schweiz. Id. 5, 54f.; Brockmann-Jerosch, Surampfele 23.

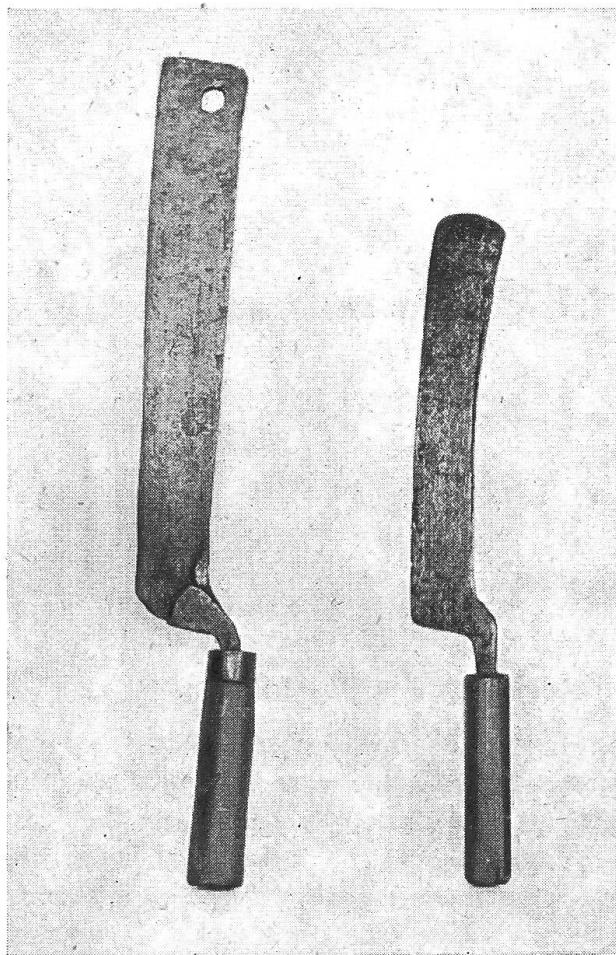


Abb. 7. Blackenschneider. Messer zum *Blakteschrote*.

49 cm lang. 40 cm lang.

Tschagguns, Vorarlberg. Langwies, Prättigau.  
VI 3122. — Museum für Völkerkunde, Basel. — VI 17403.

man gibt den Hühnern es chlis Hämpfi Nässelsaamen u Chile-saamen<sup>1</sup>.

Natürlich gelten die Blakten an anderen Orten als lästiges Unkraut. Ein Kindervers aus Bleienbach (Kt. Bern) lässt die *Blacke* sagen<sup>2</sup>:

„Zieh mi us, hau mi ab,  
Aber tue mi nid uf e Hag,  
Sust wachse-n-i wider a“.

Um sie auszurotten, wird ein Stecheisen, ein *Plachtengreber*<sup>3</sup>, verwendet (s. Abb. 8).

<sup>1</sup> Friedli, Saanen 545.

<sup>2</sup> Züricher, Kinderlieder 113 (Nr. 1737).

<sup>3</sup> Friedli, Guggisberg 227; Abb. bei Friedli, Lützelflüh 77 und bei Brockmann-Jerosch, Surampfele 27.

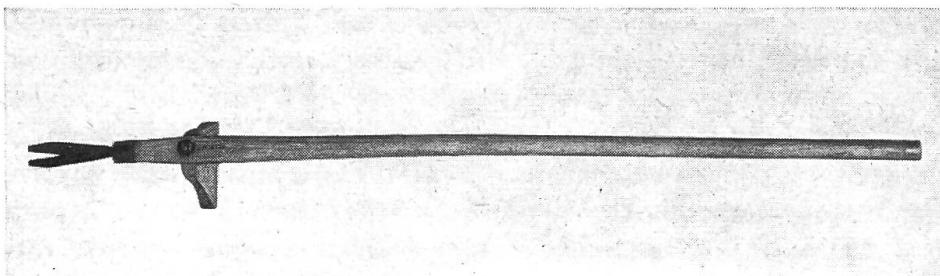


Abb. 8. Blackenstecher aus Basel-Stadt. 135 cm lang.

Museum für Völkerkunde, Basel, VI 18114,

Es wäre sicherlich eine reizvolle Aufgabe, das Schweinefutter einmal in grösserem Zusammenhang zu behandeln<sup>1</sup>; es wäre auch eine Arbeit über das Futter für die Haustiere überhaupt, in Verbindung mit den dazu gehörigen Geräten, sehr wünschenswert. Man würde wahrscheinlich nicht darum herumkommen, auch die sog. Hungernahrung, das Kinderbrot und Engelbrot in den Kreis der Betrachtung miteinzubeziehen. Treffliche Vorarbeiten dazu haben bereits A. Maurizio, M. Höfler und H. Brockmann-Jerosch geliefert.

#### Der Kaminfeger.

Von Camilla Venzl, Basel.

(Schluss.)

**D. Wandern und Umschauen.** Heute besteht die Pflicht des Wanderns und Umschauens nicht mehr. Durch die Organisation des Kaminfegerwesens sind alle gewerblichen und sozialen Fragen gesetzlich geregelt, es besteht bei der Geschäftsleitung ein Stellennachweis und wie bei andern Gewerben ein Fachorgan. Die ältern Meister bedauern diese Umwälzung und denken gerne an ihre Wanderzeit zurück. Es gab Gesellen oder „Kundi“, wie sie in der Handwerkersprache genannt wurden, die beim ersten Vogelpfiff im Frühling ihren „Berliner“ packten, Kratzeisen und Schlappen aufschnallten und nordwärts zogen. In Antwerpen oder Rotterdam liessen sie sich als Heizer auf einem Dampfer anwerben und segelten so um die Erde herum. Doch gab es Gesellen, die ebenso regelmässig sich im Winter wieder bei ihrem alten Meister einfanden, um dann aber im nächsten Frühjahr sofort wieder loszuziehen. Jeder Geselle hatte sein Wanderbuch, „Kundschaft“ genannt, geziert mit vielen „Bettelstempeln“. Das Betteln

<sup>1</sup> Stebler, Vispertaler Sonnenberge 54 bringt einen kurzen Hinweis auf „Krautpflanzen von den Wiesen oder von den Rändern der Gärten“ als Nahrung für die Schweine.