

Zeitschrift: Anzeiger für schweizerische Altertumskunde : Neue Folge = Indicateur d'antiquités suisses : Nouvelle série

Herausgeber: Schweizerisches Landesmuseum

Band: 38 (1936)

Heft: 2

Artikel: Die Lavezstein-Industrie

Autor: Gessler, E.A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-161935>

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: 08.01.2026

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

Die Lavezstein-Industrie

Von Dr. E. A. Geßler

Die Gemeinde Lavizzara im obern Maggital im Tessin führt einen steinernen Kochtopf im Wappen, und ihr Name soll abgeleitet sein von «lavaggi» oder «lavezzi»; dieses sind Gefäße aus Lavez- oder Topfstein, der noch heutzutage in diesem Tal gewonnen wird. Er setzt sich aus einem Gemenge von Kalk und Chlorit zusammen und wurde wegen seiner Feuerbeständigkeit für Töpfe und Ofenplatten verwendet.

Aus Lavezstein gedrehte Gefäße traten schon in der Römerzeit auf und sind von der Provinz Rätien weithin exportiert worden. Im Mittelalter hat sich in den italienischen und rätoromanischen Teilen Graubündens und im Tessin eine eigentliche Industrie gebildet, deren kümmerliche Reste sich noch erhalten haben, aber wohl bald gänzlich verschwinden werden. Über ihre heutige Verbreitung gibt uns der Sprach- und Sachatlas die folgende Auskunft:¹⁾ «*Der Lavezsteintopf* (laveggio). Kesselförmiger, mit einem eisernen Henkel versehener Topf. Geradwandig, oben etwas weiter. Einst geschätzt zum Kochen von Suppe und Polenta; heute nur noch an wenigen Orten im Gebrauch. Wird oder wurde von herumziehenden Händlern verkauft. Herkunftsorte: Maggital, Veltlin, speziell Malencotal.» Daher dürfte es nicht uninteressant sein, zu vernehmen, was die Überlieferung davon berichtet. (Lavetsch bedeutet im Romanischen Kochtopf, Fleischtopf, italienisch laveggio, vom lateinischen lapidium, steinernes Gefäß, Kessel herstammend²⁾).

Die früheste dem Verfasser bekannte Nachricht bringt der weltbekannte Zürcher Naturforscher «Professor physicus» Conrad Geßner (1516—1565) in der bei Jakob Geßner 1565 lateinisch erschienenen Abhandlung «De rerum fossilium, lapidum et gemmarum», dem sog. «Steinbuch» (S. 112). Neben den gewöhnlichen Gefäßen aus Metall gibt es auch solche aus verschiedenen Steinarten, die er erwähnt, vor allem solche aus dem «Lapis lebetum», dem Topfstein gedrehte. Der Hauptausbeutungs- und Verarbeitungsort dieses Lavezsteins ist Plurs unweit Clevan (Chiavenna) im Veltlin; dieses gehörte als Untertanenland seit 1512 bis 1798 den drei Bünden und somit zur Eidgenossenschaft. «Die ausgegrabenen Steine haben eine dunkelgraue Farbe und sind sehr weich; aus ihnen werden Töpfe, Kessel und verschiedene Gefäße gedreht und diese nach Italien und in die benachbarten Länder exportiert, als Koch- und Eßgeschirre sehr brauchbar.» Nach den Nachrichten aus dem Altertum, die Geßner beifügt, kommen ähnliche leicht bearbeitbare Gesteinsarten nur noch auf der griechischen Zykladeninsel Siphnos im Mittelmeer vor. Der «Comenserstein», wie er auch genannt wird, da Plurs und Chiavenna zum Erzbistum Como gehörten, wird ausgehöhlt und gedreht und die oben genannten Gefäße daraus hergestellt, die mit eisernen Reifen und Henkeln versehen werden. Geßner fügt eine Abbildung bei, die einen Löffel, ein Salzfaß und einen Henkeltopf wiedergeben (Abb. 1). Solche Gefäße sind heute recht selten geworden, da nur wenige auf uns gekommen sind. Hingegen finden sich noch ausgeschnittene Öl- und Talglampen aus Lavezstein und ebenso ganze Öfen und Ofenplatten als Rückseite von Cheminées. Sie stammen meist aus Graubünden und dem Wallis³⁾.

¹⁾ Sprach- und Sachatlas Italiens und der Schweiz von K. Jaberg und J. Jud, 1933, Band V, Karte 958, 957, 955.

²⁾ W. Meyer-Lübke, Romanisch-etymologisches Wörterbuch. Heidelberg 1935, 4899.

³⁾ Vergl. E. A. Stückelberg. Die Entstehungsdaten der Lavez- und Specksteinöfen. Anz. f. schw. A. K. N. F. B. XXV. 1932. S. 54. Id. Notizen aus dem Urserenthal, Schweiz. Archiv f. Volkskunde B. V. 1901. Miscellen, S. 52, Stubenöfen.

Im Jahre 1616 gab der Ritter und bündnerische Staatsmann Johann Guler von Weineck, der zugleich auch ein tüchtiger Historiker war, seine «Raetia: Das ist ausführliche und wahrhaftte Beschreibung der dreyen löblichen Grauen Bündten und anderer retischer Völcker etc.» heraus, worin auch die Lavezsteinindustrie eingehend behandelt wurde⁴). Das Hauptzentrum der Lavezsteingewinnung lag in der Nähe von Plurs, das durch seinen Handel zu großem Wohlstand gekommen war und 1618 durch den bekannten Bergsturz vollständig vernichtet wurde.

«Von den Raetischen Sachen das XII. Buch» (S. 182 u. 189) berichtet: «In Malenco ist auch ein steinwerck, darauss man allerley Lawetzen, das ist Steinen zu dem Kochen dräyet, und nicht allein das Veltlein, sondern auch andere Land damit versihet.» Ferner: «Ob dem (Masiner) Bad am fuss eines bergs, den man Goldberg heisset, hat es ein bergwerck, darauss man Laweggi, das ist steinen, darinnen man kochet, dräyen mag.» Diese «Gattung Steinwercks» entspricht der bei Plurs gewonnenen. Sie wird im XIII. Buch (S. 196) wie folgt geschildert:

«Neben Plurs, auff seiner lingken seiten, in dem gebirg, ligt das alte unnd vast von Christi geburt här gebauwte Bergwerck der Steinen, so zu allerley haussbruch thüchtig gemacht werden. Der berg ist durch die lenge der zeit und durch unableßlichen bau mechtig aussgehawen worden, also dass die Bergleüthe sich fern hineyn und tieff hinunter, durch gemachte Staffel, nicht ohne gefahr, lassen müssen, wann sie ihr arbeit verrichten wöllen: sie ledigen mit ihren eisernen instrumenten innwendig von dem berg, der ein milt steinwerck hat, unterschiedliche gantze stuck gewässer grösse: die sie folgens heraus in die werckstett, so unten am Wasser stehn, fertigen; daselbst formieren sie darauss, was ihnen geliebt, durch ein besondere Dräyekunst, die von dem Wasser getrieben, und von dem dräyer durch darhaltung hauwenden werckzeügs volführet wirt. Ihr meiste arbeit ist, den stein rund und hol zu machen, wie ein kessel; da ja der eussert den grösten und der innerst den kleinsten abgibt: sie werden fein dünn gemacht, unnd einer nach dem anderen abgedräyet, als wann ein halbe zwybel von dem einen umblauff zu dem anderen sich abschellet. Es werden auch solche aussgedräyete hole Steingeschirr, von ihnen Lawetzi genennet, zu vil sachen gebraucht. Was man in die kuchen und zum feüwr widmen wil, das lesst man oben herumb mit eisernen reifen und daran gemachten hienen (Henkel) versorgen, damit mans über das feuwr setzen könne (siehe Abb. 3). Etliche halten von diesen Lavetzen, sie dulden keinerley gift in der kost, so man in ihnen kochet, sondern werffen solches im siedem alles von sich. Und dieweil man ihnen eine solche eigenschafft zu misst, werden sie nit allein in der Grafschafft Cläven, sondern auch im nechst gelegnen Italierland dahin man jährlich ein grosse menge verführet, lieb und werth gehalten. Das gält, so darab gelösst wirt, verlaufft sich jährlichen ob sechtzig tausend kronen. Also wol kan Gott dieser arbeiteren ein grosse anzal mit eitelen steinen erhalten.»

Der hochgelehrte Dr. med. und Naturforscher Joh. Jakob Wagner von Zürich (1641—1695), der 1688 das erste Reisehandbuch für die Schweiz, den «Mercurius Helveticus» herausgab, ließ unter seinen zahlreichen Schriften 1680 in lateinischer Sprache ein kleines Handbüchlein bei Lindinner in Zürich erscheinen, «Historia naturalis Helvetiae curiosa», eine Naturgeschichte der Curiosa Helvetiens. Unter den merkwürdigen Steinsorten findet sich auch der «Ollaris lapis oder lapis lebetum, desgl. Comensis», also der Topf- oder Kesselstein oder der von Como, nach seinem hauptsächlichsten Fundort in römischer Zeit. «Dieser Stein ist dunkelgrün oder grau, von äußerst weicher Substanz, aus welchem Kessel, welche die Bündner La-

⁴) Guler benützte das lateinisch verfaßte, damals noch ungedruckte Werk «Ulrici Campelli Raetiae alpestris Topographica descriptio», hrg. von I. C. Kind, Quellen zur Schweiz. Geschichte, Bd. VII, S. 400—402. Basel 1884, um 1571 verfaßt. Wir bevorzugen hier die deutsche Gulersche Wiedergabe. Campell fußt teilweise auf Geßner.

veggi, die Deutschen Lavezen nennen, die zum Kochen der Speisen verwendet werden, Mörser und andere Gefäße für Eßwaren gedreht werden.» Er führt dann noch einige Stellen aus der ihm bekannten Literatur an, die aber nichts anderes aussagen, wie das schon von Geßner und Guler erwähnte. Als Fundorte bezeichnet er Berge in der Nähe von Plurs, bei den Dörfern Dasile und Carotto. Ähnliche Steine werden im «Valle Mallenga», dem von Sondrio ausgehenden Malenkertal, zutage gefördert, doch sind diese weniger hart, ebenso oberhalb des Masinerbads beim Dorf San Martino am Fuß des Goldbergs (Montis auriferi, zwischen dem Veltlin und Engadin, Monte d'oro genannt), ferner bei Uscione in der Nähe von Chiavenna. Die Eigenschaft, Gift anzuzeigen, schreibt Wagner den Lavezsteingefäßen ebenfalls zu, ein Aberglaube, der für Verkauf und Export sehr vorteilhaft war.

Eine eigentliche Monographie widmet dem Lavezstein der in seiner Zeit bedeutendste Schweizer Naturforscher Johann Jakob Scheuchzer von Zürich (1672—1733) in der «Beschreibung der Naturgeschichten des Schweizerlands, erster Theil», 1706 in Zürich verlegt (S. 177). «Von denen Lavetzsteinen und ihrem Gebrauch.»⁵⁾ Unter den durch den Bergbau zu fördernden Mineralien verdienen die Lavezsteine ihre besondere Betrachtung. Sie waren in der älteren Literatur, die der Autor kurz aufzählt, unter dem Namen Lapis Ollaris, Lapis Lebetum bekannt, dieser rühre daher, «weilen darauss gedrechslet werden Ollae, und Lebetes, Krüge, Döpfe, Häfen und ander Kochgeschirr, ja auch Blatten, Becher, Schreibzeuge (s. Abb. 2 u. 4) etc.» Unter der Bezeichnung «Comerstein» findet er sich bereits in der Naturgeschichte des römischen Naturforschers Plinius, der im Jahre 79 unserer Zeitrechnung beim großen Vesuvausbruch bei Pompei umkam. Lassen wir nun Scheuchzer selbst sprechen: «Der heutige Namen, damit man unsere vorhabenden Steine, und darauss gemachte Geschirre belegt, ist Laveggi, Lavezzi, Lavezz, Lavezen, Lavege, wiewol die Steine selbs etwan zum Unterscheid Pietre di Lavezzi genennet werden. Dise Wörter aber alle kommen meines bedunkens her von lebes, lebetis, lebetes, welches in lateinische Sprach einen Dopf oder Hafen bedeutet.» Durch Lautverschiebung ist dann das bündnerische Lavezzi (Lavetsch) entstanden. «An der Farb sind dise unsere Stein aschfarb oder grünlecht und vil weicher, wann sie erst hervorgegraben worden, als nachdem sie eine zeitlang gelegen, welches bey allen anderen Steinen wargenommen, und der aussfliegenden feuchtigkeit zugeschrieben wird. Man grabt disere Stein aus denen Gruben hervor, wie das Erz aus den Bergwerken. Dise Steingruben nennen die Einwohner Trone (welches Dialektwort Höhle bezeichnet)⁶⁾ und wenden eine unbeschreiblich grosse Arbeit an, sowol in den Gruben auf den Knien einzuschleiffen, als auch die Steine zu hauen und auf dem rugken herauss zu tragen. Ligen die Steine vor-aussen oder bey der Hütten des Steinedrechslers, so müssen sie erstlich in eine halbrunde oder cylindrische form bereitet oder gehauen werden. Ein solches halbrundes oder an dem einten end plattes, am anderen aussgebogenes stuck Stein nimmet der Drechsler, haltet den zugespitzteren theil an das Feuer, dass er wol erwarme, bestreicht denselben mit Pech, haltet ihne geschwind an ein armdickes abgeebnetes Holz, welches dann so fest wegen äusserlich zu trukender Luft an dem Stein klebet, dass man es hernach nicht anders als mit Gewalt davon söndern kan. Wann der Stein an dem Dräystul, welcher gleich einer Mühle vom Wasser getriben wird, angesetzt, so nimmet der Meister seine eiserne, spitzige, anfangs grade, hernach je mehr und mehr krumme Instrument, arbeitet damit in den Stein hinein und drechslet aus einem stuck Stein 5. 6. oder mehr Geschirre herauss, die ineinanderen ligen, und einen einigen Einsatz aussmachen. Endlich befestnet man dise Geschirre mit

⁵⁾ Scheuchzer wiederholt seine Darstellung in der lateinisch verfaßten Schrift «Itinera per Helvetiae alpinas regiones», Lyon 1723.

⁶⁾ Paul Scheuermeier, Einige Bezeichnungen f. d. Begriff Höhle in den romanischen Alpen-dialekten. Beihefte, Zt. f. Rom. Philologie, H. 69. Halle a. S. 1920, S. 91.

eisernen Banden, damit sie beim Kochgebrauch auch können über das Feuer gehenkt und widerum ab demselben genommen werden.» Scheuchzer erwähnt darnach im Anschluß an Guler die vorhandenen Steinwerke und fügt noch bei: «Heutig tags grabt und rüstet man auch dergleichen Steine nicht nur zu Cläven, sondern auch im Verzascher Thal (Val Verzasca) der Herrschaft Luggaris (Locarno), welche unter der Botmäßigkeit der XII. ersten Orten der Eidgnossschaft stehet.»

Im sechsten Teil der «Naturgeschichten des Schweitzerlandes», der «Beschreibung der Lufft-Geschichten, Steinen, Metallen und anderen Mineralien etc.», die bei Bodmer



Abb. 1. Lavezsteingefäße nach Holzschnitt in Conrad Geßners «Steinbuch» 1565.



Abb. 2. Lavezstein-Becher, gefunden in Küsnacht (Zch.). 16. Jahrh.

in Zürich 1718 gedruckt wurde, ergänzt Scheuchzer seine Nachrichten über den Lavezstein, indem er noch weitere Quellen angibt, so den Philologen und Naturforscher Julius Caesar Scaliger von Riva (1484—1558)⁷⁾. «Aus diesem Comer-Stein verfertigt man Kochtöpfe von solcher Düntheit, daß sie beinahe ausdehnbar scheinen. Dem aus der Grube geschnittenen Stein gibt man äußerlich die Form eines Topfes. Dann wird derselbe mit solcher Geschicklichkeit ausgehöhlt, daß die innere Masse als ein unversehrtes Ganzes erscheint; aus dieser wird nun ein drittes, viertes Stück gedreht» usw. Der übrige Text entspricht den obigen Ausführungen Scheuchzers.

Der schottisch-englische Geschichtsschreiber Gilbert Burnet, Bischof von Salisbury (1643—1715), reiste 1685 in der Schweiz. In «Some letters containing an account of what semed most remarkable in Switzerland, Italy etc.» erschienen in Rotterdam 1686, beschäftigt dieser sich ebenfalls mit dem Lavezstein. Scheuchzer zitiert die Stelle aus einer französischen Übersetzung (S. 177). Burnet hat diese steinernen Kochgeschirre jedenfalls in ihrer Anwendung gesehen. Trotz ihrer dicken Wandungen würden darin die Speisen und Flüssigkeiten eher und schneller sieden als in den gewöhnlichen von Metall, weil sie die Hitze rascher auf den Inhalt wirken ließen und trotzdem selbst wenig Wärme annähmen. Man bemerke auch, daß die Speisen ihren guten natürlichen Geschmack behielten und, was für die Haushaltung besonders erfreulich sei, daß sie im Feuer niemals zerbrechen. Sollten sie aber durch

⁷⁾ Julii Caesaris Scaligeri exotericarum exercitationum Liber quintus decimus de subtilitate ad Hieronymum Cardanum, Exercit. 128, 2. Lutetiae 1557.

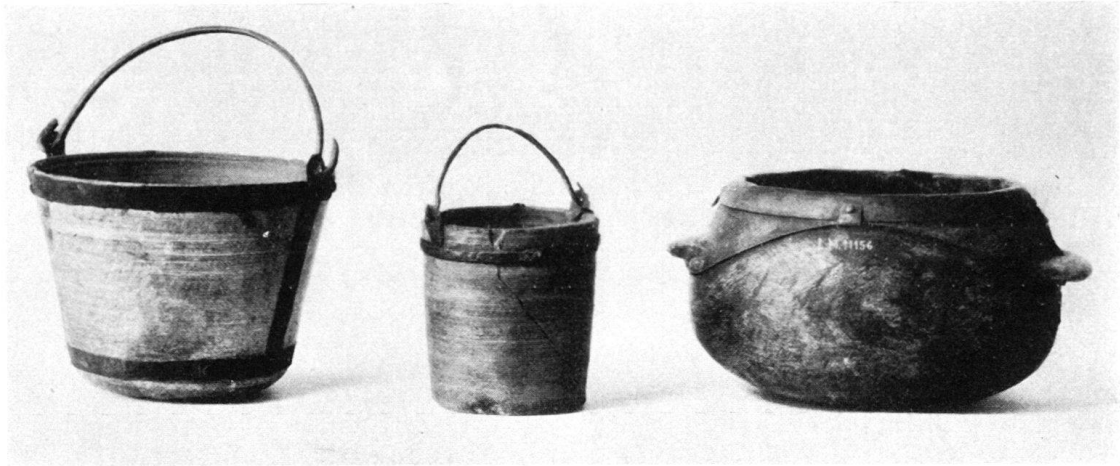


Abb. 3. Lavezsteingefäße aus Sitterdorf (Thurgau), Riddes (Wallis), Aegerisee (Zug).
17./18. Jahrh.

Fall beschädigt werden, ließen sie sich durch eiserne Haften leicht flicken, ohne undicht zu werden.

In vier Zeilen wird ferner von dem Lavezstein Kenntnis genommen in der in Basel 1547 edierten lateinischen «*Descriptio Rhaetiae, de Rhaetorum situ et moribus*» des Franciscus Niger von Bassano. Er berichtet von der wunderbaren Kunst des Drehens eines Gesteins zu Gefäßen, die geistlichen und weltlichen Zwecken dienten, vor allem aber als Kochgeschirre.

Scheuchzer vervollständigt seinen früheren Bericht zum Schluß dahin, daß der Lavezstein des Verzascatales «weißer und zärter» sei als der «im Clefischen in Pündten». Ferner werde auch ein solcher Stein verarbeitet «in dem Dorff Peccia im Maynthal (Val Maggia, Tessin), der gegraben wird aus dem Monte di Lavezzi; es führet auch der obere Theil dieses Thales, das hintere Gericht (heute Lavizzara), einen solchen gedräheten Hafen in dem Wapen», wie bereits eingangs bemerkt.

In der «*Topographie der Eydgnossenschaft*» des David Herrliberger (1697–1777) von Zürich, erschienen 1744, wird aus Anlaß des Untergangs von Plurs, 1618, die in der Nähe dieses Städtchens befindliche Lavezsteinausbeutung ebenfalls erwähnt. «Sint den Zeiten Christi ware die in dem nächstgelegenen Berge befindliche Stein-grube bekannt, aus welcher Steine gebrochen werden, die vermittelt eines Wasser-triebwerks zu allerhand Schüsseln und Kochgeschirren gedrechselt und davon jährlich für viel 1000 Pf. verkauft werden; diese sollen kein Gift leiden, und das Feuer aushalten; die Bündner heissens Laveggi, latein aber werden sie Lebetes, deutsch Lavezzen genennt.» (S. 170.)

Das «*Schweizerische Lexicon*» von Hans Jakob Leu (1689–1768) Zürich 1756. (B. II, S. 413) berichtet: «Lavezzi. Werden genennt die steinern Küchen-Geschirr von verschiedner Gattung, welche aus einem in der Graubündnerischen Landschaft Plurs gelegenen Berg, und denen darin befindlichen Hölen heraus gehollet, und durch Drehwerck und Rüstungen, welche durch eine Wasserleithung aus dem Flusse Mera (Maira) getrieben werden, verfertigt und durch ganz Italien verschickt werden.»

G. S. Gruner (1717–1778), von Bern, erwähnt in seinem Buch «*Die Eisgebirge des Schweizerlandes, Bern 1760*» vom Valle Maggia: «In diesem Thal und in dieser Felskette sind die Berge di Lavezzi, die also genannt werden, weil in denselben der Lavezstein oder Topfstein gegraben wird.» Er zählt bereits Bekanntes auf.

Aus der «*Staats- und Erdbeschreibung der ganzen helvetischen Eidgenossenschaft*»



Abb. 4. Talglampe und Tintengeschirr aus Lavezstein. Wallis, 17. u. 18. Jahrh.

des Johann Conrad Fäsi (1727–1790), Zürich 1766, erfahren wir bei der Schilderung der «Landvogtey Meynthal» (B. 3, S. 586) «Das Thal Lavizzara, auch Luvizzara. Seinen Namen hat es von den Lavezzi oder aus gewissen Steinen gedrechselten Häfen und Küchengeschirren. Es ist aber dermal die Verfertigung dieser besonderen Waare allhier nicht mehr so stark, als sie ehemals gewesen; die Einwohner der Grafschaft Cleven in Bündten thun dieser Zeit hierin mehrere Geschäfte.» Fäsi behandelt dies dann weiter (B. 4, S. 226): Die «Landschaft Cleven» im «Bündnerland»: «Die sog. Lavezzi, Lebetes oder aus den Lavezsteinen gedrehten Küchen-, auch Thee- und Caffee-Geschirre, verkaufen die Einwohner des Gerichts Plurs durch ganz Italien. Die Eigenschaft dieser Lavez-Steine und der daraus verfertigten Gefäße ist vortrefflich; sie behalten die Hitze des Feuers weit länger, als metallene oder irdene Geschirre, sie bleiben im größten Feuer unzerbrüchlich, sie brechen auf keine andere Weise als durch den Fall, was darin gekochet wird, siedet weit geschwinder als in anderen Gefäßen, die Speisen darin behalten ihren guten natürlichen Geschmack, und nehmen keinen fremden an. Kurz: sie sind in allwege sehr brauchbar.» Zu seinen weiteren Ausführungen hat Fäsi beinahe wörtlich den Scheuchzerschen Text benützt. Als Herkunftsort bezeichnet der Autor an einer früheren Stelle «Prosto ob Cleven» und das Malenkertal.

Der Naturforscher H. R. Schinz (1745–1790), von Zürich, erwähnt in «Beyträge zur nähern Kenntniss des Schweizerlandes» (Zürich, 1783–1785, S. 410): «Der Lavezstein, den man im Thal Peccia gräbt und zu allen Arten Kochgeschirren drechselt, ist besser als der, den man in der Herrschaft Kleven in Bündten findet.» Diese Ware wurde zum großen Teil nach Oberitalien exportiert.

Die Naturforscher und Schriftsteller Gebrüder Bridel von Moudon, Philippe Sirice (1757–1845), und Samuel Elisée (1761–1728) berichten in «Kleine Fußreisen durch die Schweiz» (aus dem Französischen übersetzt, Zürich 1797, Abt. I, S. 210–220) über eine Reise in Graubünden im Jahr 1784 von Prosto bei Chiavenna, daselbst sei eine Fabrik, in der Küchengeschirr aus Stein, der «Lavezzi» genannt wird, hergestellt werde. Nach der Schilderung der Werkstätten an der Maira und dem Wasserradbetrieb, wie wir ihn bereits kennen gelernt haben, wird dann die Arbeit beschrieben. «Das Rad, daß er (der Arbeiter) nach Belieben aufhalten oder laufen lassen kann, treibt die Achse und den Cylinder zu einer schnellen zirkelförmigen Bewegung herum; dann setzt sich der Werkmeister und arbeitet: Er zieht zuerst mit einem spitzen Eisen einen Circel, etwa zwei Linien vom Bord ab, und höhlt beynahe bis an den Fuß des Cylinders, dem er nicht mehr als die Dicke läßt, welche er seinem Gefäß geben will, denselben aus. Bis dahin hat er dem Geschirr nur die nötige Höhe gegeben. Um den Boden zu machen, braucht er verschiedene mehr oder weniger gebogene Stahl-

instrumente, mit denen er alles wegnimmt, bis auf eine Spindel von der Dicke eines halben Zolls, die er für einige Zeit, ohne sie zu brechen, stehenläßt. In der nämlichen Entfernung von dem ersten Kreis, in der dieser vom Rand abstuhnd, zieht er einen zweyten Zirkel aus dem gleichen Mittelpunkt, und verfertigt ein zweytes kleineres Gefäß, das an der gleichen Spindel hängen bleibt; dann ein drittes, viertes usf., immer eines in dem nämlichen Verhältnisse kleiner als das andere, bis daß die innere Masse zu klein geworden, und nicht mehr Materie zu einem neuen Gefäß hat. Hierauf darf man nur die Spindel brechen, die Gefäße glatt feilen, und sie mit einem eisernen Reif und einer eisernen Handhabe versehen, so sind sie zum Verkauf und zum Gebrauch in der Küche fertig.» Das Übrige ist bekannt, die geschwindere Kochmöglichkeit wie in anderen Gefäßen usw. Hingegen wird die Gift anzeigende Eigenschaft der Lavezgeschirre ins Reich der Fabel verwiesen. Als Orte, bei welchen der Lavezstein zutage gefördert wird, werden die uns bereits genannten aufgezählt.

Nicht nur ein Kenner der alten Literatur, sondern auch der Sache selbst (er lebte als Hauslehrer in Bünden) ist Heinrich Ludwig Lehmann, der in seinem geographisch-historischen Handbuch «Die Grafschaften Chiavenna und Bormio», Leipzig 1798, uns folgendes berichtet (S. 96 ff.):

«Der Lavezstein, Lapis Ollaris, Lapis cometis, Lebetes, ist eine Art von Talkstein oder Stratik. Er ist sehr fein und weich anzufühlen, besonders wenn er poliert ist, gräulich und selten marmoriert, oder von einer andern Farbe; indessen findet man ihn doch zuweilen schwärzlich und grünlich, und dann wird er auch theurer bezahlt. Er befindet sich nicht an der Oberfläche des Gebirges, sondern in einer sehr großen Tiefe, woraus man ihn nur mit unendlicher Mühe hervorbringt. Zu diesem Ende gräbt man lange Gänge, sehr enge und so niedrig, daß ein Arbeiter sich kümmerlich darinnen fortdrängen kann. Man macht diese Gänge weder weit, noch hoch, theils um die Kosten zu ersparen, theils um Einsturz zu verhüten, der ohne diese Vorsicht in dem Innern eines Berges unvermeidlich wäre, der aus unzusammenhängenden und voneinander getrennten Felsstücken besteht. Wenn der Gräber auf den Grund der Mine gekommen ist, so arbeitet er knieend beym Schein einer Lampe, und es ist ihm leicht, von diesem noch weichen und feuchten Stein Stücke abzulösen, die er auf seinen Rücken nimmt, und langsam an die Oefnung dieses engen Weges bringt, weil er dahin auf den Händen zurück kriechen muß. Hier bleiben diese Stücke, nach dem man sie in Cylinder von verschiedener Größe, meistens aber von 15 Zoll in die Höhe und 12 in die Dicke gespalten hat, der freyen Luft ausgesetzt, wodurch sie bald die nöthige Härte bekommen, um auf der Drechselbank verarbeitet zu werden. Diese Eigenschaft, sich außerhalb der Mine zu verhärten, kommt indessen dem Lavezstein nicht allein zu; er hat sie mit verschiedenen andern Steinen gemein, die man ebenso wie ihn aus dem Schooß der Erde hervorzieht.

Am Fuße eines Berges, den die Einwohner Carotti nennen, sind am Ufer eines Kanals, der durch die Maira angefüllt wird, kleine Hütten in die Erde gegraben, welche nur eine dünne Wand voneinander absondert und ein schlechtes Dach bedeckt. In denselben arbeiten die Steinschneider, welche die Küchengeschirre verfertigen. An der Außenseite dieser Werkstätte ist über der Wasserleitung ein Rad angebracht, dessen Achse ziemlich weit in die Werkstatt selbst hinein geht, um dem Arbeiter bey der Hand zu seyn, der einen Cylinder von Lavezstein anfaßt, ihn im Feuer recht heiß werden läßt, und vermittelst eines klebrichten Küttes ein vier-eckigtes Stück Holz von der Länge und Dicke eines Armes daran befestiget. Wenn der Lavezstein kalt geworden, und der Arbeiter glaubt, daß der Kütt fest genug halte, um nicht durch das Schütteln, welches er aushalten muß, abgerissen zu werden, steckt er das Stück Holz, an dessen Ende die Steinmasse angeküttet ist, in die Achse des Rades, welche ausgehöhlt ist, damit man es hinein stecken könne. Das Rad, das er nach Belieben aufhalten, oder laufen lassen kann, treibt die Achse und den Cylinder in einer schnellen, zirkelförmigen Bewegung herum. Dann setzt sich der Drechsler

zur Arbeit nieder. Er zieht zuerst mit einem spitzigen Eisen einen Zirkel, etwa zwey Linien vom äußersten Rande ab, und höhlt beynahe bis an den Fuß des Cylinders, dem er nicht mehr als die Dicke läßt, welche er seinem Gefäß geben will, denselben aus. Bis daher hat er dem Geschirr nur die gehörige Höhe gegeben. Um den Boden zu verfertigen, braucht er mehr oder weniger gebogene stählerne Instrumente, mit denen er alles wegnimmt, bis auf eine Spindel von der Dicke eines halben Zolls, die er, für einige Zeit, ohne sie zu brechen, stehen läßt. In der nämlichen Entfernung von dem ersten Kreise, in der dieser vom Rande absteht, zieht er einen zweyten Zirkel aus dem gleichen Mittelpunkte und verfertigt ein zweytes kleineres Gefäß, das an der gleichen Spindel hängen bleibt, dann ein drittes und viertes und so ferner, immer eines in dem nämlichen Verhältniß kleiner als das andere, bis daß die innere Masse zu klein geworden, und nicht mehr Materie zu einem neuen Gefäße hat. Hierauf darf man nur die Spindel brechen, die Gefäße glatt feilen und sie mit einem eisernen Reif und einer eisernen Handhabe versehen, so sind sie zum Verkauf und zum Gebrauch in der Küche fertig. Diese Arbeit, die dem Drechsler-Handwerk gleicht, ist weder sehr mühsam, noch schwer. Alle diese Gefäße gerathen meistens, doch begegnet es zuweilen, daß ein fremder Körper, kleine Kiesel, Schiefer oder Sand sich in den Lavezstein, der einmal eine weiche Masse gewesen sein muß, und jünger ist als dieser Körper, befinden, und daß dann zumalen der Topf einen Riß, oder ein Loch bekommt.

Dieses Küchengeschirr ward schon vor Christi Geburt verfertigt, und nach Rom gesandt, jetzt wird es im Veltlin, in Graubünden, im Mailändischen und Venetianischen abgesetzt, allein der Handel ist lange nicht mehr so stark, als ehemals. Nur der Flecken Plurs soll jährlich um 60000 Ducaten verkauft haben, da anjetzt kaum um dreystausend verkauft werden, nur ein einziger Unternehmer da ist, und die Arbeiter nicht einmal das ganze Jahr hindurch beschäftigt werden können. Außer dem Küchengeschirre verfertigen die Arbeiter auch, aber bloß auf Bestellung, Tabaksdosen, Thee und Kaffeekannen, Tassen, Zuckerdosen, Mörser, Tintenfässer und dergleichen. Er wird durch den Gebrauch besser, bekommt eine schwarze Farbe und wird hart, ohne seine Zerbrüchlichkeit ganz zu verlieren; denn wenn er durch das Feuer erhitzt ist, und man ihn unvorsichtiger Weise auf einen Nagel, oder auf ein spitziges Stück Holz setzt, so springt er unfehlbar. Alles was man darinnen kochen will, wird viel geschwinder gar, als in eisernen oder kupfernen Geschirren; die Speisen bekommen keinen widrigen Geschmack, keinen unangenehmen Geruch, keine fremde Farbe. Man muß sich wirklich wundern, daß dieses Geschirr nicht häufiger, wenigstens in den Küchen der großen und reichen Herren gebraucht wird. Die Einwohner von Prosto behaupten noch oben ein, daß man niemanden mit einer in diesem Geschirr gekochten Speise vergiften könne, weil es sogleich zerspringe, allein gemachte Versuche beweisen das Gegentheil.

Die einzigen Oerter in der Schweiz, allwo man bis jetzt Lavezminen entdeckt hat, sind eben diese von Prosto, in dem Berge Carotti; hiernächst unweit dem Dorfe Uscione, dessen Einwohner im vorigen Jahrhunderte einzig und allein von dem Handel mit diesem Produkte lebten, den sie aber in dem jetzigen haben ganz aufgeben müssen; im Malenkerthale und am Fuße des Monte d'Oro, unweit des Masiner Bads. Diese letzteren werden aber wenig geschätzt, weil er nicht so fein und dicht ist, als der von Plurs. Im Graubündnerischen Thal Misax und im Dissentissischen findet man ihn auch, aber so grob, daß man ihn nicht drehslen kann. Man gebraucht ihn daselbst nur zu den Vorderseiten der Kamine. In dem Thale Verzasca, einem kleinen Bezirke der Ennetbergischen Landvogtey Locarno, findet man den Lavez auch; allein er taugt auch nicht viel.»

Der Schriftsteller Karl Viktor von Bonstetten (1745—1832) von Bern schildert in «Briefe über die italienischen Ämter Lugano, Mendrisio, Locarno, Val Maggia und einige andere Gegenden der Schweiz (Neue Schriften III, S. 192, Kopenhagen 1800)

die Lavezsteinfabrikation in Cortignelli bei Peccia im Maggiatal am Eingang des Val Lavizzara. «Diese Fabrik ist ganz unbedeutend und beschäftigt nur vier Mann, die auf einer Wiese mit einem Bach in einer offenen Hütte mit groben Instrumenten, mittelst zweier kleiner Räder, die das Wasser dreht, die Steine aushöhlen. Diese Steine werden eineinhalb Stunden von der Hütte oben in einem Felsen, unter welchem ein kleiner Tannwald ist, ausgegraben, zugeschnitten und von dem Fels und Berg hinab an einem Tannast gezogen. Jeder Stein oder Pezzo gibt 6 bis 10 Häfen zum Kochen, davon der eine immer kleiner als der andere ist. Zwei bis drei Männer können mit Schneiden, Schleppen und Drechseln 10 bis 15 Lire des Tags im Sommer gewinnen. Im ganzen Jahr drechseln sie nicht über 100 Pezzi.» Damit dürften die Quellennachrichten über den Lavezstein bis zu Ende des 18. Jahrhunderts einigermaßen erschöpft sein.

Langsam ging im 19. Jahrhundert die Lavezsteinindustrie zugrunde. Bronze-, Kupfer-, Messing- und vor allem die eisernen Kochgefäße traten an die Stelle der Lavezzi, in der Neuzeit dann, auch die ersteren verdrängend, solche aus Email, feuerbeständiger sonstiger Keramik und aus Aluminium. So verschwanden die Lavezgefäße aus dem Gebrauch. Merkwürdigerweise hatten sie trotz ihren Vorteilen in der deutschen und welschen Schweiz nie Verbreitung gefunden. Der Export hörte auf. Heute sind sie bereits Museumsstücke geworden. Die Art ihrer Bearbeitung, ist an den noch vorhandenen Stücken deutlich erkennbar, sie ist durch die Jahrhunderte ziemlich die gleiche geblieben⁸⁾.

⁸⁾ Man vergleiche noch: G. Ambühl, Über die Herstellung von Kochgeschirren aus Lavezstein am Südrande der Alpen, Bericht. St. Gallische Naturwissenschaftliche Gesellschaft, 1898—1899, St. Gallen 1900, X, S. 240.

Über die letzten Reste der Topfsteinindustrie im Pecciatal und im Malenkertal im Veltlin sowie über die Technik und die Bearbeitung mit den dazu gehörigen Werkzeugen und die historische Entwicklung der Industrie von Topfsteingefäßen in der Schweiz gibt uns erschöpfend Auskunft «L. Rütimeyer, Ur-Ethnographie der Schweiz (Schriften der Schweiz. Gesellschaft für Volkskunde, Basel 1924). Gefäße aus Topfstein und Geschichte der Topfsteinbearbeitung in der Schweiz (Abschnitt VI, S. 94—143). Reichliche und instruktive Illustrationen begleiten den Text.