Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden
Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden
Band: 1 (1805)
Heft: 6

Artikel: Beschreibung des Thals St. Anthönien [Schluss]
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-377890

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: 04.07.2025

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

nun durch sein vermehrtes Gewicht sinkt, und den Schwengel auf einer Seite herabzieht, so reißt er die andere Seite des Schwengels, und mit ihr das Vorbrett in die Höhe, und das Wasser stürzt mit aller Macht aus dem Behälter hervor. Nach einiger Zeit leert sich auch der Eimer durch das kleine Loch in seinem Boden aus, wird leichter, und nun sinkt die Falle wieder an ihre vorige Stelle zurük, verschließt den Behälter aufs neue, und der Schwengel bleibt im Gleichgewicht, bis der Behälter sich wieder mit Wasser füllt, wo sodann der Eimer sein Spiel von vorne beginnt, ohne eines Menschen Beihülfe. Jedermann wird einsehen, daß man die Zeit des Wasserausgiessens bei dieser Maschine länger, oder kürzer bestimmen kann, je nachdem man den Behälter kleiner oder größer macht; ferner, daß man die Maschine nur Abends und in der Nacht wirken, und hingegen Tags das Wasser ungesammelt abfliessen läßt. *)

II.

Beschreibung des Thals St. Anthönien.

(Beschluß.)

Viehzucht.

Da dieses Thal ausschließlich zur Viehzucht bestimmt scheint, so ist es natürlich, daß die Einwohner ihr Hauptaugenmerk darauf richten, schönes, gutes und tüchtiges Vieh zur Milch, zum Verkauf, und zur Mastung zu

*) Die Zeichnung dieser Maschine befindet sich in den franz. Miszellen.

ziehen. Sie verstehen diesen Beruf sehr gut, und der Sohn lernt ihn vom Vater. Das Lebvieh ziehen sie fast alles selbst. Das Schlachtvieh kauft man meistens von Orten her, wo das Futter schlechter ist, weil es dann bei dem hiesigen guten Futter die Mastung besser und geschwinder annimmt. Ueberhaupt gedeihet bei der hiesigen Weide und Fütterung das Vieh von allen Orten.

In der Kälberzucht beobachtet man folgende Ordnung. Bei den Kälbern die man nachziehen will, sieht man darauf, daß sie von guter Art seyen, daß sie graue, braune, oder wenn es eine Hüdin (weibliches Kalb) ist, auch schwarze Farbe haben. Rothes Vieh zieht man nicht, und sollte die Farbe zweifelhaft seyn, so schneidet man die Haare auf der Hälfte einer Handbreit weg, wo dann das nachwachsende Haar die Farbe zeigt, die das Thier bekommt; wird es roth, so verkaufen sie es auf die Mezg. Auch schaut man auf die Glieder, ob die Knochen lang, stark und grob, ob der Schweif lang und die Augen frisch sind, ob es den Kopf hoch trägt, weiß um das Maul ist, und Haarbüschel an den Ohren hängend hat. Sind nun auch die Hörner wohlgebildet, sind sie am Kopf ziemlich dik und weiß, weiter aussen aber schwarz, und bekommen die Kühe dike Milchadern am Bauch, so hält man dieses für die schönste Art Vieh. Gemeiniglich ziehet man die früheren Kälber zur Zucht vor. Die späten verkauft man, nachdem sie 3 oder 4 Wochen wohl gesogen haben, in die Mezg. Nicht leicht läßt man die Kälber an der Kuh saugen, sondern hält ihnen, mit besserem Nuzen, einen Saugkübel vor, damit immer die nöthige Portion beobachtet werde. Nicht der 4te Theil der Kälber wird auf die Mezg verkauft; mehr als 3 Theile werden groß

gezogen, und zwar meistens Stiere zum Verkauf, die fast alle grau, selten weiß, hellbraun, niemals aber schwarz sind. Diese verkauft man im Herbst denen, welche sie nach Italien treiben, und löst meistens über 20 fl. für jedes Stük.

Die Hüden, die fast alle schwarz, braun, einige grau, niemals aber roth seyn müssen, verkauft man nicht leicht, denn man hat mehr Nuzen, das ausgewachsene Vieh oder 2 und 3jährige Rinder zu verkaufen.

Ueberhaupt hat der hiesige Einwohner mehr Nuzen an Melk- und Mastvieh, wozu das vortreffliche Heu dient. Der Tiroler und Montafuner hingegen durchwintert sein Vieh mit rauherem Futter, zwar leichter, aber nicht auf solchen Nuzen an Milch und Mast. Deswegen verkauft St. Anthönien alle Herbst viel junges Vieh ins Montafun und Tirol.

Diese so erwählten Lebkälber werden sechs Wochen wenigstens, einige 2 und gar 3 Monate mit ganzer Milch erhalten. Nach und nach vermischt man sie mit erwärmter, gerahmter, und allmählig auch mit kühler Milch, und bricht endlich mit der ganzen Milch ab, bis sie an die gerahmte allein gewöhnt sind. Jezt gewöhnt man sie an zartes Grummet, und lehrt sie, sich selbst füttern. Haben sie etliche Wochen gerahmte Milch genossen, so unterläßt man auch dieses, und gibt ihnen gute Schotte, bis sie gegen den Brachmonat, ehe sie auf die Weide kommen, auch Wasser trinken lernen. Das allmählige Vermischen der Milch mit Wasser soll dem Kalb zartere Haare und feinere Knochen verschaffen. Im zweiten Winter muß man das Kalb vorzüglich gut füttern, dies wirkt mehr als wenn man es im ersten Winter zu köstlich nährt, und dann im zweiten sparen

will. Man trachtet auch, Farren von der grösten und schönsten Art zu bekommen, und so zieht mancher Bauer Kühe, deren einige von 100 bis 200 fl. gelten.

Zum Mästen wählt man lieber das Vieh mit glatten zarten Haaren, und alle Farben lieber, als die schwarze; daher man meistens leere Kühe aus dem Montafun, wo sie schlecht gehalten werden, und gute Farbe zum Mästen haben, im Frühling kauft, sie noch zuweilen bis mitten im Sommer oder gar Herbst meikt, und dann den Winter durch, oft wohl gar bis in den Frühling, mästet. Vom eigenen Vieh wird dasjenige welches Mängel am Euter oder sonst wo hat, auch gemästet. Aus diesem Mastvieh, so wie von den Mastschweinen, schlachtet man einige zum eigenen Gebrauch, das übrige wird hin und wieder verkauft. Viele Stüke geben von 300—400 Krinnen und darüber an Fleisch aus, und einige wohl gegen 100 Krinnen und darüber an gesottenem Unschlitt. Die Mastschweine geben den Mastkühen an Fleischgewicht nicht viel nach.

Des Tags füttert man nicht mehr, als zweimal, Morgens und Abends; wo man 2mal Heu und einmal Grummet, wüschweise, vor dem Trinken, und selten noch ein Wüschlein nach dem Trinken gibt. Die Barme (Krippe), wird rein gehalten, eben so der ganze Stall. Jeder Stall hat für das Vieh eine eigene Tränke, welches vor Anstekung bewahrt, und wegen des tiefen Schnees und der Leuengefahr sehr nöthig ist. Das beste Futter giebt man dem Milch- und Mastvieh, auch zuweilen den Pferden; das minder gute dem Galtvieh, den Schaafen und Ziegen.

Die Schaafzucht in diesem Thal ist von geringer Bedeutung; alle 3 Gemeinden zusammen mögen etwa

300 Schaafe haben. Man hält sie eigentlich nur, um das schlechteste Heu verfüttern zu können. Die Milch benuzt man nicht, aber Wolle braucht man mehr als die eigenen Schaafe geben, und kauft deswegen jährlich eine beträchtliche Menge Wolle von benachbarten Gemeinden, die Kr. v. 36 Loth zu 13 ⁄ 15 Bazen. Die Schaafe werden hier nicht in eigene Ställe, sondern zum übrigen Vieh in einen Winkel des Stalls gesperrt. Bei der Zucht wird weder auf das Alter des Widders noch der Schaafmutter gesehen. Junge Widder die man gleich bei der Geburt castrirt, werden sehr fett; eben so Schaafe die man von Ziegen erziehen, und säugen läßt; diese sind schon im ersten Herbste fett. Andere säugt man, wie Kälber, mit Kuhmilch, wobei sie auch schön gedeihen und im 1ten oder 2ten Jahr geschlachtet werden können. Nur während die Schaafmütter säugen giebt man ihnen bessere Nahrung. Im Frühjahr wird kein Schaaf auf die Weide gelassen, dies macht, daß sie nicht so früh läufig und tragend werden, hindert also ihre Fruchtbarkeit, hingegen ist es den Wiesen desto vortheilhafter. Jährlich ist zweimal Schaafschur, und im Frühling etwas spät, weil die Winterwolle ohnehin kürzer ist, und sie sonst im Sommer zu schnell dik und für das Thier zu warm würde. Je glatter das Schaaf geschoren wird, je schöner wächst die Wolle. Im Durchschnitt können von einem Schaaf jährlich 3 Krinnen, an Wolle gerechnet werden, die größten aber geben 3 ⁄ 4 Kr. bei jeder Schur. Ein Schaaf gilt 3 ⁄ 10 fl., und ein großes gemästetes 13 ⁄ 20 fl.

Folgendes sind die gewöhnlichsten Viehkrankheiten, und einige Mittel, die man hier dagegen braucht:

Die Lungenseuche: Asche von frischem Erlenholz (welches man, mit Salz gefüllt, verbrennt hat) mit Salz vermischt zu leken gegeben, soll ein Präservativ seyn.

Gegen den Koth (innerlichen fliegenden Brand) wenn man ihn frühzeitig bemerkte: Schwefel, Schießpulver, Wachholderbeeren, von jedem ½ Löffel voll, gestossen, und mit einem frischen Ey in 1 Quärtli (Schoppen) frischgemolkne Milch gemischt, eingegeben; doch ist gegen dies Uebel noch kein bewährtes Mittel entdekt. Wenn ein Stük Vieh verkältet ist (in einen Wind gekommen), trauert, zittert und nicht fressen will, giebt man Kümmel und andre erwärmende Sachen, und läßt an den Ohren oder am Schweif Blut.

Hat es Gift gefressen oder gesoffen: Zerstossene Wachholderbeeren in Rahm gesotten mit einem Löffel Essig, so warm als das Thier es leiden mag.

Für die Ruhr: gedörrte zarte Haselschößchen mit Salz und Kleye eingegeben.

Für Blutharnen: Wegerich und Kazenschwanz (Equisetum) in Milch gesotten, oder ein paar frische Eyer in frischgemolkner Milch.

Verliert eine Kuh die Milch: obige Haselknospen auf gesalznem Brod, auch Milch worinn Gundelreben abgesotten worden.

Ist ein Thier von Insekten rc. gestochen, daß es schwillt, so schmiert man mit einer Salbe von Menschenharn, Hundskoth und Knoblauch.

Gegen den Schab (Kräze): Baldrian, Lorbeer, Schießpulver und Schwefel, mit süsser Butter zur Salbe gemacht.

Gegen den Husten: Wermuth, Schwefel und Lorbeer pulverisirt unter dem Futter gegeben. Gegen das Brüllen der Kühe giebt man kühlende Mittel.

Ist das Vieh vom frischen Gras aufgebläht, so erregt man einen Durchbruch durch einschütten von 4—5 lb. frischgemolkner Milch und 2 Loth Schnupftabak; oder man giebt ein wenig Essig und eine Handvoll Sauerteig. Andere verrichten den bekannten Bauchstich mit einem Messer.

Gegen die Finnen der Schweine glaubt man im Anfang zu helfen, wenn man sie sauren Käs und etwas Lorbeerbohnen in Milch und Wasser gesotten, saufen läßt.

Der wissenschaftliche Vieharzt mag immerhin über manches dieser Mittel lächeln, genug, der Wille wäre da, es fehlt nur Unterricht zum Bessern.

Produkte des Pflanzenreichs.

Das Hauptprodukt, so wie die vornehmste Beschäftigung der Einwohner, ist das Heu. Es wird von denen besorgt die nicht in die Alpen gezogen sind, doch kommt ihnen zuweilen auch einer der Sennen zu Hilfe.

Der ganze Prozeß mit dem Heuen fängt ungefähr in der Mitte des Junius, zuweilen 8 Tage früher oder später, je nachdem der Jahrgang ist, an, und endigt sich noch vor der Mitte des Septembers.

Das fette Heu läßt man hier niemals recht reif werden, damit es saftiger, milchreicher und besser zur Mastung seye, und damit die Wiese auch schön und viel Grummet gebe, womit man nebst dem zarten Fett- und Bergheu das Milch- und Mastvieh, auch die Pferde, mit großem Nuzen füttert.

Auch ist es gewiß, daß wenn man 2 oder 3 Wochen später heuen würde, man zwar vollkommen ⅙ mehr Heu bekäme, aber auch ⅓ minder Nuzen, und fast kein Grummet oder Ehmd. Dieses weiß man aus Erfahrung. Da indessen dies frühe Mähen die Besaamung hindert, so würde es den Wiesen schädlich seyn, wenn man nicht stark düngte. Solches junges Heu ist auch schwer zu dörren.

Die Ordnung im Heuen ist lustig anzusehen. Jeder greift sein fettestes Stük Gut an, hart bei dem Stall, deren auf jedem Gut einer ist, mähet Morgens und Abends, doch nicht mehr auf einmal, als er zu rechter Zeit unter Dach bringen zu können glaubt. Merkt man einen bald einbrechenden Regen, und ist das Heu nicht dürr genug, so rükt man mit den sogenannten Heinzen ins Feld. Diese stekt man hin und wieder in die Erde, hängt das Heu darauf, und zwar so geschwind, daß in einer Stunde jede Person völlig ein Fuder Heu auf die Heinzen bringt. Und so bleibt das Heu auch troz dem anhaltendsten Regen immer grün und gut. Folgt dann wieder gutes Wetter, so wird das Heu von den Heinzen hin und wieder auf troknen Plätzen zerworfen, und ist halb geschwinder als anderes noch liegendes gedörrt, und zum Eintragen fertig. Eine oder zwei der stärksten Personen in der Gesellschaft tragen alles Heu, während die Andern zusammenrechen, in Bürden mit Seilen gefaßt, auf den Stadel zusammen, und dieß geht gleichfalls ungemein geschwind zu. Meistens ist einer auf dem Stadel bestellt, der das zugetragene Heu ordentlich zerlegt, das nicht wohl gedörrte gegen die Wände wirft, und nicht ohne Noth im Heustok umherstampft, wodurch die zarten Blätter zerrieben

würden, sondern dem Heu selbst Zeit läßt, sich zu sezen.

Dieser Sorgfalt, und der nüzlichen Erfindung der Heinzen hat man es zu verdanken, daß das Heu fast niemals schlecht und faul wird. Ja man behauptet nicht ohne Grund, daß bei nassen Sommern die Heinzen uns für mehr als 1000 Gulden nüzen.

Die Art, diese Heinzen zu verfertigen, ist folgende: Man schneidet eine Stange aus Tannenholz, ungefähr 5 Schuh lang, rund oder vierekig, und 6 Zoll dik, unten spizig und oben flach. An einer der vier Seiten wird, anderthalb Schuh vom Boden, ein Loch in die Vertikalstange gemacht, durch welches man eine 2 Schuh lange, 2 Zoll hohe und ½ Zoll breite Querstange in gerader Linie hindurch stekt und in der Vertikalstange befestigt. Eben so wird anderthalb Schuh höher eine zweite Queerstange, die aber ½ Schuh länger ist, angebracht, so daß sie mit der untersten parallel lauft. Mitten zwischen diesen beiden Stangen, wird noch eine 2 ¼ Schuh lange so befestigt, daß sie mit der obersten und untersten ein Kreuz bildet. Diese so verfertigten Heinzen werden so fest in den Boden gestekt, daß kein Wind sie umwerfen kann. Um sie auch in den harten Boden eben so fest einzusteken, macht man vorher mit einem eisernen, oder mit Eisen beschlagenen Pfahl ein Loch dazu in den Boden, und schlägt die Heinze mit einem hölzernen Schlegel ein. Dann ladet man das Heu Armsweise zuerst auf die unterste Stange, die die kürzeste ist, dann auf die mittlere, die über die untere etwas hervorragt, und endlich auf die oberste, die über die beiden andern hinausragt; zulezt dekt man das Ganze, indem man 2 Wischlein Heu queer darüber legt. Man ladet soviel,

als die Heinze tragen mag oder die Nothdurft erfordert. Je trokner das Heu, desto mehr kann man aufladen, und je länger es ist, desto besser fasset es an, und hält das ganze zusammen.

Diese Heinzen zu verfertigen benuzt man das schlechte Wetter, und macht deren in einem ganzen Tag wohl gegen 30, wenn das Holz bei der Hand ist. Jeder Bauer hat auf jedem Gut unter dem hervorragenden Dach des Stalls bei 40—50 Heinzen, und darüber, hinter einer Latte aufgehängt. Auch kann man sie bequem in Bürden fassen, auf Wägen laden, und eine ziemliche Menge auf einmal von einem Ort zum andern tragen. Auch die wenigen Sommerfrüchte, als Gerste, Bohnen ꝛc. weiß man hier ordentlich, und sicher genug vor dem Auswachsen, in kleinen Garben darauf zu dörren.

Nicht alles Heu wird ohne Unterschied untereinander gemischt gesammelt, sondern erst wenn alles fette Heu eingebracht ist, mähet und dörrt man das saure, riedige; von diesem braucht man das beste für die Schaafe, das übrige als Streue. Hierauf ziehen die Heuleute in Zeit von etwa 8 Tagen in die mittleren Wiesen, und Ende Juli oder im August auf die magern oder Bergwiesen um zu heuen; nehmen Kochgeschirr, Kost und meistens eine Milchkuh mit, bleiben Tag und Nacht dort, heuen des Tags, kochen und essen bei ihren Bargünen oder Heuställen, schlafen im Heu, und kommen nur Sonntags beim Kirchgang zusammen, und kehren dann im Herbst, wenn das Bergheu gesammelt ist, alle mit einander wieder heim.

Mit dem mager Heuen haben sie diese Ordnung. Sie mähen bei der Kühle Morgens und Abends. Während des Tags stören sie das Heu nur, wo es ziemlich

dik liegt. Das dünne wird ohne Kehren, damit die zarten Blätter nicht zerrieben werden, wenn es dürr ist, zusammengerechet, und in Bürden oder Tüchern auf den Bargaun getragen. Da wo wenig wächst, wird nur alle 2 Jahre gemähet. Während dieser Zeit wo fast alles Volk auf den Bergen und Alpen ist, wird das Thal von 4, 6 und mehr Wächtern (denn jede der 3 Gemeinden bestellt einen oder zwei) die mit Feuergewehr patrouilliren, und zuweilen schießen, gegen Diebstahl rc. bewacht; und so geht der angenehme Sommer zu Ende.

Bei angehendem September kommen die Bewohner von den Bergen und Alpen herab, und nun beginnt das Ehmden oder Grummet machen, wo die Heinze von neuem gute Dienste thut. Ja es wäre zu wünschen, daß man das Ehmd selbst, bei hellem Wetter über Nacht (wegen des starken Thaues, der lang liegt, und das zarte Ehmd schwärzt und entkräftet) auf Heinzen brächte, wie es auch zuweilen von fleißigen Leuten geschieht. Man bekömmt weit besseres und saftigeres Futter, wie man am Geruch und an der Farbe merken mag. Für eine Kuh rechnet man 4 Fuder Heu Winterung, oder 1 Klafter (7 Schuh nach allen Seiten) in 7½ Wochen. Nach St. Gallus wird das Vieh eingestellt, und die übrige Herbstzeit bringt man mit Holzrüsten und Düngen zu. Die Herbstdüngung ist hier die gewöhnlichste, und hat ihre Vortheile, so wie die Frühlingsdüngung sie gewiß auch hat. Wer Mangel an Dünger hat, kommt mit lezterer weiter, und die etwa im Dung befindlichen Grassaamen säen sich im Frühling leichter an; Herbst- und Winterfröste benehmen der Herbstdüngung oft ihre Kraft, und da die Frühlings-

tage länger sind, geht die Arbeit besser von statten. Man führt den Dung in Mistkörben auf Rossen hin und wieder aufs Gut, da dann das dazu fertige Volk denselben klein mit Eisenfurken zerreibt, und hin und wieder zerwirft. Diejenigen Wiesen, welche man im Herbst nicht düngen konnte, werden dann im Frühling gedüngt. Allein um den wahren Nuzen der Güter zu beziehen, hätte man besonders bei den weitläufigen Wiesen meit mehr Dünger nöthig, als man mit der Streue machen kann. Schwarze Erde, und wäre sie auch von vermischter Art, oder in Gräben neben den Wegen von Regenwasser zusammengespühlte Erde, gilt für sehr guten Dünger. Eben so dienlich ist es, nach Hrn. Catanis Versuchen, den Waasen der dürren Reine (Börder) in den Wiesen im Herbst umzukehren, im Frühling noch ein wenig zu stören, Haber, Gerste, Rüben für ein Jahr darein zu säen, und darnach ruhen zu lassen. So säen sich da die besten Grasarten an, die auf den umliegenden Wiesen sind, und dieser Boden kann 3, 4 und mehr Jahre, so gut und noch mehr als der flache Boden, ungedüngt Heu tragen, besonders wenn man vor dem Umkehren noch etwas Mist einlegte. Der Dünger wird nicht mehr wie zuvor vom Wind und Regen weggespühlt werden, da der Grund zu hartnäkig war, ihn anzunehmen, sondern von dem lokern und mürben Boden angezogen werden. Die Güllenkästen sind in diesem Thal erst jezt in Gang gekommen, und man muß wünschen, daß sie allgemeiner werden mögen, weil dadurch das Mühsame, den Wäldern und den Sitten so schädliche Streuesammeln nachlassen würde. Die Gülle dient den hiesigen Gütern vorzüglich wohl, weil es nicht an guter Erde mangelt.

Das Wässern der Wiesen und Alpen ist hier ein uralter Gebrauch, doch wurde vormals fleißiger gewässert, als jezt. Heu macht also die ganze Erndte dieses Thals aus, und daher wissen auch seine Bewohner die Wiesen gut zu behandeln und zu benuzen. Sie sind aber auch dadurch so glüklich versorgt, daß es zu wünschen wäre, die Einwohner der zahmen Gegenden bestünden eben so wohl. Bei allen Arbeiten sind die Einwohner sehr thätig, denn im Frühjahr müssen sie eilen weil das Heu schnell wächst, und im Herbst mit Düngen wiederum, weil Schnee und Fröste früh kommen. Und so geht auch der Herbst, der hier für Liebhaber des Viehes, der Jagd und der Einsamkeit, sehr annehmlich ist, zu Ende.

Die Wälder, bestehen guten Theils aus lauter Roth- und Weißtannen, pinus abies, und picea. Ilex aquifolium, Stechpalmen, finden sich im Aschüeler Wald. Birken, Betula alba und glutinosa, Erlen, sind hin und wieder. Prunus cerasus, wilde Kirschbäume, sehr selten. Fagus sylvatica, Buchen, giebt es auch einige. Noch findet man hie und da unter den Tannen den Eibenbaum, Taxus baccata, den man hier Yb nennt.

Die Wälder können nicht von allen Gemeindsgenossen nach Belieben benuzt werden. Einige Wälder stehen im Bann, sowohl wegen gefährlicher Lawinen, als damit man etwas zu Gemeingebäuden, oder sonst in der Noth im Vorrath habe. Andere sind unter die Einwohner ausgetheilt, so daß sie als eigenthümliche Güter vererbt, oder verkauft werden. Doch ist diese Theilung so eingerichtet, daß einer zu diesem oder jenem Wald 1, 2, 3 oder mehr Holzlöser besizt. Diese Löser

werden jährlich jedem Alpgenossen in seinem Wald a us gegeben, und wer mehr Löser besizt, als er für seine Nothdurft braucht, kann sie andern verkaufen. Ein Loos Holz (das man eigenthümlich besizt) wird wie ein anderes Gut nach Beschaffenheit des Waldes, und der Umstände, geschäzt. Ein solcher Antheil, woraus einer alle 3 Jahr ein Loos Holz bekommt, wird fl. 50—60 bezahlt.

Alle Wälder mit ihren Rechten sind in versiegelten Briefen verwahrt; niemand sollte darinn Streue sammeln, oder Holz hauen; allein man geht noch lange nicht sparsam genug damit um, und die Abnahme der Waldung läßt Holzmangel erwarten. Dächer, Zäune und Wasserleitungen nehmen am meisten Holz weg, alles dies könnte durch Schiefer und Steine ersezt werden, und wenn man in Küchen und Oefen eine bessere Einrichtung träfe, so würde fast ⅔ des bisherigen hinreichen.

Folgende Pflanzen werden hier benuzt: Alsine media, Hühnerdarm, braucht man in decoctis und Bädern wider die Kräze.

Chenopodium bonus Henricus, guter Heinrich, ein gutes Zugemüß. Caltha palustris; die zarten Blätter als Salat. Carum Carvi, Kümmel, braucht man gegen Verkältung bei Menschen und Vieh. Von Cucubalus Behen, Taubenkropf, das zarte Kraut als Zugemüß. Cychorium intybus, (Cichorien) die jungen Blätter als Salat, die Wurzel als Thee. Kraut und Wurzel zerquetscht legt man den Pferden auf Wunden und alte Schaden. Seidenbinse (Eriophorum palustre nennt es Hr. Catani) das Kraut mit Milch gekocht wird dem Vieh mit Nuzen wider den fliegenden Brand gegeben. Achillea moschata (hier Wildfräulikraut) dient gegen Erkältungen, gepülvert

eingenommen. Gentiana lutea und punctata, weißer und rother Enzian, aus dieser Wurzel brennt man viel Branntwein, der von der weißen Wurzel gebrannte ist besser und gesünder. Vaccinium myrtillus, Heidelbeere, mit dem ausgepreßten Saft dieser Beere färbt man Tuch und Garn, schön venetianisch blau. Man nimmt zu 1 Maaß Saft ¼ Maaß Essig, 2 Loth zerstoßnen Alaun, ½ Loth Kupferschlag, siedet alles zusammen, und wenn es erkühlt ist, so daß man die Hand darein halten kann, wird der Zeug darein getaucht, nach einiger Zeit herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen, getroknet, und ist dann schön venetianisch blau. Wollte man es heller haben, so nimmt man nur ¼ Loth Kupferschlag, wollte man es aber dunkler, so thut man noch 2 Loth Galläpfel hinzu.

Auch das heilsame Lichen islandicus wächst hier. In den Gärten pflanzt man Spinat, Mangold, Salat, weiße und rothe Rüben, Schnittlauch, Lavendel, Petersilie, Johannisbeeren. Hollunder (Samb. nigra) wächst nicht wild, sondern muß gepflanzt werden. Hanf ist selten, wegen den Sommerschneen. Erdbirnen fängt man an, stark zu bauen, und bekommt von einer Quartane 20. Auch Schweinsbohnen, Vicia faba, zieht man ziemlich häufig.

Produkte des Mineralreichs.

Mineralische Quellen. Das Wasser in diesem Thal ist überall von süsser und gesunder Art, und im Ueberfluß. Manche Bauern haben schöne Quellen in ihren Kellern. Heilwasser gibt es auch einige, als: 1. Sauerkupferwasser*)

*) Die Einwohner nennen diese Wasser Kupferwasser, wegen ihres rothen Sazes, welcher aber wohl Eisenocher seyn wird.

hart ob dem Wege gerade gegen der mittlern Mühle und Schmidte her. Es färbt den Boden stark roth. 2) ein Schwefelwasser unter dem Bord des sogenannten Badrieds, ausser dem Rohrtobel, 6 Schritte vom Bach Thalfaza, färbt den Boden ein wenig gelb, und hat etwas Schwefelgeruch. Ein drittes Heilwasser, ist das Wasser bei den Gadinen, 20 Schritte vom Plaz oder 30 von der Kirche, und wird in Teicheln von der innern Seite des Rohrtobels hergeführt. Es hat weder Geruch noch Farbe. 4) Das Sauer- oder Kupferwasser in der Scheere ist dem gegen der mittlern Mühle her gleich, nur daß es sehr reichlich entspringt, und zum Trinken und Baden bequemer gebraucht werden kann. 5) Der Mießbrunnen zwischen Patnuner See und Staffel gleich weit, an der rechten Seite des Bachs einwärts, dient auch zu Kuren, ist entsezlich kalt, hell, färbt und riecht nicht.

Die Gebirge enthalten Kalkstein, Gyps, Krystalle die sehr klar sind, Schiefer auch Wezstein.

Einwohner.

	Anwesende.												
	Männer.	Wittwer.	Söhne über 16 J.	Söhne unter 16 J.	Summe.	Weiber.	Wittwen.	Töchter über 16 J.	Töchter unter 16 J.	Summe.	Total.	Häuser.	Haushaltungen.
1781	75	8	50	76	209	75	24	50	82	231	440	135	116
18 5	73	12	40	69	194	73	25	31	65	194	388		

Hiezu kommen noch Ao. 1781 Abwesende, 20 Mannspers. und 9 Weibsp.

Ao. 1805 Abwesende, 9—10 Familien und etliche wenige in Kriegsdiensten. Ferner 1 fremder Beysäß.

1780 sind gebohren: 13 (8 Söhne, 5 T.) gestorben 8 (6 Mannsp. 2 W.) kopulirt: 3 Ehen. Das höchste Alter war 86 J., und die herrschendsten Krankheiten: Seitenstich, Stekfluß, Kopfweh, Schnupfen ꝛc. Anstekende Krankheiten sind sehr selten. Seitenstich und sogenannte Sucht (von kaltem Trunk in die Hize) rafft manchen hin. Gewöhnlich erreichen sie ein hohes Alter. Von 1781-1804 sind 46 mehr gebohren als gestorben.

Folgendes ist die genaue Liste dieser 24 Jahre:

	Geb.	Gest.	Copul.		Geb.	Gest.	Copul.		Geb.	Gest.	Copul.
1780	13	8	3	1788	8	5	8	1796	15	13	5
1781	8	18	1	1789	14	11	3	1797	19	26	7
1782	11	11	5	1790	14	11	4	1798	14	10	1
1783	14	7	3	1791	12	10		1799	20	6	10
1784	6	2	2	1792	10	10	5	1800	14	12	2
1785	15	7	5	1793	14	12	8	1801	19	15	1
1786	12	8	2	1794	16	15	8	1802	13	22	2
1787	9	12	3	1795	14	6	2	1803	12	13	10
	88	73	24		102	80	38		126	117	38

Summe der Geb. 316.
" " " Gest. 270.
" " " Cop. 100.

Im Durchschnitt werden jährlich 13 gebohren, da nur 11 sterben. Kopulirt werden ein Jahr ins andere 4 bis 5 Paar. Viele hiesige Mädchen verheurathen sich in andern Gegenden. Auf Profession reisen die St. Anthönier nicht leicht in die Fremde ꝛc., einige wenige nehmen Militärdienst. Ehemals hielt man in diesem

Thal viel fremde Hirten und Dienstboten, jezt aber, da die Löhne stark gestiegen, haben die Einheimischen selbst Lust zu diesem Erwerb bekommen. Vor etwa 7—800 Jahren wohnten auch Einige hier ob allem Wald, man bemerkt noch deutlich ihre ersten Wohnungen und ihre über die Berge gehende Straße, die ihnen zur Kommunikation mit den Nachbarn diente. Nachdem die St. Anthönier lange Zeit die Rechte zu der Jenazer Kirche genossen hatten, haben sie sich 1493 zum Bau einer eigenen Kirche vereinigt. Ao. 1524 predigte ihnen Jakob Spreiter von St. Gallenkirch aus dem Muntafun, das Evangelium, und noch in selbigem Jahr nahmen sie, mit Fläsch, die reformirte Religion an. Die Kriege im 16ten und 17ten Jahrhundert hat dies Thal auch sehr empfunden. Die Häuser und Ställe liegen in einem Raum von 2 Stunden Länge, auf den schönsten Wiesen überall zerstreut. Viele derselben stehen schon über 300 Jahre.

Die Beschäftigung der Einwohner, die sehr einförmig ist, haben wir oben kennen gelernt. Sie besteht nämlich des Sommers und Herbsts in Viehzucht und Heuen. Des Winters führen die Männer bei schönem Wetter und fester Schneebahn, Brenn- und Bauholz, und schaffen das Heu aus den Alpen und Bergen auf Schlitten in die Ställe der zähmern Güter. Bei schlimmerm Wetter arbeiten sie, während die Weiber spinnen, zwischen Futter- und Abendzeit, an ihren Werkzeugen, machen allerlei Milchgeschirre, Schlitten, Holzschaufeln, Stoßbennen, Stiele in allerlei Eisenwerkzeuge, und was für Vieh, Haus und Stall nöthig seyn mag. Einige verstehen sich sogar auf Verfertigung hölzerner Uhren und anderer künstlicher Sachen. Auch

wird viel Wolle und Baumwolle, Hanf, Flachs und Stuppe von den Weibern gesponnen, viele Strümpfe zum eigenen Gebrauch und Verkauf gestrikt, und eben so viel Wollen Tuch gewoben. Bis Anfangs 1756 giengen jährlich viele hiesige Mädchen an den Zürchersee, wo sie sich den Winter hindurch mit spinnen einen Lohn verdienten. Seither haben nicht nur die Mädchen, sondern Weiber und Männer, mit Baumwollespinnen viel Geld verdient und vorzüglich gutes Garn verfertigt. Würde Schaafzucht und Tuchbereitung in Bünden vervollkommnet, so wären gewiß diese Thalbewohner am fähigsten es sich zu Nuz zu machen. Wollentücher, Strümpfe und Kappen werden jährlich viele gemacht und verkauft; in Jenaz läßt man das Tuch walken und färben, und zu Kleidern verarbeitet man es selbst. Von Baumwolle strikt man schöne Kappen und niedliche Röckchen oder Beinkleider für Kinder. Hingegen kauft man alle Leinwand. Das ungefärbte grau gemischte Tuch das man hier macht und verkauft, ist 1 Elle breit, und gilt 13—14 Bazen. Man macht auch Lane (leinener Zettel und wollener Einzug.)

Unter den Ausgaben für fremde Produkte machen Korn rc. den Hauptartikel aus. Eine Haushaltung von 5 Personen kann von 8-10 Kühen etwa 1100 kl. Krinnen Butter verkaufen. Dagegen giebt sie ungefähr aus: Für 1 Malter Kernen-Mehl fl. 25. 1 Malter Roggen (woraus 156 Brode gebaken werden) fl. 19: 39 kr. 13 Qrta. (oder ½ Malter) Türken fl. 9. 6 Qrta. Gerste zu Suppen, fl. 4: 23 kr. 1 Viertel Erbsen 48 kr. 4 Qrta. Reiß, 8 fl. 2 Sensen, fl. 2. Wein, Salz, Eisen, Leinwand rc. . . . . Von dem selbst gewonnenen verbraucht sie ferner 1 Rind, 1 Schwein, einige Schaafe und

junge Geiß, 60 kl. Kr. Butter; Käs, Zieger, Milch, Holz. . . .

Handlung.

Jahr aus Jahr ein dauert der Viehhandel mit den benachbarten Orten, Viehhändlern, und untereinander. Sie verkaufen so theuer, als möglich, doch sagen sie gleich Anfangs den Preis, von dem sie nicht abgehen, und schlagen nicht leicht ein schönes HauptVieh um einen Dukaten höher an als sie es zu lassen gedenken. Sie wissen ziemlich genau, wie viel das Mastvieh wiegen mag, und darnach richten sie ihre Forderung ein. Es wird viel Vieh, besonders junges, und vor allem schöne Kalostiere, hauffenweise nach Italien und ins Etschland getrieben, und verkauft. Schöne schwarzbraune 3jährige Zeitkühe gelten fl. 60—120 und mehr. Stiere im ersten Jahr fl. 16—40. Das Heu wird mit dem Klafter von 7 Schuh nach allen Seiten am Heustok ausgemessen und um fl. 10—20 verkauft. Der Käufer, wenn er in der Gemeinde wohnt, muß es allemal auf dem Stall verfüttern wo er es kauft, damit der Dung dem Gut bleibe. Butter wird, nach Verhältniß der Viehzahl vielleicht aus keinem Thal soviel verkauft, vorzüglich ins Montafun. *) Man schlittet sie im Winter fort, und holt dafür Korn, welches in 2 Doppelmühlen gemahlen, dann gebaken, und 6 Schiltbrod auf 1 Orta. Roken, und 11 auf 1 Quartane Kernen verkauft wird, es ist schön, groß und wohlfeil. Dies bekennen, zum Ruhm der hiesigen Redlichkeit, selbst Fremde, welche hier Brod holen. Schneken verkauft man die Krinne

*) Aus dieser Ursache macht man auf den Alpen dieses Thals keinen fetten Käs.

im Frühling 1 Bluzger, im Herbst 6. Salz (aus dem Montafun) Reiß, Korn, Leinwand, Eisen rc. sind Einfuhrartikel. Die Häute läßt man in Pludenz gerben.

Wege und Durchpässe sind: 1) der Paß auswärts ins Brättigäu über die Gadenstätt, der fast beständig offen ist; der beste und brauchbarste Weg. 2) Der Weg durch Froschenau, links durch den Wald gegen Küblis, schlecht und nicht immer offen. Ferner an der Schierscher Seite kann man über die Luzeiner Alp, Falpun und Stels Sommerszeit bequem reisen. Ueber Aschuel geht auch ein schlechter Weg auf Schuders. An der Montafuner Seite reiset man durch 3 Pässe: 1) linker Hand der Sulzfluh durchs Druserthor oder Furka in Schakuner Muntafuner Alpen nach Schacun, Scharun, St. Bartholomäusberg, Pludenz rc. 2) Durch Patnunergrube und über Blaseken nach Schacun &c. 3) Ueber die Furka am Aelpli, wo ein großes Holzkreuz steht, nach Gargela, St. Gallenkirche rc. ist der beste Weg ins Montafun. Auf diesen 3 Pässen können Menschen und Vieh, leer und beladen passiren, und man rechnet 4 Stunden von der Kirche bis in die nächsten Montafuner Dörfer. Im Winter sind sie nur bei stillem Wetter und festem Schnee zu brauchen.

Erziehung. Armenpflege.

Des Winters werden die Kinder wo und wann es möglich ist, in die Gemeinschule geschikt. Alle Männer und zum Theil auch Weiber, lernen lesen, schreiben, und mehrere etwas rechnen. 7 Wochen vor Ostern werden alle die nicht kommunizirt haben, 2 oder 3 Tage in der Woche in der Religion unterwiesen, eben so die ganze Jugend, und wer dazu kommt, in den Kinder-

lehren durchs ganze Jahr. Samstag und Sonntag Abends, wird auch, so lang die gemeine Schule dauert, Singstunde von Anfang des Abends bis 10 Uhr gehalten.

Vor dem Krieg hatte jede der 3 Gemeinden von Aemtergeldern, Einkauf rc. eine Summe gesammelt, aus deren Interessen die Schule, Pfründe und der Meßner bezahlt, und die öffentlichen Gebäude unterhalten, so wie die Armen unterstüzt wurden. In diesen Gemeinden sind sehr wenig Arme, und 1/10 von dem Allmosen, das die Fremden wegtragen, würde hinreichen alle eigene ganz und halb Arme zu versorgen. Allein der Landmann will sich nicht von seinem Allmosensystem abbringen lassen.

III.

Die Verbreitung der Kuhpoken in Bünden.

Um genau zu erfahren auf welche Art diese wohlthätige Erfindung sich in den verschiedenen Gegenden Bündens verbreitet; welche Beförderer sie gefunden, und welche Hindernisse sie hin und wieder noch zu bekämpfen habe, hat die Redaktion des N. Sammlers, vermittelst einer in den Churer wöchentlichen Anzeiger (1804 N. 48.) eingerükten Aufforderung, um Nachrichten über die obengedachten Gegenstände. Zwar wurde aus den wenigsten Gemeinden diesem Begehren entsprochen, indessen theilen wir alles was wir erhielten, nunmehr dem Publikum mit, und werden jährlich fortfahren, sowohl Nachträge über die bisherige K. P. Impfung, als auch alles was deren fernere Verbreitung betrifft, bekannt zu machen.