

Über die Herstellung von Kochgeschirren aus Lavez-Stein am Südrande der Alpen

Autor(en): **Ambühl, G.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bericht über die Thätigkeit der St. Gallischen Naturwissenschaftlichen Gesellschaft**

Band (Jahr): **40 (1898-1899)**

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-834545>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

Über die Herstellung von Kochgeschirren aus Lavez-Stein am Südrande der Alpen.

Mitteilung von Dr. G. Ambühl.

Als ich an einem sonnigen Märztage des Jahres 1892 auf der Rückreise von der Riviera am belebten Quai in Lugano dem Landen der Lastschiffe zuschaute, die von der Süd- und Ostseite des Sees Bodenprodukte aller Art zu Märkte bringen, bemerkte ich unter den am Ufer aufgestapelten Waren eigentümliche Gefässe, Töpfe und Schüsseln, die nicht aus Thon gebrannt, sondern aus Stein gearbeitet waren.

Ich war des Italienischen nicht mächtig genug, als dass ich die bäuerlichen Seefahrer über Herkunft und Verwendung dieser Artefakte ausführlich hätte befragen können; aber sofort trat mir in Erinnerung, dass nach den mineralogischen Lehrbüchern am Südrande der Alpen eine Industrie bestehen soll, welche aus sogen. Topf- oder Lavez-Stein Küchengefässe und andere hausrätliche Gegenstände erzeugt. Die Produkte dieser Industrie, für welche ich die damals geschauten Töpfe und Schüsseln am Quai in Lugano halten musste, erschienen mir doch zu schwer und zu plump, um sie als Reiseandenken mitzunehmen und daheim als Zierat in der Wohnstube aufzustellen;

aber ich behielt sie in guter Erinnerung, und bei spätern Aufhalten in Lugano im Frühjahr und im Herbst des Jahres 1899 erkundigte ich mich bei meinem Berufskollegen Herrn Dr. Eugen Vinassa angelegentlich nach diesen seltsamen Erzeugnissen einer offenbar lokal eng umgrenzten Industrie.

Freund Vinassa hatte keine Kenntnis, dass in Lugano oder sonstwo im Kanton Tessin solche Steintöpfe verkauft oder gebraucht würden, und konnte auch von seinen Bekannten hierüber nichts erfahren, bis er zufällig im Spätherbste des Jahres 1899 auf dem Markte zu Lavertezzo im tessinischen Verzascatal Steintöpfe aller Art zum Verkauf ausgestellt sah, die aus Sondrio im Veltlin stammten. Da er wusste, dass ich mich hiefür interessierte, sandte er mir nach und nach eine kleine Kollektion sowohl von Proben des Gesteins als auch von fertigen Produkten dieser Steintöpferei. Die Demonstration der von Dr. Vinassa in verdankenswerter Weise für unser naturhistorisches Museum bestimmten Objekte soll dazu dienen, das wenige, was ich über diese eigenartige Industrie durch seine Vermittlung erfahren konnte, zusammen mit einigen mineralogischen und historischen Erinnerungen zu einer kurzen, allerdings sehr unvollständigen Mitteilung über die Herstellung von Kochgeschirren aus Lavez-Stein zu gestalten.

Die mir zugängliche mineralogische Litteratur begnügt sich mit kurzen Hinweisen, dass am Südrande der Alpen aus einem talkartigen Mineral, dem *Topfstein*, Hausgeräte angefertigt werden. *Kenngott* sagt, dass aus ihm Töpfe und andere Geschirre, Ofenplatten, Boden- und Dachplatten verfertigt werden, *Blum*, dass er zur Verfertigung von Kochgeschirren, Krügen, Oefen und dergleichen mehr Verwendung finde.

Der Topfstein, oder wie er auch sonst noch heisst: Schneidstein, Giltstein, Lavez-Stein, lateinisch: *Lapis Ollaris*, französisch: *Pierre ollaire*, italienisch: *Pietra ollare* oder kurzweg Laveggio oder Lavezzo, ist nach Blum teils eine Abänderung des Talkes, teils ein Gemenge von Talk, Chlorit, Glimmer und Asbest, nach *Hintze* ein Gemisch von Talk und Chlorit, in wechselndem Verhältnis, oft fast ganz Talk oder wieder fast nur Chlorit, also offenbar keine wohlcharakterisierte Mineral-Species. Talk und Chlorit, sowie die nahverwandten Mineralien Speckstein oder Steatit und eine Varietät desselben, der Bildstein oder Agalmatolith gehören zur Gruppe des Serpentin, der als wasserhaltiges Magnesia-Silikat aufzufassen ist. Die einzelnen Minerale der Serpentinegruppe unterscheiden sich von einander durch das wechselnde Verhältnis der drei Bestandteile: Kieselsäure, Magnesia und Wasser, und durch verschiedenes Gefüge: dichter Steatit z. B. ist *Speckstein*, krystallinischer Steatit ist *Talk*. Der Chlorit enthält stellvertretend für Magnesia noch Thonerde und Eisenoxydul und ist infolge des Eisengehaltes meist grünlich gefärbt, während eisenfreie Serpentinminerale weisse oder graue Farbe zeigen.

Der Topfstein bildet im Gebiete der ältern Gebirge, namentlich der krystallinischen Schiefer, neben andern Serpentinmächtigen Lager.

Die wesentlichste und auffallendste physikalische Eigenschaft der Talk-Mineralien ist ihre *geringe Härte*; Talk ist bekanntlich der Repräsentant der untersten Stufe der mineralogischen Härteskala. Eine weitere Eigentümlichkeit des Talkes ist das weiche, schlüpfrige, seifenartige Anfühlen und sein Vermögen, im Zustande der feinsten Mahlung Fettstoffe aufzunehmen. Der geringen Härte

verdanken diese Mineralien ihre Verwendbarkeit im menschlichen Haushalt. Der dichte Speckstein liefert uns die Brennerköpfe an den Gaslampen, neuestens namentlich an den Acetylenbrennern; im Griqualand in Südafrika verarbeiten ihn die Eingeborenen zu Pfeifenköpfen. Aus Bildstein oder Agalmatolith schnitzen die Chinesen ihre Götzenbilder und andere Bildwerke.

Es ist aber noch eine weitere Eigenschaft erforderlich, wenn ein ausgehöhlter weicher Stein als Kochgefäß dienen soll: das Hartwerden und die Unveränderlichkeit in der Hitze. Die Kombination der ursprünglichen Weichheit mit dem Erhärten in der Hitze und der Feuerbeständigkeit macht die Talkminerale brauchbar zu diesem Zweck. Mit gehärtetem Meissel lassen sich auch Marmor und Granit aushöhlen; aber ein Marmortopf brennt sich im Herdfeuer zu pulverigem Kalk, und eine Granitschale springt in der Glut entzwei.

Die Verwendung des Topfsteines zu Kochgeschirren ist diesseits und jenseits der Alpen schon in uralten Zeiten geschehen. Ich verdanke dem Herrn Konservator Hahn in St. Gallen den Hinweis, dass Dr. F. Keller, der bekannte schweizerische Altertumsforscher, im „Anzeiger für schweizerische Altertumskunde“ des Jahrganges 1871 eine Mitteilung über den frühesten Gebrauch des Topfsteins veröffentlicht hat, der ich die folgenden historischen Momente entnehme.

Laut den Schriften der Griechen und Römer waren schon im Altertum zwei Gegenden bekannt, in denen die Verfertigung von Steingeschirren gewerbsmässig und in solcher Ausdehnung betrieben wurde, dass mit der Produktion dieser Werkstätten ganze Länder versehen werden konnten. Es sind dies die Insel Siphnos, eine der Cy-

claden im Aegäischen Meer, und die Alpengegend nördlich von Como.

Vom „Siphnischen Stein“ erzählen Theophrast und Plinius; letzterem Schriftsteller verdanken wir auch die Nachrichten über die Steintöpferei am Südrande der Alpen, wo er sie in seiner Heimat mit eigenen Augen beobachten konnte.

Die Steinlager und Werkstätten befanden sich im Veltlin, teils in der Umgebung von Chiavenna, bei Prosto, beim verschütteten Flecken Plurs, dessen Unglück eine Folge der Unterhöhlung des Berghanges durch die Steinbrecher gewesen sein soll, teils im Malenco thale, wo sie bis zum heutigen Tag im Betrieb stehen. *Como* war der Stapelplatz der Steintopfindustrie bis ins spätere Mittelalter hinein, versah die Länder diesseits und jenseits der Alpen mit Kochtöpfen und Bratschüsseln, bis zu der Zeit, wo teils durch grössern Zufluss des Kupfers, teils durch Anfertigung von verzinntem Eisenblech, das den Alten völlig unbekannt war, die Topfsteinware vom Markte völlig verdrängt wurde.

Auch schon in alter Zeit soll der Topfstein im obersten Teil des Maggiathales im Kanton Tessin, ferner in dem savoyschen Alpenthal Pignerol und nördlich der Alpen im Lötschenthal im Kanton Wallis ausgebeutet und bearbeitet worden sein.

Zu Beginn der Neuzeit erwähnt der Steintöpfe des Veltlins der italienische Gelehrte Cäsar Scaliger, geb. 1484, der in seinem 1557 gedruckten Werk: „*Exercitationes in Hieronymum Cardanum de Subtilitate*“ über den Nutzen des Lavez-Steins, den er selbst *Lapis Comensis* (Comer-Stein) nennt, folgendes mitteilt:

„Aus dem Stein von Como macht man Kochtöpfe. Diese sind so dünn, dass man sie fast für dehnbar halten könnte. Einem Stück Stein, wie es aus der Grube kommt, giebt man ausserhalb die Form eines Topfes. Dann wird dasselbe so geschickt ausgehöhlt, dass die innere Masse als ein Ganzes herauskommt. Von dieser Masse wird ein zweites Stück gemacht, davon ein drittes und ein viertes, und es wird so lange fortgeföhren, bis der Umfang der Schale zu klein wird. Auf dem Markte kann man mehrere Schalen so ineinander gestellt sehen, als ob es *eine* Masse wäre. Auch nietet man mit Erz und kittet man Böden von andern Steinscheiben mit grosser Kunstfertigkeit an und schützt dieselben mit ehernen und eisernen Ringen gegen Stoss und Riss.“

In einem 1547 erschienenen Gedichte „De Rhætorum situ et moribus“ spricht sich Franciscus Niger in folgender Weise über die Lavez-Töpfe aus:

„Der Mairafluss stürzt auf felsigem Bette schäumend in die Tiefe hinab, wo Plurs liegt. Dort sah ich, mit welcher bewundernswerter Kunst ein Gestein durch Drechseln und Aushöhlen zu Töpfen verarbeitet wird, welche zu mannigfachen Zwecken der Hauswirtschaft, besonders aber zum Kochen von Speisen dienlich sind.“

Genauer beschreibt die damals bekannten Fundorte des Lavez-Steins im Veltlin und die Gruben von Plurs der Chronist Guler in seinem Buche „Rhætia“:

„In Malenco, Sondriotal, ist auch Steinwerk, daraus man allerlei „Lawetzen“, das ist Steinen zu dem Kochen dreyet, und nicht allein das Veltlin, sondern auch andere Land damit versiehet.

Ob dem Bad Masino am Fusse des Berges, den man den „Goldberg“ heisst, hat es ein Bergwerk, daraus man

Laweggi, das ist Steine, darinnen man kochet, dreyen mag. Und dieweil dieser Berg zwischen dem Badthal und dem Pluserthal innen steht, achtet man diss allhie sei keine andere Gattung Steinwerks, dann wie sie zu Plurs gearbeitet wird.

Neben Plurs auf seiner linken seiten in dem Gebürg ligt das alte und vast von Christi Geburt her gebaute Bergwerk der Steinen, so zu allerlei Hausbrauch tüchtig gemacht werden. Der Berg ist durch Länge der Zeit und durch unablässigen Bau mächtig ausgehauen worden, also dass die Bergleute sich fern hinein und tief hinunter, durch gemachte Staffel, nicht ohne Gefahr, lassen müssen, wann sie ihre Arbeit verrichten wollen; sie ledigen mit ihren eisernen Instrumenten inwendig von dem Berg, der ein mild Steinwerk hat, unterschiedliche ganze Stück gewässer Grösse, die sie folgendes heraus in die Werkstätten, die unten am Wasser stehen, fertigen; daselbst formiren sie daraus, was ihnen beliebt, durch eine besondere Dreherkunst, die von dem Wasser getrieben und von dem Dreher durch Darhaltung hauender Werkzeuge vollführt wird. Ihre meiste Arbeit ist den Stein rund und hohl zu machen, wie einen Kessel, der je der äusserst den grössten, der innerst den kleinsten abgibt; sie werden fein dünn gemacht, und einer nach dem andern abgedreht, als wenn eine halbe Zwiebel von dem einen Umlauf zum andern sich abschält. Es werden solche ausgedrehte, hohle Steingeschirre, von ihnen Lawetzi genannt, zu viel Sachen gebraucht. Was man in die Kuchen und zum Feuer widmen will, das lässt man oben herum mit eisernen Reifen und daran gemachten Hienen versorgen, damit man's über das Feuer setzen könne. Etliche halten von diesen Lawetzen, sie dulden keinerlei Gift in der

Kost, so man in ihnen kochet, sondern werfen solches im Sieden alles von sich. Und dieweil man ihnen eine solche Eigenschaft zumisst, werden sie nicht allein in der Grafschaft Cläven, sondern auch im nächst gelegenen Italierland, dahin man alljährlich eine grosse Menge verführet, lieb und wert gehalten. Das Geld, so darob gelöst wird, verläuft sich jährlich ob sechzigtausend Kronen. Also wol kann Gott dieser Arbeiter eine grosse Anzahl mit eiteln Steinen erhalten.“

Dass die Steintöpfe auch im Norden der Alpen schon in grauer Vorzeit bekannt waren, davon legt ein Gräberfund Zeugnis ab, dessen Dr. Keller in der genannten Abhandlung erwähnt.

Im Jahre 1846 wurde in der Weid bei Pfäffikon im Kanton Zürich ein Grabhügel abgedeckt, in dessen Tiefe auf einer festgestampften Schicht Erde ein verbranntes Gerippe zum Vorschein kam. Neben den üblichen Beigaben, Töpfe und Trinkschale aus Thon, Kessel und Armringe von Erz, einem Schwert und zwei eisernen Messern, fand sich im Grabe ein Topf aus Lavezstein, der mit einem Reif von Eisen umgeben und einem Henkel von Eisen versehen war. Dieser Topf war aber nicht ausgedreht, sondern mittelst eiserner Meissel ausgehöhlt, und muss dessen Anfertigung nach Dr. Keller in die gallo-helvetische Periode oder in die sogen. frühere Eisenzeit verlegt werden, welche die letzten Jahrhunderte vor unserer Zeitrechnung umfasst.

Solche Töpfe, wie derjenige aus dem Pfäffikoner Grabhügel, mit Eisenreifen und beweglichem Tragbogen, werden südlich der Alpen noch heute verfertigt, und gehören die Steintöpfe demnach zu den wenigen Gerätschaften des menschlichen Haushaltes, die so viele Jahr-

hunderte, wohl über zwei Jahrtausende hindurch sich in völlig unveränderter Gestalt erhalten haben.

Nach diesem historischen Exkurs kehren wir in die Gegenwart zurück!

In unsern Tagen wird die Steintöpferei am Südrande der Alpen anscheinend nur noch in wenigen Seitenthälern betrieben, so hauptsächlich in einem bereits genannten Seitenthal des Veltlins, dem Val Malenco, das sich von Sondrio gegen Norden, zwischen Bernina und Monte Disgrazia gegen das Engadin hinaufzieht und von diesem Hochthal aus durch das Val Fex und über den schwierigen Schmugglerpass Tremoggia zu erreichen ist. In den drei Gemeinden Chiesa, Lanzada und Montagna bestehen Topfsteinbrüche, die öffentliches Eigentum sind und alljährlich von den Gemeinden zur Ausbeutung verpachtet werden. Zur Zeit erzeugen vier Pächter zusammen jährlich circa 2500 Stück Steintöpfe, die auf die Märkte der Lombardei, von Piemont und zum kleinen Teil auch in den Kanton Tessin verkauft werden.

Steinbrüche ähnlicher Art sollen auch im Val Lavizzara, dem obersten Teile des Val Maggia, mit den Dörfern Bignasco, Peccia und Fusio im Kanton Tessin bestehen. Der Name Lavizzara soll aus dem Worte Lavez oder Laveggio abgeleitet sein, was auf eine längst bestehende Kenntniss der wertvollen Eigenschaften des Topfsteins auch in dieser Gegend hindeutet. Ueber die Art und Intensität der Ausbeute der tessinischen Topfsteinbrüche war bis dato nichts zu erfahren.

Der Arbeiter, welcher an der Drehbank mit einfachem Messer aus Topfstein Kochgeschirre fabriziert, heisst im Tessin Lavegiat; es scheint wieder ein besonderes Hand-

werk zu sein, die vom Lavegiat angefertigten Hohlsteine behufs besserer Haltbarkeit mit Eisenreifen zu binden und mit eisernen Deckeln zu versehen; einen solchen Monteur hat Dr. Vinassa im Dorfe Pedevilla bei Giubiasco arbeiten gesehen.

Und nun diese Kochgeschirre selbst. Es darf nicht behauptet werden, dass die Steintöpferei Gefäße von hervorragender Formenschönheit produziere; gegenteils muten sie uns eher pfahlbauzeitlich an.

Ebensowenig möchte ich diese Steintöpfe als sanitärlich einwandfrei taxieren; hiefür ist ihre Innenfläche denn doch zu rau, und eine peinliche Reinhaltung nach jedem Gebrauch, wie wir es nördlich der Alpen mit dem Kochgeschirr gewöhnt sind, dürfte hier schwer halten. Aber sie kommen ja nicht über Italien hinaus.

Hygieinisch bedenklich ist ferner der Umstand, dass das Steinmaterial infolge der Auflockerung durch das Messer oberflächlich porös ist, also im Wasser gelöste Stoffe, wie z. B. in der Fleischbrühe, in sich aufnimmt, während alle unsere Koch- und Essgeräte aus Metall, Email, Fayence und Porzellan absolut undurchlässig und glatt und daher leicht zu reinigen sind.

Infolge der starken Wanddicke und der schlechten Wärmeleitung der Steintöpfe erwärmt sich deren Inhalt langsam, kühlt sich aber nach der Entfernung von der Wärmequelle auch langsamer ab als in unserm dünnwandigen weissen Ganz- oder Halbporzellan.

Die Hauptform ist ein zum Aufhängen im Kamin oder über dem Herdfeuer eingerichteter *Kessel*, *Pentola* genannt. Als *Pentola* bezeichnen die Steintöpfer diese besondere Sorte ihres Fabrikates, während das Wort selbst

einfach *Topf* bedeutet und *pentolajo* oder *pentolaro* auch der Thontöpfer heisst.

Mit Eisenbändern gebunden sollen diese Kessel äusserst haltbar sein, selbst ein ganzes Menschenleben überdauern. In ihnen wird die Polenta und die Minestra der Italiener gekocht. Sie halten die Speisen lange warm; vor dem ersten Gebrauche müssen sie aber mit Butter oder anderm Fett gehörig ein- oder ausgeschmiert werden, weil sonst die Speisen vom Steinmaterial einen schlechten Geschmack annehmen.

Eine andere Form ist die mit einem abgedrehten Steinstück gedeckte *Bratschüssel*, entsprechend dem aus hartem Steinzeug gefertigten Kochgerät, das in den Berner Bauernhäusern „Pruntruter Kachel“ genannt wird, ein relativ eleganter, sauber und glatt gearbeiteter Steintopf.

Eine sogenannte „*Tassa*“ oder Tasse lässt dagegen an Einfachheit in Form und Ausstattung nichts zu wünschen übrig; ich glaube nicht, dass unsern Frauen der Kaffee aus solchen Tassen besonders gut schmecken würde.

Ausser den Kochgefässen liefern die Topfsteinbrecher im Malencothal auch noch Ofenplatten und ganze Oefen aus solchem Material; diese Verwendungsart bietet aber nichts besonderes, da z. B. der Sandstein unserer Gegend in gleicher Weise verarbeitet wird.

Offenbar verdankt die Steintöpferei Norditaliens ihre Existenz der Anspruchslosigkeit der Bevölkerung in Bezug auf die Ausstattung ihrer Häuslichkeit; einer Ausdehnung wird sie kaum fähig sein, wenn nicht die *Industrie* gelegentlich von ihrer Technik Anwendung macht. Aus anderem Steinmaterial werden in neuerer Zeit öfters grosse Gefässe zu gewerblichen und industriellen Zwecken herausgearbeitet; ich erinnere z. B. an die Chlor- und Säure-

bottiche in den Bleichereien, die aus *einem* Stücke Granit gehauen werden, an die prächtigen Mulden oder Backtröge aus grauem Marmor, wie sie vom Rheinecker Marmorwerk an der letztjährigen rheinthalischen Gewerbeausstellung präsentiert worden sind, nicht zu vergessen die vielen einfachen und kunstvollern Brunnenschalen und Brunnenröge aus Sandstein, Marmor und Granit.

Vielleicht findet das ungleich leichter zu bearbeitende Material des Topfsteins in spätern Zeiten neben der beschränkten häuslichen eine weitere gewerbliche Anwendung.

Wenn sich die Steintöpfer im Malenco thale dazu verstehen könnten, aus Topfstein kleine zierliche Geräte auszdrehen, die neben den Nippsachen aus Olivenholz und Schmiedeisen, den Rosenkränzen aus Wassernuss- und Eukalyptusfrüchten und andern Erzeugnissen echt italienischer Kunstfertigkeit in Locarno, Lugano, Bellaggio, Cadenabbia, Como und andern Lieblingsplätzen der Südlandsfahrer zum Verkauf ausgestellt würden, dann dürfte manches Lavezsteingerät als Andenken an den schönen Süden und gleichzeitig zur Erinnerung an eine uralte Kulturepoche der Menschheit mit nach dem Norden wandern.

