

Etwas über die Blakternte

Autor(en): **Wildhaber, Robert**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004612>

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.

**SCHWEIZER
VOLKSKUNDE**

KORRESPONDENZBLATT
DER SCHWEIZ. GESELLSCHAFT FÜR VOLKSKUNDE

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“¹ 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 schweizerdeutsche 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* belegt².

Die Blätter der Blakten finden heute noch an vielen Orten Verwendung als Schweinefutter. Die Zubereitung und Konservierung geschieht dabei auf verschiedene Arten. Die Blätter werden einzeln ausgerissen; man nennt das *blacke*³, *blackte*³, *straupfa*⁴. Man achtet bei dieser Tätigkeit darauf, dass der *Späck*, der unterständige weisse Blattstiel, den man des Aussehens wegen so nennt⁵, 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 abgebrüht⁶. Um Winterfutter zu erhalten, werden die Blätter gelegentlich auch getrocknet. Dieses

¹ 123. 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) 96 ff.

² 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; Tschumpert, Bündner. Idiotikon 89; Pritzel u. Jessen, Die deutschen Volksnamen der Pflanzen² (1882) unter *Rumex alpinus*; Schmeller, Bayerisches Wörterbuch² (1872) I, 684; H. L. Gerth van Wijk, A Dictionary of Plantnames (1911) I, 1176; Friedli, Grindelwald 246 (*Chilen*, *Blacka*); Friedli, Guggisberg 226 (*Chili*); Friedli, Ins 275 (*Chilen*); Friedli, Saanen 97 (*Chile*); F. G. Stebler, Am Lötschberg (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.

³ Schweiz. Id. 5, 58.

⁴ Bühler, Davos II 25; Lorez, Bauernarbeit im Rheinwald 142.

⁵ Bühler, Davos II 25; Ulrich, Beiträge z. bündner. Volksbotanik 38.

⁶ 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*¹ 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'engrais des porcs“. Das gleiche berichtet Friedli²: man sehe die Blakten „z. B. in Gimmelwald massenhaft zum Trocknen für den Winter unter dem Dachvorsprung hängen“³.

Meistens wird jedoch eine Art Sauerkraut, das man *Mass* nennt, hergestellt. Die Blätter werden in diesem Fall gebunden⁴ und in grösseren Mengen aufgeschichtet. Nachher wird das *Brüeji-loch*⁵ bereit gemacht. Das ist ein im Freien errichteter Steinherd mit Heizöffnung und der grossen Vertiefung für den Kupferkessel⁶. 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 zugedeckt (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

¹ Zitiert nach SVk 15 (1925) 52.

² Grindelwald 246.

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

⁴ Lorez, Rheinwald, Abb. 74.

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

⁶ 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 benützt 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 *Massgestell*¹, *Masshus*², *Blaktenhus*³ ist ein aus groben Bohlen oder Brettern gefügtes, viereckiges Holzgestell⁴, 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 benützt wird⁵, oder ein breites Beil⁶. Die Konservierung in Erdgruben⁷ erwähnt schon Sererhard in seiner „Einfalten Delineation“ aus dem Avers⁸: „Der Wildnern fette *salvo honore* Schwein, als die sie mit Milch, Schotten und Plakten, das ist Blättern von Münzen, Rhebarbara, 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-Brockmann⁹ 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 Bühler¹⁰ den Ausdruck *Blaktahūs* erläutert als „Alpenampferständer, vier-

¹ Jörger, Valsertal 51.

² Schweiz. Id. 2, 1718; Lorez, Rheinwald 143 u. Abb. 76.

³ Schweiz. Id. 2, 1722.

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

⁵ Lorez, Rheinwald 143.

⁶ Brockmann-Jerosch, Surampfele, Fig. 8.

⁷ Abb. bei Brockmann-Jerosch, Surampfele, Fig. 13. Über „Krautgruben“ vgl. R. Moser, Das Grùakraut in Niederösterreich, in: ZföVk 20 (1914) 171ff.

⁸ ed. Vasella (1944) 89.

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

¹⁰ 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“¹. Neben diesem älteren Verfahren kommt häufig das Einlegen in Fässer vor, und zwar entweder mit abgebrühten oder mit grünen Blättern. Aus dem Bernbiet berichtet Friedli² von eingepökeltm 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 schnitt³. Sie wurden dann fest in ein Fass im Keller gepresst, etwas Gras darüber gelegt und gut zugedeckt; 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 Sauerkrautfässer⁴; 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-

¹ Eine Abb. aus dem Prätigau bei Brockmann-Jerosch, Surampfele, Fig. 11.

² Guggisberg 226.

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

⁴ Sauerkrautfass: ZföVk 20 (1914) 172f.



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

Photo: Wildhaber.

häuser nicht nur geduldet, sondern recht eigentlich kultiviert. Man spricht dann etwa von einem *Blaktawuast*¹ oder *Blackengarten*². Kasthofer³ 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) entnommen⁴: „*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 Rheinwald⁵ werden zwei Ernten angegeben: „kurz vor dem Heuet die *höublachte* und nach oder während der Emdernte die *aemplachte*“, für Davos⁶ 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

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

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

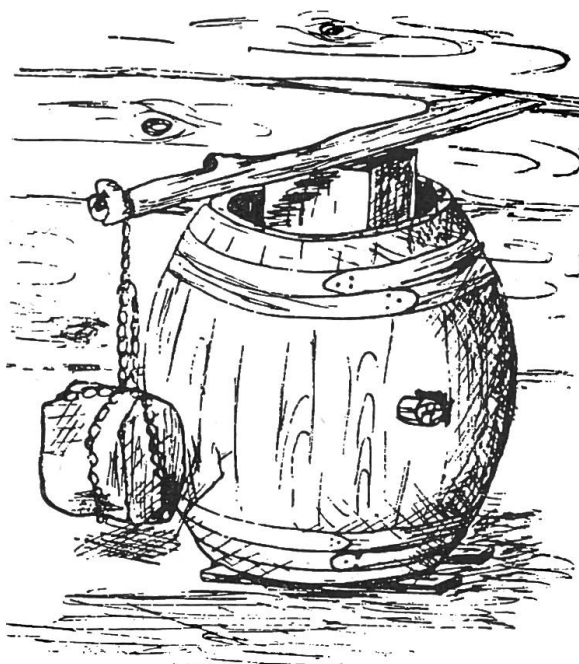
³ Bemerkungen auf einer Alpenreise (1822); zitiert nach Schweiz. Id. 5, 54f.

⁴ Zitiert nach SVk 15 (1925) 50.

⁵ Lorez 142.

⁶ Bühler II 25.

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



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

erwähnt, dass der Alpenampfer fast bei allen Sennhütten der Weissensteinkette angepflanzt worden sei¹. „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 Rhiner² an; man unterlege die Blätter Butterstöcken, daher der Name *Anküblackü*; am gleichen Ort berichtet Rhiner auch, dass die Iberger einen Zentner *Rhebarberwürzä* 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 angeführt³.

Dass die Blakten ehemals aber auch zur menschlichen Nahrung dienten, zeigt sich z. B. daran, dass sie als „geniessbares Gemüse“⁴ und als „geschätzter Spinatersatz“⁵ gelten, dass die Blattstiele noch zum Rohgenuss und zum Backen in Kuchen verwendet werden⁶ und dass sie als Hungernahrung gebraucht wurden⁷. Die Samen können als Hühnerfutter benützt werden;

¹ Hermann Christ, Zur Geschichte des alten Bauerngartens (1916) 112.

² Pflanzennamen der Waldstätten 40.

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

⁴ Friedli, Grindelwald 246.

⁵ Friedli, Guggisberg 227.

⁶ Brockmann-Jerosch, Surampfele 10f.

⁷ Schweiz. Id. 5, 54f.; Brockmann-Jerosch, Surampfele 23.

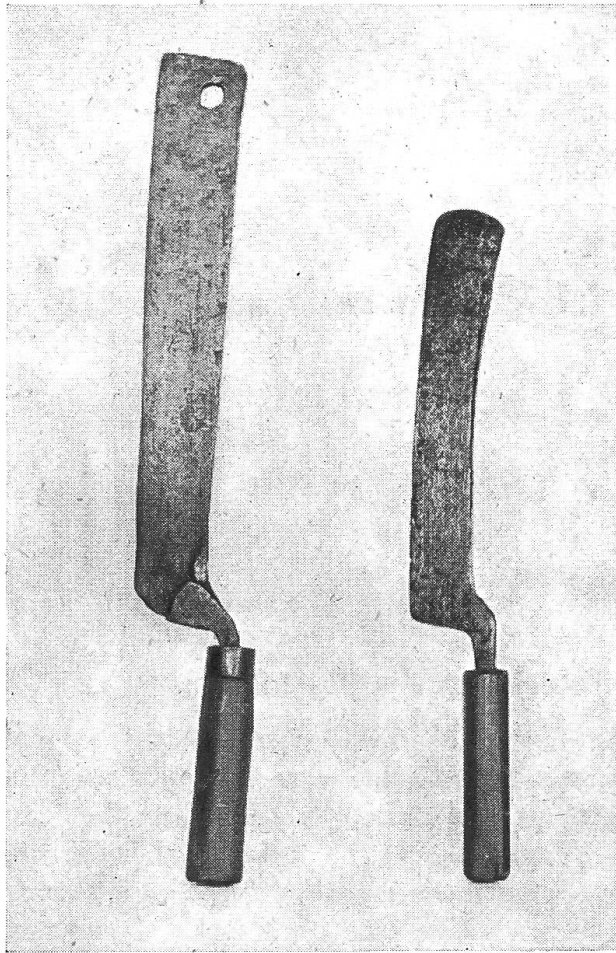


Abb. 7. Blackenschneider. Messer zum *Blakteschrote*.
49 cm lang. 40 cm lang.
Tschagguns, Vorarlberg. Langwies, Prätigau.
VI 3122. — Museum für Völkerkunde, Basel. — VI 17403.

man gibt den Hühnern *es chlis Hämpfi Nässelsaamen u Chilesaamen*¹.

Natürlich gelten die Blakten an anderen Orten als lästiges Unkraut. Ein Kindervers aus Bleienbach (Kt. Bern) lässt die *Blacke* sagen²:

„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*³, verwendet (s. Abb. 8).

¹ Friedli, Saanen 545.

² Züricher, Kinderlieder 113 (Nr. 1737).

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

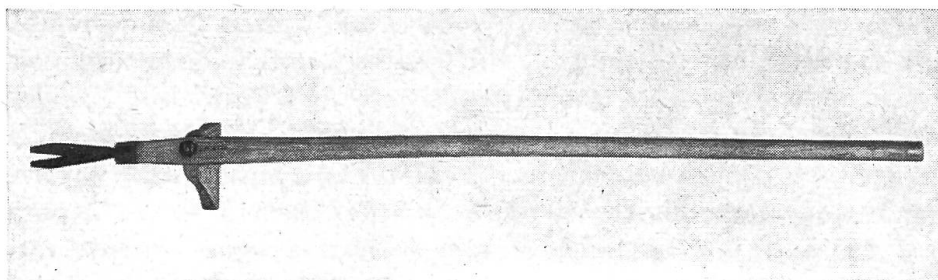


Abb. 8. Blackenstecher aus Basel-Stadt. 135 cm lang.

Museum für Völkerkunde, Basel, VI 18114,

Es wäre sicherlich eine reizvolle Aufgabe, das Schweinefutter einmal in grösserem Zusammenhang zu behandeln¹; 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

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