Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 34 (1944)

Heft: 5

Artikel: Kartoffelbrot : Rieja

Autor: Bielander, J.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004692

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: 02.07.2025

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

die Vertiefung zur Einlagerung eines Balkenendes ausgespart ist. Wie die Photographien zeigen, stehen die zwei Galgensäulen auf einem ummauerten Platz, unter dem menschliche Knochenüberreste, auch Schädel, begraben liegen. A. B.

Kartoffelbrot: Rieja.

Von J. Bielander, Brig.

Das Kartoffelbrot[1]) ist keineswegs eine Erfindung des modernen Kriegswirtschaftsamtes; es war im Wallis — übrigens wohl auch anderswo — schon ziemlich lange bekannt. Allerdings nicht von jeher, wie im Übereifer gesagt wurde, da ja die Erdäpfel noch nicht gar so lange eingeführt sind und zuerst auf beträchtliche Hindernisse stiessen. (Ich bin in diesem Zusammenhang der Geschichte der Kartoffel im Wallis nicht nachgegangen. Es sei immerhin auf eine interessante Stelle bei J. E. Tamini: Essai d'histoire de Massongex hingewiesen, wo es heisst: „Ainsi, pour la pomme de terre introduite vers 1750, l'évêque Roten déclare que les champs dîmés doivent la dîme, même si les tubercules, jusqu'alors inconnus en Valais, remplacent le blé".)

Wenn das Brotgetreide — Roggen und Weizen, etwa auch Gerste — nicht reichte, wurden dann und wann beim Brotbacken Kartoffeln zugesetzt. Hauptsächlich wurden Kartoffeln zum Getreide beigemischt in der Brotherstellung bei der „Rieja".

Die Rieja ist im ganzen Oberwallis bekannt, soweit ich erfahren konnte. Da aber die Zusätze nicht überall dieselben sind und auch die Backzeiten ändern, beschränke ich mich auf die Riejaherstellung in Lax-Goms.

In Lax buk man noch vor 40—50 Jahren beinahe alles selber, soweit der Getreidevorrat eben reichte. Man hatte ein Gemeindebackhaus, das noch heute steht und ab und zu verwendet wird; früher buk man alle sechs Wochen und zwar „im Kehr", in einem nach Haushaltungen nicht strengen, aber doch möglichst einzuhaltenden Turnus. Der Reihe nach musste jede Familie „anziehen", d. h. erstmals anfeuern, was Mehrarbeit bedeutete und recht viel Holz, Scheiter und „Gretze" oder „Grär" (Reisig) beanspruchte. Das Mehl hatte man aus dem selbstgepflanzten Korn bei den zwei Müllern mahlen lassen; wollte man auch etwas Weissmehl verwenden, so kaufte man das bei den Pfistern in Fiesch, oder man liess den früher mehr als jetzt gesäten Weizen „piggje" (ausmahlen und entkleien). Die Hefe

[1]) Vgl. C. Delachaux, Le „gâtelet" du Pays d'Enhaut. Folk-Lore Suisse, 1943, p. 7* ss.

wurde jeweils von jeder Familie selber angesetzt mit Mehl und warmem Wasser; man liess sie in der Backstube stehen, bis sie wuchs oder „kam". Dann ging es ans Teigmachen; man liess ihn auf dem „Laibbäich" (Laibbank) liegen, bis man ihn darauf austreiben konnte. Man hatte den Teig in der „Müeuta" angemacht, modelte nun den ausgetriebenen und ausgeschlagenen Teig, bildete aus „Hegutini" oder „Tubla" (Hegu: kleines Gebilde, z. B. kleiner Bub, es Heguti: es Büebji; Tubu — Tubel: zugespitztes Gebilde, z. B. Holzstöpsel, auch: einfältig), die man geformt hatte, durch einen Schlag auf den Teigkegel Laibe, die dann aus der Backstube in den Vorraum und von dort in den Ofen kamen.

Das Brot war meistens sehr gut, es sei denn, der Teig wäre nicht „gekommen" (aufgegangen) oder zu wenig gebacken worden, was dann eine Gefahr des Grauwerdens bildete.

Man kam beim Backen oft gesellig in der Backstube zusammen und „abendsitzte", half sich auch beim „Teiggen" aus, erzählte sich aber vor allem allerlei Geschichten und nahm das ganze Dorf im „Gerätsch" oder „Geknätsch" durch.

Die Backstube musste sehr warm sein, so dass sich die Redewendung herausbildete, es sei heiss wie in einer Backstube, während man für empfindliche Kälte sagte, es sei „kalt wie in einem Abtritt".

War das Brot gebacken und geformt, wie so ziemlich überall, so gab es noch eine Sondersorte, eben die Rieja. Man stellte Teig auf die Seite, mengte besseres Mehl bei und trieb diesen Teig aus; dann fügte man „Schmutz" hinzu (Anken oder Gsigg = Aussud oder Absud beim Buttersieden) und mischte Kartoffeln zum Teig; nicht allgemein, aber viele hielten es so. Die gesottenen Kartoffeln hatte man in einem eigenen Gerät zerstossen (Härepfustosser). Der Laib war dünner als der des gewöhnlichen Brotes; das Äussere wurde mit geschlagenen, geklopften Eiern angestrichen, um der Rieja festtäglichen Glanz zu verleihen. Man brachte Verzierungen an, indem man mit dem Messer oder einem Holzschneider Striche in allen möglichen Formen zog, hatte etwa auch Modelle (Riejemali) mit vorgebildeten Zeichnungen; das „Riejemali" drückte man auf und es blieb das Bild. (Es war heute keines mehr aufzutreiben).

Auf Kinderrejen setzte man allerhand Figürchen aus Teig, die dann mitbuken, vor allem Vögel und Vogelnester mit Eiern und brütenden Vögeln (Vogla und Tierlini). Man brachte auch „Chreslete" (Gekröse) an, indem man um und um in kleinen Abständen Vertiefungen „einzwirgte" (eindrückte).

Der Rieja gab man etwa auch noch Änetz (Anis) oder „Chimi“ bei. Sie musste frisch gegessen werden, weil sie zu dünn war, um ein Aufbewahren zu erlauben; sie wäre zu hart geworden und offenbar auch nicht haltbar gewesen. Man schätzte die Rieja sehr, wagte es fast nicht, sie wie gewöhnliches Brot auf der „Brotleitere“ zu tragen, zog sie beinahe dem Weissbrot (lang) oder Bittelbrot (rundes Weissbrot) der Pfister vor; höchstens das „Mutze- oder Tretschenbrot“ (Zöpfe) galt noch mehr.

Über Nebenerscheinungen beim Rieja-Essen wäre das „Salva Venia“ zu setzen — es war ein ausgezeichnetes Geniessen.

Dass sie im Volksbrauch sonst eine Rolle spielte, etwa beim Werben um die Braut oder dergl., ist mir nicht bekannt. Dagegen war es üblich, dass jede Familie eine Rieja im Backhaus anschnitt und verteilte, wenigstens mussten es die Hablichern so halten, wenn sie nicht wollten, dass man es ihnen für ungut hielt.

Das wusste ein alter Bettler, das „Grundbieli“, der sich alle sechs Wochen in Lax einfand, wo er dann auch wirklich immer den Anschnittbrocken erhielt.

Volkskundliches aus dem obern Möhlintal.

Von Jos. Ackermann, Wegenstetten.

Etwas vom Kirschwasser.

Das Kirschwasser ist eine Spezialität des Fricktals. Im Volksmund heisst es hier „Chriesiwasser“. Die Stadtbasler und Baselbieter nennen es „Chirsiwasser“. An der Inversion des „r“ erkennt man sofort die Landeszugehörigkeit. Die Grenze des Oberbaselbiets und gegen den Rhein hin das Magdnertal sind gleichsam die Sprachgrenzen des Wortes. Wer heute etwas vornehmer bei uns reden will, sagt „Kirsch“! Dieser Ausdruck gilt auch für Kaffee-Kirsch. Früher trank der Fricktalerbauer: „Es schwarzis Kaffee mit eme Glesli Chriesiwasser“. Diese Redeweise klingt aber zu altväterisch und gehört der Vergangenheit an.

Der Kirschbaum war schon im letzten Jahrhundert der Hauptobstbaum in unserer Gegend. Schon aus den Sortennamen zu schliessen: „Bränzer, Eggeler, Grisel,“ kann festgestellt werden, dass wohl die meisten Kirschen als Schnaps- oder Brennkirschen entweder verkauft oder selbst eingebeizt wurden. Erst durch die Alkoholgesetzgebung und die Organisation des Handels kam in den letzten Dezennien eine fast vollständige Umstellung auf Konserven- und Tafelkirschen, was auch einen Sortenwechsel bedingte. Bei den hohen Kirschenpreisen ist die private Verwertung