Das Salzhaus von Zermeiggern

Autor(en): **Bernoulli, Christoph**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **42 (1952)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1004599

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

dem eisernen Schaber, *Schabi*, zusammen. Beim *Broten* teilt man die grossen Teigklumpen in gleichmässige Teile, nicht zu grosse und nicht zu kleine, denn zu kleine Teigballen gäben nur unansehnliche Brote, *Brätscheni*. Aus den ungeformten Teigstücken knetet und formt man kleine kegelförmige Gebilde, *me tued Bäuwij triibe*. Die so geformten Laibe drückt man dann mit geschickter Hand auf dem Brett zu den flachen, fladenförmigen Teiglaiben. Auf den an der Wand angebrachten Gestellen warten sie auf das Einschiessen. Neben dem gewöhnlichen Roggenbrot dürfen aber an einem Backtag einige *Riejä*[5] nicht fehlen. Der Teig dieser besondern Brote besteht aus weisserm Mehl, Roggenmehl, Butter und zuweilen auch noch aus einer Zugabe von gekochten Kartoffeln. Für die Kinder verziert man die *Rieja* gerne mit Tierfigürchen wie Vögeln, Füchsen und Eichhörnchen. Sonst aber begnügt man sich, mit dem Schaber eine sternförmige Verzierung anzubringen. Ist dann aller Teig verarbeitet, der Backofen zum Einschiessen bereit, *dr Ofä grächet*, so geht's ans Backen. Man liebt ein gut durchbackenes Brot. Die herrlich duftenden Brote trägt man in einem tragbaren Gestell, *Brotgablä*[6], nach Hause, wo man die Brotvorräte in einer besondern Kammer, *Spiicher*, aufbewahrt.

Während der Backtage sind oft zwei oder drei Partien im Backhaus beschäftigt: eine ist am Kneten, eine andere am Broten, eine dritte bringt Mehl und Sauerteig und so fort. Drängt die Arbeit, so hilft man sich gegenseitig. Muntere Gespräche gehen hin und her, man beurteilt die Güte des Brotes, des Teiges, und dann gibt der Dorfklatsch eine unerschöpfliche Fülle von Gesprächsstoffen. So ist die gemeinsame Backstube geradezu der Ort, wo man Neuigkeiten aller Art vernehmen und weiterverbreiten kann. Wohl sind die Backtage strenge Tage, aber auch jedesmal ein kleiner Einschnitt im alltäglichen Leben.

Das Salzhaus von Zermeiggern

Von *Christoph Bernoulli*, Basel

Am Ende des Saastales im Wallis liegt der Weiler Zermeiggern, ein Maisäss, das zu Almagel gehört, und in dem neben einigen typischen Holzhäusern ein Gebäude aus Stein steht. Es ist baufällig und wird eines Tages einstürzen, oder durch eine Renovation, wenn sie nicht von kundiger Seite geleitet wird, so sehr verändert, dass es angezeigt erscheint, es in seiner heutigen Form durch zwei Abbildungen festzuhalten. Die Masse des Gebäudes sind folgende: 8,40 m tief, 7,10 m breit, 7 m hoch.

Auffallend an dem sehr einfachen Hause sind die wie Hörner aussehenden Konsolen aus Stein, in denen die Holzkänel ruhen. Die Fenster müssen

[5] Zu den Rieja vgl. Wildhaber a.a.O. (Anm. 1) 79ff.

[6] Vgl. die Abbildung bei Wildhaber a.a.O. (Anm. 1) 81.

Abb. 1. Zermeiggern: Das sog. Salzhaus. Photo: H. Bührle

ursprünglich winzig gewesen sein (s. Abb. 2). Die grösseren Fensteröffnungen sind späteren Datums. Zwei Meter über dem Boden läuft ein Gesims von 26 cm Tiefe um den ganzen Bau herum. Ein Freund, Peter Vischer, der das Haus mit mir besuchte, meinte, dies sei sicherlich ein Mäuseschutz. Ich glaube aber, dass es ein Gesims darstellt, auf dem ein Holzboden ruhen konnte, der einen Meter tief um den ganzen Bau herumgeführt, durch Holzsäulen gestützt, den Maultieren Unterschlupf bot und zudem eine ideale Rampe zum Auf- und Abladen der Ware abgab.

Die in ihrer primitiven Art nicht zum Stile des Hauses passende Treppe scheint später angefügt worden zu sein und stammt wohl aus der Zeit, in der dieses, im Volksmund als «Salzhaus» bezeichnete Steinhaus zum Heuschober und Stall umgebaut wurde. Nach Angaben von Alois Zurbriggen, vom Hotel Mattmark, haben wir in dem Salzhaus einen alten Warenspeicher vor uns, in dem vor allem Salz, Polenta, Mehl und Wein gelagert wurde. Von hier aus belieferte man das ganze Saastal bis hinunter nach Eisten. Der Wein, vor allem für den Messgebrauch, kam von Macugnaga über den Monte Moro, die übrige Ware über den Antronapass.

Heute werden diese nach Italien führenden Wege fast ausschliesslich von Berufsschmugglern begangen. Man holt in Almagel Tabak, Zucker, Schokolade, man bringt Reis, Schafe, Seide und nicht selten Fahrräder.

Wir sehen keine Möglichkeit, diese kleine «Salzburg» vor dem Verderb zu retten; wichtigere Dingen laufen zudem Gefahr, zerstört zu werden. Ich denke vor allem an die berühmte Rotundenkirche von Saas-Balen, die, zu

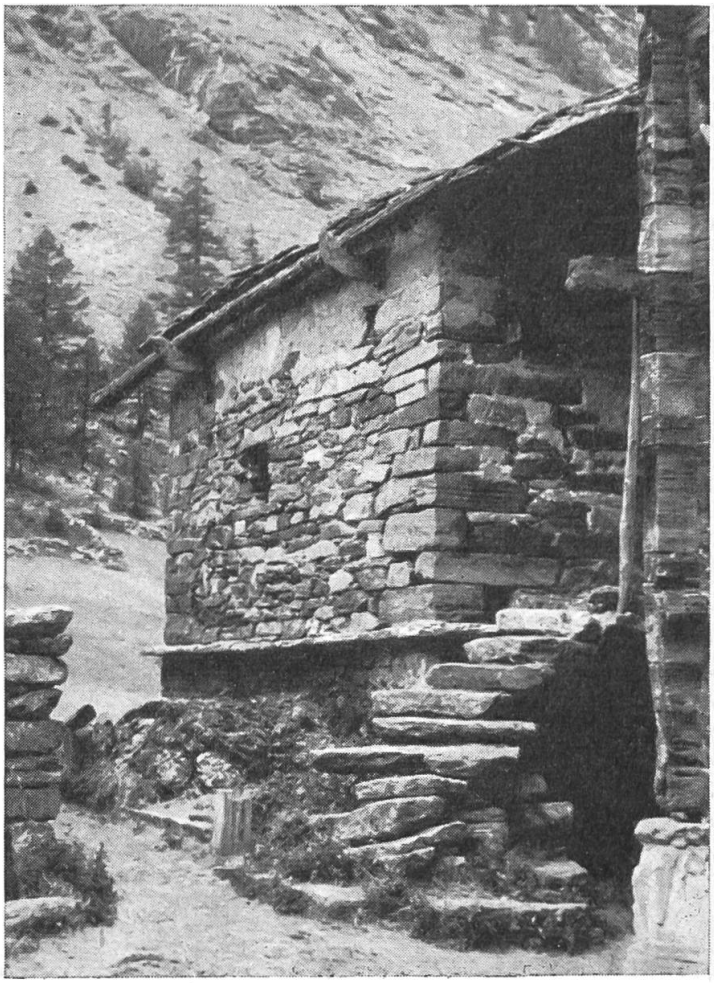

Abb. 2. Zermeiggern: Das sog. Salzhaus.

Photo: H. Bührle

klein geworden, vielleicht nicht das grausame Schicksal der Kirchen von Saas-Grund und Almagel erleiden muss, nämlich abgebrochen zu werden. Aber der Plan, diese einzigartige Kirche zu erweitern, käme natürlich einer Zerstörung dieses kleinen Juwels Walliser Architektur gleich.

Es scheint geboten, dass die Schweizer Denkmalpflege etwas zur Erhaltung bedeutender Baudenkmäler im Saastale unternehme. Meine kurzen Ausführungen sollen nichts anderes als eine Anregung und ein Memento sein.

Aus dem Schweizerdeutschen Wörterbuch

Von *Wilhelm Altwegg*, Basel

Der Zwang der Raumbeschränkung verbietet es leider, in der bisher geübten eingehenden Weise unsern Lesern auch künftig von den neuen Heften des Schweizerdeutschen Wörterbuches zu berichten und ein einiger-