

# Bauernmühlen im Wallis

Autor(en): **Stäheli, Emil**

Objektyp: **Article**

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

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

PDF erstellt am: **30.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004597>

## **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.

wahre Wunderdinge vom ‚feinen Gehör‘ Josef Marie Imhofs, des Orgelbauers Carlen und des 93jährigen Eggs, die als Richter amtierten, während Sarg-schreiner Imboden zu sagen hatte, ob sich nach der Musik ‚ring‘ tanzen liesse. Die Gommer überkam angesichts der gaffenden Menge das Lampenfieber, die Leuker fanden aus dem gleichen Grund den Takt nicht und mussten mehrmals ansetzen, bis Alexander Seiler sie von der Bühne wegkomplimentierte. Das harte Urteil des geliebten Alexanders verdross den alten Hackbrettler so sehr, dass er in den Rotten zu springen drohte. Auch der Zermatter Tanzmusik, die sich verspätet auf der Bühne eingefunden hatte, bedeutete der Kongresspräsident mit dem Hinweis auf das ‚Reglement‘ kategorisch: ‚Iehr derft no spielu, aber um du erst Pries geyt’s nimme!‘ Zwischenhinein hielt Alexander wieder eine seiner träfen Reden, in welchen der Bureaukratie keine Lorbeeren ausgeteilt wurden. Lorbeeren gab’s nur für die Preisträger unter den hundert Musikanten, die noch heute mancherorts in ihren Stuben das ‚Diplom‘ und den ‚Kranz‘ jenes denkwürdigen Kongresses aufgehängt haben. Noch zwei Tage später fiedelte und quickste es aus jedem Pintenfenster in der Burgschaft, die den Hackbrettlern nebst Kost und Logis sogar ein Taggeld verabreichte. Die nationalrätliche Kommission, die in diesen Tagen in Brig weilte, kam nicht recht zum Arbeiten, aber sie verzieh Seiler den einmaligen, echt volkstümlichen Fastnachtscherz gerne. Recht einträglich war der Erlös aus den 2000 Eintrittskarten, der auf ein mot d’ordre Seilers für ein Trinkerasyll auf die Seite gelegt wurde.»

Nach diesem anschaulichen Berichte ist das Hackbrett also mindestens bis zum Jahre 1912 im Oberwallis ein bekanntes Volksinstrument und dürfte wohl auch heute noch nicht ausgestorben sein. Ob das Instrument – wie Kämpfen meint – von den Österreichern ins Wallis gebracht worden ist, kann ich gegenwärtig nicht nachprüfen; es scheint mir aber nicht sehr wahrscheinlich zu sein, angesichts der Tatsache, dass das Hackbrett bei unsern Äplern seit Jahrhunderten nachzuweisen ist.

## Bauernmühlen im Wallis

Von *Emil Stäbeli*, St. Gallen

Wer erinnert sich nicht an die «Lettres de mon Moulin»? Vielleicht traten Sie sogar auf einer Provencereise voller Ehrfurcht in jene Windmühle, die angeblich «das Geheimnis des Me Cornille» barg. Auch dem Hollandfahrer wird das Rauschen der Windmühlenflügel noch lange in den Ohren bleiben. Beides sind bald nur noch Zeugen eines ausgestorbenen Gewerbes. Und bei uns?



Abb. 1:  
Gemeindemühle  
in Grimentz;  
zwei Schusskennel,  
links geschlossene,  
rechts offene Schleuse

In den entlegenen Seitentälern des Wallis sind die Kundenmühlen noch heute lebendiger Ausdruck uralter, bäuerlicher Lebensformen. Da aber auch hier die Technik und Industrie unaufhaltsam vordringen, wird bald kein Wasserrad mehr den schweren Mühlstein drehen. Der ausgehöhlte Baumstamm, der als «Schusskennel» diente, wird verdorren und verfaulen, weil kein frisches Wasser ihn mehr durchfließt, um das schwere Wasserrad zu treiben. Das Kommen und Gehen der mit Korn- und Mehlsäcken beladenen Maultiere wird aufhören; das regelmässige hölzerne Klappern des Schüttelsichters wird für alle Zeiten verstummen. Den Spinnen und Mäusen überlassen, stehen so eine Mühle in Münster (Goms), in Saas-Grund, in Bürchen, Trient und an vielen Stellen am Rande des Rhonetales: zu Grossvaters Zeiten unentbehrliche Diener der Menschen, heute gleichsam Arbeitslose, ausgeschaltet, unbrauchbar ...

Noch nicht so schlimm steht es im Lötschental, bei den Visperterminern oben, im Eringertal, im Vallée de Bagnes, in Chandolin und in anderen malerischen Bergdörfern, deren Frieden weniger gestört wird durch das

ψ (c)



Abb. 2 : Kundenmühle in Verbier mit horizontalem «Löffelrad» (a);  
Steg, der das Rad trägt (b); «Schusskennel» (c)

Brummen schwerer Diesel-Lastwagen. Auch im savoyischen Beaufortin und in der Tarentaise mahlen kleine Mühlen das gesamte Korn des Dorfes. Am besten erhalten blieb natürlich der bäuerliche Mühlenbetrieb in den hochgelegenen, schwer zugänglichen Dörfchen.

Wer trägt die Schuld an dem schnellen Verschwinden einheimischen Handwerks?

Wir deuteten bereits zwei sekundäre Gründe an: Die allgemeine Technisierung aller Handarbeit und die verkehrstechnische Erschliessung der früher viel autonomeren Bergtäler. Gegen diese Faktoren kämpften aber geschlossen und jahrzehntelang mit Erfolg die Dorfgemeinschaften mit ihrem konservativen Zusammengehörigkeitsgefühl. Der Kreislauf vom primitiven Holzpflug zum haltbaren Roggenbrot war nicht so leicht zu sprengen; besonders da diese vielfältige Arbeit oft in den Händen einer einzigen Familie lag. Die Mühle war in dieser Arbeitskette ein absolut unentbehrliches Glied. Sie wurde erst lahmgelegt durch eine grundlegende Umstellung von der Getreidewirtschaft auf vorwiegend Viehwirtschaft. Und daran trägt die Hauptschuld die enorme Preissenkung des ausländischen Getreides.



Abb. 3 :  
 St-Luc (Anniviers) :  
 Ausgedienter, hölzerner  
 «Radstock».  
 a) Kerben der flachen  
 Schaufeln.  
 b) Kerbe für das  
 Mühleisen

Mühsam ist das Pflügen und Ernten auf den steilen und schmalen Äckern von Isérables, Albinen, Saint-Martin usw. Sogar der Mist muss auf dem Rücken von Mensch und Maultier getragen werden. Jedes Jahr rutscht die trockene Erde hangabwärts. Starke Bäuerinnen schaffen sie im Rücken-tragkorb (Tschivere) wieder hinauf. Doch schliesslich können die Leute weisseres Handelsmehl beim Spezereihändler so billig kaufen, dass sich ihre unendliche Mühe nicht mehr lohnt.

Die Getreideknappheit während des zweiten Weltkrieges brachte den Dorfmühlen wieder einen bescheidenen Aufschwung. In Münster (Goms) z.B. konnte sich der Berufsmüller auf eine moderne turbinenbetriebene Mühle umstellen. Andererseits machten die Mahlvorschriften von Bern manchem einfachen Müller das sonst freie Handwerk zum Verleiden. Fast alle Gemeinden im Wallis beziehen heute nun Handelsmehl, besonders das komplizierter herzustellende Weissmehl. Das Goms, wo früher in keinem Dorf die alte Mühle fehlte, bezieht jetzt am meisten Handelsmehl. Der jährliche Import schwankt in den Gemeinden zwischen 10 q (Lax, Bitsch) und 1000 q (Mörel). Das unwirtliche, rauhe St.Niklaustal war für die «Händler» dank der Zermatterbahn leicht zu erobern. Zwar verzeichnet die



Abb. 4: Reckingen: a) «Schärfestuhl»; b) Keil; c) Bleiwaage;  
d) Scheit zum Schwärzen der Steinoberfläche

schweizerische Mühlenkarte noch neun kleine Mühlen von St. Niklaus bis Zermatt; aber ihr Betrieb ist kläglich zusammengeschrumpft. In Zermatt gab es früher gut beschäftigte Kundenmühlen. Seit den letzten Jahren bezieht der berühmte Fremdenort allein ca. doppelt so viel Mehl aus dem Unterland als das ganze Val d'Anniviers oder das Lötschental. Ein typisches Bild bietet weiter das Leukertal. In Leuk, Inden und Leukerbad, alle Orte durch Bahn und Autostrasse mit dem Rhonetal verbunden, ist das einheimische Müllereigewerbe schon fast ausgestorben. Dagegen im höher gelegenen Albinen, das nur auf einem holperigen Saumweg erreichbar ist,

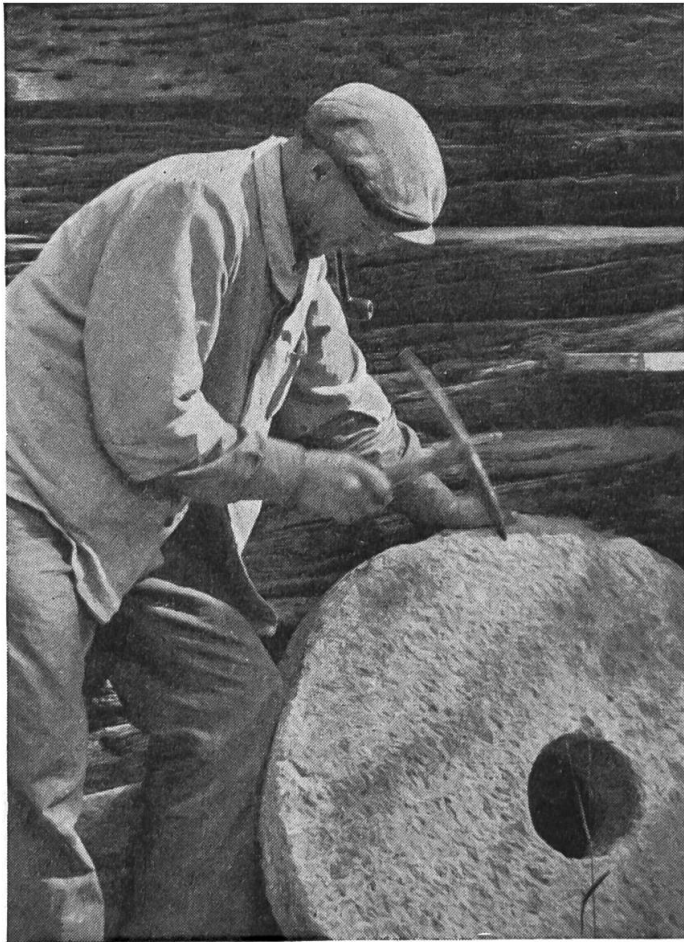


Abb. 5 :  
Chandolin:  
«Hauen» des Mühlsteins  
mit dem Spitzhammer

werden der eigene Roggen und Weizen noch in der primitiven Kundenmühle eines Gemeinderates gemahlen. Manche Dörfer beziehen nicht das Handelsmehl vom Tal, sondern direkt das Brot. Damit ging natürlich auch der schöne Brauch des Gemeinde- oder Bauernbackofens unter. Für den Städter ist es ja ein volkskundliches Erlebnis, eine «Dorfbackete» miterleben zu können (z. B. in Ernen, Visperterminen u. a. O.).

Suchen wir nun einmal eine alte Mühle auf, sei es im deutschen oder romanischen Wallis! Denkt dabei der Wanderer nicht zunächst an ein grosses Wasserrad? Im Wallis ist jedoch die Bauart mit dem auffälligen, ober-schlächtigen Wasserrad ziemlich selten. Sie eignet sich gut an Wassern mit wenig Gefälle; denn um das Rad zu drehen, genügt es schon, dass sich die Radkübel mit Wasser füllen, d. h. als Antrieb wirkt dann mehr das Gewicht als der Druck.

Den mageren, schnell fliessenden Berggächlein entsprechend, ist das horizontale Wasserrad am häufigsten. Es liegt versteckt unter der Mühle, die sich äusserlich kaum von einer gewöhnlichen, «gestrickten» Holzhütte

mit grobem Schindeldach unterscheidet. Welch' Gegensatz zu den stattlichen Mühlen z. B. des Bezirkes Horgen! Galt doch der Müller von jeher als ein wohlhabender Mann<sup>1</sup>. Die 2–3 m hohe Radachse (Wellbaum, fr. arbre) steht also senkrecht mit der untern Spitze auf einem heb- und senkbaren Steg und trägt oben, mit der «Haue»<sup>2</sup> verbunden, den Läuferstein. Dieser einfache, direkte Antrieb des Mühlsteins war leichter zu konstruieren und billiger im Unterhalt als die Kraftübertragung vom senkrechten Rad zum horizontal drehenden Mühlstein mittels eines hölzernen Zahnrades (Kammrad). Von aussen erkennen wir die kleinen Mühlen am offenen Wasserzufuhrkennel mit den primitiven und doch zweckmässigen Schleusen. Die Inneneinrichtung zu schauen, überlasse ich dem Neugierigen. Er wird überrascht sein von mancher sinnreichen Einrichtung für die Zufuhr des Mahlgutes, zum Behauen der Mahlsteine, zum automatischen Abstellen des Wasserrades, oder zum Sieben des Mehles. In Troistorrents (Val d'Illicz) sah ich im Jahre 1945 sogar noch einen langen Seidenbeutel im Betrieb<sup>3</sup>.

Wie arbeiten nun diese mehr oder weniger beschäftigten Kleinmühlen wirtschaftlich und administrativ? Wir können drei Typen unterscheiden: die Gemeindemühle, die Genossenschaftsmühle und die Kundenmühle.

*Die Gemeindemühle* ist Besitz der Burgerschaft eines Dorfes. Der Müller ist in diesem Falle Angestellter und wird für eine bestimmte Amtsdauer gewählt, meistens auch mehrere Male wieder bestätigt. Er besorgt oft neben der Mühle eine Säge, eine Hanfriibi und gelegentlich eine Stoffwalke; denn die Müllerei böte in getreidearmen Gegenden keine genügende Existenz. Als Säger und Walker wird er in Geld entlohnt; als Müller bezog er vielerorts einen Naturallohn, bis die Kriegsbestimmungen diese Art Entschädigung verboten. Als Mahllohn durfte er pro «Fischi» Korn<sup>4</sup> ein «Immi»<sup>5</sup> ungemahlene Frucht wegnehmen; vom gesiebten Mehl und vom Viehmehl billigte man ihm ein «Doppelimmi» zu. Diesen Mahllohn, das «Immichorn», musste ein Müller im Lötschental jedes Jahr an Allerseelen mit der Burgerschaft teilen. Für Reparaturen, die der Müller nicht selbst besorgen kann, kommt die Burgerschaft gemeinsam auf. In diesen Gemeindemühlen wird meistens im August–September für das ganze Jahr gemahlen. Einen Sonderfall bietet die Gemeinde Les Allues (Tarentaise). Sie vermietet die Gemeinde-

<sup>1</sup> Vgl. G. Binder, Die Bauernmühlen des Bezirks Horgen, XVI. Neujahrsblatt d. Leseges. Horgen, 1947.

<sup>2</sup> Haue: fast überall, von Graubünden bis Portugal, mit Abwandlungen des lat. ANATICULA benannt.

<sup>3</sup> S. Abbildung in meiner Arbeit, Die Terminologie der Bauernmühle im Wallis und in Savoyen. 1951.

<sup>4</sup> Hölzernes Massgefäss, ca. 15 kg Roggen fassend.

<sup>5</sup> ca. 1 Pfund, örtlich sehr verschieden; Immi < lat. HEMINA, Lohngeschirr, eines der ältesten Sachrelikte in der Mühle.



mühle an die Bauern wie ein Werkzeug, das sich der einzelne nicht leisten kann. Jeder Mieter spielt dann selbst den Müller.

*Die Genossenschaftsmühle.* Kleine Mühlen mit einem einzigen «Mühlgebiet» (= gesamte Mahlvorrichtung) mahlen natürlich langsam. Der Bauer aber scheint vorzuziehen, nicht alles Korn auf einmal mahlen zu lassen; denn auch das Dreschen braucht viel Zeit und wird gerne auf die ruhigeren Wintertage hinausgeschoben. Für einen einzigen Bauern würde die Mühle nicht rentieren; und der Kundenmüller ist zu den Stosszeiten überlastet, so dass jene Bauern lange warten müssen oder sogar in Mehlverlegenheit geraten. Deshalb haben sich mancherorts eine Sippe oder eine Anzahl Bekannte zu einem «Konsortium» zusammengeschlossen, um miteinander eine kleine Mühle am Dorfbache zu halten. Eine solche Genossenschaft im Kleinen traf ich z. B. in Les Allues (Tarentaise). Zwölf Bauern bilden ein «consortage». Jeder hat sich durch Kauf eines Anteilscheines das Mahlrecht erworben. Der Bauer bezahlt also eine gewisse Pauschalsumme und muss dafür nie mehr einen Mahllohn entrichten; denn er übt selbst, als Dilettant, von Zeit zu Zeit das Mühlhandwerk aus. Im Turnus mahlen während des ganzen Jahres die Bauern Nr. 1–12 und zwar Nr. 1 am Ersten des Monats, Nr. 2 am Zweiten, usw. Jeder Genossenschafter muss zu gegebener Zeit die Mühlsteine «hauen». In Chandolin besorgen meistens die gleichen, jüngeren Mitglieder das «Schärfen» der Steine. Grössere Reparaturkosten werden unter alle Genossenschaftsmitglieder verteilt.

*Die Kundenmühle,* d. h. eine Mühle, die für ihre regelmässigen Kunden mahlt, ist überall Besitztum einer einzelnen Familie. Müller oder Müllerin stehen das ganze Jahr oder nach Bedarf im Dienste ihrer Kunden. In trockener Jahreszeit fliesst manchmal zu wenig Wasser zu den Rädern und im Winter hat der Müller oft Mühe, das Wasserrad vom Eise frei zu halten.

In Dörfern, wo die Frauen in bestimmten Zeitabständen gemeinsam im Gemeindebackofen ihr Brot für 1, 2 bis 6 Monate backen, geht der Backwoche die Mahlwoche voraus. Da reiht sich in der kleinen Mühle Mehlstande an Mehlstande, jede mit dem Hauszeichen des Eigentümers versehen; der Reihe nach wird ihr Inhalt «aufgeschüttet», während die Mühlsteine mit dumpfem Brummen Tag und Nacht weiterkreisen. In Münster (Goms) z. B. bringen die Kunden alle 4 Wochen etwa  $3\frac{1}{2}$  Fische (= ca. 50 kg) Korn. In Gegenden mit weniger Getreide wird bis um die Weihnachtszeit alles Korn vermahlen.

Nach alten zürcherischen Mühlevorschriften war u. a. dem Kunden erlaubt, in der Mühle anwesend zu bleiben, bis sein Mahlgut gemahlen und eventuell gesiebt war; dies wahrscheinlich aus Misstrauen gegenüber dem Müller, der sich ja selbst den Mahllohn wegnehmen durfte.