

Vom Brotbacken in Ernen (Goms)

Autor(en): **Escher, Walter**

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-1004598>

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.

Vom Brotbacken in Ernen (Goms)¹

Von *Walter Escher*, Basel

Das Gemeindebackhaus von Ernen befindet sich am Ostausgang des Dorfes. Es ist ein einstöckiges, niedriges Gebäude, dessen Backstube aus Holz, der Vorraum mit dem Backofen aus Stein erbaut ist². Vom Strässchen her betreten wir einen beinahe fensterlosen Raum. Der Backofen ist als behäbiger mit einem besondern Dächlein überdachter Steinkoloss an der nördlichen Aussenwand angebracht. Links vom Ofenloch befindet sich eine offene Feuerstelle, über der ein Kessel hängt, in dem man das zum Backen nötige Wasser wärmt. An Geräten gehören zum Vorraum: eine grosse und eine kleine Brotschaufel, *ds Schieberbrett*, die Ofenkrücke, *dr Rächä*, und ein Ofenwischer, um den Ofen zu reinigen. In einer Ecke schichten die Benützer das zum Einfeuern nötige Abfallholz oder Reisig auf, *ds Gräär*.

Neben der Türe zur Backstube ist in halber Höhe *d Bord* eingelassen, eine kleine fensterartige Öffnung, die man mit einem Türlein verschliesst. Man reicht durch dieses Fensterchen die fertig geformten Brote auf die Einschusschaufel hinaus.

Die Backstube selbst ist ein niedriger durch eine Fensterreihe erhellter Raum. Bänke und Gestelle säumen die Wände. Gegen die Fenster gerückt steht der grosse Werktisch, *dr Laibbank* oder *Teiglade*. Ein behäbiger Specksteinofen, den man vom Vorraum aus heizt, verbreitet eine starke Wärme. Unmittelbar neben ihm steht der Backtrog, *d Multje*.

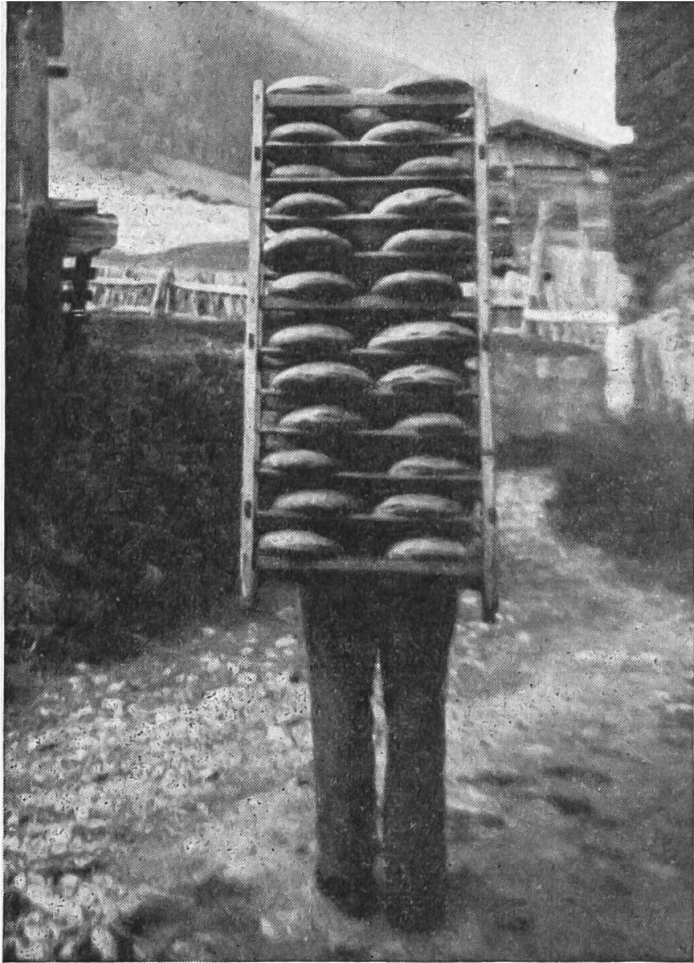
Alle drei bis vier Wochen verkündet im Dorf ein Anschlag, dass Backwoche sei. Nach einer ungeschriebenen herkömmlichen Kehrordnung eröffnet immer wieder eine andere Familie die neue Backperiode. Ungefähr vier Tage vor dem Brotbacken beginnt man mit dem Zubereiten des Sauerteiges. Hefe, Mehl und Wasser werden im Hefefass, *Hebifass*³, zu einem dickflüssigen Brei angerührt, man nennt das *d'Hebi aamache* oder *d'Hebi aasetze*. Das Mehl befindet sich in der *Choorebrentä*. Sie ist ein Rückentrag-

¹ Die nachstehenden Beobachtungen machte ich im Sommer 1951. Aus einem Vergleich mit dem unabhängig davon gesammelten Material von R. Wildhaber (R. Wildhaber, Vom Kartoffelbrot und vom Brotbacken in Münster [Goms]: SVk 41 [1951] 76ff., daselbst weitere Literatur) ergibt sich, dass eine umfassende Darstellung des Brotbackens im Wallis wohl manches reizvolle Problem volkskundlicher und sprachlicher Art beleuchten könnte.

Für die mannigfachen Fachausdrücke zog ich mit Gewinn die Arbeit von Dorschner zu Rat (F. Dorschner, Das Brot und seine Herstellung in Graubünden und Tessin, Winterthur 1936).

² Ein ähnliches, aber jetzt zerfallenes Backhaus steht beim Weiler Giessen im Binntal. In Mühlebach bei Ernen befinden sich die Mühle und der Backraum in einem Gebäude. Abbildungen zeigen F. G. Stebler, Ob den Heidenreben, Zürich 1901, 54 und Wildhaber a.a.O. (Anm. 1) 79.

³ Die Abbildung eines Hebifasses bei Wildhaber a.a.O. (Anm. 1) 77.



Brotleiter aus Münster
(Goms).

gefäss, das sowohl dazu dient, das Korn in die Dorfmühle zu tragen, als auch das Mehl darin aufzubewahren. Zum Backen verwenden die Bauern ihr eigenes Roggenmehl, das man je nach Bedarf durch zugekauftes Mehl ergänzt.

Am Backtag trägt man das Mehl und den Sauerteig zum Backhaus, heizt den Backofen und beginnt mit den übrigen Vorbereitungen. Zuerst rührt man Wasser und Mehl unter den Sauerteig, *me tued d'Hebi verbessere*. Nach geraumer Zeit giesst man die Hefe, *d'Hebi*, in den Backtrog und gibt mit der hölzernen Mehlschaufel, *Mälschüüfel*, das Mehl hinzu. Und dann geht's ans Kneten, *dr Teig wird gschaffe*. Ist diese strenge Arbeit vollendet, lässt man den Teig in einer Ecke der Backmulde ruhen, um dann mit dem Ausbroten zu beginnen. In einer hölzernen Schüssel, *Leibserä*⁴, trägt man grosse Teigstücke von der *Multje* auf den *Teiglade*. Den letzten Teigrest kratzt man mit

⁴ L. Rütimeyer erwähnt in SAVk 20 (1916) 285f. eine Leibsera aus Stein datiert aus dem Jahr 1642 und eine ebensolche aus Holz. Beide dienten im Lötschental zum Formen des Brotes. Die Leibsera in Ernen hätte demnach ihren ursprünglichen Zweck als Brotform verloren.

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 Einschies- sen. Neben dem gewöhnlichen Roggenbrot dürfen aber an einem Backtag einige *Riejä*⁵ nicht fehlen. Der Teig dieser besondern Brote besteht aus weis- serm 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 Einschies- sen 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 be- schäftigt: 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 Mai- säss, das zu Almagel gehört, und in dem neben einigen typischen Holzhäu- sern ein Gebäude aus Stein steht. Es ist baufällig und wird eines Tages ein- stürzen, 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 Ge- bäudes 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.