

Die "gute alte Zeit" im Wallis

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **5 (1931)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-780662>

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.

DIE „GUTE ALTE ZEIT“ im WALLIS



Walliser Brot

Echtes, schmackhaftes Roggen-Vollbrot! Hast Du schon welches gegessen? Nein? Dann suche Dir auf Deiner nächsten Wanderung im Wallis von einem Bergbauer solches zu verschaffen. Es wird Dich aber zwingen, Deine Zähne — so Du noch welche hast — zu brauchen; denn monatelang wird es oft im Speicher auf der Brotleiter aufbewahrt und ist deshalb reichlich hart... Da es im Wallis seit Generationen genossen wird, hat man es von ärztlicher Seite mit Recht als Hauptursache des bekannten, gesunden und starken Walliser Gebisses bezeichnet.

Butterfass auf der Alp

Hoch oben auf den stillen Weiden der Walliser Täler findet der Wanderer Einrichtungen, wie sie seit Jahrhunderten unverändert gebraucht werden. Wo soviel ungebändigte Naturkraft vorhanden ist, kann der Mensch noch heute ohne Kabel und Motor auskommen. Der schäumende Bergbach treibt ihm munter das Wasserrad, auch wenn das schwere Butterfass darangehängt wird.

Kirchgang in Evolena

Evolena ist der Inbegriff landschaftlicher Anmut, alter Volkskraft und ursprünglicher Sittenreinheit. Wieviel bodenständiger muten hier die bunten Trachten an als auf den Kostümfesten der grossen Städte! Wer das liebliche Bild der schmucken Evolenerinnen sehen will, der wandere ins Val d'Hérens!





Walliser Bauer beim Wässern

Das Sorgenkind des Walliser Bergbauers ist die Wasserleitung. Ohne künstliche Wasserzufuhr aus den nie versiegenden Gletscherbächen müssten im Sommer die trockenen Berghalden verdursten. Mit Haue und Wässerscheibe wird die «Bisse» gestaut, zum

Überfließen gebracht, so dass sich das Wasser in die Wiesen ergießt. Der Tag zählt 16 Wasserstunden. Jeder Berechtigte erhält eine bestimmte Anzahl Stunden zugeteilt, bis bei allen der «Chehr» um ist. Das dauert etwa acht Tage, dann beginnt die Reihe wieder beim ersten.

Maultierkarawane im Saastal

Der Fremdenort Saas-Fee, das Paradies jedes Berg- und Naturfreundes, liegt 24 km von Stalden, der nächsten Bahnstation, entfernt. Das ganze romantische Saastal konnte bis heute nur zu Fuss oder auf dem Rücken eines Maultieres begangen werden. Doch heute ist man daran, dem Kraftwagen auch in dieses Tal einen Weg zu bahnen; die grosse Brücke über die Visp oberhalb Stalden ist bereits fertiggestellt. Bald wird der Motor sein Liedchen auch im Saastal singen, und vorbei ist das Jahrtausende alte Idyll der Saumtierkarawanen ...



Walliser Backofen im Nikolaital

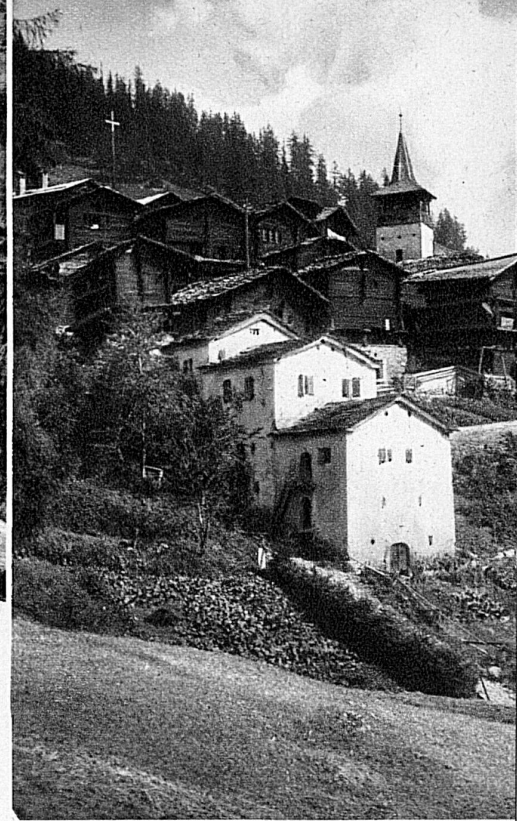
Der Walliser Bauer baut, mahlt und verbackt sein Brotgetreide heute noch selber. Die gut gepflegten Roggenäcker reichen bis über 2000 m Höhe. In selbstgebauten Mühlen mit Wasserantrieb wird die Frucht gemahlen. Irgendwo im Dorf — freistehend oder an eine Hauswand gebaut — steht der sehr primitive Backofen, von einem einfachen Bretterdach beschirmt. Sein Inneres, ein halbkugelförmiger Raum von rund 2 m Durchmesser, bietet Platz für etwa 20 Brote. Eine mittlere Familie verbackt etwa alle sechs bis acht Wochen sechs «Fischi» Mehl, das sind ungefähr 140 Liter. Meist benützen mehrere Familien den gleichen Ofen.



Wasserleitung im Baltschiedertal

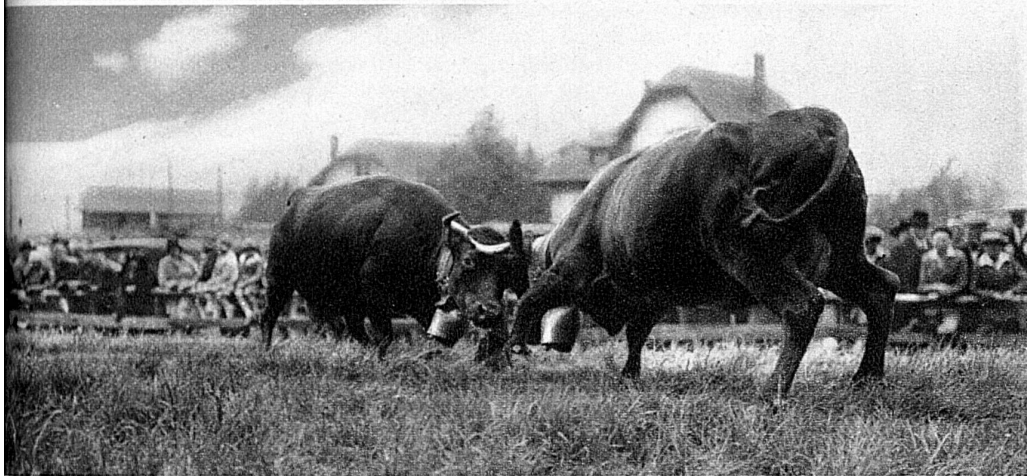
Wie wichtig dem Bergbauer die Wasserleitungen sind, versteht der Fremde erst, wenn er die Sorgfalt beobachtet, mit welcher sie betreut werden. Jede Leitung hat ihren verantwortlichen „Wasservogt“.

jede ihre Geschichte. Das „Niwerch“ (neues Werk) im Baltschiedertal führt in kühner Känelleitung an senkrechter Felswand der weissen Fluh entlang. Gefährvoll und mühselig sind die oft notwendigen Reparaturen in schwindelnder Höhe.



Grimentz im Val d'Anniviers

Kennst Du dieses heimelige Dörfchen mit dem originellen Kirchlein? Das Tal gilt als das eigenartigste der Schweiz, besonders in bezug auf die alten Volksbräuche. Der stille Ferienort Grimentz liegt auf 1570 m Höhe inmitten einer wundervollen Umgebung. Wenn Du aber glaubst, die Einwohner hätten die drei kapellenartigen Gebäude im Vordergrund aus lauter Frömmigkeit gebaut, so irrst Du dich! Sie dienen irdischeren Zwecken. Es sind nämlich Weinkeller, in denen der „Glacier“ ausreift, den die Grimentzer aus ihren Weinbergen in Sierre alljährlich heraufholen. St.



Kampf um die Königin-Würde

Um Leben und Tod geht es nicht in diesem Wettkampf, aber es geht um die Würde, den Titel einer „Reine“ tragen zu dürfen. Alljährlich, wenn die Eringerherden auf die Alpen ziehen, wird dieser Kampf zwischen den stärksten Kühen unter regster Anteilnahme der ganzen Talbevölkerung ausgetragen. Die Siegerin wird mit Blumen geschmückt und trägt für den ganzen Sommer den Titel „la reine“.

Weberin aus dem Nikolaital

Erinnerst Du Dich noch der bunten Walliser Bettdecken an der „Saffa“? Hier siehst Du eine solche in Arbeit. Aus selbstgesponnener Schafwolle entsteht in wochenlanger Heimarbeit eine buntfarbige, schwere Decke, die Freude jeder Hausfrau. Besonders geschätzt sind die Decken aus dem Saastal und aus Grächen bei St. Niklaus.

