Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 42 (1952)

Artikel: Vom Brotbacken in Ernen (Goms)

Autor: Escher, Walter

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004598

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: 17.07.2025

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

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 ist[2]. 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 Bakken 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 Grääär*.

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 Einschussschaufel hinaus.

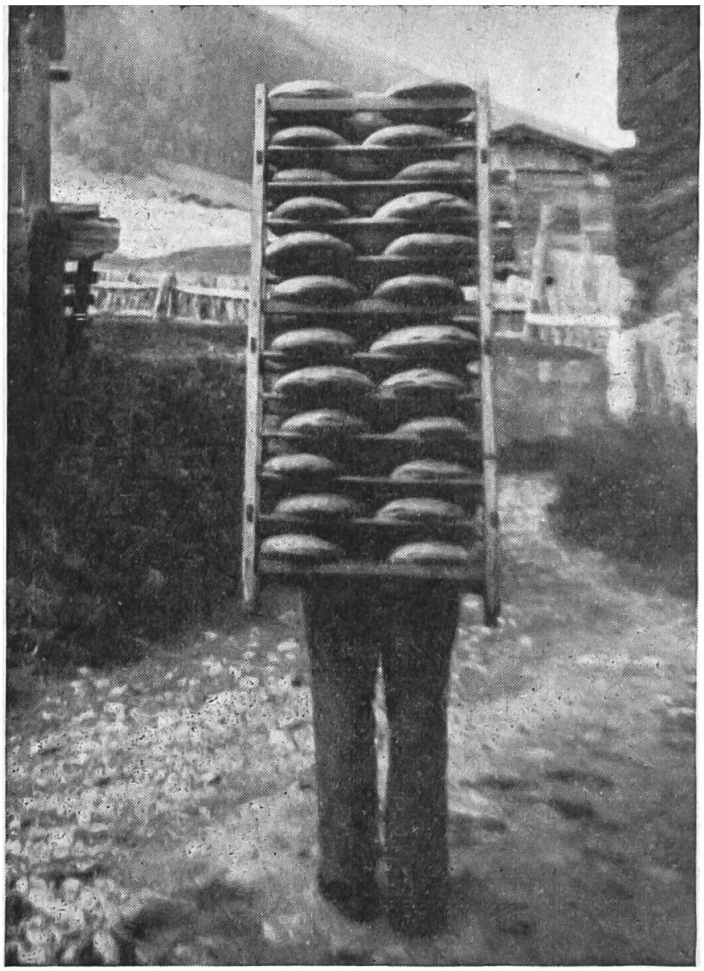
Die Backstube selbst ist ein niedriger durch eine Fensterreihe erhellter Raum. Bänke und Gestelle säumen die Wände. Gegen die Fenster gerückt steht der grosse Wirktisch, *dr Laibbank* oder *Teiglade*. Ein behäbiger Speck-steinofen, den man vom Vorraum aus heizt, verbreitet eine starke Wärme. Unmittelbar 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 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.