

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

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

**Band:** 42 (1952)

**Artikel:** Das Salzhaus von Zermeiggern

**Autor:** Bernoulli, Christoph

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1004599>

#### **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:** 14.01.2026

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

dem eisernen Schaber, *Schabi*, zusammen. Beim *Brotēn* 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 Einschiesen. Neben dem gewöhnlichen Roggenbrot dürfen aber an einem Backtag einige *Riejä*<sup>5</sup> nicht fehlen. Der Teig dieser besondern Brote besteht aus weissem 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*<sup>6</sup>, 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 Brotēn, 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 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

<sup>5</sup> Zu den *Rieja* vgl. Wildhaber a.a.O. (Anm. 1) 79 ff.

<sup>6</sup> 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

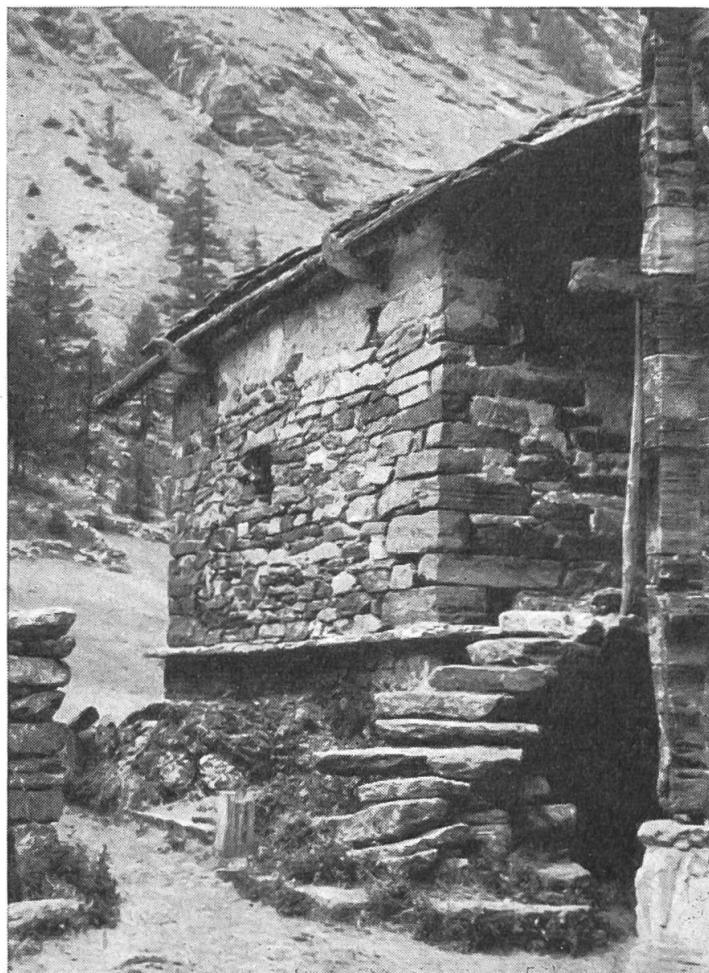


Abb. 2. Zermeggern:  
Das sog. Salzhaus.

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 unsren Lesern auch künftig von den neuen Heften des Schweizerdeutschen Wörterbuchs zu berichten und ein einiger-