

Walliser Tätschbrot

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **6 (1930)**

Heft 29

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-755888>

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.

Walliser Tätschbrot

Roggenäcker im Nikolaital. Anderes Brotgetreide gedeiht auf dieser Höhe nicht mehr



Der Backofen steht im Freien und wird meist von mehreren Familien benützt



Der Roggen wird im «Choretuch» in den Stadel getragen



Schnitterin aus dem Nikolaital

Hast du schon einmal echtes Walliser Brot gegessen? — Nicht? Dann kaufe dir auf deiner nächsten Wanderung im Wallis — etwa im Lötschental oder in einem Bergdörflein des Oberwallis — ein «Tätschbrot». Aber ja nicht bei einem Bäcker, sondern in irgendeinem Bauernhause. Wenn du gute Zähne hast, so beiße herzhaft hinein; trägst du aber Stifzähne oder andern Zahnersatz, dann sei vorsichtig! Zerklainere lieber das Brot zuerst, wenn es sein muß, zwischen zwei Steinen oder mit dem Eispickel. Aber schmackhaft wirst du es auf alle Fälle finden, sofern dein Gaumen noch nicht degeneriert ist.

Der Walliser Bauer pflanzt sich auch heute noch seine Brotrucht selber. Es wird meist nur Roggen, im Volksmund «Chore» genannt, angebaut. Hafer und

Walliser Bäuerin wetzt die Sense zum Mähen

Roggenbrot auf der Brotleiter in einem Speicher. Unten zwei Getreidemaße von 1 und $\frac{1}{2}$ «Fischli». (1 Fischli = 23 $\frac{1}{2}$ Liter)



Binnen (1600 m ü. M.) im Nikolaital mit den terrassenförmig angelegten Roggenäckern

Gerste sind sehr selten und dienen für gewöhnlich nur als Viehfutter. Bis in eine Höhe von 1800 bis 1900 Meter — in Findelen bei Zermatt ja sogar bis hinauf auf 2100 Meter Bergeshöhe — wird jeder sonnige, windgeschützte Hang zum Anbau des Brotgetreides benützt, vor allem Hügel und Winkel, die nicht bewässert werden können. Terrassenförmig, durch Mauern getrennt, reiht sich da ein Aeckerlein ans andere, oft nur wenige Quadratmeter groß.

Das Gewächs reift anfangs August und wird dann — nach alter Väter Sitte — mit Sicheln ge-

schnitten. Fast die Hälfte des Stroh bleibt als Stopfpeln auf dem Felde und dient diesem als Dünger. Damit die kostbaren Körner nicht verloren gehen, sammelt der Bauer die kurzen Garben in das «Choretuech» (Korntuch) und trägt sie so in den Getreidestadel. An den steilen Hängen ist dies eine sehr beschwerliche Arbeit. Die Garben werden im «Unterschoß» und auf der «Briège», die zu beiden Seiten der Tenne (Mittelgang des Stadelinnern) angebracht sind, aufbewahrt und im Laufe des Winters mit Flegeln gedroschen.

Jedem Fremden fallen im Oberwallis, besonders im Nikolaital, die eigenartigen Getreidemühlen auf. Der Antrieb des Mühlsteines erfolgt durch eine Art Wasserturbine einfachster Konstruktion: Ein vierkantiges, dickes Holzrohr leitet das Wasser mit einem Gefälle von etwa 4–6 Meter unter Druck dem an senkrechter Achse laufenden Rade zu. Aus einer kleinen Oeffnung dieses Rohres, einer Art Düse, spritzt das Wasser auf die Schaufeln des Rades. Durch direkten Antrieb wird der obere Mühl-

stein (Läufer) gedreht, und die ganze Mühle kommt in Gang. Diese Bauart der Mühlen ist jedenfalls Jahrhunderte alt und nicht von studierten Technikern erfunden worden. Sie ist altes Erbgut und zeugt vom praktischen Sinn und von der geschickten Hand der Vorfahren.

Gebacken wird nicht häufig, alle Jahre sechs- bis achtmal. Für eine mittlere Familie werden etwa 6 «Fischli» Mehl verbacken (1 «Fischli» = 23,5 Liter). Fast bei allen älteren Häusern bemerkt man einen steinernen Backofen, der meist außen an das Hinterhaus angebaut ist. Oft benützen mehrere Familien den gleichen Ofen, der dann, mit einem Bretterdach versehen, irgendwo im Freien steht.

Im Speicher wird das flache, runde Brot auf der «Brotleiter» aufbewahrt, manchmal monatelang. Es ist das naturreinste Vollbrot, zwingt den Esser, sein Gebiß zu brauchen, und da es seit Generationen genossen wird, jedenfalls Hauptursache der gesunden, kräftigen Walliser Zähne.

O. S.



Hölzerne Druckleitung zu einer Walliser Getreidemühle



Turbinenrad einer Mühle im Wallis