

**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires  
**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde  
**Band:** 52 (1956)

**Artikel:** Gebrauch und Herstellung von Holzgefässen im Lötschental  
**Autor:** Rittler, Beat  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-115064>

### **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:** 14.07.2025

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

Die Hummel wird nicht gejagt, aber manchmal geht es ihr doch übel, wenn sie sich für ihren Honig wehrt, den Naschmäuler im Wiesengrund entdecken und sich aneignen.

Ameisenhaufen wurden gelegentlich nach Pech durchsucht, da dieses Pech von den Ameisen besäuert werde und dann als Weihrauch oder daheim als Wohlgeruch Verwendung finde. Da dem nicht so ist, rentiert sich das Suchen aber gar wenig. Auch ist bei uns nicht in Erinnerung, dass man Stäbchen zart schnitt und rein schabte, um sie in den Ameisenhaufen zu stecken. Zog man das Stäbchen heraus, soll es wie süsse Limonade geschmeckt haben, sagen solche, die dieses Stochern kannten und übten. Auch soll dieser «Saft» als sehr gesund gegolten haben – es entging uns also Wertvolles!

Diese Angaben beruhen auf Nachfrage und eigener Erinnerung, beanspruchen bei weitem nicht die Wertung der Vollständigkeit. Unsere Leute gehen wie mit den Menschen auch mit der unvernünftigen Kreatur so um, dass eine friedliche Koexistenz gesichert bleibt. Die Aufklärung der Schule, der landwirtschaftlichen Kurse u. a. m. mag überdies in der Frage der Nützlichkeit oder Schädlichkeit mancher Tiere eine bessere Aufklärung gebracht haben, so dass im Verhalten zu manchem Tiere eine gewisse Änderung eingetreten sein wird. Meistens aber ist es heute wie früher: leben und leben lassen!

## **Gebrauch und Herstellung von Holzgefässen im Lötschental**

Von *Beat Rittler*, Wiler-Lötschen

Vor dem Bau der Lötschbergbahn und der Fahrstrasse war das Lötschental abgeschlossen. Die Bewohner hatten wenig Geld und waren daher weitgehend Selbstversorger. Dies gilt für Nahrung und Kleidung sowohl wie auch für viele Gegenstände des täglichen Lebens. Unter diesen Gebrauchsgegenständen sind verschiedenartige Gefässe aus Holz bemerkenswert und für die Volkskunde von Bedeutung. Wir wollen diese zunächst in einem Überblick aufzählen und dabei ihre Verwendung angeben. Danach wollen wir in die Werkstatt eines Dorfküfers treten und ihm aufmerksam zuschauen bei der Herstellung eines Holzgefässes; wir wollen die einfachen, teils selbsterfundnen Mittel und Behelfe kennen lernen

und ihn in seiner Sprache reden hören und dabei etwas von jener Bauernkunst sehen, von der Baud-Bovy uns erzählt<sup>1</sup>.

### A. Aufzählung der Holzgefäße; ihre Verwendung

#### I. Holzgefäße aus Dauben

1. Der *Tuitäl*. Über ihn siehe weiter unten (S. 76ff).
2. *D'Mälchgebsa*, ein Milchgefäß mit ovaler, einseitig abgeflachter Bodenform. Es fasst 5 bis 7 Liter und wird gebraucht beim Melken der Kühe. Bekam die *Hirterin* oder der *Hirter* zur Melkzeit Besuch, so war es selbstverständliche Pflicht der Höflichkeit, den *Chalbertruich* (Kälbertrunk) anzubieten. Man blies den hohen Schaum zurück und trank aus der *Gebssa* nach Herzenslust *chua-warmi* (kuhwarme) Milch.
3. Die *Treichmälchtra* (Tränkmelchter), ein Tränkgefäß mit Tragdaube und von ähnlicher Form wie die *Gebssa*. Es fasst ungefähr 20 bis 30 Liter. In der *Treichmälchtra* trägt der *Hirter* das *Treichwasser* (Wasser zum Tränken) in den Stall; das ist eine schwere Arbeit, besonders bei hohem Schnee und wenn die *Treichi* (Tränkstelle) weit vom Stall entfernt ist.
4. Die *Gelta*. Dieses Gefäß ist wiederum in der Form der *Gebssa* sehr ähnlich. Es hat ein Saugrohr aus Holz, den *Goiggn*, aus dem die Kälblein ihren *Chalbertruich* saugen.
5. Die *Bättelbränta*, ein Gefäß mit etwas flacherem Querschnitt als die *Gebssa*. Es wird mit einem Holzdeckel, dem *Helsn*, zugedeckt; man braucht es, um Getränke aufs Feld mitzunehmen. Die *Bärghirter* (Leute, die im Winter in den Alpen das Vieh verpflegen) benützen solche *Bättelbräntä*, die eine Mass halten, um die *Nachtmilch* vom Stall heimzunehmen ins *Bärgstibli*, wo mehrere *Bärghirter* (hie und da ein halbes Dutzend oder gar mehr), die *Geteilen*, nächtigen. Die *Nachtmilch* wird gemeinsam im *Nachtmilchbessi* (Nachtmilchkessel) *gwellt* (gekocht) und mit Holzlöffeln *gsuffn*, eingenommen. Darin besteht die Abendmahlzeit. Dem jüngsten *Hirter* obliegt die Pflicht, die Milch *z'welln* (zu kochen), während der älteste das Tischgebet vorbeten soll.

<sup>1</sup> Daniel Baud-Bovy, Schweizer Bauernkunst (Zürich 1926) 14, 42 und Abb. 23. Er spricht da vom «Schreiner in Wyler» und meint damit die Schreiner- und Küferwerkstätte des Alex Rittler und seines Sohnes Moritz. Die folgenden Ausführungen stützen sich auf langjährige Beobachtungen, die ich in genannter Werkstätte gemacht habe, sowie auf Notizen von alt Lehrer Johann Rittler, der in berufsfreien Stunden selbst Holzgefäße anfertigte; er ist ein Sohn jenes Alex. Der Schreibende ist der Sohn des Johann Rittler und hat in der Jugend oft bei den Drechslerarbeiten mitgeholfen.

6. Das *Aichchibli* (Ankenkübel, Stossbutterfass). Sein Querschnitt ist rund; es hat eine Höhe von ungefähr 60 cm. Aus dem mit einem Loch versehenen Deckel ragt der Stab hervor, an dessen untern Ende eine runde Scheibe befestigt ist. Durch das Aufziehen und Hinunterstossen des Stabes gewinnt man nach langer und mühsamer Arbeit die Butter. Die Kinder warten mit Ungeduld am Schürzenzipfel der Mutter auf den *Aichn*. Ist man brav gewesen, so darf man den Stab ablecken oder man erhält gar ein *Aichnbrot* (Butterbrot), was in der Zeit, wo andere Süßigkeiten unbekannt waren, einen Höhepunkt irdischen Genusses darstellte.

7. Die *Gsatzti-Nidlu-Stanna* (Gefäß für «gesetzten» Rahm) mit rundem Querschnitt, oft mit eingebautem *Riährär* (Vorrichtung zum Umschütteln, Rühren), mit einem Inhalt von 20 bis 30 Litern. Die *gsatzti Nidla* ist ein Getränk, das man früher anfangs Sommer, bevor das Vieh auf die Alp zog, bereitstellte für die heißen Tage des Heuets. Die Milch wurde frischgemolken in die *Stannu* gegossen. Man benötigte oft mehrere *Mälchinä* (Milchertrag je morgens und abends), bis das Gefäß voll war. Dieses wurde zugedeckt, und der Inhalt musste alle drei, vier Tage umgerührt werden. Der Geschmack wurde angenehm und säuerlich. Der Vorrat, der jeweils mit zur Arbeit genommen wurde, konnte nach Bedarf durch Zugießen von Wasser gestreckt werden. Die *gsatzti Nidla* wurde wegen ihrer Bekömmlichkeit hoch gerühmt.

8. *D'Richtgebsa* (*richtn* = durch das Sieb giessen), ein Gefäß von rundem Querschnitt mit einem Durchmesser von ungefähr 40 cm und einer Höhe von ungefähr 15 cm. Man siebt die frischgemolkene Milch hinein, um den Rahm sich absetzen zu lassen. Nach dem Käsen giesst man auch die Käsmilch in ein solches Gefäß und stellt sie bereit als Getränk, das man früher vielfach beim Nachtessen einnahm. Die Käsmilch wird auch *Siifi* genannt. *D'Armu* (die Armen), die selber wenig oder keine Milch hatten, waren froh, wenn ihnen *d'Richu* (die Reichen) einen Napf voll *Siifi dr Gottschwilln* (um Gottes Lohn) gaben. So *än richi Froiw* (eine reiche Frau) erzählte ihren ergötzlichen Traum: Sie sei nach dem Tod in einen langen und dunklen Gang gekommen, an dessen Ende der Erzengel Michael mit der Waage wartete, um die *guotu und die beschu Wärbch* (die guten und bösen Werke) abzuwägen. O weh!, die *beschu Wärbch* waren um vieles schwerer. Da kam im letzten Augenblick *än Armi* (eine Arme), der sie zeitlebens oft *Siifi* geschenkt hatte, mit einer *Gebssa* voll *Siifi* daher. *D'Richi* packte in letzter Not die *Gebssa* und

zog sie auf die Schale der guten Werke; nun waren diese schwerer, und *d'Richi* war *bbaltni* (behalten, gerettet).

9. Der *Kocheimr* oder auch *Morgnbroteimr* (Eimer für Gekochtes oder Eimer für das Morgenbrot = Mittagessen), ein Gefäss mit rundem Querschnitt und mit einem Durchmesser von 12 bis 15 cm und ebensolcher Höhe. Es hat einen Deckel und einen Traghenkel, *d'Hiena*. In diesem niedlichen und oft verzierten Gefäss trägt man *ds Koch* aufs Feld. Gewöhnlich besteht *ds Koch* aus knusperig gebratener Polenta. In dem Eimer aus Arvenholz wird die Polenta besonders würzig und schmackhaft.

10. *Ds Aichchar* und *d'Salzstanna*, zwei Gefässe von rundem oder auch ovalem Querschnitt und etwa 30 cm Höhe, bei einem ungefähren Durchmesser von 20 cm; sie dienen der Hausmutter zum Aufbewahren der eingesottenen Butter, dem *Charaichn*, und als Salzgefäss.

11. *D'Vättära*, ein rundes, niederes Gefäss mit gelochtem Boden. Die Sennerin lässt darin den frisch aus dem *Gräberchessi* (*grächu* = käsen) gehobenen Käse vertropfen, bevor er in dem *Järb* (Käseformreif) gepresst wird.

12. *D'Choristanna* ist ein Korngefäss von ähnlicher Form wie der *Tuitäl*, nur bedeutend grösser. Gewöhnlich fasst eine *Choristanna* zwei Scheffel (*Fischini*). Man braucht sie, um das Korn, meistens Sommer- oder Winterroggen, zur Dorfmühle zu tragen. Nach dem Mahlen wird das Mehl darin aufbewahrt. Der Müller erhält für jeden Scheffel ein *Immi* voll Mehl als Arbeitslohn. Das *Immi* ist ein Messgefäss von bestimmter Grösse, ca. 1 Liter.

13. *Ds Bicki* oder auch *ds Buicherbicki* ist ein grosser runder Bottich. Im Frühjahr und Herbst, wenn die Hausfrau *ds Buich* (die grosse Wäsche) hat, wird *ds Bicki* ins *Buicherbuis* (Gemeindewaschhaus) getragen. Die Wäsche wird ins *Bicki* eingespreitet und stundenlang mit der *Loign* (Aschenlauge) durchgelaugt. Vor dem Einlegen der Wäsche muss man diese *scheewu* (vorwaschen). Am Schluss kommt das *Uiswäschn* (Auswaschen). Für das *Scheewu* und das *Uiswäschn* ruft man einige Verwandte und Nachbarinnen zu Hilfe, denen die Hausfrau ihrerseits, wenn diese *ds Buich* haben, den gleichen Dienst unentgeltlich leistet.

14. Um die siedende Lauge aus dem grossen *Buicherchessi* auf die eingelegte Wäsche zu schöpfen, verwendet man den *Goon*, ein ebenfalls aus Dauben zusammengefügtes Schöpfgefäss, das 5 bis 10 Liter fasst und an einem langen Holzstiel befestigt ist.

## II. Drechslerarbeiten

1. *Ds Steifass* (Steinfass). Das ist der Behälter für den Wetzstein des Mähders. *Ds Steifass* ist 25 cm lang und wird aus Arvenholz gedrechselt. Der untere, rund abgedrechselte Teil erhält vom Drehbohrer viele symmetrisch angeordnete Ringe, während der obere Teil achteckig abgehobelt wird. In fünf von diesen Achteckflächen werden oft die Initialen des Besitzers, die Jahreszahl und pflanzliche Ornamente eingekerbt. Erhielt der junge Mäher ein neues *Steifass*, so ist die eingekerbte Jahreszahl stets eine liebe Erinnerung an jenen Morgen, an dem ihn der Vater zum erstenmal die Sense durchs taufrische Gras führen lehrte.

2. *D' Aichischissla* (Ankenschüssel). Dieses schüsselförmige Gefäß von etwa 15 cm Höhe und 30 cm Durchmesser dient dazu, um die Butter in schöne eirunde *Ballä* zu schlagen. Aus ähnlichen, etwas grössern Schüsseln löffelte man bei *Bigrebdn* (Begräbnisessen) die *gwelltu* (gekochte) Milch, oder nach einem *Tschärätspiel* (Hornussen) im *Gmeihuis* (Gemeindehaus) die süsse *Nidla*.

3. *D' Leibsära*. Das ist die Brotform, in der man vor dem Gemeindebackofen mit den Handballen die Roggenbrote formte; sie wird nicht immer gedrechselt sondern mitunter ausgestemmt. In der innern Rundung ist sie mit Kerbschnittarbeit verziert. Oft findet man den Namenszug Christi; auch geometrische und pflanzliche Ornamente sind beliebt. Die Formen prägen sich dem gebakkenen Brote in erhabener Form auf; so trägt selbst diese alltägliche Nahrung einen Hauch von kindlicher Frömmigkeit und Freude am Schönen auf den Stubentisch.

## III. Schnitzlerarbeiten

Zu erwähnen sind die hölzernen Löffel, die auf ihren flachen und breiten Stielen sehr schöne geometrische und pflanzliche Ornamente tragen. Sie wurden früher hinter einen Holzriegel gesteckt und bildeten einen Teil der *Areisi*, des Stubenschmuckes. Grösser und mit tieferer Ausbuchtung ist *d' Nidelcbella* (Rahmschöpfer), mit der man den Rahm von der Milch abnimmt.

### B. Der Arbeitsvorgang bei der Herstellung des Tuitäls

#### I. Die Dorfküfer

Es ist nicht jedermanns Sache, Holzgefässe anzufertigen. Jeder Hausvater versteht sich etwa darauf, einen *Halb* zu fertigen für den *Zapin* oder eine Leiter für die Scheune. Die Holzgefässe aber werden vom Dorfschreiner oder Dorfküfer hergestellt, der das richtige

Werkzeug besitzt und die nötige Erfahrung, das Geschick und künstlerischen Sinn hat. Das Volk anerkennt seine Fertigkeit, etwa mit dem ehrenden Ausdruck: *Er tuad schnätzu* (er kann schreineren), *er chan tuitälu* (er kann *Tuitäl* machen). In jedem Dorf wohnte früher der eine oder der andere, der sich darauf verstand. Meist arbeiteten sie auf Bestellung. Seltener kam es vor, dass sie Gefässe ohne Auftrag anfertigten und damit, etwa zu Fastnachten, in die Nachbardörfer hausieren gingen.

## II. Das Holz

Während man *d' Mälchträ*, die *Gesä*, *d' Chiblini* und die *Geltä* auch aus Lärchenholz anfertigt, die *Buicherbickini* aus Tannenholz, werden die *Tuitäl* fast ausschliesslich aus dem Holz der Arve hergestellt. Dieses Holz ist sehr weich zum Verarbeiten und hat anderseits den Vorteil, dass es stark Wasser ansaugt. So ist es möglich, dass ein Gefäss, welches infolge langen Nichtgebrauchs *erlächäd* (ausgetrocknet) ist und daher *rinnt*, wieder *gschwällä* (durch Aufschwellen des Holzes wasserdicht werden) kann.

Die Arve kommt im Lötschental nur auf der Nordseite vor, etwa 1800 m über Meer und höher. Früher durfte der Küfer sich das Holz selbst auslesen und schlagen ohne Schlagbewilligung durch den Förster. Man ging ins *arbi Holz*. Nachdem man den geeigneten Stamm gefunden und geschlagen hatte, sägte man ihn zu *Tetz*n (Klötzen) und spaltete diese zu *Mischlä* (grosse Keile). Diese wurden im Unterdach zum Dörren aufgeschichtet. Waren sie im Winter noch zu wenig trocken, so half man nach, indem man sie eine Zeitlang auf den heissen Stubenofen legte.

Für die Reifen benötigte man das *Reifholz* aus Lärchen. Doch kann man nur *Waslerch* brauchen (*Wasn* = Rasen), d. h. Lärchen, die unten im Tal auf Weide- oder Wiesenböden vereinzelt wachsen. Nur diese haben die nötige Zähigkeit. Sie müssen möglichst glatte Borke haben und sind nur vom Stock bis auf zwei Meter Höhe brauchbar. Man muss dem Grundeigentümer das Reifholz abkaufen. Meistens zahlt der Küfer durch Anfertigung von Holzgefässen. Das Reifholz wird in lange, dünne Riemen gespalten und in den feuchten Keller gestellt, damit es zähe bleibt.

## III. Handwerkliche Hilfsvorrichtungen

Nebst den gewöhnlichen Schreinerwerkzeugen und eigenen Küferwerkzeugen, die in der Beschreibung des Arbeitsganges erwähnt werden, nennen wir drei Vorrichtungen.

1. Der *Narrustuäl* (Narrenstuhl, Arbeitsbank), auf dem der Küfer die Reifen anfertigt. Er sitzt rittlings auf der Bank und kann das Reifholz durch Fussdruck auf das Fussbrett mit Hebelkraft festklemmen und ohne Mühe festhalten. Das Werkstück kann verschoben, umgekehrt und von allen Seiten mit zwei Zugmessern (*Ziggmessern*), einem mit gerader und einem mit gekrümmter Schneide, *abgespänt* werden.

2. Der *Fassboim* (Fassbaum) ist ein etwa 160 cm langer und 15 cm breiter Balken mit einem von unten eingelassenen Hobelmesser und nach oben gekehrter Hobelfläche. Er steht an einem Ende auf Füßen, am andern wird er auf einen Stuhl gelegt und gegen die Stubenwand angestossen. Über den *Fassboim* schiebt man die Dauben, um deren Schmalseite (Fugenseite) möglichst gerade abzustossen. Oft behilft man sich einfacher, indem man einen *Limboim* (Rauhbank) mit der Hobelfläche nach oben in der Zange der Werkbank festklemmt und darüber die Dauben schiebt. Beide Vorrichtungen sind nichts anderes als ein umgekehrter Hobel, wobei das Holz statt des Hobels geschoben wird.

3. Das *Model* für den *Tuitäl*. Aus einem Brett wird die typisch ovale und einseitig abgeflachte Form ausgesägt. Das Model steht auf vier Füßen. Diese können verlängert oder verkürzt werden; so kann man das gleiche Model, infolge der leicht konischen Form des Gefässes, für *Tuitäl* von verschiedener Grösse brauchen.

#### IV. Grösse der *Tuitäl*; Arbeitslohn

Der *Tuitäl* wird nach Massen (1 ½ Liter), nicht nach Litern gemessen. Man stellt Gefässe von einer bis zwanzig Mass her. Ein-, zwei-, drei- und viermässige *Tuitäl* benützt man vor allem, um die Getränke aufs Feld zu tragen; grössere braucht man, um die Milch vom Stall nach Hause zu bringen. Nach der Grösse der Viehhabe richtet sich jene des *Tuitäls*. Wenn ein *Hirter*, um den Leuten etwas vorzumachen, einen grössern *Tuitäl* trägt, als er eigentlich brauchte, so sagt der Volksmund spöttisch: *Er treid aber Ebruholz* (Er trägt aber Ehrenholz).

Um einen *Tuitäl* fertigzustellen, braucht der Küfer drei bis vier Tage. Zu Grossvaters Zeiten, um 1900, erhielt man als Entgelt fünf bis sechs Franken; später, ungefähr 1920–30, zehn bis zwölf Franken.

#### V. Arbeitsgang

Zuerst werden die Dauben, die *Tuivä*, vorgearbeitet. Sie werden mit dem Schreinerbeil in die ungefähre Form gebracht oder auch

in der Dicke von 2–3 cm von den *Mischlu* abgesägt. Darauf wird die Aussenseite rundlich abgehobelt.

Sodann kommt das *Inbschtossn* (Einstossen). Als erste wird die Rückendaube gesetzt. Dann kommen die beiden schmalen *Chertuiwä* (Kehrauben), hierauf alle andern Dauben. Alle Dauben müssen erst auf der Aussenseite an das Model sorgfältig angepasst werden; sie müssen es gut ausfüllen. Darauf wird auf dem Fassbaum die Schmal- oder Fugenseite gehobelt; das ist eine sehr wichtige Sache. Es muss peinlich darauf geachtet werden, dass alle Dauben aussen und innen gut schliessen. Die Dauben müssen nach oben konisch zulaufen, damit die zugespitzte Form des Gefässes erreicht wird.

Dann folgt das Reifen, die heikelste Arbeit. Der *Tuitäl* hat immer vier Reifen. Mit dem geraden Ziehschaber wird auf dem *Narrustuäl* die Aussenseite gut geglättet. Nachher muss man die Länge des Reifens messen, entweder mit dem Stoffmeter, indem zum natürlichen Mass  $1\frac{1}{2}$ –2 cm Zumass gegeben wird, oder auch mit einem Strohalm, den man lose herumlegt, wobei kein Zumass nötig ist. Zu beiden Seiten des Reifens muss über das Mass hinaus noch ein vorstehendes Stück von etwa 12–15 cm stehen bleiben, der *Schlänggn*. In der festgestellten Länge wird auf der Innenseite beidseitig  $\frac{1}{2}$  cm tief eingesägt. Hierauf wird der Reifen zwischen den beiden Sägeeinschnitten mit dem gekrümmten Ziehschaber auf der Innenseite leicht ausgehöhlt. Die *Schlänggn* werden nach ihren Enden hin zugespitzt. Sodann werden die *Schlessen* (Schlösser) gemacht, teils einfache, teils doppelte oder gar dreifache. Die ersten haben je eine Öffnung (*Schlitz*) und eine Füllung, die andern je zwei. Die einfachen sind leichter zu machen, aber sie gelten als weniger gefällig. Die doppelten *Schlessen* bieten ziemliche Schwierigkeiten beim Ineinanderschieben des Schlosses. Sind die Schlösser fertig geschnitzt, so wird der Reifen durch allmähliches und wiederholtes Biegen über dem Knie in die runde Form gebracht und darauf das Schloss ineinandergeschoben. Ist der Reifen zu weit geraten, was meistens der Fall ist, so muss man zwischen die beiden gegeneinanderstossenden innern Enden der *Schlänggn* eine Füllung aus Holz einfügen, die *Lugi*. Das nennt man *luginu*. Sobald ein Reifen geschlossen ist, wird er gleich mit Hammer und *Tribär* (Treiber = ein eigens geformtes Stück Eschenholz) von oben herab an dem Gefäss langsam nach unten gehämmert. So erhält der Reifen allmählich die ovale Form. Bis der Reifen endgültig sitzt, muss er mehrere Male von oben nach unten und von unten nach oben *getribn* (getrieben) werden.

Nach dem Reifen folgt das *Bidmin* (Einsetzen des Bodens). Damit das geschehen kann, muss der *Tuitäl* innen mit einem ovalen scharfen Eisen, dem *Räspel*, gleichmässig ausgeglättet werden. Alle Verzahnungen müssen verschwinden. Nachher folgt das *Freschu*, das Ausfräsen der Nut für den Boden. Dazu benutzt man den *Frescher*, ein halbrundes, kleines gezähntes Eisen mit Schublehre. Der *Freschn* (die Bodennut) steht von unten herauf etwa 2 cm vom Ende der Dauben ab und geht inwendig etwa einen halben Zentimeter tief in diese hinein. Der Boden wird auf einem 18–20 mm dicken Brett abgezeichnet, indem man den *Tuitäl* darauf stellt und den Boden von innen her umreisst. Darauf wird er mit der Schweifsäge ausgesägt, auf die Dicke der Nut abgefalzt und gut *gfummlud*. In den oben erwähnten *Tribär* sind auf der Schmalseite Nuten eingesägt, etwas weniger weit als die Bodennut im Gefäss. Mit diesen engern Nuten streicht man lange und sorgfältig ringsherum über den abgefalzten Boden und presst so das weiche Arvenholz zusammen. Diesen Vorgang nennt man *fummlu*. Nach dem Einsetzen des Bodens läuft das zusammengepresste Holz wieder zurück, besonders sobald Feuchtigkeit hinzukommt. Das bewirkt, dass der Boden die Nut gut ausfüllt und so undurchlässig wird.

Der Deckel des *Tuitäls* wird *Helsn* genannt. Der ins Gefäss eingreifende Teil muss noch vor dem Einsetzen des Bodens von unten herauf mit dem Bleistift inwendig abgezeichnet werden. Damit der *Helsn* gut abschliesst, wird der obere Rand des Gefässes mit Ocker einen Zentimeter hinunter eingefärbt. Darauf wird der *Helsn*, der bereits auf die ungefähre Form vorgearbeitet worden ist, auf den eingefärbten Rand gepresst. An den aufgedrückten Farbspuren sieht der Küfer, wie er den Deckel nacharbeiten muss, damit er gut abdichtet. In den *Helsn* wird noch ein Loch gebohrt, der *Atmär*, damit die Luft und bei heissen Getränken der Dampf entweichen können. Sonst wird der *Helsn* beim Tragen und Schütteln des Gefässes aufgedrückt. In den *Atmer* steckt man gelegentlich den hohlen Stengel des Löwenzahns, damit er besser zieht. Um den *Atmer* herum kerbt man eine tulpenartige Verzierung ein.

Der fertige *Tuitäl* muss schliesslich verputzt werden. Das besorgt der Küfer mit Hilfe des geraden Schabziehers und mit Sandpapier. Für die Reifen hat er eine eigene Schabklinge. Jeden Reifen verziert er noch mit einem kleinen *Hohlbohr*.

Endlich werden die hölzernen Träger geschnitzt, die *Brätschol*. Diese werden aus Reifholz gemacht, durch tagelanges Einspannen mit der notwendigen Krümmung versehen und mit Schnüren am

*Tuitäl* befestigt. Unten gehen die Schnüre rechts und links durch je zwei Bohrlöcher; oben werden sie durch eine Aushöhlung unter dem zweiten Reifen (dem *Benderreif*) durchgezogen und um ein Holzstäbchen geschlungen, den *Tuitälschnätz*.

Der *Tuitäl* und die andern Holzgefässe müssen nach Gebrauch sauber gewaschen werden. Dazu braucht man das *Sandfass*, ein kleines viereckiges Holzgefäss, und einen rauhen Wollappen, den *Sandgraam*. Dieser wird in den Sand gedrückt, und mit dem sandigen Lappen scheuern die Töchter am Dorfbrunnen.

---

Das alles war einmal. Noch vor dreissig Jahren ungefähr brauchte der Lötschentaler fast ausschliesslich Holzgefässe. Heutzutage werden sie immer mehr durch gekaufte Blechgefässe ersetzt. Man hat mehr bare Münze, und die Metallgefässe sind leichter sauber zu halten. War das früher eine Stunde voll Poesie, wenn all die Wäscherinnen sich einfanden zu beiden Seiten des langen hölzernen Brunnentroges und die Zungen noch flinker liefen als die scheuernenden Hände; wenn der neckende Zuruf vorüberstapfender Burschen erscholl und glockenhelles Auflachen antwortete. Doch das alles schwindet mehr und mehr dahin. Eine neue Zeit ist im Werden.

## **Taufnamen in einem Walliser Bergdorf**

Von *Hans Anton von Roten*, Saas-Balen

Wie Kleid und Behausung, so ist im Bergdorf auch die Namengebung einem zwar langsamen aber steten Wandel und Wechsel unterworfen. In den folgenden kurzen Ausführungen soll versucht werden, diesen Wandel in der Wahl der Taufnamen in Saas-Balen (1480 m ü. M.) im Oberwallis aufzuzeigen.

Aus der Zeit um das Jahr 1300, da die Bewohner der Talschaft Saas uns erstmals mit Namen entgentreten, sind glücklicherweise eine ganze Anzahl Urkunden erhalten geblieben, welche Güter und Kaufgeschäfte des Saastales betreffen. Sie sind im bekannten Minutar V des Stiftsarchivs von Valeria aufgezeichnet. Bei den 76 Männern des Saastales (mit Einschluss von Eisten), welche in diesen Urkunden von 1299–1309 genannt werden, sind folgende Taufnamen vertreten: 15 Johannes, 14 Wilhelm, 12 Peter, 9 Anselm, 7 Walter, 5 Jakob, 3 Thomas, 2 Gerold und je ein Andreas, Bruno, Burkard, Hugo, Martin, Gerung, Mathäus, Merun (?) und Niko-