

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 6 (1930)
Heft: 29

Artikel: Walliser Tätschbrot
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-755888>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Walliser Tätschbrot



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



Walliser Bäuerin wetzt die Sense zum Mähen



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

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 Öffnung 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