

Vorbei – doch unvergessen

Rudolf Kronig



**Selbstversorgung und Nomadentum
am Beispiel einer Gliser Bauernfamilie**

Vorbei – doch unvergessen

**Selbstversorgung und Nomadentum
am Beispiel einer Gliser Bauernfamilie**

Rudolf Kronig



Herausgeber:



Pro Historia Glis

Postfach 211, 3902 Glis

Das Frontbild auf dem Buchdeckel zeigt die Schuhe, die dem Autor in seinen jungen Jahren teuer waren.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort Heli Wyder und Viktor Tscherrig	5	Frühling auch in den Ställen	28
Von den Erinnerungen zum Buch	6	Wir waren Bergnomaden	29
Sterbende Geschichten	7	Die Alpfahrt war ein grosses Ereignis	30
Der Wickert – meine Urheimat	9	Voralpe «Risegga»	31
Der sonderbare Tauschhandel meines Urgrossvaters	10	Kostbares Wasser	34
Die «potentiellen Reichtümer» des Franz Kronig	13	Alltag in der Alpe «Risegga»	36
Scheunen, Ställe, Keller	14	Käsen nach bewährter Tradition	37
Mein Vaterhaus trägt die Jahrzahl 1687	15	Aus Käsemilch wurde Ziger	38
Der Thron – das Trocken-WC	17	<i>Nidla, Äichu, Brocheta</i>	39
Unsere Wohnung – nur mit dem Allernotwendigsten	17	Erlebnisreiches Viehhüten	40
Von den 4 Jahreszeiten und den heiligen Festtagen	20	Abends, im spärlichen Licht der Petroleumlampe	41
Der Zugerkalender gab Auskunft	22	Alpleben im Unternesseltal	42
Im Schatten des Glishorns	22	Anfangs Juli zur Hochalpe Obernesseltal	44
Das lange Warten auf den Frühling	23	Geteilschaft und Kuhrechte	46
Leere Scheunen – Der weite Weg des Heuholens	24	Grünfutter von der Mähmatte	47
Eine kaum glaubwürdige – aber dennoch wahre Geschichte	25	Sennerinnen und Hirten	47
Unsere schulfreien Nachmittage	26	Dringende Nachrichten von der Wirtin im Schallberg	50
Schwarznasen – gewaschen im Thermalbad von Brigerbad	27	Die Speisekarte der Hochalpe	50
		Keine Kleidungsorgen	51
		<i>Chinig verdriessu, Kaaltotsch</i> und andere Kinderspiele	51

Unser Kaugummi – Verkrustetes Harz	52	Spätherbst	82
Schafalpe «Guferlu» und ihre Hirten	53	<i>Buwwu</i> (Düngen)	84
Läcktag im Obernesseltal	54	<i>Z'Winterstellu</i> (Ende der Weidezeit)	85
Gemeinwerk im Obernesseltal	60	Nachwuchs im Stall	87
Der Rückweg ins Tal	60	<i>Hüsmetzgeta</i> (Hausschlachtung)	88
Im Sommer ernten – um im Winter zu überleben	61	<i>Gsottus</i> (Gesottenes)	91
Kostbares Nass für dürstendes Land	63	Kanisi und Schiefertafel	91
Die Zuteilung des Wasserwassers	65	Der Schulweg	92
Das altbewährte Wässern	66	Schulgerät und Schulkleidung	94
<i>Hewwu</i> (Heuernte)	66	Der Schulbetrieb	95
<i>Mähju</i> (Mähen) / <i>Ittüe</i> (Eintragen)	67	Winter – Länger werdende Schatten – fern bleibende Sonne	106
<i>Chooru schnidu und ittüe</i> (Getreideernte)	71	Advent	107
<i>Äämdu</i> (Emdernte) / <i>Fäsche</i> (Futterersatz)	72	Weihnachtszeit / Der Weihnachtsbaum	108
<i>Strewwinu</i> (Streu sammeln)	72	Heiliger Abend – Stille, heilige Nacht	109
<i>Howwu</i> (Umbrechen der Äcker)	73	Sylvester – Neujahr	110
<i>Sääju</i> (Säen)	74	Wintersport	110
Brennholz aus dem eigenen Bergwald	74	Treschu (Dreschen)	113
Bauholz für viele Zwecke	76	Winterarbeiten	113
Im Herbst	76	Schnapsbrennen	114
<i>Härpful grabu</i> (Kartoffelernte)	77	Fastnacht	115
Die Obsternte	78	Fastenzeit	116
Die Schafscheid	78	Der Schatzgräber im Wickert	117
Der Sankt Gallus-Markt	80	Vorbei doch unvergessen	117

Vorwort

Fristgerecht zu unserer jährlichen GV dürfen wir Ihnen eine weitere Ausgabe unserer Schriftenreihe Pro Historia Glis überreichen.

Als Autor konnte unser Vorstandsmitglied Rudolf Kronig gewonnen werden, der die Leserin, den Leser mit seinem Beitrag «Vorbei doch unvergessen» in die 40iger Jahre des 20. Jahrhunderts zurückversetzt.

Ausgezeichnet gelingt es Rudolf Kronig, von seiner Familie und seiner Jugend ausgehend, der Nachwelt einen allgemeinen Einblick in das damals harte Leben der Bergbevölkerung zu geben. Auf sehr anschauliche Art und Weise beschreibt der Autor das bäuerliche Leben im Jahreszyklus in Glis und Umgebung vor 70 Jahren. Er versteht es, sowohl den arbeits- und entbehrungsreichen Alltag einer Kleinbauernfamilie als auch die Harmonie, die gegenseitige Achtung und Liebe jedes einzelnen Familienmitgliedes ins Zentrum zu rücken.

Vieles, was der Autor über die bäuerlichen Arbeiten seiner Familie schreibt, ist der heutigen Generation fremd. Deshalb ist diese Publikation kulturhistorisch und sozialgeschichtlich von grösster Bedeutung.

Bei der Lektüre dieses Textes werden alle, die dieses arbeitsreiche und karge Leben von ihren Jugendjahren her selber noch kennen, sich an diese vergangenen Zeiten zurückerinnern; alle anderen, denen diese Welt weit weg und unbekannt erscheint, werden unseren Vorahnen für so viel Hartnäckigkeit, Durchhaltevermögen und für die unermesslichen Entbehrungen die ihnen zustehende Hochachtung und Ehrerbietung entgegenbringen. Und dem ist gut so!

Rudolf Kronig danken wir für die grosse und zeitintensive Arbeit und das Überlassen sei-



Heli Wyder



Viktor Tscherrig

nes persönlichen, ursprünglich nur für seine Familie gedachte Manuskript.

Bedanken möchten wir uns auch bei den Lektorinnen Gabriele Armangau und Erika Theler und bei Georges Tscherrig für das Layout und die Fotos. Ebenfalls sei allen, die durch ihre finanzielle Unterstützung den Druck dieses Buches ermöglicht haben, herzlich gedankt. Wir sind überzeugt, dass auch bei der diesjährigen Ausgabe unserer Publikationsreihe (Nr. 16) der Grundsatz unseres Vereins, die Geschichte von Glis bekannt zu machen und diese der Nachwelt zu erhalten, vollumfänglich eingehalten wurde.

Nun wünschen wir Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, eine lehrreiche und spannende Lektüre.

Verein Pro Historia Glis

Der Präsident
Heli Wyder

Der Verantwortliche der Schriftenreihe
Viktor Tscherrig

Von den Erinnerungen zum Buch

Losgelöst und verabschiedet von meinen beruflichen Pflichten ging ich daran, Daten und Fakten über das nach Glis verzweigte Geschlecht der Kronig zu sammeln. Im Zusammenhang mit den Nachforschungen habe ich die Erinnerungen an das Umfeld im Wickert und die damaligen Lebensbedingungen in die ich hineingeboren bin, zu Papier gebracht. Allerdings waren die Aufzeichnungen für den Hausgebrauch gedacht, höchstens in der Absicht, dass meine eigene Familie daran Interesse finden könnte. Offensichtlich bekam der «Walliser Bote» Wind von meinen Aufzeichnungen. So kam es, dass ich schliesslich der Bitte nachgab und einen Auszug für die Veröffentlichung frei gab. Der im WB am 29. April 2009 erschienene Artikel stiess auf ein breiteres Interesse, wie die Rückmeldungen dies bezeugten. Allen voran war es die «Pro Historia Glis» die mit dem Wunsch an mich herantrat, ich möchte das Manuskript für eine Veröffentlichung als Jahregabe an die Mitglieder ihrer Gesellschaft zur Verfügung stellen. Ich stand dem Vorschlag skeptisch gegenüber, war ich doch nicht sonderlich darauf bedacht Intimes und Familiäres öffentlich auszubreiten. Schliesslich gewann die Überzeugung Oberhand, dass die vorliegende Publikation stellvertretend für viele dasteht, die in ähnlichen Verhältnissen aufgewachsen sind, oder zumindest von ihren Altvorderen davon hörten. Das Buch «Vorbei – doch unvergessen» trägt denn auch den Untertitel «Selbstversorgung und Nomadentum am Beispiel einer Gliser Bauernfamilie».

Viele gute Geister waren am Zustandekommen und an der Herausgabe der Aufzeichnungen in Buchform beteiligt. Ich danke dem Verein «Pro Historia Glis» unter Präsident Heli Wyder als verantwortlicher Herausgeber, sowie



Rudolf Kronig

allen Gönnern und Sponsoren die mit ihrem finanziellen Beitrag die Edition ermöglichten. Wertvoll war die Mitarbeit von Georges Tscherrig, der mit Rat und Tat die Vorarbeit zur Drucklegung begleitete. Ich danke Gaby Armangau und Erika Theler für das Lektorat sowie Daniel Roten und Anni Gex-Collet für die undankbare Sponsorensuche.

Brig, an Weihnachten 2009

Rudolf Kronig

Sterbende Geschichten



Oben: Meine Grosseltern, Peter Kronig, 1854-1901, und Maria Kämpfen, 1862-1926

Unten: Meine Eltern, Rudolf Kronig, 1891-1977, und Anna Imboden, 1898-1977.

«Die alten Strassen noch, die alten Häuser noch, die alten Menschen aber sind nicht mehr» ... So will es ein altes Volkslied. Was ist wirklich geblieben von den Häusern und Strassen und von den Menschen meiner Kindheit? Wenig von den alten Häusern und Strassen. Niemand von den alten Menschen. Als Kinder lauschten wir begierig den Geschichten der Eltern. Unvergessen bleibt so manche Legende oder Spukgeschichte, erzählt beim Abusitz in der Alphütte im Obernesselstal, im spärlichen Lichte einer Petroleumlampe, oder an langen Winterabenden im Wickert, wo wir uns um den dickbäuchigen Giltsteinofen drängten, während die Mutter erzählend das Spinnrad fleissig surren liess. Da krümmten sich vor Schauern die Zehen in den gro-

ben Holzschuhen. Geister und arme Seelen begleiteten uns noch ins Bett und liessen uns nicht gleich einschlafen. Trotzdem konnten wir damals kaum genug bekommen von diesen Geschichten.

Später dann, den Kinderschuhen entwachsen, verloren die Geschichten der Eltern an Reiz und Anziehungskraft. Die persönliche Auseinandersetzung mit dem Leben liess immer weniger Zeit für alte Geschichten, an die man sowieso nicht mehr so recht glauben mochte. Geblieben sind Erinnerungen und viele unbeantwortete Fragen und die Erfahrung, dass mit den Menschen auch die Geschichten sterben.



1. Reihe von links: Josef-Marie Kronig, Auxilius Kronig, Rudolf Kronig, Hans Kronig.

2. Reihe von links: Maria Kronig-Kämpfen, auf ihrem Schoss Xaver Kronig; Peter Kronig, auf seinen Knien Louise Kronig.

3. Reihe von links: Wilhelm Kronig, Hans Kämpfen (Bruder von Maria-Kronig-Kämpfen), Josefine Kronig.



Vater Rudolf Kronig, Onkel Benedikt Imboden, Grossmutter Maria Kronig-Kämpfen, Tante Marie Kronig-Bürcher, Vetter Alfred Kronig, Tante Josefina Kronig, Onkel Hans Kronig (von links nach rechts).



Brig und Glismatten, über dem Talboden die abfallenden Terrassen der Biela Brig und des Wickerts Glis, im Hintergrund der Simplon mit dem Wasenhorn. Foto um 1920.

Der Wickert – meine Urheimat

Wenn Heimat da ist, wo du geboren, wo du als Kind aufgewachsen, wo nach wie vor dein Vaterhaus steht, wo jeder Steg und Weg dir bekannt und mit Erinnerungen verbunden ist, dann ist der Wickert meine Urheimat. Der Wickert erscheint erstmals 1320 in einem Notariatsakt des Notars Martin von Gamsen. Gemäss diesem «schuldet ein Johann vom Holz, Sohn des verstorbenen Richard, einen Acker von 3 Fischel Grösse, gelegen im Holz, neben dem Weg einerseits und der Salome-na Holtzer anderseits. Ferner unkultivierten Boden im Wickert und einen Acker von 2 Fischel Grösse an den Wikartachern, ob dem Gut des Johann im Steinhaus.» Mit diesem Steinhaus ist offenbar das noch heute stehende steinerne Haus im Wickert, unser Vaterhaus, gemeint.

Auch in den Handelsbüchern des Kaspar von Stockalper wird der Wickert wiederholt erwähnt. 1666 ein Petri Brinlen im Wikart, 1648 ein Vetter Walig im Wikart, 1649 ein Hans Ekär aus dem Wükart, um nur einige zu nennen. Der Wickert war dazumal eine Kastlanei, die dem Domkapitel von Sitten gehörte. In den Blättern der Walliser Geschichte, Band 6, werden die Kastlaneien von Valeria und vom Wickert erwähnt. Die Kastlanei Valeria wurde durch einen Kapitular verwaltet, während die Herrschaft Wickert einem Laien verliehen wurde. 1513, den 17. Mai, erscheint Anton Stockalper als Kastlan des Kapitels im Wickert.

Nach einer Urkunde vom 10. Juli 1649 grenzte die Kastlanei Wickert gegen Osten und Norden an die Saltina, gegen Süden an den Kamm des Gebirges und gegen Westen an den innern Holzgraben. Sie zählte damals 5 Häuser im Ort selbst, 1 Haus in Gamsen und 1 Haus im Tschill ob Naters. Es scheint mir angebracht, näher zu umschreiben wie meine Vorfahren in den Besitz dieses kleinen Fleckens Erde gekommen sind.

Der sonderbare Tauschhandel meines Urgrossvaters

Mein Urgrossvater, Peter Franz Bartholomäus Kronig, 1807–1889, nachstehend der Einfachheit halber als Franz Kronig bezeichnet, dem in seinem Heimatschein vom 23. August 1865 bescheinigt wurde, dass er «Gemeinder/Burger von Randa, 58 Jahre alt, 5½ Schuh gross, braune Augen, eine grosse Nase und einen grossen Mund, sonst aber keine besondern Kennzeichen aufweise», verliess Randa 1862 mit seiner 2. Ehefrau Anna Maria Welschen und seinen 3 Söhnen Johann, Peter und Anton, um sich in Glis niederzulassen. Der Umzug von Randa nach Glis dürfte mittels eines

Fuhrwerks erfolgt sein. Mein Vater, Rudolf Kronig, erzählte, zum Hausrat des Franz Kronig habe ein Schrank mit Schubladen gehört. Franz Kronig habe seine 3 Söhne in je einer Schublade untergebracht und so auf einem Schlitten von Randa nach Glis transportiert.

Franz Kronig kaufte in der Biela auf Gebiet der Gemeinde Brig ein Gut, zu dem aber kein Wohnhaus gehörte. Im Wickert hingegen, der damals dem St. Antoniuspital in Brig gehörte, stand ein grosses Steinhaus. So ging Franz Kronig 1873 ein Tauschgeschäft ein, das nach heutigen Wertmassstäben nicht mehr nachvollziehbar ist. Er tauschte sein Gut in den untern Bielen gegen Boden und Hausenschaften im Wickert. Im Grundbuchamt der Gemeinde Brig ist dieser Tausch wie folgt festgehalten:



In diesem, inzwischen renovierten Haus in Randa wohnte Urgrossvater Franz Kronig, bevor er mit seiner Familie nach Glis auswanderte.

«Im Jahr eintausendachthundertunddreiundsiebzig, den 8. Februar, in Brig, in der Wohnung des Fleischers Aloys Loretan, vor mir Notar Franz Tschieder, in Brig wohnhaft und in Gegenwart der Zeugen, sind erschienen die Herren Notar Caspar Wegener, ein Sohn Joachims, in seiner Eigenschaft als Burgermeister von Brig, Herr Arzt Peter Speckly, ein Sohn des Franz, in seiner Eigenschaft als Verwalter des Spitals von Brig, genannt das St. Antoniuspital, Herr Vizeburgermeister Peter Perrig, ein Sohn des Hildebrand, alle diese in Brig wohnend, einerseits, andererseits aber erscheint Eigenthümer Franz Kronig, ein Sohn des Peter Anton, wohnend im Wickert, der Gemeinde Glis, welche zwei Partheien miteinander folgenden Tauschvertrag abgeschlossen haben:

- Die obgenannte Spitalverwaltung als Täuscher einerseits tritt ab dem Franz Kronig ein ihr zugehörendes Eigenthum, gelegen im Wickert der Gemeinde Glis, bestehend in Wiese, Acker, Weide, Scheune und Ställe, in Hausenschaft und Wald, alles und jedes wie es die Spitalverwaltung zum Theil schon seit langen Zeiten besessen und zum Theil auch in den letzten Jahren von Herrn Peter Perrig angekauft hat.
- Dieses Eigenthum, angrenzend gegen Morgen an den Abhang, gegen Mittag an die Wasserleite, die zum Wickert führt, gegen Abend zum Theil an das Eigenthum des Herrn Andreas Cathrein und die Gasse, gegen Mitternacht an die Saltina. Es hat jedoch in diesem ganzen Eigenthum Johann Stadelmann ein kleines Äckerlein von circa einem Drittel.
- Ferner tritt die Spitalverwaltung dem Franz Kronig ausserhalb dieser Begrenzungen noch ab einige Fischel Ackerland jenseits der Wickertgasse und am Wickert-hubel. Kurz alles und jedes Eigenthum, welches die Spitalverwaltung daselbst bis dahin selbst besessen und benutzt hat.

- Der Preis dieses Eigenthums ist angesetzt auf Franken achtzehntausendvierhundert. Es sei hiefür Beruf auf die Sitzung des Burgerrathes vom fünfzehnten Brachmonat des verflossenen Jahres.
- Dagegen tritt Franz Kronig als Gegentäuscher, der Spitalverwaltung ab, ein Eigenthum in den untern Bielen, bestehend in Wiese und Ackerland und ein Drittel in der grossen Steinscheune, enthaltend ungefähr einunddreissig Fischel, jedoch ohne das Mass zu gewährleisten, sondern ganz so wie es sich daselbst unter seine Begränzungen befindet als morgenhalb an Hammerschmied Joseph Imhof, gegen Mittag theils an Acker Wittfrau Schaller theils an Acker des Franz Tschieder und theils an Acker der Erben einst Grosskastlan In Albon, gegen Abend die Äcker der Erben Anton Tschieder und Ferdinand Stockalper, gegen Mitternacht an die Thermergasse, ganz so wie es Franz Kronig am 31. Juli 1872 von Schnider Joseph angekauft hat, verschrieben von Herrn Notaren Caspar Alex Willa und mit derselben Verpflichtung dieses Jahr für jedes Klafter Heu ein Fuder Dünger zurückzulassen.
- Der Preis dieses Bielengutes ist angesetzt zu dem Preis von neuntausend Franken, so dass Franz Kronig als Gegentäuscher nun schuldig bleibt den Betrag von neuntausendvierhundert Franken.
- Einbegriffen seien zu beidseitigem Eigenthum alle dazu gehörenden Rechte als da sind Wasser- Ein- und Ausgangsrechte und andere dergleichen Rechte.
- Die Ausschuld von Franken 9400 ist zinsbar seit künftigem St.Georgi und dem Schuldner ist das Recht eingeräumt, das Kapital in Würfen abzutragen, welche aber nicht weniger als fünfhundert Franken betragen können und mit der Verpflichtung ab Seiten des Schuldners jede Abzahlung drei Monate vorher anzukünden.

- Täuscher und Gegentäuscher vorbehalten sich gegenseitig auf ihre Kosten alle und jede Hypotheken welche allfällig auf den verkauften Eigenthümern liegen, in der Hypothekenkammer streichen zu lassen.
- Täuscher und Gegentäuscher vorbehalten sich gegenseitig den gesetzlichen Lehnsatz auf den vertauschten Eigenthümern, nicht nur für die Abzahlung der mitschuldenden Summe, sondern auch für Zinse und Anhang sowie auch für allfällig auf den Liegenschaften lastenden Lehnsätzen bis zu deren Streichung
- Es sind die beiden Partheien ebenfalls einig geworden, dass dieselben zu einem Vertausch einer Hypothek einig geworden sind. Es hat nämlich Franz Kronig der Spitalverwaltung für den Betrag von elfhundert Franken eine Hypothek gegeben auf ein Eigenthum in der Gemeinde Randa, genannt Mooss, eingeschrieben unter der Nummer 13146. Es gibt nun Franz Kronig der Spitalverwaltung für diese Summe ebenfalls Hypothek auf oben eingetaushtes Wickertgut und die Spitalverwaltung ihrerseits gibt dem Franz Kronig die Ermächtigung oder Bewilligung zur Streichung der Hypothek

auf obbezeichnetes Eigenthum im Mooss. Zu bemerken, dass die Begränzung des Wickertgutes gegen Morgen geht bis an die grosse Rüfe oder den breiten Schleif, und unter 3 ist beizusetzen nebst Scheune und Ställe auch Misthofrechte.

So verschrieben, von den Partheim angenommen und denselben verlesen in Gegenwart der Zeugen, Herrn Fleischer Aloys Loretan und Waldhüter Anton Zenklusen, welche mit den Partheien und mir Schreibendem diesen Akt eigenhändig unterzeichnet haben». Sign. Franz Kronig, Caspar Wegener, Präsident der Burgerschaft, Speckli Arzt, Peter Perrig, Aloys Loretan, Anton Zenklusen. Sign. Tschieder, Notar

Grossa mit propert Stempel spediert an die Spitalverwaltung am 23 ten Februar 1873

Durch diesen Tausch gelangte Urgrossvater Franz Kronig in den Besitz des gesamten Wickertgutes. Es blieb aber seinen Erben vorbehalten, die aus diesem Tausch übernommene Schuld abzutragen. Franz Kronig hinterliess 1889 seinen Erben nachstehenden Summenbestand:

	Fläche	pro m²	Wert
Wiesen	46150 m ²	22 Rp.	Fr. 10523.00
Ackerland	10080 m ²	23 Rp.	Fr. 2234.00
Wald	12700 m ²	9 Rp.	Fr. 1200.00
Wildi/Etzweiden ca.	30000 m ²		

Die «potentiellen Reichtümer» des Franz Kronig

Das Eigentum des Franz Kronig im Wickert, beinhaltete noch weitere «potentielle Reichtümer». Mit Schreiben vom 16. Dezember 1911 macht Advokat Othmar Kluser aus Brig, die Erben des Peter Kronig - meines Grossvaters - darauf aufmerksam, dass gemäss gültigem Vertrag, die Kreidekarriere in den Kreidefeldern südöstlich des Wickerts dem Dr. Alexander Seiler zur alleinigen Ausbeute vorbehalten sein solle. Daran solle die inzwischen eingetretene Verteilung unter den Erben des Peter Kronig, und eine daraus resultierende Teilverpachtung der Ausbeutungsrechte an einen Alois Pfammatter aus Brig, nichts ändern.

Auszug aus der Urkunde: «Am 22. April 1915 erschienen vor dem öffentlichen Notar Peter Tschieder aus Brig, Wilhelm Kronig, Zimmermeister in Brig und Rudolf Kronig, Landwirt in Glis, handelnd für ihre Mutter Maria Kronig-Kämpfen, und deren Kinder: Johann Kronig, Auxilius Kronig, Joseph-Marie Kronig, Xaver Kronig und Josefa Kronig, alle wohnhaft im Wickert in Glis, sowie Herr Mark Clavel, Sohn des Mark, wohnhaft in Lausanne, vertretend Herr Alfred Ecoffey, Handelsmann in Lausanne.

Die obgenannten Kronig Wilhelm und Kronig Rudolf gewähren Herrn Alfred Ecoffey oder seinen Rechtsnachfolgern das Recht, Nachforschungen nach Schieferlagern zu machen unter deren Eigentum im Wickert, Gebiet der Gemeinde Glis, grenzend gegen Norden und Osten an die Saltina, gegen Süden an Eigentum der Erben des Peter Kronig und Erben des Franz Nanzer und gegen Westen an Eigentum des Josef Chanton. Im Falle, dass die Nachforschungen ein gültiges Resultat ergeben sollten, hat Hr. Ecoffey oder dessen Rechtsnachfolger, das Recht, alle Schieferla-

ger, welche sich in diesem Eigentum befinden, auszubeuten.

Vom Tage an, an welchem die Fabrikation anfangen wird, zahlt Herr Ecoffey an die Familie Kronig, so lange der erstere die Fabrikation fortsetzt, einen jährlichen Mietzins wie folgt:

- a) für das erste Jahr Franken hundert und zwanzig
- b) für die vierzehn folgenden Jahre, pro Jahr zwei hundert Franken
- c) für die fünf folgenden Jahre, pro Jahr, dreihundert Franken.

Für den Fall, dass die Nachforschungen ein negatives Resultat geben sollten, zahlt Herr Ecoffey den Kronig eine einmalige Entschädigung von hundert Franken. Am 26. Juli 1919 handelte Onkel Xaver Kronig im Namen seiner Brüder, also auch meines Vaters, einen Vergleich mit der Sociéte Ardoisière du Simplon SA, vertreten durch ihren Direktoren S. Fuchs, einen Vertrag aus, der letztgenannter Firma die Ausbeutung von Schiefer auf dem der Erbegemeinschaft des Peter Kronig gehörenden Sandes entlang der Saltina zugestand, und zwar gegen eine Entschädigung von Franken vier hundert statt der bisherigen Franken zweihundert».

Was die erwähnten Bodenschätze den Erben des Franz, resp. des Peter Kronig schlussendlich einbrachten, ist nicht bekannt. Sicher ist, dass sie damit nicht reich wurden.

Hundert Jahre nach dem Erwerb des Wickerts durch Franz Kronig, nahmen unsere Eltern die Erbteilung unter uns 8 Geschwistern vor. Hans Kronig, ein Grossvetter meines Vaters, bereitete 8 Erblose vor. Jedem der Geschwister wurde dann ein Los zugeteilt. Eine Verlosung, wie sonst bei analogen Erbteilungen gang und gäbe, fand nicht statt.

Scheunen, Ställe, Keller

Kam man über die Holzri-Wasserleitung von der Hoh Flöö her, befand sich rechterhand an der Gasse nach dem Oberwickert der grosse Kornstadel, der zur Hälfte meinem Vater und zu je $\frac{1}{4}$ meinen Onkeln Josef Marie und Hans gehörte. Der Stall unter dem Kornstadel diente uns als Ziegenstall, der Vorraum zum Abstellen von verschiedenen Gerätschaften. Ein schmaler Weg führte vom Stadel zum Kuhstall mit einer übergelagerten grossen Scheune. Der Hühnerstall im Süden bildete den Übergang zu einem weitem Gebäude, in dem sich von Süden nach Norden ein Vorratsraum für Stroh, sowie eine grössere und eine kleinere Scheune befand. Unter der kleinen Scheune befand sich ein kleiner Stall, in dem die Schweine und gelegentlich auch Schmalvieh untergebracht waren. Den Keller im Erdgeschoss der grösseren Scheune, teilten sich

unsere Familie und Onkel Hans. Während der Onkel hier seinen Alpkäse lagerte, brachten wir daselbst unsern Kartoffelvorrat unter. Folgte man dem Weg, kam man zu einem weitem Gebäude. Es wurde überschattet von einem grossen Kirschbaum und war für mehrere Nutzungen unterteilt. In einem Erdkeller lagerten wir unsern Vorrat an Alpkäse, an Früchten und Eingemachtem. In Holzfässern warteten dort gärende Früchte darauf, zu Schnaps gebrannt zu werden. Das schwere Erdbeben vom 25. Januar 1946 hat in der östlichen Mauer dieses Gebäudes einen langen, gut sichtbaren Riss hinterlassen. Über dem Keller richtete der Vater eine Werkstatt mit Werkbank für kleinere Reparaturarbeiten ein. Anschliessend an den Keller und die Werkstatt befand sich unser Holzschopf mit einer halboffenen Feuerstelle. Diese wurde für die Warmwasserbereitung während der Hauschlachtung, zum Sieden der Wäsche, sowie für das Schnapsbrennen genutzt. Auf einem erhöhten Holzboden thronte die handbetriebene Kornwanne.



Ziegen haben wir im Wickert anders erlebt, Brig 2009.



Unser Vaterhaus im Wickert ist mit Sicherheit sehr alt und dürfte im Verlaufe der Jahrhunderte mehrere Renovationen und Erweiterungen erlebt haben. Nordansicht, vorne Hühner- und Schweinestall.

Mein Vaterhaus trägt die Jahrzahl 1687

Das Haus selber dürfte aber noch einiges älter sein. Es ist zweistöckig und unterkellert. Östlich sind Scheune und Stall angebaut. Das Haus wurde von Urgrossvater Franz Kronig teilweise renoviert. Gedeckt war es mit schweren Steinplatten.

Nach dem Ableben des Urgrossvaters kam das Haus vorerst in den Besitz meines Grossvaters Peter und dessen Ehefrau Maria Kämp-

fen, nach deren Tod an meinen Vater und an dessen ledige Geschwister Hans und Josefine, die gemeinsam das Erdgeschoss bewohnten. Onkel Hans Kronig starb 1951 während eines Gemeinwerks im Binntal an einem Herzversagen. Nach dem Tod von Tante Josefine wurden wir auch Eigentümer der Wohnung im Erdgeschoss. Anlässlich der Erbteilung 1972 fiel das Vaterhaus im Wickert an meine Schwester Lia und an mich. Die Wohnung im Erdgeschoss wurde Eigentum der Schwester, während ich die Wohnung im 1. Stock erbte, wo wir früher als Familie gewohnt hatten.. Zum bessern Verständnis unserer damaligen Lebensweise ein Beschrieb dieser Wohnung.



Vaterhaus im Wickert im September 2009. Die Mauern nördlich und westlich sind fast vollständig mit Efeu überdeckt.



Über dem zum Haus gehörenden Stall ist die Jahrzahl 1687 eingemeißelt.



Neues Leben vor dem alten Haus, 2009.



Der Thron – das Trocken-WC

Über einen, von einem grossen Nussbaum überschatteten Ausgang gelangte man zum Haus-Eingang. Vor der äussern Haustüre befand sich rechterhand ein aus - rohen Brettern gezimmerter - Anbau, der von uns als «neues Zimmer» bezeichnet wurde und als Vorratsraum diente. Im kleinen Anbau linkerhand befand sich das Trocken-WC, als «Abtritt» wie man es damals nannte. Der «Thron» bestand aus einem rohen Brett mit einer annähernd kreisrunden Öffnung.

Der sich darunter befindende «Stauraum» wurde einmal jährlich, meistens im Frühling, geleert und in der kleinen Wiese beim Haus als besonders wirksamer Dünger ausgelegt.

Da in dieses Trocken-WC auch allerhand Abfall entsorgt wurde, stank das Ausgelegte nicht nur furchtbar, sondern erlaubte auch einen Jahresrückblick über den Abfall.

Unsere Wohnung – nur mit dem Allernotwendigsten

Durch die äussere Haustüre gelangte man vorerst ins Stiegenhaus, das von der Wohnung im Erdgeschoss in das Unterdach (Estrich) führte. Durch die eigentliche Wohnungstüre betrat man direkt die kleine Küche. Deren Möblierung beschränkte sich auf das Allernotwendigste: einem Holz-Kochherd mit zwei Kochplatten, einem kleinen Backofen und einem Warmwasserkessel, einem steinernen

Schüttstein mit einem direkten Abfluss in die Wiese hinter dem Haus, einer offenen Geschirrablage, einem Geschirrschrank, einer kleinen hölzernen Anrichte, dem Esstisch mit zwei Bänken und zwei Hockern. Zwei Fenster, ein kleines über dem Schüttstein im Osten und ein etwas Grösseres gegen den Holzschlopf im Westen, sorgten für eher karges Tageslicht. Links neben dem Kochherd, in die Wand zur Stube eingelassen, befand sich die Feuerstelle zur Beheizung des Giltsteinofens in der Stube. Auf einem hölzernen Taburet in unmittelbarer Nähe des Schüttsteins lag stets eine emaillierte Schüssel. Sie stellte die einzige Waschgelegenheit dar. Während der Rekrutenschule in Savatan habe ich erstmals mit einer Dusche Bekanntschaft gemacht. Dass wir trotzdem sauber herumliefen, ist heute schon fast nicht mehr nachvollziehbar.

Die Stube lag eine Stufe höher als die Küche und auch deren Möblierung war sehr knapp bemessen. Daran waren nicht nur deren kleine Ausmasse schuld. Das Mobiliar der Stube bestand aus einer hölzernen Kommode, einem kleinen Diwan und einem «Sekretär» der teils für das Unterbringen von Wäsche und teils für das Aufbewahren von wichtigen Schriftstücken diente. Die Mitte der Stube nahm ein runder Holztisch mit dazugehörigen Sesseln ein. Drei Fenster, eines nach Westen und zwei nach Norden gerichtet, liessen recht viel Licht in die kleine, niedere Stube. Zwischen den beiden, nach Norden gerichteten Fenstern standen eine kleine Kommode und darüber ein Spiegel mit Holzrahmen. Rechts neben der Stubentüre thronte rund und behäbig der alte Giltsteinofen versehen mit dem Wappen der Familie Speckly.

Das Bett, in dem unsere Eltern schliefen, vervollständigte das Stubeninventar. An der Wand, rechts neben der Türe, die zur kleinen Schlafkammer führte, tickte die alte, einfache Wanduhr und schlug die halben und die ganzen Stunden. Die Möblierung der Chamra

(Schlafkammer), beschränkte sich auf zwei Betten, einen in die Wand eingelassenen Schrank und einer Kleidertruhe. Neben dem nach Norden ausgerichteten Fenster befand sich eine einfache Schuhablage. Die zwei Betten dienten den vier Schwestern und uns zwei jüngsten Buben als Schlafgelegenheit.



Der Giltsteinofen im 1. Stock.



Teilansicht des Giltsteinofens im 1. Stock: Wappen der Familie Speckly mit Jahrzahl 1686. Initialen der Eltern (RK und AIB) sowie die Jahrzahl 1933.



*Der Giltsteinofen im Erdgeschoss mit den Initialen der Ur-
eltern FK (Franz Kronig) und AW (Anna Maria Welschen)
sowie der Jahrzahl 1882.*

Im Stiegenhaus gelangte man über eine steile Holzterrasse in den Estrich. Hier hatte der Vater eine kleine Kammer als Schlafstätte für die beiden ältern Brüder eingerichtet. Später wurde dann ein zweites Bett für uns zwei jüngere Buben in diese Kammer gestellt. Bei einer Nutzfläche von etwa 8 m² ergab dies äusserst knappe Platzverhältnisse. Der nördliche Teil des Estrichs diente uns und Onkel Hans, um Fleisch und Würste zu trocknen.

Die gesamte, uns zehn Personen fürs Kochen, Essen Wohnen und Schlafen zur Verfügung stehende Fläche dürfte weniger als 60 m² betragen haben. Da hiess es ganz schön zusammenrücken und gegenseitig Rücksicht nehmen. Wenn beispielsweise wir vier schulpflichtigen Kinder am gleichen runden Stultentisch unsere Schulaufgaben machten, der Vater einen Blick in die Zeitung werfen wollte, die Mutter am Spinnrad Schafwolle spann und auch noch die übrigen Geschwister sich irgendwo hinsetzen wollten, wurde es wirklich eng.

Erst 1942 wurde der Wickert an das Stromnetz angeschlossen. Gemäss Vertrag vom 15. Oktober 1942 mit dem Elektrizitätswerk Brig-Naters AG, hatten die Brüder Rudolf und Johann Kronig dafür zu leisten:

Die Bezahlung eines einmaligen Kostenbeitrags von Fr. 750.00, wovon Fr. 250.00 zahlbar bei der Unterzeichnung der Anschlussbedingungen und Fr. 500.00 per 31. Dezember 1942.

Die Handlangerarbeiten bei der Erstellung der Stangenlöcher.

Die unentgeltliche Zurverfügungstellung des Bodens für die Aufstellung der Stangen, Anker und Streben, soweit dieselben in ihrem Grundeigentum aufgestellt werden können, für die Dauer von 50 Jahren.

Vom Inventar meines Vaterhauses habe ich einen Sekretär, sowie die alte, einfache Wanduhr in meine spätere Wohnung mitgenommen. Sie geht zwar nicht mehr auf die Minute genau, schlägt aber nach wie vor die halben und die ganzen Stunden und mahnt mit ihrem Ticken, dass die Zeit stetig und unwiederbringlich verrinnt.

Ich höre ihr zu und erinnere mich:



Die Eltern, Anna und Rudolf Kronig, umringt von ihren Kindern, von links: Alice, Xaver, Evi, Adolf, Edwin, Ida, Rudolf und Lia (1948).

Von den 4 Jahreszeiten und den heiligen Festtagen

Man hört heute oft klagen, es gebe keine richtigen Jahreszeiten mehr. Der Winter dauere noch an, wenn eigentlich schon Frühling angesagt sei und auf den Frühling folge überganglos der Sommer.

Dafür gebe es keine richtigen Winter mehr. Dem war nicht immer so. In meiner Kindheit fielen im Winter noch Massen Schnee. An grüne Weihnachten kann ich mich nicht erinnern. Die Jahreszeiten hatten überhaupt einen an-

dern Stellenwert. Sie waren bestimmend für das tägliche Leben und die tägliche Arbeit. Die Natur bestimmte zwingend, was wann und wo getan werden musste. Weitere Fixpunkte im Jahreskreis waren die Feste der Heiligen. Das Bestossen der Alpen, der Beginn der Erntezeit, die Rückkehr nach der Alpzeit ins Tal, die Schafscheid, der Herbstmarkt, das Ende der Weidezeit und vieles andere mehr richtete sich nach den Festtagen bestimmter Heiliger. So wurde beispielsweise nach St. Peter und Paul die Hochalpe Obernesseltal bestossen, nach Maria Himmelfahrt gings zurück in die mittlere Alpe Unternesseltal. Das Fest des Hl. Mauritius war der jährliche Tag der Schaf-

scheid im Nesseltal und nach Allerseelen wurde das Vieh von den Weiden genommen und für den Winter «eingestellt».

Säen, Pflanzen und Ernten, die Schafschur, wie auch das Haarschneiden und noch vieles mehr, richtete sich nach den Sternzeichen und der Mondphase. Aberglauben? Vielleicht, -vielleicht auch nicht. Ich kann mich erinnern, dass wir einst die Kartoffeln im Unternesseltal, gegen den Rat des Vaters, im Zeichen der Jungfrau pflanzten. Das Kartoffelkraut schoss kräftig in die Höhe und blühte bis in den Sommer hinein. Aber unter der Erde, da tat sich wenig und die dringend benötigte Ernte brachte fast nur *Gagla* (kleine Kartoffeln), und auch deren nur wenige.



Madonna vom Glisacker auf dem Torbogen zum Friedhof.



Der alte Bienenstand beim Vaterhaus, seinerzeit von den Imkern Hans Kronig und Viktor König genutzt.



Die Wickert-Kapelle «Marias Abschied von ihrem Sohne», im heute nicht mehr existierenden Umfeld mit dem Holzbau. Nach Paul Heldner dürfte die Kapelle im Jahr 1713 entstanden sein. Im Jahre danach hat Ratsherr Johann Kiechler die Kapelle testamentarisch der Kirche von Glis vermacht.

Im Schatten des Glishorns

Lang war er jeweils, - der Winter im Wickert droben. Das hing nicht nur damit zusammen, dass die Winter damals allgemein länger und strenger waren. Der Winter begann im Wickert nicht erst am 21. Dezember oder mit dem ersten Schnee, wohl aber mit dem erstmaligen Wegbleiben der Sonne. Bereits im Spätherbst wurden nachmittags die Schatten immer län-

ger. Die Sonne glitt näher den Zacken des Glishorns entlang, bis sie schliesslich für Monate ganz hinter dem Berg verschwand. Mit einem gewissen Neid sahen wir auf den sonnenüberfluteten Natischerberg, auf Birgisch und Mund. Die sonnenlose Spätherbst- und Winterzeit machte die Abgeschiedenheit und Einsamkeit, in der wir im Wickert lebten, besonders spürbar. Nur noch vereinzelte Jäger auf der Niederjagd, das Bellen ihrer Jagdhunde, ab und zu ein Schuss, letzte fromme Beter, die den Kreuzweg entlang zur kleinen Wickertkapelle pilgerten, waren zu sehen und zu hören

Dann die grosse Stille, - im Hochwinter gelegentlich unterbrochen durch das Donnern von Lawinen, die sich am Glishorn lösten . . .

Der Zugerkalender gab Auskunft

Über das tägliche Leben wurde nicht Buch geführt. Alle wichtigen Daten wurden laufend dem, in jedem Lebensmittelgeschäft erhältlichem «Zugerkalender» anvertraut. Dieser enthielt die Wettervorhersagen, die jeweilige Mondlage, die Sternzeichen und vieles mehr. Diese Angaben wurden im Verlaufe des Jahres durch weitere wichtige, handschriftliche Notizen ergänzt, wie etwa die Daten, wann Kühe oder Rinder zum Stier geführt worden waren, was wiederum das voraussichtliche Datum ergab, an dem Nachwuchs im Stall zu erwarten war. So entstand ein richtiges Nachschlagewerk, das Ende Jahr recht abgegriffen aussah und dann nicht etwa weggeworfen, sondern «archiviert» wurde. Die letzte Seite des Zugerkalenders bestand jeweils aus dem pyramidenförmig dargestellten «Einmaleins». Ausgeschnitten und auf ein Stück Karton aufgeklebt, gehörte diese Seite zum üblichen Schulmaterial.



Die erstmals 1714 urkundlich erwähnte und 1976 von der Burgerschaft Brig-Glis unter Bürgermeister Alois Kämpfen liebevoll restaurierte Wickertkapelle.

Das lange Warten auf den Frühling

Umso sehnlischer wurde die wiederkehrende Sonne im Frühling begrüßt. Auch wenn es anfangs täglich nur wenige Minuten waren, während derer sich die Sonne zurückmeldete, bargen sie doch das Versprechen eines neuen Frühlings. Während im Talgrund Matten und Äcker bereits in frischem Grün prangten, zeigten sich bei uns verein-

zelte schneefreie Flecken. Auf diesen trotzten zaghaft spriessende Frühlingsblumen den noch kalten Frühlingsnächten. Die täglich länger und intensiver scheinende Sonne schmolz dann bald auch bei uns den restlichen Schnee und trocknete die durchnässte Erde. Die Wasserleiten führten Mengen von Schmelzwasser. Sattes Grün und ein Teppich von vielfarbigen Frühlingsblumen überzogen Wiesen, Weiden, Äcker und Hecken. Die Lärchen im nahen Wickertwald kleideten sich wieder in Grün. Der Kuckuck meldete sich zurück.

Leere Scheunen – der weite Weg des Heuholens

Es war meistens auch höchste Zeit, dass die Sonne und mit ihr der Frühling wieder kam. Heu und Emd waren knapp bemessen, und die Heustöcke in den Scheunen schmolzen im Frühling mit dem Schnee um die Wette. Dabei hatten die Schafe und Ziegen, die gerade jetzt ihren Nachwuchs warfen, zusätzliches Futter nötig. Zukaufen von Heu kam nur im äussersten Notfall in Frage, weil es einfach an Geld fehlte. Da musste schon eher der kleine Heuvorrat in der Voralpe «Risegga» herhalten. Das Heuholen in der «Risegga» ist mir in guter Erinnerung geblieben. Früh am Morgen gings mit dem Vater den Wickertwald hinauf: Im Rucksack ein wenig Proviant, einen kleinen Schoppen Selbstgebrannten in der Aussentasche, den Holzschlitten mit den Heuseilen auf den Schultern.

Der Weg führte vorerst eine gute Stunde den Wickertwald bergauf. Über den Oberwickert am «Chohlbodi» und dem «Breitu Bodo» vorbei zum «Windeggulti» um den «Niwu Cheer» zum «Grossu Schleif», wo sich ein letztes Mal ein Blick auf den Wickert werfen liess, dann über die March zum «Wurzukapälli», wo eine kurze Rast fällig war. Während sich der Vater einen Schluck aus der Seitentasche gönnte, wurde die von der Mutter mitgegebene Kerze angezündet und ein kurzes Gebet gesprochen.

Weiter gings, recht steil zur «Gettulheji» hoch, dann eine halbe Stunde flach oberhalb der Voralpe «Gettja» vorbei durchs «Tanngretz» zur «Totuflüö», wo der Schlitten zurückgelassen wurde. Der weitere Weg führte uns zum «Goldbrunnji», einer kleinen Quelle mit eiskaltem Wasser, über den «Gettulgrabu», wo um diese Jahreszeit noch eine Menge Lawinenschnee lag, vorbei an den verfallenden Alpbäuden des «Junholz», die uns mit ihren



«Wurzukapälli»: Monique Kronig mit Sohn Philipp und Bruder Vincent.

gähnenden Fenster- und Türhöhlen immer etwas Angst machten, zu unserer Alphütte in der «Risegga». In der Hütte roch es noch nach Winter. Wir öffneten Fenster und Türen und liessen die frische Frühlingsluft herein.

In der Scheune wurden dann die zwei Burdini bereitgemacht. Mit dem Heumeissel schnitten wir aus dem Heustock Schichten von ca. 120 x 120 cm heraus, die auf den ausgelegten Seilen zu einem Stock von ca. 150 cm Höhe gestapelt wurden. Die Burdi wurde zweifach in der Längsrichtung und dann noch übers Kreuz gebunden. Wichtig war das Kopfloch, das zwischen den beiden Seilbindungen mit dem Meissel herausgeschnitten wurde. Wichtig, weil es ja einen guten «Tragkomfort» bie-

ten sollte. Damit unterwegs ja nichts vom kostbaren Futter verloren ging, musste die Burdi (Last) noch sorgfältig *gschträält* (abgekämmt) werden.

Nachdem wir uns in der Hütte mit dem mitgebrachten Proviant gestärkt hatten, verschlossen wir Fensterläden und Türen wieder und machten uns auf den Heimweg. Wir stülpten uns das Heutuch über den Kopf, steckten diesen ins Kopfloch, nahmen die *Burdi* auf und trugen sie zur rund einer halben Stunde entfernten «Totuflüe» zurück.

Wir waren jeweils froh mit unserer Last beim zurückgelassenen Schlitten anzukommen. Zwei Stück Holz auf den Schlitten gelegt, vergrösserten die Ladefläche. Die beiden Burdini wurden aufgeladen und gut festgebunden. Vom Vater gezogen und von mir geschoben, gings mit dem Schlitten zurück zur «Gettulheji». Von hier weg schaffte es der Vater mit dem Schlitten allein. Damit aber auch ich zu etwas nützlich war, befestigte er mir zwei Stücke Brennholz mit Gunteln an einem Strick, die ich dann hinter dem Vater zurück in den Wickert zog.

Die ganze «Expedition» dauerte gut einen halben Tag und war beileibe kein Spaziergang.



Wurzukapelle am Alpweg ins Nesseltal, stets Marschhalt für ein Gebet oder eine «gute Meinung».

Immerhin konnte mit einem Schlitten voll Heu das Vieh während zwei Tagen gefüttert werden. Genügte der Heustock in der «Risegga» nicht, musste das Heu sogar in der mittlern Alpe Unternesseltal geholt werden. Der Weg war dann mehr als eine Stunde länger und die Arbeit umso schwerer.

Eine kaum glaubwürdige – aber dennoch wahre Geschichte

Im Zusammenhang mit diesen Heutransporten kann ich mich an eine wahre, wenn auch unwahrscheinliche Geschichte erinnern. Sie zeigt auf, dass damals jeder zuerst einmal sich selber half, bevor er jemanden um Hilfe anging. Die Gebrüder Chanton bewirtschafteten die «Aegerta», ein Gut, das bei der Wickertgasse direkt an unser Gut angrenzte. Sie waren richtige Vettern meines Vaters, die Mütter beiderseits waren Schwestern, geborene Kämpfen. Die Voralpe der Vettern Chanton, die «Gettja», war nur etwa eine halbe Stunde von unserer Voralpe «Risegga» entfernt. Die Chantons brachten einen Teil ihres Viehbestandes im Frühling in die «Gettja», um den dortigen Heuvorrat zu nutzen. Nun wollten es die Umstände, dass wir im Wickert wieder einmal leere Scheunen hatten, also in der «Risegga» Heu holen mussten. Gleichzeitig war der Heuvorrat der Chantons in der «Gettja» aufgebraucht. Zufällig trafen wir uns beim «Wurzukapälli». Während wir Heu von der «Risegga» nach dem Wickert transportierten, trugen die Chantons Heu von der «Aegerta» in die «Gettja»! Dabei hatte unsere Familie mit den Verwandten in der «Aegerta» ein durchaus gutes Verhältnis. Aber eben, man ging auch gute Nachbarn erst um Hilfe an, wenn es wirklich nicht mehr anders ging.

Unsere schulfreien Nachmittage

An Arbeit fehlte es im Frühling wahrlich nicht. An den schulfreien Nachmittagen hiess es für uns Kinder kräftig mithelfen. Auf den Matten musste der, im Herbst ausgetragene und verzettelte, Mist mit dem Rechen verrieben werden. Was davon schlussendlich noch übrig blieb, liessen wir trocknen und trugen es anschliessend zurück in die Ställe als Streu für das Vieh. Die Wasserwasserleitungen mussten ausgebessert und Abschaltbretter erneuert werden. Vom Winter beschädigte Zäune wurden wieder erstellt. Die dafür benötigten Latten holten wir uns im nahen Wickertwald. Die Gemüsegärten wurden umgegraben, die Kartoffeln gepflanzt. Auch in den Ställen fiel

zusätzliche Arbeit an. Wir hielten stets ein gutes Dutzend Halsini (Walliser Schwarzhalsziegen). Diese Rasse soll angeblich von den Römern in die Alpen gebracht worden sein. In der Schweiz sind sie heute nur noch im Oberwallis heimisch. Zu unserer Ziegenherde gehörte jeweils auch ein Bock derselben Rasse.

Vom jährlichen Nachwuchs behielten wir zwei bis drei Jungtiere für die Aufzucht. Der Rest wurde verkauft. Die meisten an Metzger in Brig, vereinzelt auch direkt an Private, die sich einen leckeren Gitzibraten leisten konnten. Die «Gitzi» folgten uns Kindern wie kleine Hunde zu den Abnehmern nach Brig. Ihr Schicksal tat uns leid, aber es musste einfach sein. Die paar Franken waren hoch willkommen und mehr als ein Dutzend Ziegen konnten wir ohnehin nicht durchfüttern.



Das Gliser-Burgerhaus wurde auch als Schulhaus genutzt.

Sobald sich die Bäume und Sträucher an den steil zur Saltina abfallenden Hängen mit Laub bekleidet hatten, war es Zeit Ziegen und Schafe aus den Ställen zu lassen. Vorher musste aber noch ihr «Gangwerk» in Ordnung gebracht werden. Die Klauen waren vom langen Stallaufenthalt flach getreten und voll Schmutz und Mist. Mit einem scharfen Sackmesser wurde der Dreck zwischen den Klauen entfernt und diese dann sorgfältig zugeschnitten.

Schwarznasen – gewaschen im Thermalbad von Brigerbad

Wir hielten auch ein Dutzend Walliser-Schwarznasenschafe. Im Frühling war allerdings nicht nur ihre Nase schwarz. Sie hatten während des Winters kräftig Wolle angesetzt. Vor Schmutz waren sie mehr dunkelbraun als weiss, mussten also vor der Schur gewaschen werden. Dazu trieben wir sie vom Wickert nach Brigerbad, wo die Badeanlagen damals noch recht bescheiden waren. In einem natürlichen Becken zogen wir die Schafe mehrmals durch das lauwarme Wasser.

Der Andrang beim «Schafbad» war gross. Besonders an den schulfreien Nachmittagen waren oft mehrere Herden gleichzeitig nach Brigerbad unterwegs. Es setzte Wartezeiten ab. Auf dem Rückweg hatten die Tiere Zeit zum Trocknen, und konnten so noch gleichentags geschoren werden.

Die Wolle wurde aufbewahrt und - mit jener der Herbstschur - im Winter von der Mutter zu Garn gesponnen. Zusätzlich zu unserer eigenen kleinen Schafherde übernahmen wir im Frühling noch Schafe von befreundeten

Familien. Beispielsweise von Josef Schnyder, meinem Taufpaten Ferdinand König, von Lehrer Gregor Weissen im «Kastel» und Vitus Zurbruggen im «Gredisch Boden». So kam eine ansehnliche Herde zusammen, die von uns Buben, nebst der Ziegenherde, täglich betreut werden musste.

In der «Wildi» und auf dem «Sand» südöstlich des Kupferackers, die mehrheitlich unserm Onkel Josef Marie gehörten, weidete im Frühjahr jeweils eine weitere - von einem Vetter oder sonst einem Buben aus Glis - betreute Schafherde. Auf der Brigerseite der Saltina, im «Grindji», rund ums Kraftwerk Saltina, bis zuhinterst gegen das «Saltinakinn» hin, konnten wir den Weidgang der Schafherden aus «Lingwurm» und «Brei» der Gemeinde Brigerberg verfolgen.

Der Vater übernahm es auch, Schafe von ihm bekannten Eigentümern von Frühling bis in den Spätherbst zu betreuen. Als Entgelt erhielt er vom Nachwuchs dieser Schafe jeweils die Hälfte, weshalb man diese Schafe als «Halbschafe» bezeichnete. Für diesen Handel gab es weder eine gesetzliche Grundlage, noch etwas Geschriebenes. Das sich gegenseitig gegebene Wort genügte vollauf.



Evy Kronig beim Schafscheren. Rechts: Philipp Kronig.

Frühling auch in den Ställen

Ende April ging jeweils das Schuljahr zu Ende, das damals noch sechs Monate dauerte. Ab sofort hiess es für uns Kinder noch vermehrt Hand anlegen. Die Schafe und Ziegen mussten tagsüber überwacht werden. Insbesondere waren sie davon abzuhalten, die grünenden Äcker und Matten heimzusuchen. Dies war bei den listigen, naschhaften Ziegen nicht leicht. Die grünende, keimende Saat und die Setzlinge im Gemüsegarten brachten die Ziegen immer wieder in Versuchung. Weil die Ziegenmilch im Sommer für die Käseherstellung benötigt wurde, mussten die *Gitzini* bald einmal vom Saugen entwöhnt werden. Das ging natürlich nicht von selbst, weil sie die Muttertiere tagsüber auf dem

Weidgang begleiteten. Um sie vom Saugen abzuhalten, strichen wir beispielsweise frischen Kuhmist über die Euter der Muttertiere. Die Wirkung war unterschiedlich. Einige *Gitzini* begriffen es bald und liessen das Saugen sein. Bei andern war die Entwöhnung schwieriger. Bald einmal konnte auch das Rindvieh auf die Weiden getrieben werden. Erstmals wurden den Tieren wieder die Treicheln umgehängt. Eine wichtige Arbeit! Sogar Schiller wusste in seinem Tell über das Verhältnis der Kühe zu ihren Treicheln zu berichten: «Wie schön der Kuh die Trinkel steht, und nähm ich sie ihr, sie hörte auf zu fressen».

Der erste Auslauf im Frühling gestaltete sich jeweils zu einem richtigen kleinen Rodeo. Vor allem die Jungtiere gebärdeten sich nährisch, sprangen und rannten mit erhobenen Schwänzen und waren kaum zu halten. Sie waren den Auslauf noch nicht gewohnt und die



Schwarzhalbziegen, wie wir sie damals hielten. Im Bild eine Ziegenherde im Jahr 2009 mitten in Brig, wo der Grosse Stockalper die Ziegen nicht haben wollte.

neu umgehängten Treicheln taten das übrige zum allgemeinen Durcheinander. Das gab sich aber recht bald und der tägliche Auslauf am Morgen und am Nachmittag wurde wieder zur Routine. Inzwischen wurden auch die Alpen in der «Risegga» und im Unternesseltal schneefrei. Damit fiel auch hier Arbeit an. Die beiden kleinen Kartoffeläcker mussten bepflanzt werden. Zum Kartoffelpflanzen begaben wir uns gewöhnlich zu Dritt: der Vater, eine Schwester und einer von uns Jüngsten. Nach der Ankunft auf der Alpe, befreiten wir den Acker von letzten Schneeresten. Der im vergangenen Herbst ausgetragene Mist wurde gleichmässig auf den Acker verteilt, die vergrabenen Kartoffeln hervorgeholt, die grösseren halbiert und wieder angepflanzt. Was nicht für die neue Anpflanzung gebraucht wurde, kam in den Alpeller. Meistens war mit diesem Gang auf die Alpe ein Heutransport nach dem Wickert verbunden. Für uns Kinder war dieser Arbeitstag auf der Alpe jeweils ein richtiges Erlebnis, ein kleines Abenteuer. Der Aufstieg durch den erwachenden, stark duftenden Wickertwald, dessen Stille nur durch muntern Vogelgesang unterbrochen wurde, die sich mit erstem Grün und Frühlingsblumen überziehenden Alpweiden, das Hämmern der Spechte im nahen Bergwald, der kleine, aber schmackhafte Imbiss nach getaner Arbeit, das alles ist mir in bester Erinnerung geblieben.

Mitte Mai kam die Zeit, die Schafe auf den Berg ziehen zu lassen. Wie die meisten Gliserfamilien sömmeren wir diese jeweils auf der Schafalpe «Gufferlu» an den Südwesthängen des Glis-, Spitz- und Aerethorns, wo sich ein Hirte während der Sommermonate um sie kümmerte. Bevor wir die Schafe ziehen liessen, mussten sie noch gekennzeichnet werden. Den noch nicht gekennzeichneten Tieren wurden auf den Hörnern mit einem Brenneisen die Initialen RK, Rudolf Kronig, eingebrannt. Das linke Ohr erhielt das Familienkennzeichen, ein kreisrundes Loch. Dieses wurde mit einer leeren Patronenhülse aus

dem Ohr gestanzt. Auch die Lämmer erhielten dieses Ohrzeichen. Da sie mangels fehlender Hörner nicht gebrannt werden konnten, wurde ihnen eine - aus einem alten Schuh herausgeschnittene - Ledertessel umgehängt, in diese wurden die Initialen eingebrannt. Dieser Tessel-Umhang durfte nicht zu locker angebracht werden, um ein Hängenbleiben im Gestrüpp zu verhindern, aber auch nicht zu eng, um dem Wachsen der Tiere Rechnung zu tragen. Der Auftrieb selber war wenig aufwändig. Es genügte, die Schafe ein Stück den Wickertwald hochzutreiben und dann einfach ziehen zu lassen. Nicht selten befanden sie sich bereits anderntags hoch oben an der Schneegrenze.

Wir waren Bergnomaden

Wir führten damals ein richtiges Nomadenleben. Neben dem Gut im Wickert besaßen wir noch ein kleines Gut in den «Stützen» auf Gebiet der Gemeinde Brig, sowie ein solches an der Polenstrasse in Glis, zu dem zwei Scheunen und Ställe gehörten, eine an der Napoleonstrasse und eine weitere an der heutigen Haselgasse. Dazu kamen die Alpen in der



Unser Wohnhaus an der Napoleonstrasse, anfangs der Fünfzigerjahre vom Vater und Bruder Adolf erbaut.

«Risegga», im Unter- und im Obernesseltal. Neunmal hiess es während eines Jahres *fircha fahru* (zügeln).

Jeweils zur Zeit der Alpfahrt, teilte sich die Familie. Die Mutter zog mit einer oder zwei der ältern Schwestern und einem von uns Jüngsten auf die Alpen. Der Vater blieb mit dem Rest der Familie im Wickert, wo die übrige landwirtschaftliche Arbeit anstand. Die älteste Schwester übernahm während dieser Zeit die Aufgaben der Mutter. Über die Voralpe «Risegga» zogen wir dann im Laufe des Sommers über die mittlere Alpe Unternesseltal nach der Hochalpe Obernesseltal. Ungefähr Mitte August gings dann in umgekehrter Reihenfolge vom Obernesseltal übers Unternesseltal und die «Risegga» zurück in den Wickert. Als der Vater später an der Napoleonstrasse in Glis für das Winterquartier ein Haus baute, kam eine weitere «Station» dazu.



Nordansicht des Wohnhauses in der Napoleonstrasse.

Die Alpfahrt war ein grosses Ereignis

Dieses Nomadenleben begann jeweils gegen Ende Mai mit der Alpfahrt in die Voralpe. Die Alpfahrt war für uns Kinder stets ein richtiges Ereignis, auf das wir uns freuten. Weniger für die Eltern, die sich stets Sorgen machten, ob auch alles ohne Unfall und Schaden an Vieh und Habe vonstatten gehen würde. Ein verunfalltes Tier wäre bereits eine richtige kleine Katastrophe gewesen. Um die Alpfahrt unter den Schutz Gottes zu stellen, brachte unsere Mutter den Kapuzinern oder dem Pfarrer in Glis jeweils Geld für das Lesen einer Hl. Messe für die Armen Seelen. Dies wiederholte sich für den Weiterzug von Alpe zu Alpe. Schon vor der Alpfahrt wurden erste Vorräte auf die Alpe gebracht: Roggenbrot, Polenta (Maismehl), Kaffee, Zucker und Salz, *Gläck* für das Vieh, periodisch auch Stroh, um die als Matratzen dienenden Strohsäcke neu aufzufüllen. All das trugen wir selbstverständlich auf dem Buckel, und zu Fuss den Wickertwald hinauf. Nur gerade das Gläck und Salz fürs Vieh wurden mit einem gemieteten Maultier bis zur «Totenfluh» gesäumt und erst ab dort auf dem Buckel nach der «Risegga» getragen. Das war jeweils ein hartes Stück Arbeit. Um sich zusätzliche Gänge zu ersparen, beluden wir uns mit dem grösstmöglichen Gewicht. Auch die zwei Schweine, die wir jeweils im Frühjahr kauften und für die Herbstmetzgete sömmernten, trieben wir meistens bereits am Vorabend auf die Voralpe.

Nebst dem eigenen Vieh, meistens acht bis neun Stück Rindvieh, übernahmen wir jeweils noch drei bis vier Kühe oder Rinder von Verwandten der Mutter aus Ausserberg zur Sömmerung. Diese wurden von Vettern oder Basen, gelegentlich von einem Onkel oder einer Tante begleitet, bereits am Vorabend von Ausserberg über Baltschieder und Visp

in den Wickert herangetrieben. Dies bot uns Kindern Gelegenheit, die Verwandten mütterlicherseits zu treffen. Zum Übernachten musste dann noch zusätzlich zusammengerückt, manchmal auch im Heu übernachtet werden, was stets Anlass zu allerlei Schabernack bot. Am Tag der Alpfahrt war bereits früh Tagwacht. Dem Vieh wurde zusätzlich zur Treichel noch die eigene Kette umgehängt. Und los gings! Voraus ein Treiber mit der Ziegenherde, dann das Rindvieh, je zwei für einen Treiber, Jung und alt natürlich mit einer *Tschiffra* oder einem Rucksack beladen.

Mitgenommen wurde stets auch eine Katze. Zu deren Transport wurde eine *Tschiffra* bis zu den Trägern mit Heu beladen, dann die Katze aufs Heu gelegt und die *Tschiffra* mit einem Sack abgedeckt. Von der Viehhabe blieb immer nur die Sommerkuh für den Milchbedarf im Wickert zurück, meistens ein älteres oder schwächeres Tier. Dieser Sommerkuh fehlten dann in den ersten Tagen nach der Alpfahrt ihre «Gefährten» was sie durch Brüllen und fehlende Fresslust kundtat. So gings gutgelaunt, das Tempo den Tieren angepasst, mit «Hüh» und «Hot» und fröhlichen Zurufen bergauf. Die flinken Ziegen hatten bald einmal einen zünftigen Vorsprung herausgeholt und das Bimmeln ihrer Glocken war bereits nach halbem Aufstieg nicht mehr zu hören. Waren wir dann bei der Alphütte angekommen, wurden den Tieren die Ketten abgenommen. Während wir uns in Hütte und Stall einrichteten, liessen wir das Vieh in der Nähe der Hütte weiden.

Zu den regelmässigen Arbeiten am Tag der Alpfahrt gehörte die Kontrolle des Hütten-dachs auf allfällige undichte Stellen. Steinplatten, die der Schnee während des Winters verschoben hatte, wurden zurechtgerückt und - wo nötig - mit mitgebrachten Blechstücken ergänzt. Das gemeinsame Mittagessen bot Gelegenheit zum Erzählen und Berichten. Die Verwandten aus Ausserberg besaßen Re-

ben in St. German, hatten also eigenen Wein, etwas herb und sauer, aber halt doch Wein. Wie fühlten wir Buben uns jeweils erwachsen, wenn wir auch einen Schluck aus dem *Buttili* nehmen durften. Unterdessen war der Tag weit vorgerückt, Zeit, für einen Teil der Alp-fahrer Abschied zu nehmen. Ein wenig seltsam und ungewohnt war er schon, der erste Abend auf der Alpe. Aber das gab sich rasch. Die anfallenden Arbeiten bestimmten schon bald wieder den Alltag. Aber auch denen, die mit dem Vater und der ältesten Schwester in den Wickert zurückkehrten, war nicht wohl ums Herz. Der Abschied von der Mutter fiel niemand leicht.

Die Voralpe «Risegga»

Diese Alpe wurde bereits seit Jahrhunderten genutzt. Sie wird beispielsweise in den Handelsbüchern des Kaspar Jodok von Stockalper wie folgt erwähnt: «1652, den 8 novembris, hab ich mit dem Marti Gemet also gemertet: er übergibt mir sein foralpen an der Ryseggen, so er kauft hat oder an zalnus empfangen von Hans Merisch um 200 lib maur. Die hat er bar empfangen, halb an salz, halb an ysen, und ist bered, das, wan mir diese alpen nit solt bleiben oder hierin etwas secrets wäre, ist er mir schuldig diese 200 lib bar zu erstatten».

Am 22 Juni 1799 wurde in *Simpeln* (Simplon-Dorf) eine Anna Maria Tscherrig aus Brig begraben, welche vor den Franzosen fliehend, in der «Risegga» vor Angst und Elend umgekommen war.

Die Voralpe «Risegga» gehörte ursprünglich Moritz Imboden aus Ausserberg, unserm Grossvater mütterlicherseits. Unsere Mutter weilte bereits als junge Tochter mit einem Teil ihrer jüngern Geschwister und der kleinen Viehhabe auf dieser Alpe. Hier lernte sie

auch unsern Vater kennen, der als Holzfäller in den umliegenden Bergwäldern arbeitete. Vater war stets für einen Streich zu haben und um einen träfen Spruch nie verlegen. Da die Mutter von eher kleiner Gestalt war, schnitt der Vater von einem Baumstamm ein rundes Stück ab und rollte es der Mutter in die Hütte mit der Bemerkung, sie könne das Stück Holz als Stuhl benutzen. Er habe es extra kurz geschnitten, damit sie beim Sitzen mit den Füßen den Boden berühre.

Die Mutter soll sich darüber geärgert haben. Allerdings nicht lange, denn bald einmal wurden sie ein Paar, treue Gefährten für ein ganzes Leben, in guten und weniger guten Tagen.

Die Hütte in der «Risegga» bestand aus einem untermauerten Stall und einer kleinen Wohnung. Diese, direkt über dem Stall liegende Wohnung bestand aus einer kleinen, fensterlosen, verrussten Küche. Das Fehlen von Fenstern bedingte, dass die Hüttentüre den

ganzen Tag offen stand, um das Tageslicht hereinzulassen. Bergseits, direkt hinter der Hüttentür, befand sich die kaminlose offene Feuerstelle mit *Trächa* und Dreifuss zum Kochen und der drehbare *Turner* zum Aufhängen des Käsekessels. Je nach Wetter und Windlage war die Küche, besonders während des KäSENS, voller Rauch, der nur träge durch das Hüttendach und die offene Hüttentür abzog. Ein offenes Schrankgestell zum Abstellen von Geschirr und Esswaren, sowie ein aus einem Holzstamm gehöhlter Schweinetrog zum Aufnehmen des Schweinefuttermittels, vervollständigten die Kücheneinrichtung. Ebenfalls bergseits schmiegte sich der Käsekeller fast gänzlich in den Berghang. Die kleine Alpstube nahm den vordern Teil der Hütte ein. Zwei kleine Fenster gaben genügend Tageslicht. Das eine erlaubte eine Aussicht bis zuhinterst ins Gantertal, auf den Schallberg, die Simplonstrasse, den Rosswald, das Klenen-, Bortel- und Wasenhorn, die Alpen im Grund, im



Unsere Alphütte in der «Risegga». Das ehemalige Steindach wurde später durch ein Blechdach ersetzt. Die Hütte wurde seither von den jetzigen Besitzern, Otto und Marianne Volken-Schnyder umgebaut.



Alphütte im Haselboden. Die Bärgeri trennte die Alpgebiete. Die Alpe Haselboden gehört heute Vetter Pius Kronig, der die Hütte grosszügig umbaute.

Ganter, in den Eisten im Rigi und im Berisal. Das andere gab den Blick frei auf Rotwald, die Taverna und das Nesseltal. Einfach war die Einrichtung der Alpstube. Zwei mit *Bissagga* (Strohsäcken) ausgestattete Betten, ein roher Holztisch und zwei Holzbänke machten das ganze Inventar aus. Die auf das unbedingt Notwendigste beschränkte «Garderobe» wurde einfach an Nägeln und Haken an der Hüttenwand aufgehängt.

Der Küche und Stube entlang war eine kleine Scheune angebaut, die der Vater später zur Hälfte in ein kleines Zimmer umbaute, was eine willkommene, zusätzliche Schlafgelegenheit schuf. Bergseits vor der Hüttenür, im Schutze des Hüttendachs, befand sich der

Brennholzunterstand, davor der abgenutzte Holzstock. Hangwärts unter der Hütte wuchs ein Kirschbaum, der zur Zeit der Alpfahrt meist noch in Blüte stand und im Hochsommer kleine, blassrote, aber saftige Kirschen trug.

Etwas abseits der Alphütte befanden sich der Ziegen- und Schweinestall, sowie eine kleine Scheune. In dieser lag stets ein Heuvorrat für den Fall, dass ein Tier erkrankte und im Stall belassen werden musste. Steil waren die Matten und Weiden in der «Risegga». Nur gerade der kleine Kartoffelacker am Hang unter der Hütte war einigermaßen eben. Dichter Lärchenwald säumte auf drei Seiten die Alpweiden.

Kostbares Wasser

Genügend Wasser für Mensch und Tier, das war eines der grossen Probleme in unserer Voralpe. Mangels einer Quelle musste das Wasser vom Nesselbach her über eine kleine Wasserleitung, die «Riseggi», herangeführt werden. Diese Wasserleitung führte teils durch felsiges und unwegsames Gelände. Vereinzelt mussten steile Felspartien mit *Käneln* (ausgehöhlten Baumstämmen) überbrückt werden. Besonders heikle Stellen wurden mit schief aufgestellten Steinen, einem «Tretschbord» gesichert.

Lawinnenniedergänge im Winter, Unwetter und Steinschlag während der übrigen Zeit, rissen

immer wieder Teile der Wasserleitung weg. Ausbessern und Reparieren war nicht nur aufwändig, sondern auch gefährlich. Deshalb musste der hintere Teil dieser Wasserleitung mit der Zeit aufgegeben werden. Als Ersatz zweigten wir in der «Ahoruschlüocht» ein wenig Wasser von der «Bärgeri»-Wasserwasserleitung ab, indem wir unter das Abschaltbrett einen kleinen Stein oder ein Stück Holz legten, um ein unbedingt notwendiges Minimum an Wasser durchfliessen zu lassen. Diese Lösung war zwar nicht ganz «lupenrein», aber eben überlebensnotwendig und wurde deshalb von den Geteilten der «Bärgeri» geduldet.

Das so gewonnene Wasser floss die «Ahoruschlüocht» hinunter in die Wasserleitung des «Riseggi» und dieser entlang in den grossen,



Das kostbare Wasser - deshalb auch heiliges Wasser genannt - führte die Bärgeri vom Nesselbach in den Wickert. Durch die Inbetriebnahme des Wassertunnels vom Grund in den Wickertwald wurde die seit sechs Jahrhunderten bestehende Wasserleite «überflüssig». Dank der Initiative, angeführt von Othmar Kämpfen, wurde die Bärgeri als historisches Zeugnis wieder Instand gestellt. In regelmässigen Kontrollgängen kümmern sich Freiwillige um den Lauf der Bärgeri.



Hier führt der Weg ins Nesselstal über einen «Chänil» der Wasserfuhre «Bärgeri».

fast 5 m langen Holztrog, der nicht nur als Tränke für das Vieh, sondern auch als Wasserbezug für die Küche diente. Auch die Wäsche wurde hier besorgt und anschliessend an einem - zwischen zwei Bäumen befestigten - Eisendraht zum Trocknen aufgehängt. Das spärliche Abwasser wurde ebenfalls noch genutzt. Es wurde auf die durstigen Wiesen geleitet oder auch mal in den kleinen Kartoffelacker. Erst Jahre später erstellten wir eine Rohrleitung direkt die Alpweide hoch zur «Bärgeri». Dies erlaubte es uns, von dieser nur noch das Allernotwendigste abzuziehen. War der Trog voll und musste nicht gerade Wasser für die Küche bezogen werden, blieb der Wasserhahn einfach geschlossen.

Das Verlegen der Rohre besorgte Karl Burgener aus Brig, damals noch ein junger Handwerker. Als er so gegen 10 Uhr morgens zu

Fuss von Brig eintraf, bat ihn der Vater an den Tisch mit der Bemerkung: «Iss zuerst etwas, denn du hast wahrscheinlich schlecht oder gar nicht gefrühstückt». Die für diese Leitung benötigten Rohre, trugen mein ältester Bruder und ich an einem heissen Sommertag vom Grund den steilen Hang hoch in die «Risegga». Todmüde und mit durchgeriebenen Schultern hatten wir bis zum Abend geschafft. Der Bruder kehrte in den Wickert zurück, wo der Vater ihm vorschlug, die verbliebene Zeit noch mit *Howwu* zu nutzen. Ich stieg nach dem Rohrtransport noch ins Obernesseltal zum Übernachten. Die Gelegenheit nutzend, wieder einmal bei der Mutter zu sein.

Fiel nicht genug Regen, mussten die Alpweiden im Sommer ebenfalls bewässert werden. Dazu wurde vom Wässerwasser im Wickert abgezweigt, was noch möglich war. War der

Sommer besonders trocken, reichte es allerdings nur knapp für das Gut im Wickert selber. In solchen Jahren war die Herbstweidezeit in der «Risegga» recht kurz. Die oberhalb der Hütte gelegenen, steilen Alpweiden konnten dann überhaupt nicht mehr abgeweidet werden. Die Tiere fanden auf dem - von der Sonne verbrannten - spärlichen Gras keinen sicheren Halt. Über genügend Wasser zu verfügen, war in unserer Jugend beileibe keine Selbstverständlichkeit. Wasser war etwas Kostbares, um nicht zu sagen etwas Heiliges.



Nun fließt sie wieder die Bärgeri längs dem Wanderweg ins Nesselthal.

Alltag in der Alpe «Risegga»

In der «Risegga» waren wir weit und breit allein. Doch waren wir das ja gewohnt. Recht früh hiess es am Morgen: vom Strohsack herunter! Wecker benötigten wir fürs Aufwachen keinen. Mit dem erwachenden Tag wurden die Tiere im Stall unruhig, verrichteten geräuschvoll ihr Morgengeschäft und begannen mit den Ketten zu rasseln. Ein Blick durchs Fenster auf die Alpen im Grund und im Ganter zeigte uns jeweils an, wie wir zeitlich dran waren. Stieg hier bereits Rauch von den Hüttdächern hoch, waren wir etwas später aufgewacht als üblich. Rasch in die Kleider und dann an die tägliche Arbeit. Die Mutter zündete mit Hilfe von verharztem Holz, so genanntem *Liechtholz*, Feuer an und setzte auf der Trächa Wasser für den Frühstückskaffee auf. Dann molk sie mit der Schwester zusammen die Kühe.

Uns Buben oblag das Melken der Ziegen. Diese wurden nicht seitlich, sondern von hinten gemolken. Da konnte es dann mal vorkommen, dass eine Ziege während des Melkens ein dringendes Bedürfnis befriedigen musste. Das Ergebnis waren dann runde schwarze Mistkugeln, die auf der Milch im Eimer schwammen. War dieser noch fast leer, wurde er einfach ausgeschüttet, war er jedoch schon fast voll, wagten wir dies nicht. Es blieb uns dann nichts anderes übrig, als die «Fremdkörper» fein säuberlich mit der Hand abzuschöpfen. Der Käse schmeckte darob nicht anders und vergiftet hat sich auch niemand. Nach dem Melken trieben wir die Ziegen dem «Riseggi» entlang Richtung «Ahoruschlüocht», wo sie für den Rest des Tages sich selbst überlassen blieben. Unterdessen war das Frühstück bereit. Es bestand aus gezuckertem Milchkaffee und dick mit frischer Alpbutter bestrichenem Roggenbrot. Konfitüre oder Melasse gab es selten, wenn schon, dann etwa an Sonntagen. Der

im Frühjahr angelegte Vorrat an Roggenbrot wurde mit der Zeit immer härter. Ich kann mich erinnern, dass Brotlaibe mit der Axt auf dem Holzbock verkleinert werden mussten. Anschliessend in den Kaffee getunkt, konnte auch steinhartes Brot wieder problemlos gegessen werden. Hunger und gesunde Zähne taten ein Übriges. Hartes Roggenbrot war ein vorzüglicher Ersatz für Zahnbürsten. Wurde ein Brot schimmelig und grau, wurde der verdorbene Teil einfach herausgeschnitten und der Rest trotzdem gegessen.

Nach dem Frühstück wurden dem Vieh die Treicheln umgehängt und dieses dann auf die vorbestimmte Weide getrieben. Während wir Buben das Vieh hüteten, reinigten die Mutter und die Schwester die Ställe, mähten die *Ihanni* (das übliche Grünfutter) und brachten diese in den *Barmen* (Futterkrippe) unter. Auch die Alpstube wurde aufgeräumt, das Stroh in den Strohsäcken der Betten aufgelockert und wieder gleichmässig verteilt, die Stube und die Küche gewischt. Gegen 10 Uhr wurde das Vieh wieder in den Stall zurückgetrieben.

Vor dem Mittagessen blieb dann noch Zeit, im nahen Wald Streu für den Stall zu holen oder den Holzvorrat zu ergänzen. Das Striegeln und Bürsten der Tiere gehörte ebenfalls zu unserer täglichen Arbeit. Für besonders fleissige Arbeit gabs dann von der Mutter eine Tasse reich gezuckerten Nescafé oder Tee. Das Mittagmenü liess sich - mit fast hundertprozentiger Sicherheit - voraussagen. Meistens gab es Polenta, die die Mutter in einem Gusshafen kochte, stets genügend, damit der Rest für eine weitere Mahlzeit gebraten werden konnte. Was auf dem Boden des Gusshafens anbrannte, galt als besonderer Leckerbissen. Zur Polenta gab es frische Milch, die wir direkt mit in den Teller gaben. Kartoffeln aus dem kleinen Vorrat der vorjährigen Ernte, mit frischem Alpkäse, waren schon eine willkommene Abwechslung. Seltener gab es Teigwaren; Gemüse und Fleisch fehlten vollständig. Nach dem Mittagessen wurde das Geschirr gewaschen und versorgt. Dann ging's wieder an die Arbeit.

Käsen nach bewährter Tradition

Das Käsen wurde von der Mutter, später von Schwester Evy besorgt. Täglich wurde ein Käse hergestellt. Nach dem Melken wurde die Milch, Kuh- und Ziegenmilch getrennt in *Gebesen* (ca. 15 cm hohe, runde Behälter aus Aluminium oder Kupfer) geleert und dann bis zum Käsen im kühlen Alpkeller gelagert. Die Käseherstellung erfolgte im kupfernen *Chessi* (Käsekessel), mit einem Fassungsvermögen von ca. 60 Litern. Dieses war zwar aussen voller Russ, innen jedoch stets blitzblank.

Bevor man die Milch zum Käsen ins *Chessi* schüttete, wurde die *Nidla* (Rahm) mit einer hölzernen Kelle abgeschöpft. Das *Chessi* hing am hölzernen *Turner*, einem beweglichen Arm, mit dem es ohne grosse Anstrengung über das offene Feuer und zurück gedreht werden konnte.

Vorerst wurde die Milch über dem offenen Feuer lauwarm erwärmt. Währenddessen wurden in einer Tasse Wasser und eine kleine Prise Salz mit einem kleinen Löffel voll Pulver, dem *Chäslab*, vermischt. Das *Chäslab* wurde dazumal aus Kälbermagen gewonnen und musste für gutes Geld eingekauft werden. Entsprechend sparsam wurde damit umge-



Z'Chessi – Inbegriff des traditionellen Käsens

gangen. Das *Chessi* mit der lauwarmen Milch wurde dann vom Feuer genommen und der Milch das *Chäslab* beigegeben. Mit dem hölzernen *Chäsbrecher* wurde das Ganze gut vermischt und dann ca. 30 Minuten ausserhalb des Feuers stehen gelassen, *z'dikke* gestellt. War die Milch «gebrochen», wurde sie mit dem *Chäsbrecher* nochmals tüchtig umgerührt, um die Masse, die sich am Boden des *Chessi* abgelagert hatte, wieder an die Oberfläche zu bringen und gleichmässig - zu etwa korngrossen Teilchen - zu verkleinern. Dann wurde das *Chessi* wieder am *Turner* übers Feuer geschoben. Es war nun wichtig, die eingedickte Milch genau richtig zu erhitzen, nicht zu stark aber auch nicht zu wenig, etwa auf 35 Grad. Das Abstimmen der Erwärmung erfolgte mit der Hand und war Erfahrungssache. Richtige Temperatur entschied weitgehend über die Qualität und Haltbarkeit des hergestellten Käses. Während des Aufwärmens wurde die Masse ständig mit dem *Chäsbrecher* umgerührt. War die gewünschte Temperatur erreicht, wurde das *Chessi* wieder vom Feuer genommen, damit sich die noch flüssige Käsemasse abkühlen konnte. Während des Abkühlens wurde mit dem *Chäsbrecher* kreisförmig umgerührt, damit der Käse auf den Chessiboden absackte. Anschliessend wurde der *Chäsbrecher* herausgenommen, die Masse noch etwa 10 Minuten stehen gelassen. Dann wurde ein viereckiges Leinentuch, das *Chästüöch*, in der Käsemilch nass gemacht, zwei Zipfel in den Mund genommen und die beiden andern unter der Käsemasse durchgezogen und so der Käse herausgeholt. Dieser wurde mit dem Tuch in den *Jäärb* (hölzerne Käseform) gegeben. Dieser lag stets auf einem hölzernen Brett, etwas breiter als der *Jäärb*, in das kleine Rinnen eingekerbt waren. Der *Jäärb* verfügte über eine aus einer Schnur und einem Holz zug bestehende Spannvorrichtung, die gut angezogen wurde. Nachdem das *Chästüöch* auf der Oberfläche geglättet war, wurde dem *Jäärb* ein weiteres Holzbrett aufgelegt und dieses mit einem grossen Stein beschwert.

Damit wurde die noch verbliebene Käsemilch herausgepresst. Sie rann in den erwähnten Rinnen des Käsebretts ab in den Holztrog, in dem das Schweinefutter gesammelt wurde.

Der Käse wurde etwa 10 Stunden im *Jäärb* belassen. Dann wurde dieser abgenommen, das *Chästüöch* entfernt, das Käsebord, das sich über dem *Jäärb* gebildet hatte, säuberlich abgeschnitten, der Käse gewogen und das Gewicht mit einem blauen Farbstift auf dem Käse vermerkt. Im Durchschnitt ergab die tägliche Käserei, bedingt durch die vorgängige Entrahmung, magere Käselaipe von 3,5 – 4,5 kg.

Die Käselaipe wurden im Alpkeller gelagert und regelmässig von Hand gesalzen. Erst später benutzten wir dazu ein Salzbad, in das die Käselaipe eine Zeitlang eingetaucht wurden. Anfangs täglich, später in etwas grösseren Zeitabständen, mussten die Laipe gewendet werden. Waren die Laipe transportfähig gereift, trugen wir sie in der *Tschifra* in den Wickert. Dazu wurde diese zu etwa 2/3 mit Heu gefüllt, auf dem dann 2-3 Käselaipe gelegt wurden. Vorsichtiges Gehen, ohne Schaukeln, war notwendig, um die Käselaipe nicht zu beschädigen.

Aus Käsemilch wurde Ziger

Die übrig gebliebene Käsemilch wurde zu Ziger weiterverarbeitet. Dazu wurde sie über dem Feuer auf ungefähr 100 Grad erhitzt. Das Erreichen der nötigen Temperatur zeigte sich durch Schaumbildung auf der Oberfläche. Nun wurde 1 Liter gesäuerte Buttermilch beigegeben. Dadurch trennte sich die feste Masse, der Ziger, von der Käsemilch. Der Ziger wurde dann mit einer gelöcherten Kelle abgeschöpft, in ein weisses Leinentuch gegeben und dieses über dem hölzernen Schweinetrog aufgehängt, so dass die ausrinnende Käsemilch in diesen abfliessen konnte.

Nidla, Äichu, Brocheta

Der abgeschöpfte Rahm, die *Nidla*, wurde ins Butterfass, *Äichchibji*, eine Art runde Holzbrenne von ca. 100 cm Höhe, gegeben. Diese wies am Deckel eine runde Öffnung auf, gerade weit genug für einen Stab, an dessen untern Ende ein rundes Holzbrett angebracht war. Durch das Auf- und Abwärtsbewegen bei gleichzeitigem Drehen des Stabes, wurde die Butter von der Milch geschieden.

Die verbliebene Milch wurde dem *Äichchibji* entnommen, teilweise in den Schweinetrog geleert, teilweise in einem Eimer oder Krug aufbewahrt. Diese *Äichmilch*, dünn und bläu-

lich, aber schön frisch, ergab einen billigen, in genügender Menge vorhandenen, ausgezeichneten Durstlöscher. Die Buttermilch muss auch über gewisse Heilkräfte verfügt haben. Verstopft waren wir jedenfalls selten. Die gewonnene Butter wurde auf einem Holzbrett, zu einem runden, ca. 10 kg schweren Butterstock, *Äichustock*, aufgeschichtet. War dieser komplett, erfolgte der Transport, ähnlich wie beim Käse, mit der *Tschifra* in den Wickert.

Unentrahmter Milch gab man Lab bei und liess sie dick werden. Diese eingedickte Milch, *Pfangila*, wurde im Butterkübel, dem *Äichchibji*, so lange bearbeitet, bis sie geschlagenem Rahm ähnlich sah. Zu Polenta ergab dies eine richtige Delikatesse.



Beim Buttern im Obernesseltal, Foto: 1958.

Erlebnisreiches Viehhüten

Am späten Nachmittag, wenn die Schatten bereits länger wurden, trieben wir das Vieh wieder auf die Weide. Das Viehhüten war eine wunderbare Zeit. Herrlich warm war er, der harte Weideboden, vielfältig aromatisch duftend Wald und Weide. Segelnde Schwalben, hämmernde Spechte, ziehende Wolken, in der Ferne rauschende Wildbäche, farbige Schmetterlinge, sirrende und hüpfende Heuschrecken, zirpende Grillen, summende Bremsen, das Bimmeln der grossen und kleinen Viehglocken, auf der gegenüberliegenden Simplonstrasse vereinzelte Autos, noch spärlicher ein Postautokurs, dessen Fahrt vom *Chinbriggulti* bis ins Schalbett verfolgt werden konnte, weidende Herden auf den umliegenden Alpen, aus den Dächern der Alphütten aufsteigender Rauch machten unser Hüter-Leben abwechslungsreich. Gelegentlich gabs zwar auch mal Regen mit Nebel, der Stock und Stein geheimnisvoll verhüllte. Und Zeit - unendlich viel Zeit ... Zeit zum Träumen, Zeit ohne Sorgen, Zeit auch für manchen übermütigen Streich! An einen solchen kann ich mich auch heute noch erinnern. Es war ein heisser und schwüler Sommervormittag. Die Bremsen und Fliegen plagten das Vieh gar arg. Die Tiere, die sich mit schlagenden Schwänzen kaum der Plagegeister erwehren konnten, waren entsprechend nervös.

Bruder Xaver und ich hatten auf einem Baumstrunk Platz genommen und ahmten das Brr..., Summ... Summ... das Motorengeräusch eines Autos nach. Dass dies wie das Geräusch anfliegender Bremsen klang, war uns gar nicht bewusst. Umso mehr aber dem lieben Vieh. Dieses rannte urplötzlich mit aufgestellten Schwänzen die steile Weide hinunter in Richtung der Ställe. Der Zufall wollte es, dass gerade zur gleichen Zeit unsere Schwester mit einer *Tschifra* Grünfutter ebenfalls zum Stall unterwegs war. Nur knapp konnte sie sich vor dem anstürmenden Vieh in den Stall retten,

wo sie dann noch alle Hände voll zu tun hatte, um sich nicht erdrücken zu lassen. Unterdessen war auch uns Buben bewusst geworden, dass da etwas schief gelaufen war. Höchste Zeit ebenfalls in Richtung Stall zu rennen. Dort empfing uns die Schwester, fuchsteufelwild. Den Stiel aus dem Stallbesen gezogen und dem Bruder über den Hintern geschlagen, das ging wie aus einem Guss. Statt wegzulaufen, wartete ich geduldig bis auch ich an die Reihe kam. Und ich wurde denn auch nicht enttäuscht und bekam meinerseits die wohlverdiente Strafe.

Ein andermal warfen wir mit kleinen Steinchen nach dem Vieh. Dabei ging es darum, möglichst nahe an die Glocken zu werfen, ohne aber diese zu treffen. Da plötzlich, nach einem weiteren Wurf, ein Klirren und schon gab eine der Glocken nur noch dumpfe Töne. Die Glocke war gesprungen und nicht mehr reparierbar. Eine tüchtige Schelte war die Folge. Mit hereinbrechendem Abend wurde das Vieh für die Nacht in den Ställen untergebracht, die Ziegen zusammengesucht und ebenfalls im Stall versorgt. Kühe und Ziegen mussten wieder gemolken und die wenigen Gerätschaften für die Nacht versorgt werden. Zum Nachtessen gab es wieder Polenta oder eine Suppe, in der als willkommene Zugabe oft ein Stück Speck, ein Schweinefuss oder Schweineschwanz oder ein Knochen mitgekocht wurde, dazu das übliche Roggenbrot.

Während Mutter und Schwester den Tisch abräumten, machten wir Buben den alltäglichen Rundgang durch die Ställe. Jedes Tier wurde überprüft ob es auch richtig angebunden, die Stalltüren für die Nacht richtig geschlossen und ob auch im Ziegen- und im Schweinestall alles seine Ordnung hatte. Vor dem abendlichen Kontrollgang tauchten wir die Finger in das - neben der Stubentüre angebrachte - Weihwasserbecken. Über jeden Stall wurde dann das Kreuz geschlagen und ein kurzes Gebet gesprochen. Vieh und Habe wurden dem heiligen Antonius empfohlen und dem Schutze Gottes anvertraut.

Abends, im spärlichen Licht der Petroleumlampe

In der Alphütte sassen wir dann noch eine Weile um den rohen Holztisch. Im spärlichen Licht einer Petroleumlampe, dem *Lusi*, wurde noch dies und das besprochen oder die Mutter erzählte strickend oder flickend eine Geschichte. Diese handelte oft von Sagen und Legenden, von Geistern und büssenden, armen Seelen. Die Petroleumlampe warf bewegliche, gespenstische Schatten an die Wände. Da wurden dann die Beine etwas angehoben und kalte Schauer liefen uns über den Rücken. Das abendliche Gebet, eine Zeile des Rosenkranzes, als Fürbitte für die armen Seelen war da mehr als angebracht. Wurde dann die Lampe ausgeblasen drängten wir uns auf den Strohsäcken, den *Bissaga*, eng an die Mutter, den besten Schutz vor den noch allgegenwärtigen Geistern. Durch die Fenster konnten wir die Lichter der, durchs Ganter Richtung Brig, fahrenden Autos sehen, deren Scheinwerfer vorübergehend die Alpstube erhellten. Die absolute Stille und Müdigkeit liess uns stets herrlich schlafen, einem neuen Alptag entgegen.

In der ersten Hälfte Juni waren dann die, für den Weidgang bestimmten Hänge kahlgefressen. Der Bodo und die *Gärtjischnitta* wurden jeweils zum Heuen bestimmt. Es hiess also weiterziehen, und zwar nach der mittlern Alpe, dem Unternesseltal. Da praktisch der gesamte Hausrat und die Essvorräte gezügelt werden mussten, erfolgte der Umzug selbstverständlich nicht an einem einzigen Tag. Bereits in den Tagen vorher wurde, was entbehrlich war, in der *Tschifra* nach der mittlern Alpe getragen.

Der Umzug der Ziegen und Schweine erfolgte jeweils am Vortag des Umzugs. Am Morgen der eigentlichen *Zigleta* trieben wir dann das

Rindvieh ins Unternesseltal: Von der Hütte in der «Risegga» hinauf ins «Ahoruegg», dann über den Viehweg oberhalb der «Bärgeri-Wasserleitung» über die «Ahoruschlüöcht» weiter übers «Chlei Lickulti» und die gefährliche «Schreckrufi» zum «Birchlowwigrabu», vom «Birchlowwiegg» den «Bächjistutz» hinab zum Nesselbach, über den schmalen Steg hinauf zum «Steischlag» und schlussendlich durch die «Rone» zur Hütte im Unternesseltal. Ein aufatmendes «Gott sei Dank» stieg zum Himmel, nachdem alles unfallfrei vorbei war. In weitem Gängen wurde die restliche Habe in der «Risegga» abgeholt und dann mit der Alpzeit im Unternesseltal begonnen.



Unsere Alphütte im Unternesseltal.



Monique Kronig mit Sohn Philipp am alten Brunnentrog vor den Fenstern unserer Alphütte im Unternesseltal.

Alpleben im Unternesseltal

Die Alpzeit im Unternesseltal war für uns eine besondere Zeit im Jahresablauf. An die Abgeschiedenheit im Wickert und in der Voralpe gewöhnt, hatten wir im Unternesseltal, wie auch später im Obernesseltal, nun richtige Nachbarn und wir Kinder Spielgefährten. Dabei entstanden Freundschaften, die ein Leben lang hielten. Aus den kleinen Hirten und Hirtinnen wurden später denn auch ganz tüchtige Erwachsene, wurden Priester und Juristen, Professoren und Doktoren, Lehrerinnen und höhere Beamte, erfolgreiche Geschäftsfrauen und Geschäftsmänner, tüchtige Handwerker und geachtete Politiker, sogar Millionäre. Eigentlich nicht verwunderlich, wird doch vielen grossen Wallisern nachgesagt, sie seien als Buben Hirten gewesen. Wenn wir uns Jahre später trafen, gedachten wir unserer Zeit als Hirten. Wie mancher Satz, wie manche Geschichte begann dann mit: «*Bsinnscht di no?*»



von links nach rechts: Rudolf und Xaver Kronig.

Wie die «Risegga», wurde auch das Nesselstal bereits vor Jahrhunderten als Alpe genutzt, das Unternesseltal wahrscheinlich zeitweise sogar ganzjährig bewohnt. Ein Peter von Grund verkaufte am 18. März 1379 dem Johann, Sohn des Rudolf Minnigs selig vom Grund, sein Haus samt Scheune und 2 Mannsmad Wiesland im untern Teil des Dorfes vom Nesselstal. In den Handelsbüchern des Grossen Stockalper finden sich Handels- und Tauschgeschäfte, die sowohl die «Risegga», wie auch das Unternesseltal betreffen.

Ansonsten aber unterschied sich die mittlere Alpe wesentlich von der Voralpe. Waren die Weiden in der «Risegga» steil und trocken, waren die im Unternesseltal fast ganz eben und Wasserprobleme kannten wir hier nicht.

Aus dem Rohr am grossen Brunnen, direkt vor unserm Alphüttenfenster, floss reichlich - und nie versiegend - frisches, reines Quellwasser. Dieses wurde in «Grundero», einem mit Erlen bewachsenen Hang, gefasst und in einer Rohrleitung zu den Alphütten geführt. Der grosse, aus einem Holzstamm gehöhlte Brunnentrog diente nicht nur der ganzen Alpe als Wasserbezug, sondern auch dem Vieh als Tränke und den Sennerinnen für die Wäsche.

Die Alphütte im Unternesseltal war zweistöckig. Wir bewohnten darin den ersten Stock. Im Obergeschoss wohnte eine Familie Schmid aus Ausserberg. Sennerin dieser Familie war Annemarie Schmid, die Schwägerin der Besitzerfamilie.

Annemarie Schmid war von Beruf Lehrerin. Von November bis Mai unterrichtete sie als solche in Ausserberg. Annemarie Schmid wurde später die letzte Sennerin des Nesselstals. Wie in der «Risegga», bestand die Alphütte im Unternesseltal aus zwei Räumen, einer Küche und einer Stube. Auch die Einrichtung unterschied sich kaum. Immerhin erfolgte der Rauchabzug über der offenen Feuerstelle durch einen gemauerten Kamin und in der Alpstube stand ein alter Giltsteinofen.

Einem der beiden Strohbetten war ein aus rohen Balken und Brettern gezimmertes Schiebepett, ein so genanntes *Gütschibett*, untergeschoben. Dieses war für uns Buben bestimmt und wurde am Abend einfach halb herausgezogen und morgens wieder zurückgeschoben. Viel Bewegungsspielraum bot diese Schlafgelegenheit zwar nicht, dies war aber auch gar nicht nötig. Unter der Stube befand sich der Alpkeller. Anders als in der «Risegga» befand sich der Vieh- und Ziegenstall etwas unterhalb der Alphütte.

Nebst uns und der Familie Schmid im Obergeschoss unserer Alphütte, bewirtschafteten noch zwei weitere Familien das Unternesseltal. Die Familie Schmid Alois, ebenfalls aus Ausserberg, bewohnte eine Hütte nordöstlich von uns, die Familie Amherd aus Gamsen besass eine Hütte weiter oben am Weg ins Obernesseltal. Ihre Viehhäben trieben sie im Frühling von Ausserberg und von Gamsen zu Fuss nach dem Nesselstal.

Der Tagesablauf im Unternesseltal unterschied sich kaum von dem in der «Risegga». Ein bis zweimal in der Woche musste der zurückgelassene Alpkäse in der «Risegga» gepflegt werden. Diese Pflege bestand im Wenden, Abreiben und Nachsalzen der Käselaike.

Bereits transportfähig gereifter Käse, sowie Butterstöcke wurden in der *Tschifra* in den Wickert getragen. Am Abend und an den Sonntagen verblieb für uns Kinder immer ein wenig Zeit zum Spielen mit den Buben und Mädchen der andern Älplerfamilien. Auch im Unternesseltal schlossen wir gewisse Wiesen vom Weidgang aus. Diese wurden dann im Hochsommer als Heu gemäht. Reichte nämlich im Frühling das Heu im Wickert nicht mehr und war auch der kleine Heuvorrat in der «Risegga» bereits abtransportiert, holten wir uns Heu, in der eingangs erwähnten Weise, auch im Unternesseltal.

Anfangs Juli zur Hochalpe Obernesseltal

Anfangs Juli, gewöhnlich nach St. Peter und -Paul, zogen wir jeweils weiter auf die Hochalpe Obernesseltal. Der Umzugsmodus war der gleiche wie von der Voralpe in die mittlere Alpe. Ein wesentlicher Unterschied allerdings bestand darin, dass dieser Umzug vollständig ungefährlich war. Aber Spass muss es manchmal gemacht haben. So sollte mein ältester Bruder Edwin einmal mithelfen die Schweine vom Unternesseltal nach dem Obernesseltal zu bringen. Er wartete vor dem Kuhstall mit einer Geissel bewaffnet auf die beiden Schweine, die von der Mutter im Stall losgelassen wurden. Kaum waren die Schweine vor der Stalltür, knallte Edwin mit der Geissel und die Schweine sprangen vor Schreck in den Misthof, aus dem sie nur mit Mühe befreit werden konnten.



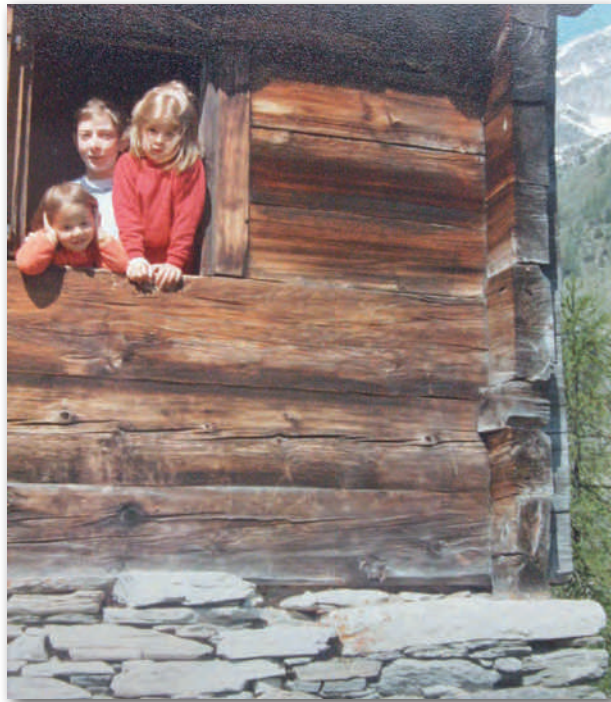
Unsere Alphütte im Obernesseltal 1978. Vor der Hütte: Rudolf Kronig und die Töchter Marylin und Nathalie.

Der Alpweg führte über den «Härdihubul» den «Härdistutz» hinauf zu den «Mittelgärtjini», dann über die «Katzubodini» zu den «Stägul-tini» und über den «alten Stafel» ins Obernesseltal auf 1800 m über Meer. Die damals noch mit schweren, grob behauenen Steinplatten gedeckten Alphütten standen über den ganzen Stafel verteilt. Die Familie Schmid Alois bezog die ganz aus Stein gebaute Hütte im westlichsten Teil, am Rand des «Locherwald».



Unsere Alphütte im Obernesseltal 2009.

Die Hütten der Familien Amherd und Schmid Vinzenz standen ungefähr in der Mitte des Stafels, rechts und links vom Alptrog. Die Hütte der Familie Amherd besass im Gegensatz zu den andern - nebst Küche und Stube - noch ein kleines, angebautes Zimmer, das «Herrenzimmer», so genannt, weil hier jeweils der Priester untergebracht wurde, wenn er gelegentlich die Alpleute besuchte. Unsere Hütte stand fast am östlichen Rand des Stafels, auf dem «Egg». Sie bot eine wunderbare Rundschau aufs Tal, die Simplonstrasse, auf Rosswald, Rieder- und Bettmeralp sowie die Berge ringsum, das Glis-horn, Faulhorn, Spitzhorn, Aeretzhorn, sowie die Berge vom Aletsch- bis zum Eggishorn. Der Wind in den Lärchen direkt vor den Stubenfenstern und das Rauschen des Nesselbachs und seiner verschiedenen Quellbäche am gegenüberliegenden Berghang wiegten uns abends in den Schlaf. Die Alpzeit auf Obernesseltal war die schönste Zeit im Jahr und gehört zu meinen liebsten Erinnerungen.



Glückliche Tage im Obernesseltal: Nathalie Kronig, Philipp Kronig und Marilyn Kronig.

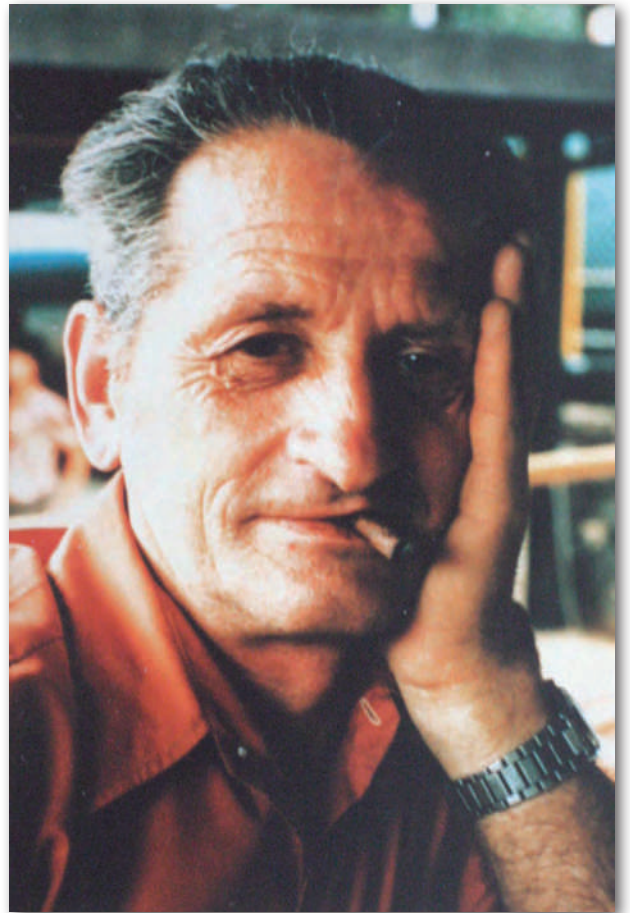


Die Alphütten Kronig und Bieler mit dem alten Alpbrunnen.

Geteilschaft und Kuhrechte

Waren die Alpen «Risegga» und Unternesseltal jeweils ausschliessliches Eigentum der sie bestossenden Familien, war die Alpe Obernesseltal im Besitz einer Geteilschaft. Geteile wurde man durch Einkauf oder Erbe, so etwa wie beim zivilen Bürgerrecht in einer Gemeinde. Die Anzahl der Kuhrechte die jede Familie besass, bestimmte die Anzahl Tiere die aufgetrieben werden durften. Die Kuhrechte waren unterteilt in eine Kuh, halbe Kuh, ein Fuss und eine Klaue. Eine Kuh Alprecht entsprach zwei Rindern oder zehn Schafen oder Ziegen. Der von der Geteilschaft jeweils auf zwei Jahre gewählte Alpvogt wachte über die Einhaltung der alten Satzungen und Regeln. Er bestimmte das Datum, an dem die Alpe bestossen werden durfte, das Datum der Läcktage und des Gemeinwerks, die Alpstierhaltung und vieles mehr.

Unser Vater, sonst eigentlich nicht ehrsüchtig, wäre gerne einmal Alpvogt geworden. Doch die Mutter war dagegen. Dies holte dann Bruder Adolf Jahre später nach. Zu dieser Zeit war aus der Kuhalpe Obernesseltal bereits eine reine Schafalpe geworden



Kronig Adolf, Vogt der Geteilschaft Obernesseltal von 1970-1972.



Am 27./28. Februar 1990 verwüstete der Sturm Vivian unsere Hütte im Obernesseltal. Am 10. März 1990 wurde sie notdürftig wieder instandgestellt. Das benötigte Material wurde per Helikopter eingeflogen.

Grünfutter von der Mähmatte

Jede Alpfamilie verfügte über ein kleines, abgezäuntes Stück Eigentum, das als Mähmatte diente und das tägliche Grünfutter lieferte. Blieb in guten Jahren etwas übrig, wurde ein kleiner Heuvorrat angelegt. Unser Vater kaufte diese Mähmatte am 27. November 1938 von Herrn Zurwerra Wilhelm, Sohn des Peter und der Maria Ambort, wohnhaft in Ried Brig, Brey. Die Liegenschaft stammte laut Verpfändungsvertrag vom 7. November 1935 von Zurwerra Benjamin. Sie grenzte im Norden an Gsponer Anton, im Süden an die Alpe, im Osten an Imstepf Isabella und im Westen an Gsponer Anton. Der vereinbarte Kaufpreis wurde auf Franken hundert festgesetzt, welche an Katharina Heinzen, geborene Zurwerra ausbezahlt werden sollte. Die Herden der vier Familien wurden für den Weidgang vereinigt. Im Gegensatz zu andern Alpen, war eine gemeinsame Käseproduktion auf Obernessel tal nie ein Thema.

Sennerinnen und Hirten

Jede Familie stellte einen Hirten, einen Buben oder ein Mädchen, so zwischen 10 und 12 Jahre alt. Die Aufsicht über die morgen- und abendlichen Weidgänge oblag im wöchentlichen Turnus einer Sennerin. Sie trieb jeweils als Erste die Tiere aus dem Stall, konnte *vorfahren*, wie wir das nannten. Die andern folgten in kurzen Abständen. Die Tagessennerin bestimmte den jeweiligen Weideort und teilte den Hirten die zu beobachtenden Weideabschnitte zu. Strickend überwachte sie anschliessend den Weidgang.

Nachdem das Vieh die ersten drei Tage gemeinsam auf dem «Stafel» verbracht hatte,

wurde es am vierten Tag auf den «Wurzu» - einer kleinen, ebenen, von Lärchen umstandenen Weide - zusammengetrieben. Hier kam es jedes Jahr zu einem eigentlichen *Stechfest* zwischen den sich noch fremden Kühen und Rindern. Für einen Sommer die stärkste Kuh, die *Ringkuh* zu haben, war der Stolz jeder Familie. Mein Bruder Gottlieb, dem man in jungen Jahren ein Bein amputieren musste und der dann noch recht jung starb, humpelte auf einem Bein vom Wickert ins Obernessel tal, um an diesem *Stechfest* teilnehmen zu können. Wie waren wir stolz, als unsere Kuh *Flora* während zwei Jahren die Stärkste war.

Der Weidgang erstreckte sich östlich von den «Wurzu» bis zur «Polerna» am Rande des be-



Von links nach rechts, hintere Reihe: Armin Schmid, Gottlieb Schmid, Rudolf Kronig, vordere Reihe Rolf Theler, Xaver Kronig, Zeiter Daniel.

waldeten Abhangs zur «Taverna» und zu «Mittubäch», nördlich bis zu den «Wasu» am Nesselbach einerseits und den «Mittelgärtjini» anderseits. Westlich bildete der «Schiltugrabo» die äusserste Weidegrenze und südlich das «Gälemji», der Gratübergang zwischen Tochen- und Staldhorn, die gleichzeitige Wasserscheide zum Simplon.

Die Ziegen wurden täglich in Richtung Nesselbach getrieben. Zwischen «Sürigrabo» und Nesselbach taten sie sich an den *Giretschsträuchern* (wildem Esch), gütlich. Oft unternahmen sie aber auch ausgedehnte Ausflüge. Dann waren lange und gefährliche Gänge nötig, die die Mutter voller Sorge von der Alphütte aus beobachtete, um sie abends wieder

heimzuholen. Es kam auch immer wieder vor, dass einzelne Tiere sich derart in den Felsen verirrt, dass sie weder vor- noch rückwärts mehr konnten und von uns aus dieser Lage, *Stelli*, gerettet werden mussten.

Eine weitere Gefahr bildeten die Überreste der Lawinenniedergänge des Winters, die noch den Nesselbach überdeckten. Mit vorrückendem Sommer dünnte die Sonne diese Schneedecken immer mehr aus und brachte sie schlussendlich zum Einbrechen. Da diese Schneedecken in der Sommerhitze ein beliebter Aufenthaltsort für die Ziegen war, kam es immer wieder vor, dass ein Tier einbrach und zwischen Wasser und Schnee gefangen blieb. Das Zählen der Ziegen am Abend war deshalb



Sennerinnen im Obernesseltal: von links nach rechts: Viktorine Zenklusen, Glis; Marie Gsponer, Gamsen; Kresenzia Zurwerra, Ried-Brig; ? Heinzen, Ried Brig; Marie-Louise Amherd, Gamsen; Veronika Schmid, Ausserberg; Anna Imboden, unsere noch ledige Mutter, Ausserberg; Isabelle Imstepf; Hans Imstepf, Glis.

eine Notwendigkeit. Dazu genügte meistens ein einziger Blick, weil wir jedes einzelne Tier kannten. Jedes hatte seinen Namen und seine «Geschichte». Das galt übrigens auch für das übrige Vieh.

Jeweils sonntags wurde das Vieh in die Hänge ob den Alphütten, Richtung «Gälemji», aufgetrieben. Es blieb ausnahmsweise den ganzen Tag auf der Weide. Morgens trieb jede Familie ihr Vieh bis auf die «Hittelbodme», etwa eine Viertelstunde ob den Alphütten. Während die vereinte Herde grasend bergwärts zog, knieten sich Sennerinnen und Hirten zu einem kurzen Gebet nieder und empfahlen Mensch und Vieh dem Schutze Gottes. Anschliessend kehrten die Sennerinnen zu ihrem Tagewerk in die Alphütten zurück. Für einen ganzen Tag waren wir Hirten allein für die Herde verantwortlich.

Es waren für uns jeweils richtige Festtage. Die Herde machte kaum Probleme, zog weidend

Richtung «Fleschbodo», «Jänzibodo» und weiter gegen das «Gälemji».

Da blieb viel Zeit für Spiel und Spass, für eine Rutschpartie auf einem Schneesack oder eine Kletterei in den Felsen auf der Suche nach Edelweiss.

Einmal führte uns ein solcher Abstecher in Richtung Bistinenpass. Wir hatten die Wegstrecke wohl nicht sehr gut eingeschätzt, denn als wir von unserm Ausflug zurückkehrten, war vom lieben Vieh weit und breit nichts mehr zu sehen. Es hatte den Weg zum Stafel von selbst gefunden. Dass wir darob nicht gerade gelobt wurden, versteht sich von selbst. Die mitgenommene Mittagsverpflegung war einfach und bescheiden und hatte vielfach im Hosensack Platz. Sie bestand meistens aus Brot und Käse. Ein Stück Schokolade oder ein Apfel war schon fast ein Luxus. Zum Durstlöschen wurde einfach eine geduldige Kuh «angezapft».



Ein kleiner Strauss Edelweiss aus dem Obernesseltal.

Dringende Nachrichten der Wirtin im Schallberg

Höchst einfach und bescheiden, heute schon fast nicht mehr nachvollziehbar, war das tägliche Leben auf der Hochalpe. Sonnenaufgang und Abenddämmerung, sowie der jeweilige Stand der Sonne tagsüber regelten Leben und Arbeit. Als einzige Zeitangabe diente ein Wecker. Wer eine Armbanduhr besass, war schon fast etwas «Besseres». Ich kann mich



Unsere Mutter, Anna Kronig, in der Alphüttentüre im Obernesseltal.

erinnern, dass meine erste Armbanduhr, ein Geschenk meiner Firmpatin, Elsa Theler, der ganzen Familie diente und gelegentlich gar noch an andere Alpleute ausgeliehen wurde. Nachrichten vom Tal gab es nur spärlich. Dringende Botschaften wurden der Wirtin im Schallberg an der Simplonstrasse übermittelt. Diese signalisierte uns solche, indem sie ein weisses Tuch, meistens ein Leintuch, in der Wiese unterhalb des Wirtshauses ausbreitete. Da damit noch nicht feststand, wem die Botschaft galt, war dann ein Gang nach dem Schallberg für einen oder zwei Hirten fällig. Hin und zurück immerhin rund 4-5 Stunden. Nachrichten gab es auch, wenn wir gelegentlich zwischen zwei Weidgängen dringenden Nachschub im Tal holen mussten. Zeitungen oder gar Radio gab es selbstverständlich nicht. Immerhin besaßen wir einen alten Grammophon und einen Satz Platten, die jeweils von Alpe zu Alpe gezügelt wurden. War auch die Nadel abgenutzt und die Platten vom ständigen Abspielen verkratzt, so dass die Nadel von Hand über die schadhafte Stellen gehoben werden musste, Musik war es allemal. Ich kann mich an eine solche Schallplatte erinnern, auf der eine Frau mit nacktem Busen abgebildet war. Die Platte nannten wir deshalb den *Buttischittler*.

Speisekarte der Hochalpe

Die Speisekarte wurde auf der Hochalpe mit Heidelbeeren bereichert, die in der Gegend reichlich wuchsen und die mit Mehl und etwas Zucker gekocht ein schmackhaftes Mus, den *Heitbeerhoch* abgaben. Die Alpluft machte hungrig. So mochten wir nach der Abendweid oft nicht bis zum Nachtessen warten. Ein Stück Roggenbrot, eine Tasse frische, kuhwarme Milch direkt aus dem Melkeimer der Mutter geschöpft, überbrückten die Zeit bis zum Nachtessen.

Keine Kleidersorgen

Kleidersorgen kannten wir kaum. Tenüwechsel gab es nur selten, und zwar nur dann, wenn die Kleider allzu schmutzig waren oder einer dringenden Flickerei bedurften. Das Schuhwerk war oft verschlissen und durchlöchert. Kam der Vater mal zu Besuch, gehörte das Beschlagen der Schuhe mit neuen Nägeln und Schutzseisen ebenso zum üblichen Ritual wie der Haarschnitt, das Dängeln der Sense, das Ausbessern undichter Stellen im Hütten-dach und sonstige kleinere Reparaturen.

Bei solchen Gelegenheiten griff er auch mal zur Mundharmonika, der *Mülharffa* oder *Schnurugiiga*. Sein musikalisches Repertoire war zwar nicht sehr umfangreich und beschränkte sich meistens auf den *Holzackerbüöb*. Trotzdem machte es Spass, wohl auch deshalb, weil der Vater damit auch seine gute Laune zeigte.



Im Äplergewand: Alice Kronig, Xaver Kronig, Charly Imboden und Rudolf Kronig vor der Hütte im Obernesselal.

War mal ein neues Paar Schuhe fällig, so konnten wir uns daran kaum sattsehen. Voller Stolz schauten wir dann auf die neuen Schuhe, achteten nicht mehr auf Wurzeln, Steine und andere Hindernisse. Aufgeschlagene Knie und die ersten Kratzer an den neuen Schuhen waren dann die logische Folge.

Für leichte Schnittwunden und Schürfungen wusste die Mutter ein einfaches Heilmittel. Sie wies uns an, einfach darauf zu pinkeln. Dem Urin wurde eine desinfizierende Wirkung nachgesagt. Regnete es, schützten wir uns nicht etwa mit Regenschirmen. Diese waren, soweit vorhanden, beim Hüten hinderlich. Als praktischer Regenschutz dienten uns gebrauchte *Grüschsäcke*. Diese wurden am Sackboden einfach nach innen gestülpt und dann kapuzenartig über den Kopf gezogen. Sie schützten Kopf, Schultern und Rücken bis zu den Schuhen, liessen die Hände frei und waren auch bei Gewittern ungefährlich.

Mit der Körperhygiene war es nicht besonders gut bestellt. Ein gelegentlicher oberflächlicher Abwasch am Alptrog beschränkte sich auf Gesicht und Hände. Der tägliche enge Kontakt mit dem Vieh und der Stallgeruch hatten zur Folge, dass wir ganz fürchterlich nach Kuhdreck stanken. Wir wurden uns aber dessen höchstens bewusst, wenn wir mal ins Tal abstiegen.

Chinig verdriessu, *Kaaltotsch* und andere Kinderspiele

Einfach und trotzdem unvergessen waren die Spiele wie etwa das *Suwtribu* (Sautreiben). In den Erdboden wurden im Kreis kleine Mulden ausgehoben, etwa 3 - 4 cm tief mit einem Durchmesser von ca. 20 cm und zwar eine Mulde weniger als Spieler mitspielten. In der Mitte des Kreises wurde eine grössere Mulde gemacht und als «Kirche» bezeichnet.

Als *Suw* diente eine alte Konservenbüchse, zweckdienlich zusammengeslagen, meistens eine alte Sardinienbüchse. Ziel des Spieles war es, die *Suw* in die «Kirche» zu treiben. Bei Spielbeginn bezog jeder Spieler, mit einem festen Stock bewaffnet, eine der um die Kirche gelagerten Mulden. Der überzählige Spieler war dann der «Angeber». Seine Rolle bestand darin, die *Suw* so nahe als möglich an die Kirche zu werfen. Vor seinem Wurf rief er jeweils:

«*Ich verbietu mini Suw*». Kein Mitspieler durfte dann die *Suw* berühren, bevor der Angeber sie mit seinem Stock berührte um sie Richtung Kirche zu schieben. Einmal berührt und angeschoben, war dann die *Suw* auch für die Mitspieler frei. Ihre Aufgabe war es dann, die *Suw* aus der Nähe der Kirche wegzuschlagen. Zum Schlagen musste notgedrungen der Stock aus der eigenen Mulde gehoben werden. Gelang es dem Angeber, während der Mitspieler nach der *Suw* schlug, seinen Stock in der Mulde des Schlägers unterzubringen, so musste dieser nun den Angeber spielen. War die *Suw* in der Kirche, mussten alle Spieler blitzschnell die Mulden wechseln. Wer nach dem Wechsel ohne Mulde war, musste wieder Angeber spielen. Schmerzhafte Schläge, blaue Flecken, Tränen und vorübergehender Streit gehörten fest mit zum Spiel. Gelegenheit zu diesem Spiel bot sich immer und überall. Ein kräftiger Hirtenstock gehörte zur festen Ausrüstung jedes richtigen Hirten, die notwendigen Mulden konnten überall erstellt und oft während mehrerer Sommer benutzt werden. Eine verbeulte Blechbüchse war auch problemlos zu finden. Dieses Spiel als eine Abart oder als Vorgänger des Golfs zu betrachten, dürfte wohl etwas weit hergeholt und ausgefallen sein. Was solls, Spass hat es immer gemacht.

Ein anderes Spiel war das *Chinig verdriessu*. Einer spielte den König, einer den Klageempfänger und die andern die Kläger. Jeder Kläger flüsterte dem Klageempfänger seine, den König betreffende Anschuldigung, ins Ohr. Dieser trug dann die Klagen dem König vor: «Der König, der König, wäre gut und recht, wenn er nicht ...», dann folgte ein wirklicher oder angedichteter Fehler. Der König musste dann erraten, von wem die einzelnen

Klagen stammten. Wer als erster entdeckt wurde, musste in der nächsten Runde den König spielen. Auch Verstecken spielten wir oft. Wir nannten es aber *Kaaltotsch*. An Verstecken fehlte es wirklich nicht. Hütten, Ställe, Hügel, Felsen und Wald boten davon jede Menge.

Beliebt war auch das *Glanggu*. Dazu wurde ein kräftiger Baumast soweit als möglich vom Stamm weg nach hinten zurückgebogen. Mit beiden Händen das Astende festhaltend, liess man dann den Ast wieder nach vorne schnellen und sich mittragen. Dies war solange lustig bis der Ast brach. Aber aufgeschürfte oder vernarbte Knie gehörten nun mal zum Hirtenalltag.

Ein Hirte besass selbstverständlich auch ein Sackmesser, meistens ein «Opinel», das er wie seinen Augapfel hütete. Es diente zum Messerspiel. Bei diesem war in genau festgelegter Folge eine ganze Reihe von Würfen zu absolvieren. Misslang ein Wurf, konnte der nächste Spieler weiterspielen. Sieger war, wer als erster das volle Pensum mit dem gelungenen «Hasen» abschliessen konnte. Beim «Hasen» wurde die Messerspitze etwa 2 cm in die Erde gesteckt und der Messerschaft dann mit der flachen Handfläche geschlagen. blieb das Messer nach dem Flug über den Boden wieder stecken, galt der Wurf als gelungen. Als Mass für ein gelungenes Stecken galten zwei Finger zwischen dem Boden und dem Messerschaft. Das Taschenmesser diente aber auch zum Schneiden eines neuen Hirtenstocks oder zum Schnitzen von Tieren aus Erlenästen oder Alpenrosenstauden.

Unser Kaugummi – Verkrustetes Harz

Kaugummi kannten wir selbstverständlich nicht. Wohl aber einen natürlichen und reichlich vorhandenen Ersatz. Mit einem Stein oder mit dem Sackmesser wurde verkrustetes Harz von Tannenbäumen abgelöst und dann gekaut, bis sich eine kaugummiartige Masse ergab. An

dieser wurde dann beliebig lange gekaut. Besonders frisch gewonnen, hatte das Harz einen angenehmen und würzigen Geschmack. Aufbewahrt wurde der Vorrat jeweils im Hosensack, nicht immer zur Freude der Mutter.

Stolz war auch, wer ein *Trubhooru* besass. Zu dessen Herstellung diente einfach das Horn, eines im Vorwinter geschlachteten, Ziegenbocks. Aus dem Horn wurde das Mark entfernt und die Hornspitze an der richtigen Stelle abgeschnitten. Je älter der Bock, je grösser das Horn, je mächtiger der weit hallende Ton. An den steilen Hängen jenseits des Nesselbachs wuchsen allerlei Kräuter wie: Silbermünteli, Frauenmünteli usw. im Übermass. Was lag da näher, als die Freizeit zum Sammeln von Kräutern zu nutzen? Diese wurden auf dem Stubenboden von Grossvaters Hütte zum Trocknen ausgelegt. Einmal getrocknet, fanden wir stets



Der letzte Schafhirt von «Gufertlu», Richard Berchtold.



Der schon fast legendäre Klemenz Volken, war lange Jahre Schafhirt von «Gufertlu».

müheless Abnehmer. Die paar Franken, die wir dabei gewannen, waren hochwillkommen, war doch Bargeld bei uns stets Mangelware.

Als beispielsweise unsere Schwester Lia in die Handelsschule der Ursulinen in Brig eintrat, benötigte sie Geld für die obligatorische Schulmütze, ein braunes Béret mit der Aufschrift «HB» (Handelsschule Brig). Diese Schulmütze kostete zwar kein Vermögen, doch auch für solche kleinen Ausgaben fehlte es an Bargeld. Da kam der Erlös aus den verkauften Kräutern gerade recht, um der Schwester den standesgemässen Eintritt in die Ausbildung zu ermöglichen.

Schafalpe «Gufertlu»

Der Geteilschaft Obernesseltal gehört auch die Schafalpe «Gufertlu» zwischen Glishorn und dem Aerezthorn gelegen. Ohne regelmässige «Raubzüge» ins benachbarte Nanztal und ins Simplongebiet, hätten die rund 1500 jährlich aufgetriebenen Schafe allerdings Hunger leiden müssen. Zwischen Juni und September



Diese uralte Hütte, sie trägt über den Hüttentür die Jahrzahl 1567, diente während Jahren den Schafhirten als Unterkunft. Die Hütte gehört heute Heinrich und Käthy Bieler-Heldner.

war die Herde einem Hirten anvertraut, der ebenfalls im Obernnesseltal eine Hütte bewohnte. Die jeweiligen Hirten waren unsere nächsten Nachbarn, lag doch ihre Hütte direkt oberhalb unserer Hütte. Es waren meist gestandene Männer, die sich als Schafhirten verdingten. Richtige Originale waren dabei. Juon Ernst, Imbiederland Josef, Amherd Otto und Simon, Tschopp Adolf, Tscherrig Emil, Biner Gottlieb sen., Juon Emil, Bernasconi Angelo und der unvergessene Volken Klemenz waren zum Teil sagenhafte Gestalten - schon fast Legenden. Während des Sommers 1956 kümmerten sich die beiden Studenten Mutter Josef und Borter Max um die Schafherde. Kochen war nicht gerade ihre Stärke. Gar oft roch es denn auch nach Verbranntem. Aus Max Borter wurde später ein Forstingenieur ETH und Josef Mutter wurde Psychologe und Direktor der Oberwalliser-Berufsberatung. Tägliche Gänge von 5-6 Stunden gehörten zur Aufgabe der Hirten, um die Schafe vom

Nanztal und vom Simplon zurück Richtung Glishorn zu treiben. Zu diesen Gängen trug der Schafhirte die - an einer festen Schnur aufgereihten - Schaftesseln im Rucksack mit. Es handelte sich dabei um schafähnlich geschnittene Hölzchen, auf denen die Brand- und Ohrzeichen der verschiedenen Besitzer angebracht waren. Diese Tesseln erlaubten es dem Hirten neu geworfene Lämmer den richtigen Eigentümern zuzuordnen.

Läcktag im Obernnesseltal

Einmal im Monat sammelte der Hirte, mit Hilfe einiger Freiwilligen die Schafe im Bereich des Glishorns, am Ort genannt «Schteifäricha». Von dort wurden die Schafe dann am folgenden Sonntag zu den Färrichen im Obernnesseltal für den Läcktag herunter getrieben. Die Läcktage waren für uns Buben richtige

Erlebnisse. Bereits am Vortag kam der Vater auf die Alpe. Er brachte jedes Mal etwas Feines in seinem Rucksack mit: ein geformtes Weissbrot, ein paar Früchte oder ähnliches mehr. Der Läcktag war auch regelmässiger «Waschtag» für uns Buben und Gelegenheit, bessere Kleider - das «Sonntagsgewand» anzuziehen.

Früh, am Sonntagmorgen trafen die Schafbesitzer aus Glis, Gamsen und Umgebung im Nesseltal ein. Ein Stoffsack mit *Glück*, sowie ein wenig Proviant für den Tag, füllten den Rucksack. Kaum angekommen, wurde gepflegt. Zum Trinken holte man kalte oder gewärmte Alpmilch bei den Äplern. Die Milch liess man sich schenken oder bezahlte ein paar Batzen. Für uns immer ein willkommener Zustupf in die recht karg bestückte Kasse. Der Läcktag begann jeweils mit der hl. Messe. Diese wurde meistens von einem Chorherrn, der vom Simplon-Hospiz kam, gefeiert.



Im Hintergrund die Schafalpe «Gufertu».

Vor der Messe war Gelegenheit zur Beichte. Diese wurde in einer Alphütte «abgenommen». Ich kann mich erinnern, dass wir Buben, während der Beichte der Mädchen, im Stall der Hütte mitzuhören versuchten, was da so an Sünden angefallen war. Viel war es nicht. Eine Kuh geschlagen, gestritten, gelogen und nicht immer aufs Wort gehorcht. Keine weltbewegenden Dinge, denn «auf der Alp da gibt es ja bekanntlich keine Sünd». Beim Zuhören kamen wir uns ein wenig verrückt vor. Eingestehen mochte das aber niemand. Die Sonntagsmesse gehörte damals zum festen Bestandteil unseres Lebens. Um die messelose Zeit zwischen den Läcktagen zu überbrücken, wanderten wir auch mal über das «Gälumji» zum Simplon-Hospiz zur Messe, was einen Marsch von immerhin 3-4 Stunden bedeutete. Ich kann mich erinnern, dass wir bei einem solchen Gang auch mal eine Kuh mitführten, um diese nach der Messe zum Stier zu führen. Es fehlte in diesem Sommer ein Stier im Obernesseltal.

Damals stand noch keine Kapelle auf der Alpe. Die Messe wurde deshalb im Freien vor dem Holzkreuz bei Grossvaters Alphütte gelesen. Das Holzkreuz wurde für diese Gelegenheit mit Girlanden und Alpblumen geschmückt. War das Wetter allzu schlecht, wurde auch in einer Alphütte die Messe gehalten.

Mit dem Ende der Messe begann der Abtrieb der Schafe vom Glishorn nach dem Obernesseltal. Ein beeindruckendes Bild! Die grosse Herde wälzte sich wie eine Lawine den gegenüberliegenden Berghang hinunter. In das Blöken der Schafe und das Glockengeläut mischten sich die Rufe des Hirten und der Treiber. Gelegentlich brach sich auch ein übermütiger Jauchzer in den Felsen. Geduldig warteten unterdessen die Schäfer bei den *Färrichen* auf das Eintreffen der Schafe und versuchten in der näher kommenden Herde bereits das eine oder andere Tier zu erkennen. Einmal im *Hauptfärrich* zusammengetrieben, ging das Einsammeln



Bürgermeister Franz-Josef Amherd mit seinen Schafen.



Messe bei Grossvaters Hütte im Obernesselstal.



Kapelle im Obernesselstal. Messfeier mit Pfarrer Alois Bregy am 19. Juli 2009. Die erste, 1949 erstellte Kapelle, wurde im Jahr 2000 abgebrochen und durch eine neue aus Lärchenholz gefertigte Kapelle ersetzt.

der Tiere los. Getragen oder gezogen wurden die Tiere in die *Familienfärriche* verbracht, wo in den Holzkänneln, den *Nieschen*, das von den Tieren heissbegehrte Gläck ausgestreut war.

Besondere Aufmerksamkeit verlangten die im Berg geworfenen Lämmer. Bereits beim Einlauf in den *Gemeinschaftsfärrich* mussten diese, wenn immer möglich, registriert werden. War dies nicht möglich, wurde das Muttertier wieder aus dem *Familienfärrich* entlassen um selber seine Nachkommenschaft zu suchen. Diese wurde dann fachkundig gekennzeichnet, mit einem Farbtupfer, einer Ohrenmarke oder einer Tessel.

Bald einmal blieben im *Hauptfärrich* nur noch wenige Tiere zurück. Solche, deren Besitzer aus irgendeinem Grund nicht kommen konnten oder dann auch aus andern Schafalpen zu-

gelaufene Tiere. War das *Gläck* aufgebraucht, führte jeder Schäfer seine Tiere zum nahe gelegenen Bach zur Tränke. Es oblag dann dem Hirten, die Tiere von den Alpweiden fernzuhalten und wieder auf den Weg zum Glishorn zu bringen. Dies war nicht immer eine leichte Aufgabe, besonders bei schlechtem Wetter.

Die Schäfer labten sich anschliessend nochmals an Speise und Trank, bevor sie sich auf den Weg ins Tal machten. Unser Vater brach oft schon recht früh auf, weil Arbeit auf ihn wartete. Still wurde es dann wieder auf der Alpe. Von unserer Hütte aus konnten wir die ins Tal absteigenden Schäfer noch eine Zeitlang beobachten. Unser Vater machte etwa auf dem «Birchlowwigra- buegg» oder nach der «Ahoruschlüöcht» noch mal halt, um zurückzublicken und zu winken. Die aufkommende Wehmut machte aber bald einmal wieder dem Alpalltag Platz.



Läcktag macht durstig, Alppräfekt Peter Amherd.



Fast so viele Zaungäste wie Schafe.



Vorstandsmitglieder der Geteilschaft Obernesseltal: Heli Wyder, Amadé Blatter und Paul Zenklusen (von links nach rechts).



30 Jahre später: Nathalie und Marylin Kronig als aufmerksame Zuschauer.



Schäfern, keine ausschliessliche Männersache. Christine Borter mit einem Chilber.



Philipp Kronig, rechts hinten Rudolf Kronig.

Gemeinwerk im Obernesseltal

Abwechslung in diesen Alltag brachte auch das jährliche Gemein- oder Alpwerk. Gemäss dem Alpreglement von 1946, musste für jede aufgetriebene Kuh ein halber Tag Gemeinwerk geleistet oder ein Betrag von Fr. 4.00 bezahlt werden. Die Aufsicht über das Gemeinwerk stand dem Stafelvoigt zu, der auch die Viehzählung und das Kassieren zu besorgen hatte. Für jede aufgetriebene Kuh mussten zudem vier *Tschifre* (Tragkörbe). Mist auf den Stafel getragen werden. Zum Gemeinwerk beordnete jede Alpfamily einen Mann. Das Gemeinwerk bestand aus dem Säubern der Weiden von Steinen und Lawinenrückständen, im Ausbessern von Wegen und Aushöhlen von neuen Wasserkänneln usw.

Man war zwar fleissig, aber stressen liess man sich nicht. Für einen Schwatz bei kreisender Flasche oder für einen Schluck aus dem *Buttilli*, fand man immer Zeit. Auch der *Aabusitz*, das gemütliche Zusammensitzen bis spät in die Nacht, kam nicht zu kurz. Dazu trug auch der Alpvoigt bei, der für einen genügenden Schnapsvorrat verantwortlich war.

Der Rückweg ins Tal

Gegen Mitte August waren dann alle Weideplätze im Obernesseltal kahl gefressen. Die Zeit zum Entalpen und zur Rückkehr in die Voralpen war gekommen. Der Mist wurde in die Mähmatten ausgetragen und die Kuhfladen, die *Teischiga*, auf dem Stafel verrieben. Dann kam der Tag, an dem die Fensterläden geschlossen, Haus- und Stalltür verriegelt und die Abfahrt nach dem Unternesseltal unter die Füsse genommen wurde. Der Aufenthalt im Unternesseltal war im Herbst meist von kurzer Dauer: 10-14 Tage. Während dieser Zeit wurden die Kartoffeln geerntet und versorgt, der Mist ausgetragen und verzettelt. Die Kartoffelernte wurde nicht im Alpkeller abgelegt, wo sie den eiskalten Bergwinter wohl nicht schadlos überdauert hätte. Wir hoben einfach im Kartoffelacker eine ca. 80-100 cm tiefe Grube aus. Auf den Grubenboden wurden Tannenäste ausgelegt, die Kartoffeln darauf gelagert und mit einer weiteren Lage Tannenästen zugedeckt und die ausgehobene Erde wieder aufgeschüttet. Als zusätzlicher Frostschutz wurde der, für die kommende Aussaat notwendige, Mist darüber aufgetürmt. Das Ganze bewährte sich bestens. Ich kann mich nicht erinnern, dass wir im Frühling gefrorene oder süsse Kartoffeln gefunden hätten.

Anfangs September ging es dann weiter, zurück in die Voralpe «Risegga». Auch hier war der Aufenthalt nur kurz und hing davon ab, ob es genügend geregnet hatte oder bewässert werden konnte. Der Bergherbst zog langsam ins Land. Die Schatten auf der Weide oberhalb der Alphütte, dem «Hohüöwand», begannen täglich länger zu werden. Die Alpenrosen waren längst verblüht, die Heidelbeerstauden gelb verfärbt, die Bergblumen verwelkt. Der Bergsommer ging merklich zu Ende.

Auf der gegenüberliegenden Simplonstrasse zogen die ersten Herden zu Tal. Zeichen, dass

es auch für uns Zeit wurde an die Alpbefahrt zu denken. Die letzten Arbeiten wurden erledigt. Die Kartoffeln geerntet und der Misthof geleert. In der «Risegga» musste der Mist nicht ausgetragen werden. Wir leiteten einfach die «Bärgeri» am Misthof vorbei und mischten dem Wasser den - zu dieser Zeit noch recht flüssigen - Mist bei. Mit dieser Mischung aus Mist und Wasser wurden dann die Matten *agwäschi* (bewässert).

Eines Tages war es dann so weit. Es hiess Abschied nehmen von der Alpe, die Holzläden und die Hütte schliessen, die Ställe verriegeln. Mit der Alpbefahrt zurück in den Wickert, ging der Sommer definitiv zu Ende.

Im Sommer ernten – um im Winter zu überleben

Während ein Teil unserer Familie den Sommer mit der Mutter auf den Alpen verbrachte, verblieb der andere Teil mit dem Vater und der ältesten Schwester im Wickert. Es war schon ein eigentümliches Gefühl während den ersten Tagen nach der Alpbefahrt. Das Elternhaus im Wickert, obwohl nicht gerade gross und geräumig, schien plötzlich seltsam leer. Doch das gab sich bald. Fürs Grübeln blieb ob der anfallenden Arbeit ohnehin kaum Zeit. Es gab auch für uns kleine Buben immer etwas zu tun. Morgens und abends musste die Sommerkuh gehütet werden. Am Mittag brachten wir den älteren Brüdern das Mittagessen bis zur Napoleonsbrücke entgegen. Während diese assen, konnten wir mit ihren Velos erste Fahrversuche unternehmen. Dazwischen hielten uns der Vater und Schwester Ida mit allerhand kleinen Arbeiten auf Trab.

Wir waren damals fast ausschliesslich Selbstversorger. Fleisch, Milch, Käse, Butter und



Südlich, hinter dem Vaterhaus, neben steilen, kargen Halden auch fruchtbarer Boden.

Fett lieferten uns die Kühe, Ziegen, Schafe und Schweine. Roggen, Gerste und Hafer pflanzten wir im Wickert, sowie auf zwei Äckern in den «Holzäckern», rechts und links der Napoleonstrasse an. Kartoffeln und ein wenig Gemüse lieferten die kleinen Hausgärten im Wickert. Brot bezogen wir von der Bäckerei Anderegg in Brig. Den notwendigen Roggen lieferten wir der Bäckerei selber. Nur gerade die Mahl- und Backkosten mussten bezahlt werden. Nebst dem üblichen Roggenbrot kam zwischendurch auch ein *Bittulbrot*, aus einem Gemisch von Roggen und Weissmehl gebacken, auf den Tisch. Diese Brotart soll von einem Bäcker namens Bittel aus Visp erfunden worden sein.

Die tägliche Milch lieferten uns unsere Kühe. Was nicht selbst gebraucht wurde, konnte der Molkerei in Brig abgeliefert werden. Dies brachte monatlich etwas Bargeld für all die Kleinigkeiten, die zugekauft werden mussten.



Teilansicht des heutigen Käsekellers - klimatisiert und blitzsauber. Die Pächter Andreas Portner und Brigit Karren im Gespräch mit Xaver Kronig. Damals lagerten hier nur etwa ein Dutzend halbmagerer Käse in Käseleitern.

Nicht verwunderlich, dass mit der selber verwendeten Kuhmilch haushälterisch umgegangen und diese, ausserhalb der Alpzeit durch die von der Molkerei nicht übernommene Ziegenmilch, ersetzt wurde. Milchkaffee mit Ziegenmilch - fürwahr nicht besonders schmackhaft. Besonders im Herbst, wenn der Bock die Ziegen umwarb, schmeckte die Ziegenmilch noch herber mit einem Beigeschmack des Bocks. Während des Sommers lieferte die im Wickert verbliebene Sommerkuh die notwendige Milch. Die überschüssige Milch wurde gesammelt und in einer handbetriebenen Buttermaschine zu Butter verarbeitet. Einkauft wurden lediglich Kaffee, meistens mit Zusatz, Salz, Zucker, Weissmehl und ähnliches. Diese Einkäufe tätigten wir bei Anton Glaisen, der auf dem Dorfplatz in Glis einen kleinen La-

den betrieb. Die Einkäufe wurden nicht bar bezahlt, sondern in einem so genannten Konsumbüchlein aufgeschrieben und dann, wenn alles gut ging, monatlich bezahlt. Schuldig geblieben sind wir offenbar nichts, denn wir hatten stets Kredit.

Als Selbstversorger waren wir auf eine gute Ernte angewiesen. Ein Sommer mit reichlicher Ernte war Garant für einen recht sorglosen Winter. Das war leichter gesagt als getan. Karg war die Ernte auf den steilen Hängen im Wickert. Der nur wenig gutes Erdland aufweisende steinige Boden war stets durstig und verlangte entsprechend viel Bewässerung. In Anbetracht der Bodenbeschaffenheit waren wir tatsächlich «steinreich».

Kostbares Nass für dürstendes Land

Ohne regelmässige Bewässerung gibt es keine Ernte. Dies galt nicht nur für das Wiesland, sondern auch für die Kartoffel- und Gemüsegärten. Wasser war deshalb kostbar und musste bestmöglichst genutzt werden. Wir konnten uns unter dem im Wallis gängigen Begriff von den «heiligen Wassern» durchaus etwas Konkretes vorstellen. 1947 fiel von Mai bis September überhaupt kein Regen. Dies hatte zur Folge, dass wir nach der Entalpung vom Obernesseltal im Unternesseltal nicht Halt machen konnten. Sämtliche Weiden waren von der sengenden Hitze verbrannt. Nur gerade in der «Risegga», wo wir während des Sommers die Weiden bestmöglichst bewässert hatten, fanden wir für wenige Tage Futter. Das Wasser wurde wie ein Gut oder eine Ware gehandelt. Als Beispiel sei das nachstehende in sonderbarem Amts-Deutsch abgefasste Rechtsgeschäft von 1878 aufgeführt:

«Zwischen Johann Kronig, Sohn des Franz, wohnhaft im Wickert, Glis handelnd unter starktragend für seinen Vater und Josef Chanton, Sohn einst Georg, gleichen Wohnortes, handelnd für sich, wurde nachstehendes Rechtsgeschäft abgeschlossen: Ein Wasserrecht auf die sogenannte Bergeri ein Tag durch Woche, d.h. wöchentlich ein Tag, nämlich Samstag mit Beirechten auf das Wasser das nächtlich zu Graben geht in so weit es seinen Kehr betrifft. Dieser Verkauf geschieht um die Bedingung, verhältnismässig die Kosten der fraglichen Wasserleitung zu tragen. Der Preis ist festgelegt auf Franken achtzig, welchen der Verkäufer empfangen zu haben bescheinigt.

Brig, 30. Juni 1878



Kruzifix bei der Goldenen Pforte der Gliser Pfarrkirche.

Beizufügen ist, dass das Wasser nur wenig bei Nacht und Tag in den Graben eingeschlagen wird, dem Käufer gehören soll nach Verhältnis des Grabenwassers».

Beurkundet Johann Roten, Notar

Das Wasser für den Wickert bezogen wir grösstenteils von der «Bärgeri», einer Wasserfuhre, die im Nesselbach auf der Höhe der Alpe Unternesseltal gefasst wurde. Die Fassung «Schepfi» bestand aus einer Anhäufung von Geröll, das einfach im Bachbett quer gestellt den Nesselbach ableitete. Rund 20 m nach der Fassung ergoss sich das Wasser in ein betoniertes Becken. Dieses Becken diente als *Sanderna* (Sandfang), wo der vom Wasser mitgeführte Sand liegen blieb. Um zu verhindern, dass gröbere Steine und Hölzer in die *Sanderna* geschwemmt wurden, war dieser ein eisernes, quergestelltes Gitter vorgelagert. Der Abfluss der *Sanderna* in Richtung Wasserleitung war etwas höher angelegt.

Bachseits wies die *Sanderna* einen Schieber auf, der es erlaubte, das angeschwemmte Sand von Zeit zu Zeit in den Nesselbach zurück zu leiten und auch, um überschüssiges Wasser in das Bachbett abfließen zu lassen. Ähnliche Fassungen wiesen auch die andern von uns genutzten Wasserleitungen auf. Die «Bärgeri» floss ab der «Scheppi» oberhalb den Alpen «Risegga», «Jungholz» und «Gettja», um den «Gettelgraben» herum, bis zum «Bärgeri-Fall» in der Nähe des Holzgrabens, teilweise in einer offenen Leitung, teils in Röhren oder unter natürlichen Abdeckungen. Von hier floss das Wasser den Wald hinunter in einen Verteiler oberhalb der Wickert-Wasserleitung.

Da auf dieser langen Zuleitung ein ansehnlicher Teil des Wassers versickerte oder vom trockenen Boden aufgesogen wurde, waren wir auf den kleinen Zustupf der Wickertwasserleitung angewiesen. Das Wickertwasser wurde im Holzgraben gefasst und führte Wasser, solange in den Hängen des Glishorns Reste von Schnee lagen. Aus der Wickertwasserleitung bezogen wir auch das Trink-, sowie das notwendige Wasser für das Vieh. Im Frühling musste die «Scheppi» der Wickert-Wasserleitung unter dem Lawinenkegel im Holzgraben freigeschaufelt werden. Der Standort konnte nur ungefähr bestimmt werden. Dabei konnte man sich, wie Albert Chanton einmal richtig bemerkte, «*firchterli trumpieru*».

Das Wässerwasser bestand weitgehend aus Schmelzwasser, was zur Folge hatte, dass die Wassermenge mit fortschreitendem Sommer abnahm. Ein schneereicher Winter mit grösseren Lawinniedergängen war deshalb eine durchaus gute Sache. Die «Bärgeri» und das «Wickertwasser» wurden nicht nur von uns, sondern auch von den Onkeln, die im Wickert ebenfalls Land besaßen, sowie von den Vettern Chanton in der «Ägerta» und den Bauern auf der andern Seite des Holzgrabens für die Bewässerung genutzt. Weiteres Wässerwasser lieferte uns die «Holzeri», die zuhinterst

im Saltinakinn gefasst wurde und unterhalb unseres Hauses im Wickert vorbei nach den Gütern ennet des Holzgrabens geführt wurde. Mit der «Holzeri» bewässerten wir die tiefer gelegenen Wiesen im Wickert, sowie unsere Wiesen ober- und unterhalb der Polenstrasse. Für das Gut, das wir in den «Stützen» auf Gebiet der damaligen Gemeinde Brig besaßen, bezogen wir das Wässerwasser von der «Oberen Brigeri», die auf der gleichen Höhe wie die «Holzeri», aber auf der Briger Seite, gefasst und von den Bauern im «Lingwurm», in den «Stützen» und der «Biela», sowie vom Klostergut - damals von den Marienhillern bewirtschaftet - zur Bewässerung genutzt wurde.



Die Zuteilung des Wasserwassers erfolgte im *Cheer*

Die stundenweise, und in regelmässigen Zeitabschnitten, wiederkehrende Zuteilung - der *Cheer-Wasserwasser* - war genau geregelt und hatte ab dem 1. Wässertag für den ganzen Sommer Gültigkeit. Die Anzahl der Wasserwasser-Stunden bestimmte auch die Grösse des jährlich zu leistenden Gemeinwerks zur Instandstellung der Wasserfuhren im Frühjahr, sowie über die zu leistende Kostenbeteiligung, wenn Lawinen oder Steinschlag oder ein Bordbruch Reparaturen notwendig machten. Des weitern musste im Verhältnis der Wasserwasserstunden die jeweilige Wasserleitung gehütet (überwacht) werden. Dazu musste die Wasserleitung in ihrer ganzen Länge abgeschritten werden, um allfällige Stauungen oder sonstige Schäden zu beheben. Diese Kontrollgänge fielen oft uns Buben zu. Abgesehen von den langen Wegstrecken und der Angst vor Schlangen, waren dies eigentliche Spaziergänge, auf denen es immer etwas zu erleben oder zu entdecken gab. Wir warfen beispielsweise Tannzapfen oder kleine Holzstücke in die Wasserleitung und verfolgten dann deren Reise auf dem Wasser. Ich mag mich an einen solchen Kontrollgang mit meinem jüngern Bruder erinnern. Wir waren am Morgen vom Wickert zur Fassung der «Bärgeri» aufgestiegen und kontrollierten nun die Leitung. Oberhalb der Voralpe «Risegga» angelangt, erinnerten wir uns, dass in der Küche der Alphütte irgendwo noch ein Rest an Kakaopulver zu finden sein sollte. Also nichts wie hinunter zu Hütte. Wo der Schlüssel versteckt war, wussten wir natürlich und so mischten wir uns mit Kakaopulver, Wasser und etwas Zucker einen erfrischenden Trunk. Dass darob die Zeit im Nu verging, merkten wir erst, als wir mit grösserer Verspätung zu Hause im Wickert ankamen und tüchtig gescholten wurden. Die Schelte war allerdings

wohl eher der Ausdruck der Sorge, die man sich um uns machte.

Wir verfügten gesamthaft über rund 90 Stunden Wasserwasser, das uns im ungefähr vierzehntägigen «Cheer» im Wickert, an der Polenstrasse und in den «Stützen» zur Verfügung stand. Von Frühjahr bis Herbst ergab das 5-6 «Cheera». Konkret hiess das, dass wir vom Mai bis gegen Ende August immer irgendwo mit Bewässern beschäftigt waren. Bewässert wurde sowohl tags wie auch nachts, von Montag bis Sonntag. Sehr selten, in regenreichen Sommern, konnte das Wasserwasser stundenweise abgeschlagen z'*Grabu gschla*, (das heisst ungenutzt in die Bachläufe zurückgeleitet werden).



Wasserleite im Oberwickert: Bewässerung heute wie früher...

Das altbewährte Wässern

Das Bewässern war keine anstrengende, aber eine langwierige Arbeit. Die Wiesen waren stufenartig von Wasserleitungen durchzogen, die jeweils im Frühjahr instand gestellt wurden. Mit hölzernen, vom Vater selbst angefertigten Wasserbrettern wurde die Zuleitung nach den einzelnen Wiesenabschnitten geregelt. Damit ja nichts vom kostbaren Nass verloren ging, wurden die Wasserbretter zusätzlich mit Erdstücken, so genannten *Wäschini* abgedichtet. Ich mag mich erinnern, dass auch Vaters alter Militärmantel, der Kaput, zur Abdichtung erhalten musste.

Mit eisernen Wasserplatten, die oben in der Mitte und hinten mit einem Handgriff versehen waren, wurde der Wasserlauf ca. alle 2 m unterbrochen und das Wasser auf den darunter liegenden Wiesenabschnitt geleitet. Damit aber ja kein Tropfen des kostbaren Nass verloren ging, wurde vorsorglich weiter hinten eine weitere Wasserplatte eingeschlagen und mit *Wäsche* (Rasenstücken) abgedichtet. Das Wasser ergoss sich so über das tiefer gelegene Wiesenstück, vom trockenen Boden gierig aufgesogen. Nach einer Weile wurde das bewässerte Stück abgeschritten um den Bewässerungsfortschritt zu kontrollieren.

In der tiefer gelegenen Wasserleitung wurde ebenfalls eine Wasserplatte eingeschlagen. Diese war einerseits dazu da, das aus dem bewässerten Wiesenabschnitt abfließendes Wasser, das *Zettwasser*, aufzufangen, andererseits konnte so kontrolliert werden, wann mit dem Bewässern *vircha gschlagu* (vorgerückt werden konnte). Gelegentlich halfen wir Buben beim Bewässern.

Wir bezogen dann an der tiefer gelegenen Wasserleitung Stellung. Erschien das Wasser dann zu unsern Füßen, meldeten wir dem Vater mit einer Geste oder mit dem Ruf «*äs chunt*»,

dass es an der Zeit war, mit dem Bewässern vorzurücken. Zu diesem Zwecke wurde die vordere Platte *gizogu* (entfernt) und hinter der zweiten Platte wieder eingeschlagen. Wiesenteile, die das Wasser nicht naturgemäss überschwemmte, mussten durch Ausheben von *Schrapfa* (kleinen Rinnen) wasserzugänglich gemacht werden. Dies geschah mittels des Wasserbeils, das an einem Ende zum Schürfen und am andern Ende zum Schneiden ausgerüstet war.

Um das Bewässern kümmerte sich meistens der Vater. Gelegentlich waren aber auch wir Buben gefordert. Dies bot uns Gelegenheit während der Arbeit zu lesen. Zu sehr in eine spannende Lektüre vertieft, konnte es vorkommen, dass das Wasser allzu lange über den gleichen Wiesenabschnitt floss, was, besonders im steilen Gelände einen kleinen Erdrutsch auslösen konnte. Das entsprechende, wohlverdiente «Lob» des Vaters blieb dann mit Sicherheit nicht aus.

Hewwu (Heuernte)

Gegen Mitte Juni konnte normalerweise mit dem Heuen begonnen werden. Die Reife des Grases bestimmte den Beginn, es war nämlich wichtig, dass der Samen des ausgereiften Grases wieder zur Erde fallen konnte. «*Früö hewwu und nooch määju, cha no menge Giizhals enträäju*». So eine alte Bauernweisheit.

Mit dem Heuen begannen wir unmittelbar beim Haus, rückten aufwärts bis zu den Wiesen im Oberwickert, dann die «Stadel» - und «Chriesbäumatta», später die Matten im Oberwickert, unter der «Holzeri», im «Holzji» und in den «Stützen» und zuletzt in der «Bänna».

Mähju (Mähen)

Bereits am Vorabend wurden die Sensen für den kommenden Morgen *gedängelt* (vorbereitet). Dazu benutzte man den *Dängelstock* und einen *Dängelhammer*. Der *Dängelstock* wurde mit der Spitze in den Boden gerammt, die Schnittfläche mit dem *Dängelhammer* schön gleichmässig auf einer Breite von ca. 3 mm ausgedünnt. *Dängeln* war eine richtige Kunst. Es musste darauf geachtet werden, dass die Schnittfläche schön flach und locker auf dem *Dängelstock* auflag. Ungleichmässige Hammerschläge oder eine zu breite Ausdünnung konnten dazu führen, dass die Sense praktisch unbrauchbar wurde. Die Schnittfläche wurde wellenförmig und entspannte sich. *Dängeln* musste also gelernt werden, etwas, was ich nie geschafft habe. Ich mag mich erinnern, dass mein Vater, mein jüngerer Bruder und ich in der Voralpe «Risegga» beim Mähen waren. Da wollte ich es wissen. Ich habe den *Dängelstock* eingeschlagen und *losgedängelt*. Wegen der Hitze trug ich mein Hemd vorne offen. Dies hatte zur Folge, dass sich mein ganzer Bauch mit kleinen Schnittwunden überzog, verursacht durch die wegspritzenden Metallpartikel der Sense. Für den Spott brauchte ich dann nicht zu sorgen. In Zukunft überliess ich das *Dängeln* stets dem Vater oder einem Bruder.

Mit dem Mähen wurde frühmorgens, meist gegen vier Uhr, begonnen. Aus guten Gründen. Die beiden ältern Brüder konnten so bis gegen 7 Uhr dem Vater beim Mähen helfen, bevor sie zur Arbeit gingen. Das taufeuchte Gras liess sich auch besser und leichter mähen. Abgesehen davon war diese Arbeit in der morgendlichen Frische angenehmer als in der Hitze des Tages. Nach Sonnenaufgang, spätestens aber gegen 9 Uhr, wurde das Mähen beendet und die Sensen für den Abend gedängelt. Vor dem Mähbeginn schritt man die Grenze zur Wiese des Nachbarn ab. Man

ging z'*March*. Dazu wurde auf dem Grenzstein, der *March*, eine «Zettgabel» eingesteckt, dann ging man, mit den Füßen eine gut sichtbare Spur ziehend, von *March* zu *March*.

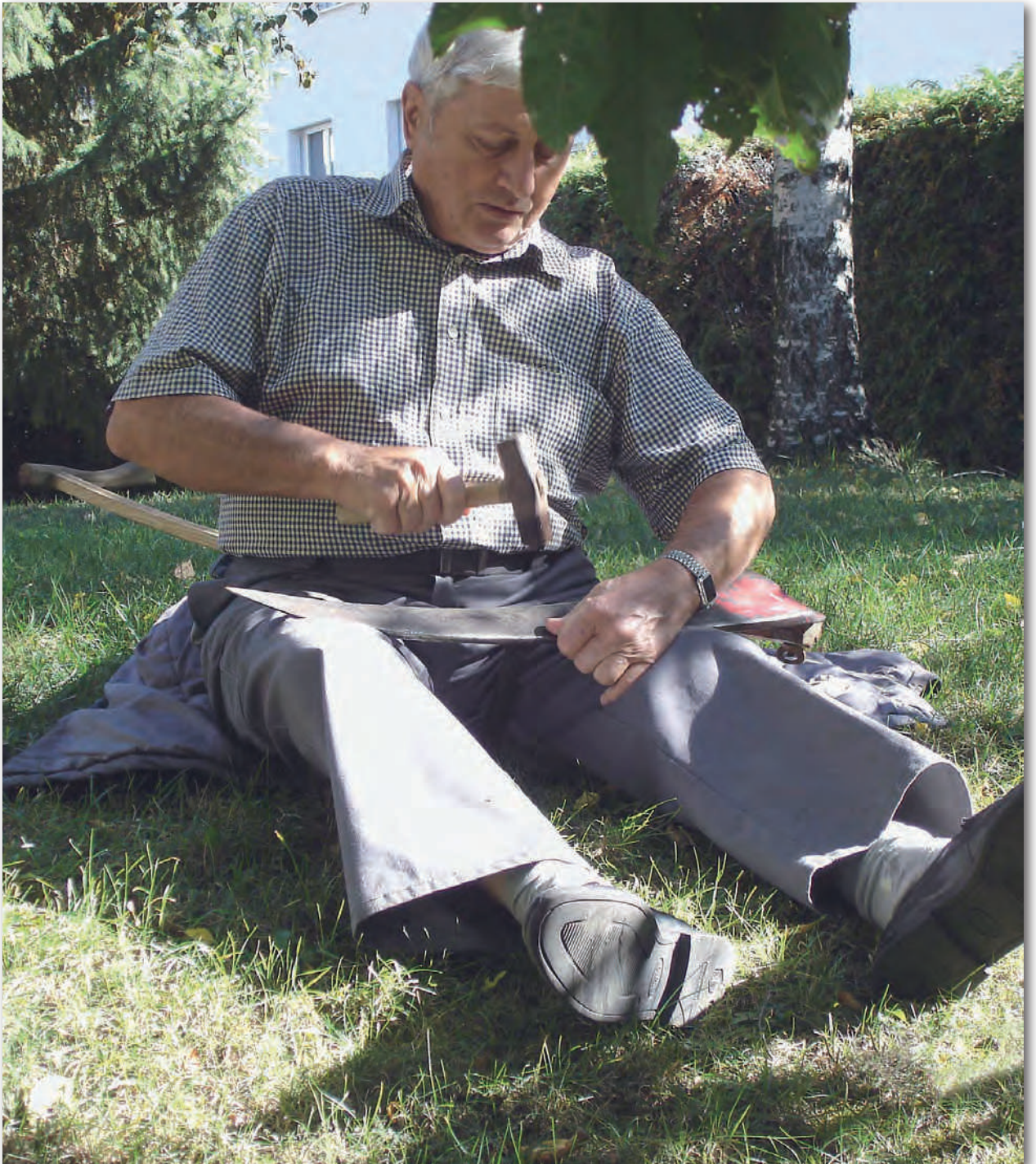
Gemäht wurde von rechts nach links. Der «Mähder» hielt die linke Hand am Griff *Chriizholz* am untern Ende des *Worbs*, während er mit der rechten Hand am Griff in der Mitte, dem *Girbi*, die Sense führte.

Durch das Mähen wurde das Gras zu «Mahden» zusammen geschoben. Gemäht wurde meistens in einfachen «Mahden», seltener in «Doppelmahden». Zum Mähen in «Doppelmahden» wurde in einem ersten Gang gegen das stehende Gras und in einem zweiten Gang in die Gegenrichtung gemäht. Mähen mehrere Mähder hintereinander, war es wichtig, dass der beste Mähder voraus mähte und die andern ihm folgten. Nur so konnte vermieden werden, dass man sich gegenseitig behinderte.

In regelmässigen Abständen musste die Sense wieder *gwetzut* (geschärft) werden. Dies geschah mittels des Wetzsteins. Dieser steckte im hölzernen, mit Wasser gefüllten *Steifass*, das der Mähder am Hosenbund oder Gürtel hängen hatte. Vor dem Wetzen wurde die Schnittfläche der Sense mit der Hand von Grasresten gereinigt. Zum Wetzen legte man die Sense übers Knie und fuhr dann mit dem Wetzstein das Sensenblatt entlang von der breiten Seite zur Sensenspitze. Wetzen musste gelernt sein. Ein fehlerhaftes Wetzen machte die Sense vorzeitig stumpf. Eine leichte, feine Sensenführung zeichnete den guten Mäher aus. Ein solcher bin ich nie geworden. Als wir einmal im Unternesseltal beim Mähen waren, versuchte ich es mit Kraft - sozusagen - mit Gewalt. Nebst dem Gras trug ich dabei auch Unebenheiten im Gelände ab, was meinen Vater zu der schmunzelnden Frage veranlasste «Was haben dir die *Hubla* zuleide getan»? War die morgendliche Mahd

beendet, musste das gemähte Gras von uns Buben oder von einer Schwester auf den Matten gleichmässig *gezettut* (verteilt) werden.

Je besser *gezettut* wurde, desto leichter und schneller dörnte das Gras. Zum *Zettu* diente uns die dreizinkige «Zettgabel».



Xaver Kronig beim Dängeln. Ausgebildet in Theorie und am Stock - wie vom Experten Theler Lukas bestätigt.

litüe (Eintragen)

Das gemähte und verteilte Gras blieb mindestens bis zum nächsten Tag liegen, je nach Wetter auch länger. Wenn das Heu unter den Füßen knisterte, konnte es eingetragen werden. War die Unterseite noch leicht grün oder nass, oder wenn zwischendurch Regen fiel, musste das Heu zu erst gewendet, *kheert* werden. Mit dem Holzrechen wurde das Heu so umgelegt, dass die noch nicht dürre oder nasse Unterseite der Sonne zugekehrt wurde. Nach ungefähr anderthalb Stunden konnte dann mit dem *litüe* begonnen werden. Das Heu wurde zusammengerechnet und *gwischschut*. Dazu wurde es mit dem Rechen gegen die Beine gezogen und angedrückt, so dass ein festes Bündel, eben ein *Wisch* entstand.

Auf einer, vorher vom Heu befreiten, Fläche wurde anschliessend das Heuseil ausgelegt, das Holzstück am Seilende, die *Triegja* immer hangwärts. Die *Triegja* war ein keilförmig auslaufendes Holzstück, mit einer Öffnung in der Mitte, durch die das Seil durchgezogen werden konnte. Bei der *Triegja*, beginnend wurde dann *Wisch* um *Wisch*, schön gleichmässig zu einem Heubündel, einer *Burdi* auf dem Seil aufgeschichtet. Für eine *Burdi* brauchte es, je nach Stärke des Trägers, 8 bis 10 Wischa.

Zum Binden wurde das Seil durch die Öffnung der *Triegja* hindurch nach vorne gezogen und am Schluss um den keilförmigen Teil der *Triegja* festgezurr. Waren die *Wischa* nicht sorgfältig aufgeschichtet oder wurden beim Binden Fehler gemacht, konnte es vorkommen, dass beim Aufnehmen der *Burdi* diese auseinander



Itüo in der «lengu Schnitta». Unter der *Burdii* Rudolf Kronig.

fiel. Dann musste mit der ganzen Arbeit wieder begonnen werden. Bevor der Träger die Burdi aufnahm, wurde diese mit dem Rechen von losem Heu *abgmacht* (gesäubert) damit unterwegs ja kein Heu verloren ging. Der Träger stülpte sich das kapuzenförmige, aus einem Stoffsack gefertigte, Heutuch über. Zum Aufnehmen stellte oder setzte sich der Träger mit dem Rücken zur *Burdi*, fasste mit der rechten Hand nach dem Seilteil am breiten Ende der *Triegja*, steckte den Kopf ins Kopfloch und zog mit einem gekonnten Schwung die *Burdi* auf seinen Kopf. Am Hang ging dies recht mühelos, in ebenem Gelände musste jemand *schoossu* (nachhelfen). Auf Kopf und Nacken aufliegend, wurde die *Burdi* dann nach der Scheune getragen und über die Leiter durch den Giebel in die Scheune geworfen.

Die Aufgabe von uns Kindern war es dann, das Seil zu lösen und an den Träger zurück zu geben, damit dieser die nächste *Burdi* abholen konnte. Anschliessend musste das Heu in der Scheune gleichmässig verteilt werden. Um einen festen Heustock zu erhalten, wurde das verteilte Heu durch darüber laufen gestampft, notfalls auf den Knien, vor allem den Wänden entlang. Nach der letzten *Burdi* wurden die verbliebenen Überreste in einem Heutuch, meistens aus Matratzenstoff, gesammelt. Das *litüe* wurde meistens gegen Mittag begonnen und konnte bis in den Abend dauern. Deshalb wurde gegen 16 Uhr eine Pause eingelegt um etwas zu essen. Dies war der angenehmste Teil des Tages.

Das Heuen war eine strenge und schweisstreibende Arbeit. Besonders die Träger waren am



Die Aussicht vom Umfeld des Vaterhauses auf Brig und Naters. 2009 im Vergleich zu den 40er Jahren nicht mehr wieder zu erkennen.

Abend hundsmüde. Mit etwa 12 Jahren habe ich mit dem Heutragen begonnen. Vorerst mit 4-5 *Wischa*, dann immer mehr, stolz, es dem Vater und den älteren Brüdern gleich zu tun. Die Arbeit in der sengenden Hitze machte durstig. Zum Trinken gab es Tee oder einen Sirup, für die Erwachsenen gelegentlich auch den *Hewerwii* (einen billigen Landwein)

Das Einbringen von Heu an Sonntagen war grundsätzlich nicht gestattet. Spielte das Wetter während der Woche verrückt und war das Heu dann ausgerechnet am Sonntag zum Eintragen bereit, erteilte der Pfarrer während des Hochamts eine Ausnahmegewilligung. Waren dann alle Matten im Wickert, im «Holzji» und in den «Stützen» geerntet, mähte der Vater noch die Ackerränder, den Wegen entlang, kurz überall, wo noch etwas an zusätzlichem Heu zu gewinnen war. Jeder auch noch so kleine Flecken wurde genutzt um zusätzliches Futter für den Winter sicherzustellen. Ich kann mich erinnern, dass er sogar auf dem Sand, bei der Saltina unten noch mähte. War im Tal das letzte Heu eingebracht, ging es zum Heuen in die Voralpen «Risegga» und Unternesseltal. In guten Jahren konnten sogar in der Hochalpe Obernesseltal einige kleine Flächen für die *Ihanni* zum Heuen gemäht werden.

Chooru schnidu und iitüe **– Getreideernte**

Kaum war die Heuernte vorbei, fiel eine neue wichtige Arbeit an: die Getreideernte. Als Getreide pflanzten wir vor allem Roggen, auch Korn genannt, aber auch etwas Hafer und Gerste an. Der Roggen, damals die Hauptbrotfrucht, war anspruchslos und musste nicht bewässert werden. Unsere Getreideäcker befanden sich längs der Wickertgasse in den «Schlüchu», auf der «Hohflüö», sowie in den

«Holzackern» südlich und nördlich der Napoleonstrasse. Wenn die goldgelben Ähren sich ob der Schwere der Körner zu neigen begannen und gar Körner vereinzelt zur Erde fielen, war die Zeit der Ernte gekommen.

Das Getreide wurde mit der Sichel von Hand geschnitten. Dies hatte gegenüber dem Mähen mit der Sense den Vorteil, dass weniger Körner verloren gingen. Mit der linken Hand wurde eine grosse Handvoll Getreidehalme gefasst und mit der Sichel in der rechten Hand, möglichst nahe dem Boden, abgeschnitten. Das Kornschneiden war nicht unbedingt eine schwere Arbeit. Da aber die Disteln kräftig mit dem Korn wuchsen, hatte man abends die Hände voller Stiche und der Rücken tat auch tüchtig weh. Das geschnittene Getreide wurde auf dem Acker ausgelegt und zwar die 2-3 ersten Garben quer zum Acker, die nächsten dann - mit den Ähren aufliegend - teppichartig längsseits. Das geschnittene Getreide liess man 1 bis 2 Tage auf dem Acker liegen, bevor es in den Kornstadel eingebracht wurde.

Zum Eintragen wurde auf dem Acker ein Tuch, das *Choorutüöch*, ausgebreitet. Auf diesem wurden in einem Abstand von etwa einem Meter zwei kurze Seile ausgelegt. Die Aufschichtung erfolgte garbenweise, die Ähren immer nach der Mitte, die Halmränder nach aussen. So entstand ein rundes Bündel, ein *Schöiib*, das mittels der beiden Seile gut zusammengebunden wurde. In der Bündelmitte wurden die Halme auf einer Länge von ca. 15 cm auseinander gezogen und nach hinten gebogen. Dadurch erhielt man eine Öffnung, das Kopfloch für den Träger. Dieser richtete das Bündel auf, zog sich ein Heutuch über den Kopf, steckte diesen ins Kopfloch, lud sich das Bündel auf und trug es in den Stadel. Im Stadel wurden die Kornbündel rechts und links der Tenne abgelegt, die Seile entfernt und für die nächsten Bündel zum Acker zurückgenommen. Im Stadel blieb das Getreide bis zum Dreschen im Winter liegen.

Äämdu (Emdernte)

Ende Juli, anfangs August, je nach Wetterverhältnissen, wurde mit der Emdernnte begonnen. Sie unterschied sich, was den Arbeitsablauf anbelangte, kaum von der Heuernnte. Allerdings war die Emdernnte geringer, das Äämad (Emd) leichter zu mähen und auch weniger schwer zum Eintragen.

Bei sonnigem Wetter konnte das morgens früh gemähte Emd am spätern Nachmittag bereits eingebracht werden. Probleme gab es bei starkem Wind. Da konnte es dann schon vorkommen, dass der Wind einen Teil des Emds einfach davon trug. Im Gegensatz zum Heu wurde das Emd in der Scheune nur wenig oder gar nicht gestampft, sondern gleichmässig und locker über den Heustock verteilt. Die Emdernnte beschränkte sich auf die Matten im Wickert, im «Holzji» und in den «Stützen». Eher selten konnte irgend ein Stück Wiese dreimal gemäht werden. Den Ertrag dieser dritten «Mahd» bezeichnete man als *Wäädul*.

Fäsche (Futterersatz)

Wie erwähnt, war das Futter für unsere Viehhabe immer sehr knapp bemessen. Auch wenn das letzte Stück Boden genutzt wurde, war vor auszusehen, dass es nur bei sparsamem Gebrauch für den langen Winter reichen würde. Jedes zusätzliche Futter war also hoch willkommen. Ein solcher Futterersatz waren die Fäsche.

Von den Laubbäumen, vor allem von Erlen und Eschen, wurden ca. 1 m lange Stösse mit der *Fäältscha* (Gerte) abgeschnitten. Diese wurden dann zu *Fäsche* (Bündeln) von ca. 40 cm Durchmesser zusammengetragen und

mit einer Birkenrute gebunden. Die fertigen Bündel wurden auf dem Heu in den Scheunen den Wänden entlang stehend zum Dörren aufgeschichtet. Im Winter ergaben die trockenen Blätter eine willkommene Futterergänzung für die Ziegen. Die kahlen Äste wurden im Giltsteinofen verfeuert.

Strewwinu (Streu sammeln)

Das eigene Stroh deckte bei weitem nicht den Bedarf an Streu für den langen Winter. Zur Ergänzung musste ein Vorrat an Wald-Streu, auch *Strewii* oder *Chris* genannt, im Kuhstall angelegt werden.

Die Streu, bestehend aus abgefallenen Lärchen- und Tannennadeln, musste im Wickertwald gesammelt werden. Das *Schtrewwinu* war eine Arbeit für uns Buben. Mit einem Holzschlitten und ein paar Grüsche-Säcken stiegen wir ein Stück den Alpweg hoch, liessen den Schlitten am Wegrand zurück und füllten die mitgebrachten Säcke, wo immer wir fündig wurden. Die gefüllten Säcke kamen dann auf den Schlitten und wurden mit einem Seil gut niedergebunden. Anschliessend gings bergab nach Hause. Im Kuhstall war eine *Chripfa* (Abteil) eigens für die Lagerung der Streu vorgesehen. Hier entstand im Laufe des Sommers ein richtiger Stock an Streu, auf den wir Buben nicht schlecht stolz waren.

Das Einsammeln der Streu im Wald war eigentlich verboten, weil es angeblich dem Wald schadete. Es war Aufgabe des Försters zum Rechten zu sehen. Begegnet sind wir ihm beim *Schtrewwinu* allerdings nie. Ein Bauer aus Gamsen, also recht weit weg vom Wickertwald, war damals Förster im Nebenamt. Er hatte glücklicherweise wohl Gescheiteres zu tun als uns aufzulauern.

Howwu (Umbrechen der Äcker)

Während des Monats August mussten die abgeernteten Kornäcker für die nächste Aussaat umgebrochen *ghowwut* werden. Dazu wurde eine *Howwa* (Haue) verwendet. Es wurde unterschieden zwischen einer *Breithowwa* von annähernd rechteckiger Form und der *Deck-* oder *Spizhowwa*, die kleiner, fast herzförmig war. Mit dem Umbrechen wurde am oberen Ende des Ackers begonnen. Abwechslungsweise begann man ein Jahr oben links, das nächste Jahr oben rechts. An der breitem Längsfurche des Ackers konnte immer ersehen werden, ob man im Vorjahr links oder rechts begonnen hatte. Man begann also da, wo man im Vorjahr aufgehört hatte. Wurde von rechts nach links *ghowwut*, fasste die rechte Hand den Howwustiel unten und die linke oben, wurde von links nach rechts *ghowwut*, war es gerade umgekehrt. Von jemandem, der sich nicht an diese Technik hielt, sagte man, «*äär howwut uber d'Hand*».

Das Umbrechen der Kornäcker erfolgte in zwei Schichten, im *Doppulstreich*. Mit der ersten Schicht wurde die Ackeroberfläche mit *dum Schtuffl* (den Ährestoppeln) in die vorige Furche so umgelegt, dass Stoppeln und Unkraut nach unten zu liegen kamen. Die zweite Schicht wurde der ersten, ohne Umdrehen, locker aufgelagert. Mit dem Ausholen zum folgenden Streich wurde die umgelegte Erde gleichzeitig glatt gestrichen. Wichtig war, dass die Erde immer nach oben abgelegt wurde, da sich im steilen Gelände ohnehin eine natürliche Verlagerung nach unten ergab. Genügte dies nicht, wurde eine Haue voll Erde zum Beginn der nächsten Furche einfach mit nach oben getragen. Umgebrochen wurde - wenn immer möglich - zu zweit, wobei der schwächere *Howwer* den leichtern «1. Streich» übernahm. Das *Howwu* (Umbrechen) war eine

strenge Arbeit und machte entsprechend durstig und hungrig. Nicht umsonst sagte man damals «*äär isst wie an Hower*». War der Ackerboden so richtig trocken, wurde beim *Howwu* derart viel Staub aufgewirbelt, dass sich die zwei *Howwer* fast nicht mehr sahen.



Die *Howwu* unerlässlich für die Feldarbeit.

Sääju (Säen)

Waren die Äcker umgebrochen, wurde ihnen Ende August, anfangs September die Saat für das kommende Jahr anvertraut. Gesät wurde bei aufgehendem Mond und wenn möglich, wenn der Boden nicht allzu trocken war. Das Säen besorgte fast ausschliesslich der Vater. Die Samenkörner, von der vorjährigen Ernte zurückbehalten, nahm er in einem Tuchsack, den er mit der Öffnung nach vorne an einem Strick um die linke Schulter trug mit auf den Acker. Auch mit dem Säen wurde am obern Ackerrand begonnen. In Abständen von ca. 2,5 m schritt der Vater quer über den Acker, nahm mit der rechten Hand eine handvoll Samenkörner und warf diese in 2-3 Schüben gleichmässig über den Acker, rückte 2 Schritte vorwärts und wiederholte diesen Vorgang. Es hat mich immer beeindruckt, wie der Vater, ohne Hast, fast andächtig über den Acker schritt und schön gleichmässig die Samenkörner über die umgebrochene Erde streute. Er fand dabei immer das richtige Mass, nicht zu dicht aber auch nicht zu sparsam

War die Aussaat beendet, mussten die Samenkörner noch unter die Erde gebracht werden. Dazu diente die kleinere und auch handlichere *Deckhowwa* mit der die Erde leicht quer angeschnitten und umgelegt, *giideckt*, wurde. Im Gegensatz zum *Howwu*, erfolgte das *Decku* in einem Streich, und zwar nicht längsseits, sondern breitseits zum Acker. Aussaat und Decken beendet, drückte der Vater an allen vier Ecken des Ackers die Erde mit der *Howwa* an und zeichnete mit dem Rand der *Howwa* ein Kreuz in den Acker. Er vertraute die Aussaat so dem Schutze Gottes an. Auch diese Geste erfolgte völlig natürlich und war Ausdruck eines festen Gottvertrauens. Nach rund 2 Wochen brach dann die Saat, wie feines dunkelgrünes Gras durch die Erde. Ein Versprechen für eine kommende gute Ernte, übers Jahr, wenn alles gut ging.



Brennholz aus dem eigenen Bergwald

Kochen und Heizen erfolgte ausschliesslich mit Holz. Die Mahlzeiten wurden auf einem Holzofen für 2 Pfannen und einen Heizkessel zubereitet. Als einziger Heizkörper stand in der Stube ein runder Giltsteinofen. Nicht verwunderlich, dass unser Brennholzbedarf gross war. Das meiste Brennholz bezogen wir aus unserm Bergwald zwischen der Voralpe «Risegga» und dem «Haselboden». Dürre und abgestorbene Baumstrünke wurden längs der «Bärgeri» gelagert und dann auf dem Rückweg von den Alpen bis zur «Gettelheejjii» getragen und von dort mit einem Stück Seil zum Wickert gezogen. Weitere Holzreserven wurden längs dem Weg vom «Gettelgraben» bis zur «Gettelheejjii» an einem Baum aufgeschichtet und dann - wie vorgängig beschrieben - abtransportiert.

Es ist nicht abzustreiten, dass das Nachziehen von Holz auf dem steilen Bergweg hinab in den Wickert angenehm bremsend wirkte und deshalb kaum als zusätzliche Mühe empfunden wurde. Noch heute, 25 Jahre nach Vaters Tod, lagert etwa ein Ster Holz im «Tanngretz» an einer Tanne am Alpweg und fault langsam dahin. Es kam natürlich auch vor, dass wir im Wickert-

wald dürres Fallholz mitlaufen liessen. Dies war zwar verboten und der Gemeindeförster wachte mit Argusaugen über die Einhaltung dieses Verbotes. Wer erwischt wurde, bekam Busse aufgebrummt. So wurde gegen Onkel Hans am 9. Januar 1943 für Holzfrevel im Wickertwald ein *Procès-Verbal* erstellt. Deliktsumme Fr. 95.00 für 10 Ster Holz. Wie hoch die Busse ausfiel geht aus dem *Procès-Verbal* nicht hervor.

Nach einem ausserordentlichen Lawinenniedergang, der während eines schweren Winters die bewaldeten Hänge oberhalb der Alpe Unternesseltal kahl schlug, lag massenhaft Lawinenholz auf den «Alpmatten» im Unternesseltal, die natürlich geräumt werden mussten. Auf 1 m Länge zugeschnitten, wurde dieses Holz im folgenden Winter vom Vater und dem ältesten Bruder mit Schlitten nach der Alpe «Aspji» transportiert. Von dort wurde es im Frühjahr nach der Alpe «Äscha» gekabelt. Von der «Äscha» weg, konnte der Transport auf der Strasse erfolgen. Während dieser Zeit logierten die beiden in der Alphütte im Unternesseltal. Zur Verpflegung kochte der Bruder zu Beginn der Woche einen Kupferkessel voll Polenta. Davon wurde dann täglich eine Portion für eine Hauptmahlzeit aufgewärmt, respektive gebraten. Um den sicher nicht gerade angenehmen Aufenthalt abzukürzen, wurden auch noch im Mondschein Fahren getätigt.

Natürlich reichten diese Holztransporte nicht für unsern Bedarf an Brennholz. Den Rest beschafften wir uns vom Sand längs der Saltina. Was diese während des Jahres, vorwiegend während Hochwassers, an kleinern und grösseren Holzstücken am Flussbett liegen liess, sammelten wir und trugen es zum Wickert hoch. Das von Wasser und Erde getränkte Holz, von uns als «Sandholz» bezeichnet, war unverhältnismässig schwer und der Weg zum Wickert steil. Diese Holztransporte, als Füllarbeit im täglichen Arbeitsablauf, gehörten nicht gerade zu unsern liebsten Beschäftigungen, waren aber eine unbedingte Notwendigkeit.

Der Brennholzvorrat musste zum Verfeuern zugesägt und gespalten werden. Schon als kleine Buben halfen wir dabei kräftig mit. Das war nicht immer ganz ungefährlich. So waren mein jüngerer Bruder und ich wieder einmal beim Holzspalten. Während ich mit beiden Händen ein zu spaltendes Holzstück auf dem Holzstock festhielt, holte mein Bruder mit der Axt zum Spalten aus. Ob ich mich dabei zu weit mit dem Kopf nach vorn neigte oder dem Bruder die Axt zu schwer war, sei dahin gestellt. Jedenfalls traf er mich mit der Schneidfläche der Axt mitten auf den Schädel und fügte mir dabei in der Schädeldecke eine ca. 2 cm lange, heftig blutende Wunde zu.

Schockiert lief er davon, um sich zu verstecken, während ich weinend zur Mutter lief. Die Mutter verband meinen Kopf bestmöglichst und brachte mich dann zu Dr. Schnyder nach Brig. Dieser bescheinigte uns, dass wir unwahrscheinliches Glück gehabt hätten. Er schnitt mir die Haare rund um die Wunde weg, desinfizierte diese, brachte einen neuen Verband an und entliess uns nach Hause. Die Wunde verheilte in der Folge recht gut. Mein harter *Grind* sorgte dafür, dass mir von diesem Unfall nur eine, noch heute gut ertastbare Narbe zurückblieb.

Da es bei uns wenig Bargeld gab, war jede Verdienstmöglichkeit höchst willkommen. Längs der Saltina besaßen wir einige Parzellen Auenwald. Ich kann mich erinnern, dass wir während der Osterferien in diesen Auenwäldern Brennholz schlugen, dieses auf einen Meter Länge zuschnitten und dann auf der Saltina bis unterhalb der grossen Napoleonsbrücke flössten. Hier fischten wir die Holzstücke aus dem Wasser und schichteten sie auf dem Bachdamm auf. Der Verkauf der rund 40 Ster Brennholz brachte einen willkommenen Zustupf an Bargeld. Bei noch fast winterlichen Temperaturen und mangels Stiefeln bald einmal vollständig durchnässt, war diese Flösselei eine arge Schinderei.

Bauholz für viele Zwecke

Ausser dem Brennholz brauchten wir noch Holz für die verschiedensten Belange: Zäune mussten ersetzt, kleinere Reparaturen an den Gebäuden vorgenommen, Wasserabschlagbretter mussten neu eingesetzt werden und vieles andere mehr. Ich kann mich erinnern, dass der Vater beschloss, in der «Risegga» über dem Geissstall eine kleine Scheune zu erstellen. Das dazu benötigte Holz wurde in unserm Wald oberhalb der «Bärgeri» geschlagen und dann von Vater und Leo Kronig, einem Verwandten, zu Wandholz zugeschnitten. Dazu verwendeten die beiden eine Spaltsäge. Diese befand sich in einer Art Rahmen. Die nach unten zeigenden Sägezähne mussten möglichst regelmässig und gut geschliffen sein.

Bevor mit dem Sägen begonnen werden konnte, wurde der Baumstamm entrindet und mit der Axt grob vierkantig behauen. Um die Sägerichtung und die gewünschte Breite anzuzeichnen, wurde der Stamm *gschpräätut*. Dazu wurde eine in rote Farbe getauchte Schnur der Länge nach von einem Ende des Stammes zum andern gespannt, kurz angehoben und dann los gelassen. Dieser Vorgang wurde sowohl auf der Ober- wie auch auf der Unterseite des Stammes vorgenommen und zeichnete den vorzunehmenden Schnitt auf den Holzstamm. Dann musste mittels runder Holzstämmen eine Art Gerüst erstellt werden, auf dem der zu sägende Stamm aufgebockt und festgebunden wurde. Das Sägen mit der Spaltsäge war eine schwere und langwierige Arbeit. Einer der beiden Säger stellte sich oben auf den Stamm und stiess die Säge nach unten, der andere befand sich unter dem Stamm und zog sie nach unten. Hochgezogen wurde die Säge im «Leerlauf», also ohne Schnitt. Kamen die beiden Säger in der Mitte des Stammes an, mussten sie diesen wenden, um die zweite Hälfte sägen zu können. Das Sägen eines einzigen Stammes zu Wandholz oder Brettern konnte so stunden-

lang dauern. Gerieten die Säger auf Äste oder Harzknoten, ergaben sich zusätzliche Schwierigkeiten. Glücklicherweise hatte der Faktor «Zeit» noch nicht den gleichen Stellenwert wie heute. Wie auch immer, bald einmal stand die neue Scheune, klein und etwas grob aber solide und zweckdienlich.

Als wir Jahre später an der Napoleonstrasse in Glis ein Wohnhaus aus Holz bauten, schlugen der Vater, der zweitälteste Bruder und ein Gehilfe das nötige Bauholz während des Winters in unserm Bergwald oberhalb der «Risegga». Von dort wurde es an die Simplonstrasse gekabelt und dann auf der Strasse zur Sägerei eines Vettters an der Napoleonstrasse transportiert. Während des Holzschlags hausten sie in der Hütte in der «Risegga», wo jegliche Heizmöglichkeit fehlte. Tagsüber verpflegten sie sich im Wald vor Ort.

Im Herbst

Nach der Rückkehr von den Alpen war die Familie wieder im Wickert vereint. Es war schön beisammen zu sein. Zwar wurde es jeweils etwas eng für 10 Personen, in der Küche, der kleinen Stube und den zwei Kammern, aber das waren wir uns ja gewohnt. Rücksichtnahme war für uns etwas Selbstverständliches. Wenngleich auch im Herbst viel Arbeit anfiel, war es doch eine schöne Zeit. Voll waren die Scheunen und der Stadel. In den Kellern reifte der Alpkäse in den Käseleitern und auf den Tablaren standen stolz und goldgelb die Butterstöcke. Die wenigen Obstbäume bogen sich ob der Last der Äpfel, Birnen und Pflaumen. Auf den Holundersträuchen wurden die Beeren jeden Tag schwärzer. Auch das Vieh wurde auf den saftigen, grünen Herbstweiden satt. Nur die Ziegen, an die grosse Freiheit der weiten Berghänge gewohnt, hatten anfangs noch etwas Mühe sich wieder an einen abge-

grenzten Weidegang zu gewöhnen. Die Schafe blieben vorerst noch auf dem Berg. Die Mühsal von Sommer und Frühling war nicht umsonst gewesen. Eine reiche Ernte war eingebracht oder wartete darauf im Keller untergebracht zu werden.

Härpful grabu **(Kartoffelernte)**

Auf den Kartoffeläckern begannen die Kartoffelstängel sich gelblich zu verfärben. Ein Zeichen, dass mit der Kartoffelernte begonnen werden konnte. Vorerst wurden die Kartoffelstängel herausgezogen und am Ackerrand zu einem Haufen aufgeschichtet. Das Kartoffelkraut liess man dörren und verbrannte es

dann. Es hatte beim Verbrennen einen ganz eigentümlichen Geruch, der irgendwie zum Herbst gehörte. Geerntet wurde mit einer kleinen Haue, dem *Häärpfulgraber*. Der Acker wurde durch die Graber streifenweise angegangen. Hinter den Grabern wurden jeweils zwei *Tschifre* (Rückenkörbe) abgelegt. In eine, die grössere, kamen die Kartoffeln von einer bestimmten Grösse, in die kleinere die ganz kleinen, die *Gagla*. Während die grösseren Kartoffeln für die Küche und als Samen für die nächste Aussaat bestimmt waren, wurden die kleinen *Gagla* an die Schweine verfüttert. Beim Graben musste möglichst vorsichtig vorgegangen werden, um die Kartoffeln nicht mit dem Graber zu verletzen. Die geernteten Kartoffeln wurden vorerst auf dem Rasen ausgelegt um die anhaftende Erde zu trocknen, am Abend mit einem Sack abgerieben und im Keller in besonders dafür hergerichteten Gruben untergebracht und mit Säcken abgedeckt.



Alte Ansicht von Glis gegen Holzji und Glishorn.

Die Obsternte

Sie waren nicht gerade zahlreich, die Obstbäume im Wickert. Etwas Kirschen, Äpfel, Birnen und Pflaumen konnten aber jedes Jahr geerntet werden. Im Keller wurde ein kleiner Vorrat an Äpfeln und Birnen angelegt. Die Birnen wurden dann im Winter mit Siedfleisch, Blut- und Trockenwurst, sowie den obligaten Kartoffeln als willkommene Beilage gesotten und schmeckten ganz vorzüglich. Aus einem weiteren Teil des Obstes wurde Konfitüre gemacht. Die inzwischen reif gewordenen Holunderbeeren ergaben, zu einem leicht gesüssten Mus gekocht, zusammen mit Kartoffeln, ein schmackhaftes und erst noch billiges Mahl. Aus Holunderbeeren wurde ebenfalls eine vorzügliche Konfitüre gemacht und zwar in fester Form wie auch als Gelee. Zur Herstellung dieses Gelees, wurden die Holunderbeeren gekocht, dann in ein Tuch gegeben und dieses über einem Behälter nach Kräften ausgewrungen, um den Saft zu gewinnen. Ich kann mich erinnern einmal meiner Tante Josefine, einer alten Jungfer, bei dieser Arbeit zugeschaut zu haben. Es war bereits bitter kalt und die Tante bemühte sich mit vor Kälte fast blauen Händen, das kostbare Holunderbeermus zu pressen. Dass ihr dabei die vor Kälte rot angelaufene Nase tropfte und sich mit dem Mus vermischte, schien sie nicht zu bemerken. Als ich im kommenden Frühling, nach dem Helfen beim Kartoffelpflanzen, bei Onkel Hans und Tante Josefine zum Abendbrot eingeladen war, wollte mir die mit Holunderbeermus bestrichene Schnitte Roggenbrot nicht mehr so recht schmecken.

Was vom Obst weder als Essvorrat, noch zur Herstellung von Konfitüre gebraucht wurde, war für die Produktion von Branntwein bestimmt. Die Kirschen und Pflaumen wurden nach ihrer Reife schon während des Sommers in Holzfässer eingelegt und nach begonnener Gärung am Einfüllstutzen verschlossen. Der

Einfüllstutzen wurde zudem noch mit einer Kalkmischung abgedichtet. Weitere Fässer füllte man im Herbst mit Äpfeln. Die Äpfel wurden vor dem Einlegen in einem kleinen Holztrug mit einem Holzhammer zu kleinen Stücken zerschlagen. Zu Schnaps gebrannt wurde das Ganze dann im Winter, meistens im Januar.

Die Schafscheid

Seit Urgrossvaters Zeiten fand die Schafscheid der Alpe Obernesseltal stets im September, am Samstag vor St. Mauritius, statt. Während des Sommers weideten die Schafe, gut tausend an der Zahl, in den steilen Berghängen zwischen Glis- und Sparrhorn, aber auch bis zum Bistenen- und Sirwoltenpass und gegen das Nanztal hin. Im Herbst wurden die Weideplätze auch für das genügsame Schaf allzu karg. In den Bergen rüstete die Natur bereits für den Winter. Längst waren die Alpenrosen verblüht und verloren ihre braunroten Blätter. Die im Sommer sattgrünen Berghänge waren gelb und grau geworden. Von den verwitterten Lärchen fielen lind wie Flaum die goldgelben Nadeln. Es wurde Zeit, die Schafe ins Tal zurückzuführen.

Es war für uns Buben immer ein Ereignis, den Vater zur Schafscheid begleiten zu dürfen. In Gruppen stiegen die Schäfer bereits am Freitag ins Obernesseltal. Auf einem kleinen Felsenplateau gegen den Nesselbach hin befanden sich, eng an einander gedrängt, die aus rohen Holzlatten gefertigten Schafpferche. Jeder Schäfer nannte einen sein eigen. In jedem Pferch lagen 2 bis 3 aus rohen Baumstämmen gehöhlte Kännel, *Niesche*, in denen das *Glück*, eine Mischung aus Grünsch, Mehl und Salz, für die Schafe ausgelegt werden konnte. Die *Färricha* (Pferche) wurden sorgfältig erhalten und mussten fast jeden Frühling neu erstellt

werden. Dem Schneedruck waren die einfachen Konstruktionen meist nicht gewachsen. Die Einzelpferche scharten sich rund um einen grossen Gemeinpferch. Man war bereit und wartete nun auf die Herde.

Ein Raunen ging durch die Reihen der Wartenden, wenn der Schafhirt an der Spitze der Herde ganz oben unter dem Spitzhorn sichtbar wurde. Eindrucksvoll, wie eine riesige Lawine, suchte sich die Herde den Weg über die steilen Hänge in Richtung der Pferche. Lustig bimmelten die Treicheln und hundertfaches Blöken mischte sich in die Rufe der Treiber.

So näherten sich die Schafe unaufhaltsam dem Nesselbach. Von hier waren es nur noch wenige hundert Meter bis zu den wartenden Schäfern. Diese waren ganz nervös. Mancher wollte schon seine Treichel gehört oder eines seiner Tiere erkannt haben. Durch ein Spalier von Schäfern ergoss sich die Herde in den Gemeinpferch. Nun begann jeder Schäfer die Suche nach seinen Schafen. Jedes gefundene Tier wurde in den Privatpferch gebracht, wo es sich heiss hungrig übers Gläck hermachte. Glücklich, wer am Schluss seine kleine Herde vollzählig hatte; besorgt, wem Tiere fehlten. Das Auslösen der Schafe, d.h. die Entrichtung



Schafscheid im Obnesselstal. Noch leere Färricha warten auf die in Gruppen eintreffenden Schafe.

des Hüterlohns und des Krautgeldes, erfolgte dann anderntags, bevor man den Weg ins Tal unter die Füsse nahm. Hatte sich der Gemeinperch dann fast vollständig geleert, fand man nun auch Zeit für den Hirten, der bisher fast etwas verloren abseits gestanden hatte. Man machte nicht viele, noch weniger, grosse Worte. Doch im Gesagten lag Anerkennung und Dank.

Inzwischen war die Nacht über die Alpe gesunken. In den Pferchen wurde es ruhiger. Die Herde legte sich zur Ruhe. Der Vater löste seine Schafe immer bereits am Abend aus und brachte sie dann für die Nacht im Stall unter der Alphütte unter. Dies wurde zwar nicht unbedingt gerne gesehen, hatte aber seine Vorteile. Einerseits erlaubte es uns, morgens noch vor den andern Schäfern ins Tal abzu- steigen, andererseits sorgten die Schafe für die notwendige Wärme in der Alphütte. Lebhaft ging es hier zu. Man sass beieinander, hielt Mahlzeit: Brot und Käse, Trockenfleisch, ein Glas Wein oder Selbstgebrannten, erzählte sich Geschichten, prahlte mit seinen Tieren und schloss auch manchen Handel ab. In der Hütte roch es bald einmal nach Schafen, Tabak und Stumpen, nach Schnaps und Kaffee, nach Schweiss und andern Körpergerüchen. Zu vorgerückter Nacht legte man sich dicht gedrängt auf die Strohsäcke, um noch etwas Schlaf zu finden. Einige Unentwegte spielten Karten bis zum Morgengrauen.

Ich kann mich diesbezüglich an eine lustige Begebenheit erinnern. Während wir Buben uns mit einer Gruppe Schäfer am Feuer in der Küche warm hielten, spielte mein Vater mit drei Schäferkollegen in der Alpstube Karten. Plötzlich ging die Stubentüre auf und einer der Jasser, der Gottfried, ein urchiger Schäfer, erschien in der Türöffnung. Er musste schon einige Gläser Selbstgebrannten intus gehabt haben. Jedenfalls öffnete er seinen Hosenladen und «erleichterte sich» einfach in die Küche. Dann schloss er die Türe wieder und wir

hörten ihn seinen Jasskollegen sagen: «*gar nit so chaalt voorna, gar nit so chaalt*» («Gar nicht so kalt draussen, gar nicht so kalt».)

Bereits früh am Morgen, nach dem jeder Schäfer beim Alpvogt seine Herde ausgelöst, das heisst den Hirten- und Weidelohn bezahlt hatte, wurde der Weg hinunter ins Tal unter die Füsse genommen. In den Bergen wurde es nun noch einsamer. Bald schon konnte der Winter Einzug halten.

Der Sankt Gallus-Markt

Es gab nicht viele Werktage im Jahreskreis, die etwas Abwechslung in das von der täglichen Arbeit bestimmte Bauernleben brachten. Ein solcher Tag war der jährliche Herbstmarkt, der St. Gallus-Markt, Mitte Oktober, in Brig. Der Markt wurde auf der ehemaligen «Weri» abgehalten, einem ungeteerten Platz, über den heute die Simplonstrasse führt. Die «Weri» war nördlich von der alten Saltinabrücke und der Abfahrt zur Kreuzstrasse, westlich von der Saltina, östlich vom Hotel du Pont und den angrenzenden Gebäuden und südlich vom Schlachthaus begrenzt. Der Marktplatz war östlich und westlich von einer Bruchsteinmauer eingefasst. Auf der westlichen Mauer verlief entlang der Saltina eine, aus Kastanienbäumen bestehende Promenade.

Der St. Gallusmarkt wurde nicht nur von den Bauern der nähern Umgebung, von Brig, Glis und Naters, vom Briger- und Natischerberg, von Mund und Birgisch besucht, sondern auch von Visp, vom östlichen- und westlichen Bezirk Raron, vom Goms und dem Vispertal. Es war die letzte Gelegenheit des Jahres, Tiere zu kaufen oder zu verkaufen oder sich mit Gerätschaften und Waren für den Winter einzudecken. Unser Vater besuchte den St. Gallusmarkt fast alle Jahre. Wir waren zwar beinahe

ausschliesslich Selbstversorger, aber ganz ohne flüssiges Geld ging es halt doch nicht. Dazu musste jährlich ein Rind oder eine Kuh verkauft werden. Es war nicht immer leicht, eine Auswahl unter dem Viehbestand zu treffen. Die Tiere waren uns alle lieb, und jeder Verkauf hinterliess im Stalle eine Lücke. Das zum Verkauf ausgewählte Tier wurde gestriegelt und herausgeputzt. Dann ging es bereits früh morgens ab nach Brig auf den Markt. Als Buben konnten wir den Vater als Treiber begleiten. Wenn es die Arbeit erlaubte, kam gelegentlich auch die Mutter mit auf den Markt. Auf der Weri angekommen, banden wir unser Tier an einem noch freien Platz an einem der eisernen Ringe an. Meistens waren die meisten Plätze bereits besetzt. Rindvieh aller Rassen wurde zum Verkauf angeboten. Braune, Simmentaler, Eringer und ab und zu auch Tiere, deren ursprüngliche Rasse kaum zu bestimmen war. Auf der Promenade unter den

Kastanienbäumen warteten Schafe und Ziegen auf Käufer. Der Vater sah sich etwas auf dem Markt um, während die Mutter den wenigen Warenständen einen Besuch abstattete, beispielsweise dem Stand des «billigen Jakobs», einem Marktfahrer, der Waren zu Tiefpreisen feilhielt und zu jedem Markt gehörte.

In Erwartung von potentiellen Käufern, blieben wir Buben währenddessen bei unserm Tier zurück. Die Viehhändler, gut erkennbar an ihren blauen, bis zu den Knien reichenden Blusen, schritten die Reihe der aufgeführten Tiere ab auf der Suche nach einem interessanten Stück. Fiel ihnen ein solches in die Augen, wurde die Breite des «Kreuzes» begutachtet, die Brust mit einem Meterband gemessen oder mit einem Zwicken in die Haut der Allgemeinzustand beurteilt. Sties dann auch noch der Eigentümer dazu, begann das Feilschen um einen vernünftigen Preis. Wurde man sich nicht einig, zog der Händler weiter, wobei er



Hotel Müller am Anfang der Gliser-Pappelallee.

offen liess, dass man vielleicht nochmals verhandeln könnte. Einigte man sich, wurde der Handel mit Handschlag besiegelt. Damit wechselte das Tier den Besitzer und der Verkäufer war um einige hundert notwendige Franken reicher. Bei einem einheimischen, dem Verkäufer gut bekannten Viehhändler, wurde oft auch auf die sofortige Bezahlung verzichtet. Der Käufer leistete eine kleine Anzahlung, als *Kaparo* bezeichnet, und bezahlte den Rest dann später, meistens vor Ende des Marktes, wenn er selber durch andere Geschäfte «flüssig» geworden war.

Ein guter Verkauf war ein gutes Omen für die kommenden Monate, und so leistete sich der Vater anschliessend auch mal einen Schwatz mit Bekannten bei einem «Dreier» Fendant und eine verspätete Heimkehr in den Wickert. Verfügte die Mutter über etwas Kleingeld, kaufte auch sie etwas ein. Meistens etwas wirklich Notwendiges, ein Stück Stoff, Faden, Knöpfe und dergleichen, seltener ein paar Süssigkeiten. In den wenigsten Fällen etwas, was für sie selber bestimmt war. Schon der Marktbesuch an sich war für sie so etwas wie ein Fest, ein Ausbruch aus dem arbeitsreichen Alltag.

Spätherbst

Etwa gegen Mitte Oktober waren die Matten im Wickert abgeweidet und es wurde Zeit mit dem Vieh nach dem «Holzji» und den «Stützen» zu ziehen. Der Weidevorrat in diesen beiden Gütern reichte ungefähr zwei Wochen, also bis etwa Allerheiligen. Das Betreuen der Tiere ausserhalb des Wickerts brachte, bedingt durch die täglichen Gänge, zusätzlichen Arbeitsaufwand. Andererseits waren die Milchtransporte in die Molkerei in Brig natürlich kürzer. Inzwischen zog der Spätherbst im Wickert ein. Auf den kahlen Matten lag morgens gelegentlich schon Raureif. Die Sonne wanderte

immer näher dem Glishorn entlang und blieb schliesslich während Stunden schon ganz weg. Jeweils am 8. Oktober war es dann soweit: Die Sonne verabschiedete sich bis zum kommenden 10. Februar ...

Unsere Mutter, die in Ausserberg, dem Dorf an den sonnigen Halden geboren und aufgewachsen war, tat sich mit dem Wegbleiben der Sonne besonders schwer. Sie erzählte uns, dass sie beim Wiederkehren der Sonne den ältesten Buben auf den, nur wenige Minuten dauernden Sonnenblick, aufmerksam gemacht habe. Sie habe kaum die Zeit dazu gehabt und schon sei der Sonnenstrahl wieder verschwunden. Da hätte sowohl sie, wie auch der Bruder, bitter geweint.

Kalter Wind blies auch an schönen Tagen über die kahlen Matten und trieb die welken Blätter von den Bäumen. Beim Viehhüten suchten wir Buben in den Wasserleiten Schutz vor dem rauen Herbstwind. Der November, der Wintermonat, rückte sichtlich näher. Zeit, die letzten notwendigen Arbeiten zu erledigen und sich für den kommenden Winter zu rüsten. Alles, was die Natur gab, wurde genutzt, so auch die fallenden, trockenen Blätter. Wir sammelten sie mit grossen Säcken ein. Vor dem Ziegenstall, unter dem Kornstadel und wo sonst noch Platz war, legten wir Vorräte an. Das *Löüb* (die Blätter) wurden im Winter den Tieren als Streu untergelegt, gelangten dann in den Mist und damit wieder auf die Felder.

Die Nussbäume an der «Holzeri» und zwischen dem Wohnhaus und dem *Holzschäro* (Holzunterstand) waren voller Nüsse. Die von selbst fallenden wurden täglich eingesammelt, die restlichen mit einer *Nusslatta* (lange Holzstange), herunter geholt. Obschon auch die Vögel und die Eichhörnchen bei der Nussernte fleissig mithalfen, konnte fast jedes Jahr eine grössere Anzahl Nüsse im Unterdach zum Trocknen ausgelegt werden. Die Nüsse waren dann im Winter eine willkommene Zugabe zu kräftigem Roggenbrot.



Oben: Herbststimmung im Wickert. Unten: An einem Fröhlingstag meldet sich am Glishorn der Winter zurück. Ausblick von unserem heutigen Wohnsitz an der Briger Sandmattenstrasse.

Buwwu (Düngen)

Lange bevor man von biologischem Landbau sprach, erfüllten wir bereits sämtliche Bedingungen von Biobauern. Ich kann mich nicht erinnern, dass wir auch nur einen Sack mit chemischem Dünger gestreut hätten. Sicher weniger aus biologischen Überlegungen als des fehlenden Geldes wegen. Auf die Matten kam einzig und allein der während des Jahres produzierte Mist des Rindviehs, der Schafe und der Ziegen. Vor jedem Stall prangte so im Herbst ein stattlicher Misthof. Gedüngt wurde fast ausschliesslich im Spätherbst nach dem Abweiden der Wiesen. Die nur eine dünne Humusschicht aufweisenden Matten im Wickert hatten eine Düngung bitter nötig. Deshalb wurde darauf geachtet, dass innerhalb einer bestimmten Zeit jede Wiese und jede Halde einmal etwas Mist abbekam. «Ja, ja, Mist ist



Dreispietz oder Buwweschul mit Mistschiffra.

des Bauern List», pflegte mein jüngerer Bruder spöttisch zu sagen.

Das Düngen war eine strenge Arbeit, wurde der Mist doch fast ausschliesslich in der *Tschiffra* (Rückenkorb), vom Misthof auf die Matten getragen.

Um das Beladen und das Aufstehen mit der vollbeladenen *Tschiffra* zu erleichtern, wurde diese auf dem *Buwweschul* (Dreibein) abgestellt. Über längere Strecken lösten sich die Mistträger ab. Man nannte dies *Unterträgu*. Der erste Träger füllte die *Tschiffra* beim Misthof und trug sie ein erstes Stück, bis er dem zweiten Träger begegnete. Dieser drehte die *Tschiffra* einfach mit dem offenen Teil nach unten auf den Boden. Dies erlaubte es dem ersten Träger, seine *Tschiffra* auf der des zweiten Trägers abzustellen. Während nun der zweite Träger seine Last dem dritten Träger entgegen oder zur definitiven Bestimmung trug, kehrte der erste Träger für einen nächsten Belad zum Misthof zurück.

Gelangte der Träger ans Ziel, entleerte er die *Tschiffra* mit einem einzigen Schwung über die Schulter. So entstand jeweils ein kleiner *Buwwhüüfo*.

Da wir Buben zum Tragen einer vollen *Tschiffra* noch zu schwach waren, füllten wir diese nur zur Hälfte oder zu 2/3. Es brauchte dann eben zwei Gänge für einen ordentlichen *Buwwhüüfo*. Vor dem Einwintern wurden es mehrere Hunderte von *Tschiffre*, die ausgetragen werden mussten. War der Tag zu wenig lang, wurde ausnahmsweise auch während des Mondscheins noch weiter Mist ausgetragen. Müde Rücken und wundgeriebene Gesässe waren natürliche Begleiterscheinungen dieser harten aber notwendigen Arbeit. Vaters Zuspruch, der eine Gang könne immer ohne Last gemacht werden, half da wenig.

War der Mist ausgetragen, musste er mit der Mistgabel *gibrochu* (zerkleinert) werden. Man schlug so lange mit der Gabel auf den Mist ein, bis er zu kleinen, gleichmässigen Schollen wurde. Dabei wurde darauf geachtet den

Haufen möglichst bestehen zu lassen, um das *Aleggu* (Verzetteln) zu erleichtern.

Nur wenige unserer Matten erlaubten eine Düngung mittels einer *Schtossbära* (Schubkarren). Noch rarer war das Ausführen des Mistes im Winter mittels eines Waldschlittens, einer *Bänna* (kistenartiger Aufbau). War einmal die Spur im Schnee gezogen und gut gefroren, konnte man mit einer Fuhre grössere Mengen ohne grosse Anstrengung transportieren. Beim im Winter ausgeführten, handelte es sich um frischen und entsprechend schwereren Mist. Er wurde dann erst beim Ausapern im Frühling auf den Äckern und Wiesen verzettelt.

Z'Winterstellu (Ende der Weidezeit)

Gegen Allerheiligen waren dann auch die Matten im «Holzji» und in den «Stützen» abgeweidet. Morgens überzog Raureif das Gras und der nächtliche Frost entzog dem Futter fast jeden Nährwert. Gerade auf hochtrachtige Kühe musste besonders aufgepasst werden. Das mit Raureif beschlagene Gras konnte nämlich dazu führen, dass sie *erwarfen*, das heisst, vorzeitig ihre Kälber verloren. Die Zeit war gekommen, das Vieh für die Dürrfütterung in den Stall zu stellen. Die Treicheln und Glocken wurden abgenommen und versorgt. Bis zum Frühling wurde das Vieh nun im Stall gehalten und zweimal am Tag mit Heu und Emd gefüttert. Mit der Dürrfütterung begannen wir jeweils im Wickert. Dies hatte seine guten Gründe. Im «Holzji» und in den «Stützen» hatten wir auch während des Winters kaum Wasserprobleme. Anders war es im Wickert. Das einzige Wasser, das uns zur Verfügung stand, kam vom «Holzgraben» her über die Wickert-Wasserleitung. Sank die Temperatur während mehreren Tagen unter den Gefrierpunkt, was damals eher die Regel als die

Ausnahme war, gefror das ohnehin knapp bemessene Rinnsal in der offenen Wasserleitung zu festem Eis. Als einziger Wasserbezug blieb dann noch der Quellbrunnen in der «Bänna», etwa 100 Meter unterhalb des Wohnhauses. Es war eine höchst unangenehme Arbeit das für den Haushalt und die Ställe notwendige Wasser mit Eimern und Kübeln den steilen, bald einmal vereisten Weg hoch zutragen. Ich kann mich erinnern, dass wir an einem Sylvestertag längst der Wickert-Wasserleitung versuchten eine schmale Rinne in das Eis zu hacken. Ein schwaches Rinnsal während ein paar wenigen Tagen war das Ergebnis harter Arbeit bei schneidender Kälte.

Im Hochwinter verlegten wir das Vieh erst ins «Holzji» und dann in die «Stützen». Oft lag zu dieser Zeit recht viel Schnee, der es nötig machte eine *Traba* (schmale Wegspur) wenigstens bis zum Wickertweg, freizuschaufeln. Der Wickertweg hinunter zur Napoleonsbrücke selber wurde im Winter auch als Schleifweg für den Rundholztransport benutzt und glich dann eher einer vereisten Bobbahn als einem täglich begangenen Weg. Um ihn begehbar zu machen, schaufelten wir Schnee von den Wegrändern auf den Weg oder versuchten etwas Erde zu finden um den Weg zu bestreuen. Einen andern Weg gab es nicht. Man behalf sich, wie es eben ging. Mit dem *Hirtu* (Dürrfütterung), wurde am Morgen vor Tagesanbruch begonnen. Abends wurde sie erst nach angebrochener Nacht beendet. Da wir in den Ställen über kein elektrisches Licht verfügten, behalfen wir uns mit der *Schturulatärna* (Handlaterne), die, im Stall aufgehängt, ein Minimum an Licht spendete. Die Gänge zum Füttern, vom Wickert nach dem «Holzji» und in die «Stützen», mussten bei jeder Witterung, bei klirrender Kälte, bei dichtem Schneefall, wie auch bei heftiger *Guggsa* (Schneetreiben), zweimal am Tag unter die Füsse genommen werden. Morgens, lange vor Tagesanbruch, ging man vom Wickert weg. Nach der Fütterung am Abend kam man nachts heim. Die

Gänge waren nicht ungefährlich. Über den Nussbaumgraben, zwischen unserm Haus und dem Wickertweg kamen damals, in schneereichen Wintern, Lawinen bis über die Holzerei-Wasserleitung. Das *Hirtu* (Dürrfütterung), war ausschliesslich Aufgabe der Schwestern. Eine nicht immer leichte Arbeit. Vor und nach dem Füttern wurden in der Scheune schnell die Kleider gewechselt. In der kalten und zügigen Scheune keine sehr angenehme Angelegenheit aber notwendig, wenn es zuhause nicht dauernd nach Viehstall duften sollte.

Zu Beginn der Fütterung erhielten die Kühe *Gläck*, und zwar nicht in einer *Gläcktricka*, wie damals bei den meisten Bauern üblich, sondern je zwei Handvoll direkt ins Maul. Dann wurden die Barme (Futtertröge) mit Heu gefüllt, je eine *Schoosseta* es *Hewwforscher* (Heuschürze) voll pro zwei Tiere. Während die eine

Schwester mit dem Melken begann, besorgte die andere das Ausmisten und Reinigen des Stalls, um anschliessend ebenfalls beim Melken zu helfen. Die vollen Melkeimer wurden ins *Chibji* (metallenes Rückentraggefäss) geleert, das vor dem Stall abgestellt wurde. Damit die Milch sauber blieb, erfolgte das Einfüllen über eine *Volla* (Trichter) durch ein Sieb, dem zusätzlich noch ein sauberes, weisses Tuch aufgelegt wurde. In der Sennerei wurde die Milch nämlich stichprobenweise auf ihre Sauberkeit kontrolliert. Unsaubere Milch bedeutete Abzüge beim kostbaren Milchgeld.

Nach dem Melken wurden die *Barmen* ein weiteres Mal gefüllt. Diesmal mit Emd, das zwar rarer war als das Heu, den Tieren aber besser schmeckte und auch dem Milchertrag förderlicher war. Während das Vieh die *Barmen* erneut leerte, wurde es gestriegelt und gebürs-



Blick vom Naturparadies Wickert auf Brig-Glis

tet. Zum Tränken wurden die Tiere, wo immer möglich, paarweise zum Brunnen geführt. War dies nicht möglich, musste das Wasser in Eimern in den Stall getragen werden. Es wurde den Tieren in einer *Mälchtra* (hölzernes Behältnis), zum Trinken vorgelegt. Nach dem Tränken bekamen die Tiere nochmals Heu und die Liegebette wurden mit Waldstreu oder kurz geschnittenem Stroh bestreut. Damit war die Fütterung beendet und es blieb noch das Aufräumen und die Vorbereitung für das nächste Mal. Dazu gehörte beispielsweise das Zuschneiden des Heus mit dem Heumeissel, erst in der Länge der Scheune und dann breitseits in quadratförmige Stösse.

Nach Entnahme der, für den Haushalt benötigten Milch, wurde der Rest zweimal täglich nach Brig in die Sennerei an der Furkastrasse getragen. Arbeit, die ausserhalb der Schulstunden, bereits in frühem Alter uns jüngern Geschwistern zufiel. Gänge, die wir nie besonders schätzten. Besonders im Winter, wenn der Rückweg in den Wickert bereits in stockdunkler Nacht zurückgelegt werden musste, war die Furcht unser ständiger Begleiter. Wie froh waren wir dann, wenn auf der «Hohflüö» angekommen, die Lichter des Hauses in greifbarer Nähe waren. Ein letzter Spurt und dann waren wir daheim und geborgen.

Nachwuchs im Stall

Bei den Schafen gab es Nachwuchs praktisch während des ganzen Jahres. Sie warfen ihren Nachwuchs sowohl im Sommer auf dem Berg, wie auch im Herbst auf der Weide und im Winter im Stall. Irgendwann stöckelte so ein kleines Lämmchen auf noch unsichern Beinen hinter seiner Mutter her. Geburtshilfe brauchten die Schafe keine. Der Nachwuchs bei den Ziegen kam normalerweise im Frühling. Wir

besassen damals den einzigen Ziegenbock der ganzen Region. Jedes Jahr zogen wir ein Böcklein der Schwarzhalsrasse nach, um den alten Bock, der unweigerlich nach 2-3 Jahren im Frühling kastriert und im kommenden Winter geschlachtet wurde, zu ersetzen. Aus der ganzen Umgebung brachten die Leute ihre Ziegen zum Decken. Es waren solche aller Rassen. Auf reine Zucht wurde nicht geachtet. Viel wichtiger waren Milchertrag und regelmässiger Nachwuchs. Als Sprunggeld kassierten wir jedes Mal 50 Rappen, die uns Buben von den Eltern überlassen wurden. Es war also unser Ziegenbock, der uns zu unserm ersten Sackgeld verhalf. Der Nachwuchs im Kuhstall liess sich planen. Kühe und Rinder wurden so zum Stier geführt, dass die Kälber während des Winters kamen. Die entsprechenden Daten wurden im Zugerkalender festgehalten

In Gegensatz zu den Ziegen und Schafen brauchte das Rindvieh Geburtshilfe. War die Zeit gemäss Kalender gekommen, wurden die Tiere während der Abendfütterung genau beobachtet. Während der Nacht machten dann der Vater oder einer der ältern Brüder noch einen Kontrollgang in den Stall. Wurde dabei festgestellt, dass es bald so weit sein könnte, blieb man zur Wache im Stall. Als ich als kleiner Bub mit Bruder Adolf eine solche Wache teilte, begab ich mich zur Kontrolle hinter die kalbernde Kuh. Da rief mich mein Bruder mit der Bemerkung: «Geh da fort, sonst glaubt die Kuh sie habe bereits gekalbert», zurück auf das Stroh, wo wir es uns zum Warten gemütlich gemacht hatten. Legte die Kuh sich dann zum Kalbern nieder, kontrollierte der Bruder die Position des Kalbs. Kamen die Vorderfüsse und der Kopf zum Vorschein, wurde an den Füßen ein Strick angebracht und an diesem gleichmässig in Richtung Stallgang gezogen. Das neugeborene Kalb wurde mit Stroh abgerieben und in einer leeren Krippe angebunden. Der Kuh wurde zur Stärkung mittels einer Flasche schwarzen Kaffee, mit einem grossen Zuschuss von Schnaps, eingeflösst.

Am Morgen wurde die Kuh gemolken, was nicht immer problemlos abging. Nicht mehr ans Melken gewohnt und wahrscheinlich auch wegen des schmerzenden Euters, schlugen einzelne Kühe nach dem Kalben mächtig mit den Hinterbeinen aus. Vorsicht war also geboten! Die erste Milch nach dem Kalben war gelb und dicker als die normale Milch. Was von ihr nach dem Tränken des Kalbes übrig blieb, daraus buk die Mutter, vermischt mit Mehl, einen nicht besonders schmackhaften, dafür aber nahrhaften Kuchen.

Hüsmetzgeta **(Hausschlachtung)**

Wie bereits erwähnt, waren wir fast ausschliesslich Selbstversorger. Dazu gehörte auch, dass wir jedes Jahr einen Vorrat an Fleisch anlegten, indem wir eine Anzahl unserer Tiere schlachteten. Jeweils im Frühling kauften wir auf dem Markt zwei junge Schweine, die wir auf die Alpen mitnahmen und dort mit Käsemilch, Grünfütter und Abfällen fütterten. Damit setzten sie bis zum Herbst ganz schön Fett an. Im Herbst nach der Alpbefahrt, wurden sie dann noch zusätzlich auf die Schlachtung hin gemästet. Unter Magerspeck konnten sich damals die Wenigsten etwas vorstellen. Vielmehr war eine möglichst fette Sau der Stolz jeder Familie.

In einem grossen Hafen kochten wir täglich *Gagla* (kleine Kartoffeln) vermischt mit in Scheiben geschnittenem Rettich. Dazu kamen die üblichen Abfälle aus der Küche. Die gekochten, kleinen Kartoffeln machten nicht nur die Schweine fett, auch wir Buben erlaubten uns, für den kleinen Hunger, gelegentlich einen Griff in den grossen Hafen. Nebst den beiden Schweinen schlachteten wir jeweils 3 bis 4 Schafe, nämlich 1 bis 2 *Owjini* (ältere



Klemenz Theler, der Doruklemenz, von Ausserberg, unser Hausmetzger, als junger Holzträger.

Mutterschafe) und 1 bis 2 *Frischiga* (kastrierte Widder), sowie eine Ziege oder einen kastrierten Ziegenbock. Es handelte sich vorwiegend um ältere oder für die Zucht ungeeignete Tiere. Trotzdem fiel es dem Vater schwer, eine Auswahl zu treffen, weil sein Herz an allen Haustieren hing. Ausnahmsweise kauften wir auch eine Kuh zum Schlachten. Meistens eine der Eringerrasse, die nicht mehr jung oder nicht mehr trüchtig wurde und deshalb preislich erschwinglich war.

Die zur Schlachtung bestimmten Schafe und Ziegen wurden gegen Ende Oktober von der Weide genommen und im kleinen Stall untergebracht. Auch sie wurden nun für das Schlachten gezielt gemästet. Sie erhielten reichlich Heu und Emd, sowie mit Mehl und etwas Salz vermengtes Wasser, die so genannte *Wiistreichi*. Bei der Wahl des Schlachttags gegen Mitte November, wurde darauf geachtet, dass dieser in die Phase des aufgehenden Mondes fiel. Aufgehender Mond, so der Vater, gewährleiste, dass das Fleisch fest an den Knochen haften bleibe.

Zum Schlachten der Tiere kam jeweils ein Bekannter der Familie, der *Doru-Clemenz* (Klemenz Theler), von Ausserberg. Theler war ein bereits gestandener, aber kräftiger Mann, eher wortkarg, mit rundem Kopf und schon angegrauten, kurz geschnittenen Haaren. Er reiste am Schlachttag mit dem ersten Zug von Ausserberg nach Brig und stieg dann zu Fuss zu uns in den Wickert. In seinem abgegriffenen, ledernen Rucksack brachte er nebst dem notwendigen Werkzeug immer noch etwas für die Familie mit: Äpfel, Birnen und ähnliches, was bei uns eher selten war. Noch gleichentags kehrte er nach getaner Arbeit mit dem Zug nach Ausserberg zurück. Damit das Schlachten an einem einzigen Tag möglich war, wurde schon Tage voraus mit den Vorarbeiten begonnen. Die *Müelta* (grosses trogartiges Holzbecken) wurde gründlich gereinigt. Der zum Aufhängen der geschlachteten Tiere

bestimmte hölzerne «Galgen», mit den fest angebrachten, grossen, nach oben gebogenen Eisenhaken, wurde aufgestellt.

In einem grossen Behälter bereitete der Vater das notwendige Gemisch zum Salzen des Fleisches vor. Es bestand aus Salz, Pfeffer, geriebenen Nelken, Zimt, Koriander, geriebenen Lorbeerblättern und fein gehacktem Knoblauch. Die Menge der einzelnen Gewürze wurde weder gewogen noch gemessen. Der Vater verliess sich hier ganz auf seine Erfahrung. Bereits früh am Morgen wurde im *Holzschääro* in einem grossen Hafen heisses Wasser bereitgemacht.

Es war schon ein eigentümliches Gefühl, wenn die zur Schlachtung bestimmten Tiere aus dem Stall geholt und buchstäblich zur Schlachtbank geführt wurden. Klemenz Theler benutzte einen Schiess-Apparat, der das Töten der Tiere weitgehend schmerzlos machte. Das grausame Erschlagen der Schweine mit einer Axt, wie es damals noch gang und gäbe war, gab es bei uns nicht. Trotzdem verzog sich unser Vater während des Tötens der Tiere jeweils ins Haus oder hatte ganz zufällig irgendwo etwas anderes zu erledigen. Er konnte es einfach nicht mit ansehen. Das Blut der Tiere wurde, unter ständigem Umrühren, sorgfältig aufgefangen und für die Herstellung von Blutwürsten aufbewahrt. Aus dem Blut kochte die Mutter aber auch fein schmeckenden Blutkuchen, ein Gemisch aus frischem Blut, Salz, Pfeffer und Mehl.

Die geschlachteten Schweine wurden in die *Müelta*, abgelegt und mit brühend heissem Wasser übergossen. Mit den scharfen Rändern von Eimerdeckeln wurden ihre Borstenhaare abgeschabt. Was danach an Borsten noch übrig blieb, wurde mit scharfen Metzgermessern entfernt. Anschliessend wurden die Tiere fachgerecht ausgenommen. Die Därme mussten von verbliebenen Exkrementen gereinigt werden. Diese wurden mit dünnen,

entrindeten Holzstäben aus den Därmen ausgestossen. Nach gründlichem Auswaschen dienten die Därme dann als Wursthäute. Kutteln als eigentliches Gericht kannten wir hingegen nicht. Die Tiere wurden zu handlichen Stücken verschnitten und in der *Müelta*, die inzwischen gründlich ausgewaschen und im Keller abgestellt war, flach abgelegt. Jede Lage wurde dann vom Vater mit seiner Würzmischung bestreut. Die Mägen der Tiere wurden sorgfältig ausgewaschen, gebrüht, mit einem Messer abgeschabt und anschliessend verwurstet. Der Metztag war stets ein strenger Arbeitstag, der in aller Herrgottsfrühe begann und bis in den späten Abend andauerte.

Das Wenige, das nicht irgendwie verwendet werden konnte, holten sich in den kommenden Nächten die Fühse. Auch die Katzen kamen richtig zum Schlemmen. Vom Schlachten zeugende Blutspuren deckte bald einmal der Schnee zu. Während den Tagen nach der Schlachtung fielen weitere Arbeiten an. Die trockenen Knochen brachten wir zur Familie Guntern im Bach, die eine Mühle betrieben. Das gewonnene Knochenmehl wurde wieder verfüttert.

Das *Ghäck* (Gehackte) für die Hauswürste wurde bereit gemacht. Mindere Fleischstücke, Mägen, verschiedene Gemüse wie Lauch, Randen, Zwiebeln Knoblauch und Speck wurden mit der auf einer langen Holzbank festgeschraubten Wurstmaschine verkleinert. Die Köpfe der Tiere wurden gekocht. Die dabei gewonnen Fleischstücke kamen ebenfalls in das *Ghäck* für die Würste. Das Ganze wurde dann in einem grossen Waschzuber von Hand gut durchgemischt und gewürzt und einen Tag stehen gelassen. Das Abfüllen der Würste erfolgte ebenfalls mit der Wurstmaschine. Als Hülle für die Hauswürste verwendeten wir die widerstandsfähigen Schweinsdärme.

In die Blutwürste gaben wir nebst Schweineblut, Mehl, fein geschnittene Äpfeln, Kartof-

feln und Lauch. Das Ganze wurde gut gewürzt in Ziegen- und Schafdärme abgefüllt. Die fertigen Blutwürste wurden kurz in siedendes Wasser getaucht und dann im Unterdach neben den Hauswürsten aufgehängt. Nach gut einer Woche konnten bereits die ersten Blutwürste gekocht werden. Hauswürste brauchten zum Trocknen wesentlich länger.

Das reine Fett im Bauchbereich der Schweine, das Schmalz, wurde mit der Wurstmaschine verkleinert und dann in einem grossen Hafen gekocht. Das dabei gewonnene flüssige Fett wurde abgeschöpft, mit Alpbutter vermengt, ein zweites Mal gekocht und dann in grosse Tontöpfe abgefüllt. Damit war unser Bedarf an Kochfett während des Jahres sichergestellt. Beim Schmelzen des Schweineschmalzes blieben auf dem Hafengeboden kleine, aus Fleisch und Fett bestehende Rückstände, die *Greibe*. Vermischt mit Kartoffeln, Äpfeln und Zucker ergaben diese ein sehr schmackhaftes Mahl. Nach einer Woche Kellerlagerung des Fleisches in der Holzmulde, wurde dieses an Fleischhaken im Unterdach aufgehängt. Wurde es im Frühling dann wieder wärmer, musste das Fleisch wieder im Keller aufgehängt werden.

Die Hausschlachtung versorgte uns praktisch für ein ganzes Jahr mit Fleisch, Speck, Würsten und Kochfett. Die Aufbewahrung war allerdings nicht ganz unproblematisch. Um Ungeziefer und Maden vom Fleisch fernzuhalten, musste dieses ständig überwacht werden. Besonders die Schinken, die *Hamma*, waren für Maden, Fliegen und *Speize* besonders anfällig. Wurden solche festgestellt, mussten die Schinken gewaschen und neu gesalzen werden. Anschliessend wurden sie in einen Stoffsack gesteckt, dieser am Bein der *Hamma* fest zugeschnürt und dann wieder aufgehängt. Wir waren damals allerdings nicht heikel. Fanden wir beim Essen eine Made oder *Speize*, war das beileibe kein Grund, sich die *Hamma* nicht schmecken zu lassen.

Gsottus (Gesottenes)

Jeweils am Dienstag, am Donnerstag und am Sonntag gab es bei uns Fleisch zum Mittagessen. Dieses wurde ausnahmslos gesotten. Braten war uns unbekannt. Zur Vorbereitung ging der Vater oder die Mutter ins Unterdach oder in den Keller und schnitt von den aufgehängten Fleischstücken etwas ab: vom Schwein, vom Schaf und von der Ziege. Dazu kamen noch ein Stück Speck und eine bis zwei Blutwürste. Das Fleisch wurde, zusammen mit Kartoffeln, Rüben und Winterbirnen gesotten, später wurden Speck und Blutwürste beigegeben.

War das Ganze gekocht, wurde der Saft, die Fleischsuppe, abgeschöpft. Diese, mit Brotschnitzen angereichert, ergab eine köstliche und nahrhafte Vorspeise. Ein Würzen war nicht notwendig. Das mitgesottene Fleisch gab der Suppe bereits jede Menge Würze. Nach der Fleischsuppe wartete dann die ganze 10-köpfige Familie, dicht um den Küchentisch gedrängt, auf den Hauptgang. Mit einem grossen, scharfen Messer schnitt die Mutter die Fleischstücke auf dem, von vielen Kerben gezeichneten, runden, hölzernen Fleischteller, in kleine, mundgerechte Stücke, die getrockneten Blutwürste in Scheiben. Jeder bediente sich dann vom Fleischteller und entnahm der grossen Schüssel Kartoffeln, Rüben und Birnen. Dass unsere Mutter dabei immer erst als Letzte zum Essen kam, haben wir damals nicht richtig mitbekommen. Für sie selber war dies etwas Selbstverständliches und deshalb keiner Klage wert.

Dieser «Fleischteller-Mentalität», bei der dem Grosszügigen die Reste und dem «Ellbogen-Athleten» die besten Stücke zukommen, bin ich in spätern Jahren, sowohl im Privaten, wie auch im Beruf, immer wieder begegnet. Getrunken wurde während des Mittagessens nie. Dafür gab es anschliessend eine Tasse Milchkaffee, sonntags eine Tasse schwarzen Kaffee.

Kanisi und Schiefertafel

Die obligatorische Schulzeit dauerte in den 40er-Jahren noch 8 Jahre, also vom 7. bis zum 15. Altersjahr. Nach der 7. Primarklasse konnte mit einer Prüfung der Eintritt ins Kollegium versucht werden. Wer nach der 8. Primarklasse weder eine Lehre, noch eine sonstige Weiterbildung begann, musste zur Wiederholungs- oder Ergänzungsschule antreten. Wer die obligatorische Schulzeit mit ungenügenden Noten abschloss, hatte ebenfalls «Anrecht» auf ergänzende Ausbildung, «Strafschule» geheissen. Das Schuljahr dauerte vom 2. November bis zum 30. April, jeweils vom Montag bis Samstag. Am Dienstag oder Donnerstag war nachmittags schulfrei. Das Lehrpersonal wurde nur während der Schulzeit, also nur während 6 Monaten, entlohnt. Für den Rest des Jahres musste es also einem Nebenerwerb nachgehen. Einer meiner damaligen Lehrer war nebenbei Konsumverwalter, ein anderer Zugführer bei der Furka-Oberalpbahn.

Einen Kindergarten gab es in der - damals noch autonomen - Gemeinde Glis nicht. Erste Vorschulkenntnisse wurden von den Eltern oder älteren Geschwistern vermittelt. Das soziale Verhalten in der Gemeinschaft, das heute in Kinderkrippen und Kindergärten vermittelt werden muss, konnte damals in den meist grossen Familien noch erlebt, «am Objekt geübt» werden. Erste Hinweise, was mich in der Schule erwartete, erhielt ich denn auch von den Eltern und den ältern Geschwistern. Waren wir Buben beispielsweise ungehorsam oder stellten wir mal etwas an, wurde uns mit der Lehrerin der ersten Primarklasse, einer Fräulein T. gedroht. Die pädagogischen Fähigkeiten dieser bereits bestandeneren, ledigen Jungfer, standen etwa im umgekehrten Verhältnis zu ihrer Strenge, um nicht zu sagen, zu ihren sadistischen Neigungen. Für ungezogenes Verhalten, aber auch für ungenügende Leistungen gab es brutale Prügel. Eine ihrer

Spezialitäten bestand darin, Schulkindern den Kopf in die WC-Schüssel zu stecken, während sie ihnen den Hosenboden versohlte.

Mein ältester Bruder war von Geburt an etwas schwerhörig. Dies wirkte sich, weil diesem Umstand nicht Rechnung getragen wurde, negativ auf seine schulischen Leistungen aus. Dafür zog ihn die Lehrerin eines Tages derart an den Ohren, dass diese fast aus den Haltemuskeln gerissen wurden. Es kam auch vor, dass sie Buben derart versohlte, dass sie vor Schmerz kaum mehr sitzen konnten. Die eine oder andere Geschichte mag zwar vielleicht etwas übertrieben gewesen sein, aber ich mag mich nicht erinnern, jemals etwas Positives über diese Lehrerin gehört zu haben.

Heute, wo Lehrpersonal für geringste körperliche Bestrafungen zur Rechenschaft gezogen wird, kann ein solches Verhalten gar nicht mehr nachvollzogen werden. Dabei waren wir damaligen Schulkinder, wenn auch keine Engel, so doch wahrscheinlich besser und strenger erzogen worden als die heutigen Zöglinge. Da jedoch die geistliche und weltliche Behörde diese Lehrerin deckte, musste eine ganze Generation Gliser-Kinder diese Art von «Pädagogik» über sich ergehen lassen. Verständlicherweise sah ich deshalb mit sehr gemischten Gefühlen dem ersten Schultag entgegen.

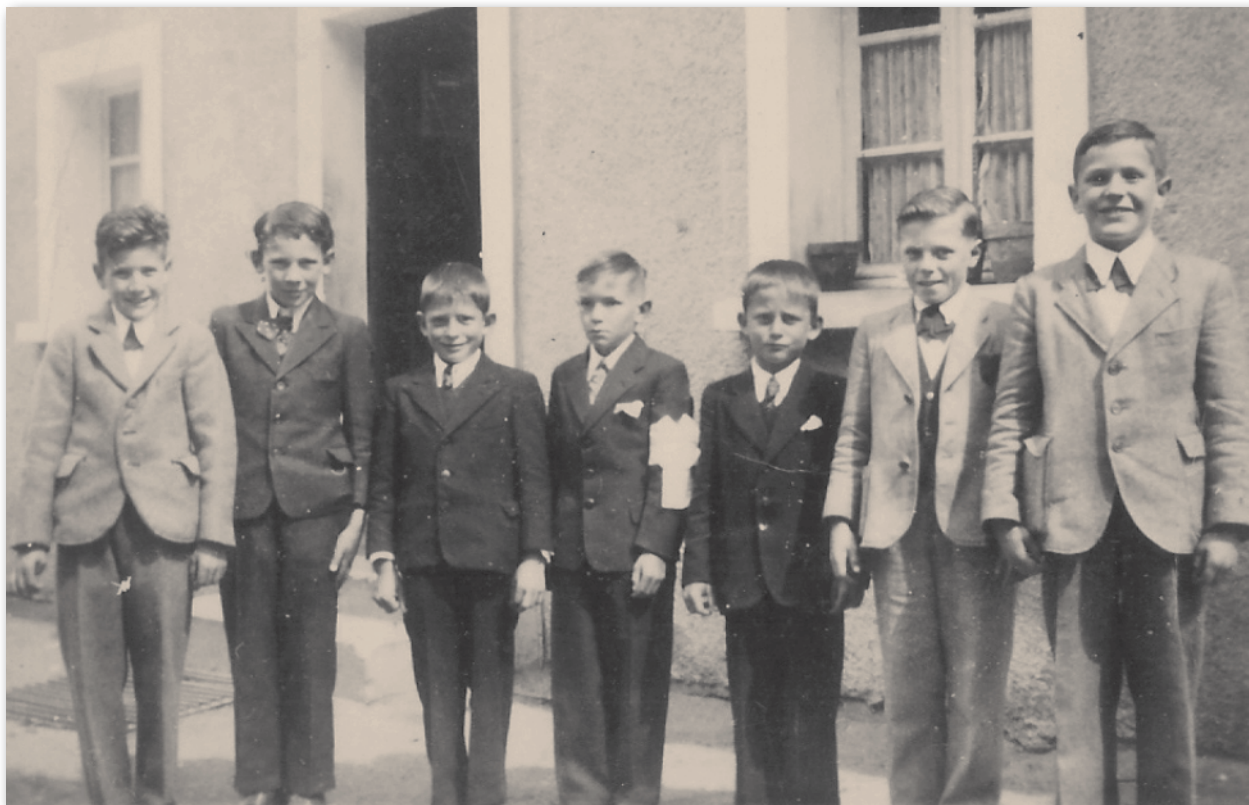
Doch erstens kommt es anders - und zweitens als man denkt. Zum Glück für die angehenden Erstklässer, hatte die erwähnte Lehrerin den Zögling einer Familie derart «bestraft», dass dieser ärztlich behandelt werden musste. Da diese Familie über die nötigen Beziehungen verfügte, musste die Lehrerin Glis verlassen. Man fand für sie einen neuen Einsatzort in Salgesch. Offenbar wurde erwartet, dass sich das kleine Weindorf die besondern Methoden der Abgeschobenen eher gefallen lassen würde. Die Salgescher waren allerdings cleverer als die Gliser. Schon nach sehr kurzer Zeit war es mit dem Gastspiel in Salgesch aus

und Fräulein T. wurde endlich aus dem Schulbetrieb entlassen. So kam es, dass ich am 2. November 1947 bei der Ursulinen-Schwester Gregoria, einer geborenen Mathier aus Salgesch, zu meinem ersten Schultag antrat. Schwester Gregoria, die eine Generation später auch meinen Sohn Philipp unterrichtete war eine korrekte, gute, mütterliche Lehrerin, an die sich sicher viele Gliser gerne erinnern.

Der Schulweg

Unser täglicher Schulweg führte vom Haus im Wickert der «Holzeri-Wasserleitung» entlang zur «Hoh-Flüö», die steinige Gasse hinunter zur alten Napoleonsbrücke und dann über die Napoleonstrasse auf den Gliser Dorfplatz. Das waren pro Weg rund 30 Minuten, im Winter wesentlich mehr, die viermal am Tag zurückgelegt werden mussten. Die Napoleonstrasse war damals noch eine beidseits von Abflussgräben gesäumte Naturstrasse, auf der noch kaum Fahrzeuge verkehrten und an der nur etwa ein Dutzend Häuser standen. Im Winter war der Schulweg bis zur Napoleonsbrücke nicht ungefährlich.

Der Wickertwald wurde damals noch intensiv für den Holzbezug genutzt. Dieses wurde während der guten Jahreszeit geschlagen und für den Transport bereitgestellt. Dazu wurden die Holzstämme sorgfältig entastet und grossflächig entrindet. Während des Winters wurden sie dann über die grossen Holzschleife und den vereisten Wickertweg zur Napoleonsbrücke transportiert. Einmal auf den Weg gebracht, glitten und sausten diese wie auf einer Rutsche von selbst zur Auffangvorrichtung bei der Napoleonsbrücke. Es galt also auf dem Schulweg höllisch auf die zu Tal donnernden Holzstämme aufzupassen und rechtzeitig bergseits auszuweichen. Nach den Holztransporten war der Weg derart vereist, dass eine neue Wegspur gezogen werden musste.



Schulkameraden: von links nach rechts: Viktor Allenbach, Edelbert Wyden, Rudolf Kronig, Andreas Allenbach, Xaver Kronig, Walter Allenbach, Xaver Allenbach.

Die blanken Holzschleife stellten zudem bei ergiebigem Schneefall eine nicht zu unterschätzende Lawinengefahr dar. Ich mag mich erinnern, dass während eines schweren Winters eine Lawine über den grossen Schleif den Weg zur «Hohen Flüö» verschüttete. Ergiebige Schneefälle hatten für uns Buben aber auch positive Seiten. Ergab sich dabei doch die Gelegenheit der Schule wegen «höherer» Gewalt einen Tag fern zu bleiben. Es kam auch immer wieder vor, dass die Guggsa den Weg oberhalb der «Hohen Flüö» vollständig mit Wächten (Schneeverwehungen), zuschüttete, in die man dann bis über die Hüften einsank. So war eines Tages meine Schwester Alice mit dem *Milch-Chibji* (Milchbrente) unterwegs zur Sennerei in Brig, als sie in einer solchen Wächte bis zu den Schultern einsank und weder vorwärts noch rückwärts mehr konnte. Sie musste dann von meinem ältesten Bruder

buchstäblich freigeschaufelt werden. Nicht zu vergessen, dass am westlichen Wegrand lotrechte Felsen über hundert Meter tief zur Saltina abfallen. Dem gegenüber war der Weg von der Napoleonsbrücke nach Glis völlig problemlos. Im Winter konnte er mit dem Schlitten zurückgelegt werden und während der schönen Jahreszeit verkürzten wir uns den Weg, zusammen mit andern Buben, mit allerlei Spielen, wie beispielsweise mit dem *Maarflu*. Dass wir die nicht ganz billigen Murmeln durch Steine ersetzen mussten, tat dem Spass kaum einen Abstrich. Im Spätherbst durchstreiften wir Buben auf dem Heimweg die Baumgärten entlang der Napoleonstrasse, auf der Suche nach verbliebenen Äpfeln und Birnen an den Bäumen. Die Beute, obschon das eine oder andere mal gefroren, schmeckte ganz vorzüglich. Diese Streifzüge bezeichneten wir als *schiwju*.

Schulgerät und Schulkleidung

Die Schulausrüstung für die erste Primarklasse war einheitlich und bescheiden. Die Schultasche aus festem, mit einer dünnen Schicht Kunstfell überzogenem Pappkarton enthielt lediglich eine in Holz gerahmte Schiefertafel mit liniierter Vorder- und kariertes Rückseite, ein metallener Griffel zum Schreiben und ein Schwamm zum Reinigen der Schiefertafel. Dazu kam im Verlauf des ersten Schuljahres das erste Lesebuch.

Einfach und anspruchslos, doch immer peinlich sauber, war auch unsere Kleidung. Knielange Hosen, ein schafwollener Pullover, schafwollene Strümpfe, während der warmen Jahreszeit bis zu den Knien, während des Winters über die ganze Beinlänge reichend. Letztere wurden dann mit einem Knopf an den wollenen Unterhosen festgemacht. Bis auf die, aus dünnem Leder gefertigten und genagelten Schuhe, war un-

sere ganze Kleidung «hausgemacht». Die Wolle unserer Schafe wurde von der Mutter während des Winters am Spinnrad gesponnen und dann dem Kloster St. Ursula in Brig zum Färben gebracht. Die Mutter und die Schwestern strickten dann, was die Familie fürs ganze Jahr benötigte. Fast alle übrigen Kleider wurden von unserer ältesten Schwester Ida auf einer fussbetriebenen Singer-Nähmaschine genäht.

Während des Hochwinters trugen wir Schuhe mit hölzernen Sohlen, die der Vater mit dem notwendigen Nagelwerk versah. Sie schützten zwar gut gegen Nässe aber weniger vor Kälte. Es kam deshalb regelmässig vor, dass wir abends daheim die vor Kälte blauen Zehen in warmem Wasser auftauen mussten. Zudem bildete der Schnee auf den Holzsohlen Stollen, so dass wir fast wie auf Stelzen herumliefen. Da wir Buben auch im Winter kurze Hosen trugen, schützten wir die Beine mit ausgemusterten Armee-Wadenbinden, die vom Schuhrand bis unter die Knie um die Beine gewickelt wurden.



Dorfplatz Glis mit dem restaurierten Burgerhaus (Rest. Malteserkreuz).

Der Schulbetrieb

Die Schule begann täglich mit der obligatorischen Hl. Messe um 8 Uhr und dauerte vormittags bis 11 Uhr 30. Nachmittags war Schulbeginn um 13 Uhr und Schulschluss um 16 Uhr.

1947 gab es in Glis 5 Schul-Abteilungen:

1. Primarklasse gemischt Buben und Mädchen, im Bürgerhaus
- 2.- 4. Primarklasse Buben im Bürgerhaus
- 5.- 8. Primarklasse Buben im 1. Stock des alten Schulhauses
- 2.- 4. Primarklasse Mädchen im 2. Stock des alten Schulhauses
- 5.- 8. Primarklasse Mädchen im 3. Stock des alten Schulhauses

Vorübergehend waren Bubenklassen auch im Erdgeschoss des Konsumgebäudes untergebracht. 1953 war dann das neue Schulhaus an der Napoleonstrasse bezugsbereit. In der ersten Primarklasse waren wir zwischen 20 und 23 Buben und Mädchen.

Für den Gang zur Messe besammelten wir uns im Schulzimmer. In Zweierkolonne ging es dann hinauf zur Kirche. Die Reihenfolge war dabei nicht etwa willkürlich. Sie spiegelte die Leistungen in der Schule wieder. Die beiden besten Schüler durften jeweils an der Spitze marschieren, die schwächsten bildeten den Schluss. Die übrigen Messbesucher konnten sich so jeweils ein Bild von den schulischen Leistungen der Kinder machen.

An Werktagen belegten wir Schulkinder in der Kirche die ersten Plätze, die Knaben rechts, die Mädchen links des Hauptganges. Anders war es an Sonntagen. An diesen waren die ersten Plätze für die Schulkinder aus Brig reserviert, die in geordneten Reihen von Brig nach Glis zum Hochamt kamen. Brig und Glis waren dazumal noch zwei getrennte, autonome Gemeinden, bildeten aber gemeinsam die Pfarrei

Glis, zu der auch die Dorfschaft Gamsen und die Gemeinde Brigerbad gehörten. Zum sonn-täglichen Hochamt trafen sich deshalb die Schulen von Brig, Glis, Gamsen und Brigerbad. Die Rangordnung innerhalb der Klasse und damit auch die Sitzordnung wurden monatlich aufgrund des Monatszeugnisses festgelegt und im Notenbüchlein festgehalten.

Dieses war in 4 Abschnitte unterteilt:

Schulversäumnisse

Fleiss und Betragen:

Pünktlichkeit, Ordnung und Reinlichkeit, Höflichkeit, Disziplin, Fleiss

Leistungen:

Religions-Unterricht, Lesen, Nacherzählen, Sprachlehre, Aufsatz, mündl. Rechnen, schriftl. Rechnen, Geographie, Geschichte, Schönschreiben, Zeichnen, Gesang, Turnen

Zusammenfassung:

Total der erreichten Punkte, die Rangordnung in der Klasse und die Schülerzahl

Die Notenskala reichte von 1 = sehr gut bis 5 = sehr schlecht. Das Notenbüchlein wurde monatlich nachgeführt und musste von den Eltern unterschrieben werden. Obwohl sich vor allem unsere Mutter für die Leistungen in der Schule interessierte, war es jeweils der Vater, der monatlich die Unterschrift leistete. Dabei war ihm unsere Mitarbeit daheim wahrscheinlich wichtiger.

Das Notenbüchlein enthielt, anschliessend an das 9. Schuljahr, eine mit «Entlassungs-Zeugnis» überschriebene Seite. Auf dieser bestätigte der Schulinspektor, genügende Leistungen vorausgesetzt, dass der Zögling aus der Volksschule entlassen wurde. Wer diese Leistung nicht schaffte, wurde zum Besuch der Ergän-zungs- und Fortbildungsschule verknurrt. Das Noten- oder Schulbüchlein enthielt auch

interessante allgemeine Bestimmungen, wie z.B.: «Das Schulzimmer ist eine zweite Wohnung der Schüler. Es ist deshalb tadellos und reinlich zu halten, täglich mit angefeuchtetem Sägemehl zu scheuern. Der Lehrer hat bei den Kindern auf die grösstmögliche Reinhaltung des Körpers und besonders der unbedeckten Teile desselben zu dringen. Die Kleider sind täglich auszubürsten und von Zeit zu Zeit zu waschen. Die Tuberkulose ist gemeingefährlich. Sie verbreitet sich hauptsächlich durch bazillenführenden Staub. Daher ist es verboten in der Schule auf den Boden zu spucken.

Die Kopfkrankheiten werden hauptsächlich durch die Kopfbedeckung übertragen. Diese soll daher unter Schülern nicht ausgewechselt werden. Der Schüler, dessen Geschwister oder andere Familienangehörige von Diphtheritis, Halsentzündungen, Wasserpocken, Blattern, Rotsucht, Masern, Scharlach, Ohrgeschwüren, Keuchhusten usw. befallen sind, soll die Schule nicht besuchen. Der Missbrauch alkoholischer Getränke übt auf die körperliche, geistige und sittliche Gesundheit einen verhängnisvollen Einfluss aus. Es soll daher jeder übermässige Genuss von gegorenen und namentlich von gebrannten Getränken vermieden werden.

Immer und allerorts, besonders auf Strassen und öffentlichen Plätzen, achten gute Schüler auf sich selbst und halten Personen und Sachen in Ehren. Gegenüber Fremden sind sie höflich und zuvorkommend, verspotten niemals Alter und Gebrechlichkeit, hüten sich, Türen oder Mauern mit Schreibern zu besudeln, sich herumzubalgen, Lärm zu verursachen, zu rauchen, Tiere zu quälen und Vogelnester zu zerstören. Es ist verboten, Früchte zu stehlen, Bäume oder anderes fremdes Gut zu beschädigen.

Der gute Schüler ist sich endlich immer bewusst, dass er besondere Pflichten hat gegen seine Eltern, seine Lehrer, gegen Geistliche

und namentlich gegen Gott. Diese Letztern sind weitaus die wichtigsten und begreifen alle andern in sich. Demzufolge ist er bestrebt, eine tiefe, echte, aufrichtige und erleuchtete Frömmigkeit zu erlangen. Er betrachtet seine Eltern wie überhaupt jede Autorität als die Inhaber und Träger einer Gewalt, die von Gott kommt und von der die Vernunft und der Glaube uns lehren, dass wir ihr Ehrerbietung und Unterwerfung schulden».

Der Hinweis, auf die vom Lehrer zu überwachende, grösstmögliche Reinlichkeit, war durchaus angebracht, hatte sie doch einen gar praktischen Hintergrund. Mit der körperlichen Hygiene stand es damals in vielen Familien nicht zum Besten. So kam es immer wieder vor, dass Schulkinder mit Läusen befallen in die Schule kamen. Davon «profitierten» dann unweigerlich die übrigen Schülerinnen und Schüler. Die Mutter kontrollierte unser Haar deshalb regelmässig auf unerwünschte Gäste. Für diese Kontrolle benutzte sie den Lischusträal, (einen Kamm, dessen Zähne sehr eng beieinander standen). Durchs Haar gezogen und auf einem Tuch oder einem Stück Papier ausgeklopft, zeigte sich bald einmal ob sich was Lebendiges bewegte. War dies der Fall, war eine radikale Behandlung nötig. Dazu strich uns die Mutter Petroleum ins Haar und liess dieses gut einwirken, bevor die Haare gründlich ausgewaschen wurden. Das Petroleum brannte ganz fürchterlich auf der Kopfhaut. Gegen *Nisse* (Läuseeier), half *Noflo* (Läusepulver).

Der Höhepunkt des 1. Schuljahres war eindeutig der Erstkommunionstag. Mit viel Liebe und Überzeugungskraft wurden wir von Schwester Gregoria und von der Dorfgeistlichkeit auf diesen hohen Tag vorbereitet. Ob wir uns dessen eigentlicher Bedeutung auch voll bewusst wurden, darf mindestens bezweifelt werden. Es den «Grossen» gleichzutun zu dürfen, sich also in Richtung erwachsener Christ zu bewegen, war zusätzliche Motivation, uns mit dem notwendigen Ernst und Eifer auf diesen Tag vorzubereiten.

Dazu gehörten nicht nur die religiöse Unterweisung und die Vorbereitung auf die 1. Beichte. Auch die praktischen Aspekte wurden nicht vergessen. Der feierliche Einzug in die Kirche, der Gang zur Kommunionbank, das Öffnen des Mundes, das diskrete Herausrecken der Zunge, all das wurde vor Ort mehrmals geprobt. Ab Mitternacht des Vortages war strikte Abstinenz einzuhalten. Die Hostie durfte keinesfalls mit den Händen berührt oder gar gekaut werden.

Für den Erstkommuniontag trugen wir Buben erstmals einen richtigen dunklen Anzug, weisses Hemd und Krawatte, schwarze Halbschuhe und am Arm eine weisse Binde. Die Mädchen waren ganz in Weiss gekleidet mit einem weissen Kranz im Haar.

Wen wunderts, dass wir uns ganz schön wichtig vorkamen. Zahlreich säumten Verwandte und Bekannte, sowie die übrigen Pfarreiangehörigen die Strasse und den Aufgang zur Kirche. Angeführt von der Dorfmusik und der Geistlichkeit zogen wir in die Kirche und nahmen die uns zugeteilten Plätze ein. Für die Rangfolge beim feierlichen Einzug war für einmal nicht die schulische Leistung, sondern die Körpergrösse massgebend. Aber auch so konnte ich in der ersten Reihe mitmarschieren, war doch nur gerade ein Schüler noch etwas kleiner als ich. Bei aller Frömmigkeit liess sich gegen Ende des Hochamtes der Hunger nicht ganz verleugnen. Die süssen Backwaren, mit denen uns die Mutter zur Feier des Tages beim Verlassen der Kirche erwartete, waren denn auch hochwillkommen.

Am Erstkommuniontag waren wir in Brig, bei Onkel Benedikt, einem Bruder der Mutter, zum Mittagessen eingeladen. Bei dieser Gelegenheit kam ich erstmals in den Genuss eines Desserts. Die Vanillecreme schmeckte denn auch ganz vorzüglich. Nach dem Mittagessen ging es zum Fototermin bei Photograph Polenghi und dann zurück in die Kirche zur Erneuerung der Taufgelübde.



Rudolf Kronig als Erstkommunikant.

Das zweite, dritte und vierte Schuljahr absolvierte ich bei einem Lehrer S. aus Ausserberg. Es waren nun reine Bubenklassen. Das Schulzimmer war, wie das der ersten Klasse, im Bürgerhaus untergebracht. Auch Lehrer S. hatte

seine «Spezialitäten». Eine solche bestand darin, unaufmerksame oder geschwätzige Schüler mit seinem Schlüsselbund zu bewerfen. Eine weitere bestand in einer mit: «Tiefe Kniebeugung und Hände hoch» bezeichneten Strafe. Der «Sünder» musste vor der Klasse, bei der Wandtafel, mit leicht eingeknickten Knien, die Hände nach oben gestreckt, etwa 10 bis 20 Minuten «büßen». Gerade körperlich schwächeren Schülern begannen da schon bald einmal die Beine und Arme zu zittern. Ein besonderes Anliegen dieses Lehrers bestand darin, uns das Einmaleins beizubringen. Beinahe täglich wurden wir über die gemachten Fort-

schritte geprüft. Der Lehrer schritt dabei die ganze Klasse ab und befragte jeden Schüler. Für jede falsche Antwort gab es eins mit dem Lineal über die Finger. Das war so selbstverständlich, dass wir, wenn es uns erwischte, von selbst die Hand hinhielten. Zu seiner Ehrrettung sei es gesagt, dass uns das Einmaleins so in Fleisch und Blut überging. Regelmässig wurde von ihm auch die Sauberkeit der Hände und Ohren kontrolliert. Schmutzige Hände oder unsaubere Ohren hatten einen Gang zum Waschen am Dorfbrunnen zur Folge. Mitten im Winter war das keine wirklich angenehme Sache, von der Scham ganz abgesehen.



Schüler des Jahrgangs 1940: (von links nach rechts)

3. Reihe: Amherd Herbert, Allenbach Ulrich, Albrecht Adolf, Briggeler Paul, Imfeld Othmar, Blumenthal Markus, Zurwerra Anton.

2. Reihe: Cathrein Josef, Martig Robert, Amherd Anton, Guler Johann, Blatter Xaver, Luggen Rudolf, Clausen Richard.

1. Reihe: Clausen Hans, Ritz Hans, Schmid Paul, Holzer Anton, Kronig Rudolf, Krummenacher Werner, Michlig Bruno.

Turnen war zwar ebenfalls als Schulfach im Schulbüchlein aufgeführt. Eine Turnhalle aber gab es in Glis erst nach dem Neubau eines Schulhauses, also ab 1953. Bis dahin wurden die spärlichen Turnstunden in der freien Natur abgehalten. Im gewöhnlichen Schulgewand ging es in Zweierkolonne zu einem Hügel im «Glisergrund» oder in die «Sandtola» im «Plegerwald», westlich vom «Holzji». Die Turnübungen bestanden vorwiegend aus eckigen Körperverrenkungen, da auch die Lehrer keine diesbezügliche Ausbildung genossen hatten. Selbstverständlich gab es keine Möglichkeit sich anschliessend zu duschen. Trotzdem brachten diese Turnstunden eine willkommene Abwechslung in den Schulbetrieb.



Rudolf Kronig als Zweitklässler.

Das große 1 Sinmal Eins.

1	1
2	2 2
3	3 2 3 6 9
4	4 2 3 4 8 12 16
5	5 2 3 4 5 10 15 20 25
6	6 2 3 4 5 6 12 18 24 30 36
7	7 2 3 4 5 6 7 14 21 28 35 42 49
8	8 2 3 4 5 6 7 8 16 24 32 40 48 56 64
9	9 2 3 4 5 6 7 8 9 18 27 36 45 54 63 72 81
10	10 2 3 4 5 6 7 8 9 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100
11	11 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 22 33 44 55 66 77 88 99 110 121
12	12 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 24 36 48 60 72 84 96 108 120 132 144
13	13 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 26 39 52 65 78 91 104 117 130 143 156 169
14	14 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 28 42 56 70 84 98 112 126 140 154 168 182 196
15	15 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 30 45 60 75 90 105 120 135 150 165 180 195 210 225
16	16 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 32 48 64 80 96 112 128 144 160 176 192 208 224 240 256
17	17 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 34 51 68 85 102 119 138 153 170 187 204 221 238 255 272 289
18	18 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 36 54 72 90 108 126 144 162 180 198 216 234 252 270 288 306 324
19	19 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 38 57 76 95 114 133 152 171 190 209 228 247 266 285 304 323 342 361
20	20 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 40 60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280 300 320 340 360 380 400

Die Rückseite des Zuger-Kalenders, auf Karton aufgeklebt, diente als Schulmaterial.

Die Hausaufgaben erledigten wir abends in der Stube. Wir waren vier Geschwister, die sich dafür den runden Stubentisch teilten. Dass es bei den prekären Platzverhältnissen zu «Unfällen» kam, war nicht zu vermeiden. So warf ich einmal aus Versehen mein Tintenfass um und besudelte das Aufsatzheft der Schwester mit Tinte. Diese war darob verständlicherweise todunglücklich und fuchs-teufelswild. Sie erkundigte sich bei der Mutter, ob es vielleicht helfen würde, wenn sie mir eine herunterhauen würde, was natürlich auch nicht die Lösung war.

Die Mutter brachte dann anderntags das verunglückte Heft zu Emil Seiler, der an der Kapuzinerstrasse, am Standort des heutigen «Restaurant Diana», eine Buchdruckerei besass. Hinter der, im Erdgeschoss installierten, Druckerei befand sich auf gleicher Höhe die Waschküche, sowie der Schweinestall der Familie Seiler. Emil Seiler schnitt die mit Tinte

besudelten Blätterenden sorgfältig nach und rettete damit das Aufsatzheft der Schwester. Religionsunterricht war nicht von ungefähr als erstes der Schulfächer im Schulbüchlein aufgeführt. Er war einer der Schwerpunkte der Primarschule. Bereits im Vorschulalter lernten wir von der Mutter einfache Gebete und erhielten erste religiöse Unterweisungen. Kirche und Schule konnten also auf einem bereits bestehenden, religiösen Wissen aufbauen. Geschichten aus der Bibel mussten für den Lehrer sinngemäss nacherzählt werden können. Der eigentliche Religionsunterricht wurde durch den Pfarrer oder den Rektor vermittelt. Grundlage dafür war das *Kaniisi* (Katechismus). Es enthielt eine ganze Reihe von nummerierten Fragen und die dazu gehörenden Antworten. Die ersten Fragen des Katechismus mit den Antworten sind mir auch heute noch wörtlich geläufig:

1. Wozu sind wir auf Erden?

Wir sind auf Erden, um Gott zu dienen und dadurch in den Himmel zu kommen.

2. Was müssen wir tun, um Gott in rechter Weise zu dienen?

Um Gott in rechter Weise zu dienen, müssen wir:

- christlich glauben
- die Gebote halten
- die heiligen Sakramente empfangen und beten

3. In welchem Buch wird dieses alles genau erklärt?

Dieses alles wird im Katechismus genau erklärt

Alle Fragen und Antworten des *Kanisi* mussten im Verlaufe der Schulzeit auswendig gelernt werden. Ebenso die klein gedruckten Nutzenanwendungen.

Der Glaube, in dem wir damals unterwiesen wurden, war geprägt von Geboten und Verbo-

ten. Der Gott unserer Kindheit und Jugend war ein Strafender, der allgegenwärtig auf unsere kleinen und grösseren Verfehlungen herabsah und gnadenlos Hölle und ewige Verdammnis verhies. Gottesfurcht, nicht Gottesliebe, war das Leitmotiv. Dies führte unweigerlich dazu, dass wir Gott fast mehr fürchteten als den Teufel. Regelmässiges Beichten, meistens wöchentlich, mindestens aber mehrmals pro Monat, um das Sündenkonto wieder auf Null zu stellen, und eine dafür notwendige, fast buchhalterische Memorierung der begangenen Fehler, waren die logische Folge dieses Gottesbildes. Vor den Beichtstühlen der Kollegiumskirche bildeten sich sonntags, vor und während den Hl. Messen, lange Warteschlangen. Diese waren da am längsten, wo die am wenigsten strengen Beichtväter «zu Gerichte sassen».

Bei einer solchen Gelegenheit ist mir als kleiner Bub ein Missgeschick passiert, über das noch Jahre später in der Familie gelacht wurde. Anstatt den Beichtstuhlvorhang beiseite zu schieben, kroch ich auf allen Vieren unter diesem durch in den für die Sünder reservierten Teil des Beichtstuhls. Es wurde auch erzählt, dass mein älterer Bruder nach der Beichte daheim von der Mutter befragt wurde, ob er denn auch alles gebeichtet habe. Darauf erklärte dieser der Mutter, er habe sich unter anderem der Unkeuschheit angeklagt. Als die Mutter wissen wollte, ob er denn auch wisse, was es damit auf sich habe, meinte der Bruder: «Nein, aber der Beichtvater hat es offenbar gewusst». In der Kirche besetzten die Männer die rechte, die Frauen die linke Seite. Dies galt auch für die Knaben und Mädchen. Vornehme Familien aus Brig hatten ihre eigenen, für sie reservierten und entsprechend angeschriebenen Kirchenbänke.

Der Pfarrer, der hochwürdige Herr Pfarrer, wie wir damals sagten, war mehr noch als jede weltliche Obrigkeit, die absolute Autorität in der Gemeinde. Ältere Menschen sprachen

***220. Welches sind die Folgen der Unkeuschheit?**

1. Die Unkeuschheit vernichtet die Unschuld und verdirbt den Menschen an Leib und Seele;
2. sie verleitet ihn zu vielen anderen Sünden und Lastern;
3. sie stürzt ihn in Elend und Schande und endlich ins ewige Verderben.

«Wisset ihr nicht, daß ihr ein Tempel Gottes seid und der Geist Gottes in euch wohnt? Wenn aber jemand den Tempel Gottes entheiligt, so wird ihn Gott zugrunde richten; denn der Tempel Gottes ist heilig, und der seid ihr» (1 Kor 3, 16, 17).

Beisp.: Die Sündflut, Sodoma und Gomorrha.

221. Welche Mittel sollen wir anwenden, um die Keuschheit zu bewahren?

Um die Keuschheit zu bewahren, sollen wir:

1. alle gefährlichen Gelegenheiten meiden und die Augen wohl bewachen;
2. uns jeden Morgen und Abend der allerheiligsten Jungfrau empfehlen;
3. in der Versuchung ein Stoßgebet verrichten und uns dann ernstlich beschäftigen;
4. die heiligen Sakramente öfters empfangen.

Nutzanwendung: Sei stets eingedenk, daß Gott dich sieht, und daß du jeden Augenblick sterben kannst.

*Die Sünde, die dir Lust verspricht,
ist süßes Gift, — o trau ihr nicht!*

SIEBENTES UND ZEHNTES GEBOT GOTTES

«Du sollst nicht stehlen.»

*«Du sollst das Gut deines Nächsten
nicht begehren.»*

222. Was verbietet Gott im siebenten Gebot?

Im siebenten Gebot verbietet Gott, dem Nächsten unrecht zu tun an seinem Eigentum.

chen damals ganz einfach vom *Heer* (vom Herrn), und meinten damit den Pfarrer. Schon seine Bekleidung, die bis zum Boden reichende schwarze Soutane, hob ihn vom gewöhnlichen Volk ab. Begegnete man ihm auf der Strasse, senkte man den Blick und murmelte ein «Gelobt sei Jesus Christus».

An Sonntagen, während des Hochamtes, sprach er von der Höhe der Kanzel herab zum gläubigen Volk und unterstrich so seine Vermittlerrolle zwischen Himmel und Erde, zwischen dem gemeinen Volk und Gott. Eine Todsünde, wer seine Worte auch nur in Gedanken in Zweifel zog. Unsere Mutter erklärte uns diesbezüglich, dass ein Priester, unbekümmert seiner Taten, nicht kritisiert werden dürfe, weil er eben ein Priester sei und bleibe. Es wäre aber sicher falsch, das Priesterbild rein autoritär zu überzeichnen. Priester halfen mit Rat und trösteten. Sie waren Stütze und Anlaufstelle für viele Menschen. Es gab auch Pfarrherren, die es nicht nur mit Ratschlägen und frommem Zuspruch beließen. Als Beispiel sei hier nur an Pfarrer Seiler, den Kilchherrn von Ried-Mörel gedacht. Die Wasserversorgung der Gemeinde und die Installation des elektrischen Stroms in den Haushalten seiner Pfarrei waren weitgehend sein Werk. Er wirkte dabei nicht nur als Initiant, sondern legte auch selber Hand an. Dazu bewirtete er in seiner Pfarrstube noch illustre Gäste aus der ganzen Schweiz. Auch Bundesräte konnten sich von seiner Kochkunst überzeugen. In seinem Keller lagerten auserwählte Weine. Pfarrer Seiler dürfte sicher nicht der Einzige gewesen sein, der guten Worten auch Taten folgen liess.

Regelmässig wurden auch «Missionen» abgehalten. Während diesen redeten eingeladene, ortsfremde Prediger dem Volk besonders eindringlich ins Gewissen. Diese «Missionen» hatten auch durchaus praktische Auswirkungen. Alte Feindschaften wurden begraben und so manches Entwendete fand wieder seinen rechtmässigen Besitzer.

Die Religion war in unserm damaligen Leben allgegenwärtig. Das Tischgebet vor dem Essen war etwas Selbstverständliches. Ebenso der Rosenkranz oder zehn «Gegrüsst seiest du Maria» für die Armen Seelen, sowie die «fünf Wunden Christi». In der Stube im Wickert, sowie in den Alphütten hingen Kruzifixe, Herz-Jesu- und Marienbilder. In der Alpstube im Unternesseltal hing über dem Bett zudem ein «Hausfriede» mit folgendem Wortlaut: «Wo Glaube, da Liebe, wo Liebe da Friede, wo Friede da Gott, wo Gott keine Not». Den Alpweg säumten Kruzifixe und Bildstöcke, an denen man nie vorbei ging ohne sich zu bekreuzen und wie die Mutter sagte: «Eine gute Meinung zu machen». Ein solches Kruzifix hatte die Familie auf halber Strecke zwischen der «Wurzukapelle» und der «Gettelheji» an einem Baum angenagelt. Mit den Jahren umhüllte der wachsende Baum das Kruzifix immer mehr, bis es schlussendlich ganz im Innern des Baumes verschwand. Ging man irgendwo hin, tauchte man die Finger ins Weihwasserbecken und bat den Schutzengel um Wegbegleitung. Wenn ich mich heute an all die Gefahren erinnere, denen wir Kinder und Erwachsene ausgesetzt waren, hatten unsere Schutzengel wirklich alle Hände voll zu tun. An Freitagen galt striktes Fleischverbot. Zum Fasten waren wir als Kinder zwar noch nicht verpflichtet, wohl aber zu «kleinen Opfern» angehalten. Am 1. Freitag des Monats ging man normalerweise zur hl. Kommunion.

Dem der an neun aufeinander folgenden 1. Freitagen kommunizierte, wurde eine glückliche Sterbestunde vorausgesagt.

Der Sonntag wurde wirklich heilig gehalten. Abgesehen davon, dass das Vieh auch an Sonntagen gepflegt und gefüttert werden musste, wurde an Sonntagen nicht gearbeitet. Der Besuch der hl. Messe, wenn immer möglich des Hochamtes, war für die ganze Familie eine Selbstverständlichkeit. Nach dem Hochamt genehmigte sich der Vater in einem Restaurant noch ein Glas Wein. Wurden wir Kinder mit der

Mutter auch einmal eingeladen, kamen wir uns bei einem Glas Sirup ganz schön wichtig vor.

Not lehrt bekanntlich beten. Unsere Mutter Anna verlor bereits mit 13 Jahren ihre Mutter. Nach dem 6. Schuljahr wurde sie von der Schule dispensiert, um sich um die zurückgebliebenen neun Geschwister zu kümmern. Wie viele Sorgen, Arbeit und Verzicht dies bedeutete, kann heute kaum mehr nachvollzogen werden. Auch als spätere Bäuerin im Wickert und Mutter von zehn Kindern, gehörten harte Arbeit, Verzicht und Sorgen zu ihrem Alltag. Darunter litt ihre Gesundheit. Spitalaufenthalte, Pflege zu Hause und vorübergehende Besserung lösten sich ab. Ich mag mich erinnern, dass unsere Mutter in

der Alpe Unternesseltal erkrankte und auf einer Tragbahre in den Wickert transportiert werden musste. Unerschütterliches Gottvertrauen liess sie immer wieder auf dauerhafte Besserung hoffen. Gott sollte und musste helfen.

Als die Mutter wieder einmal ernsthaft krank war, bat sie meine ältere Schwester und mich, nach der Schule in die Kirche zu gehen und an den Tabernakel zu klopfen, um den Herrgott so inständig um Hilfe zu bitten. Es war uns beiden gar nicht geheuer in der menschenleeren, nur vom ewigen Licht erleuchteten Kirche, dem Wunsch der Mutter nachzukommen. Verständlich, dass wir anschliessend fast fluchtartig die Kirche verliessen.



Beerdigung von Bundesrat Josef Escher. Bei grimmiger Guggsa standen wir in der Gliserallee Spalier.



Damaliger Treppenaufgang zum Friedhof und Pfarrkirche Glis.



Auf dieser Strasse kamen die Briger-Schulkinder sonntags zum Hochamt nach Glis.

Eine ganz besondere Bedeutung kam in unserem Alltag den Verstorbenen, den Armen Seelen, zu. Kein Tag, kein Gebet, bei dem ihrer nicht gedacht wurde. Dass Verstorbene unweigerlich arme Seelen wurden, wurde als eine Selbstverständlichkeit vorausgesetzt.

Ganz besonders präsent waren die armen Seelen während den Quatemberwochen, den Wochen vor dem Beginn einer neuen Jahreszeit, also im März, Juni, September und Dezember. Quatemberkindern, also Kindern, die während einer Quatemberwoche geboren wurden, wurde eine besondere Beziehung zu den armen Seelen nachgesagt. Nach dem damaligen Verständnis, mussten die armen Seelen, sowohl im Fegfeuer, wie auch auf Erden für begangene Fehler büssen. Es wurde uns Kindern eingeschärft, ja nie zur Rast oder zum Spiel in einem Weg abzusetzen. Dies, um die armen Seelen auf ihrem Gang nicht zu behindern. Auch heute, viele Jahre später, halte ich mich an diese Regel. Unzählig waren die Geschichten, die man von armen Seelen erzählte. Legenden von Menschen, denen sie in irgendeiner Form begegnet sein sollten, vom Gratzug, bei dem die armen Seelen prozessionsmässig büssend unterwegs waren. H.H. J. Werlen umschreibt in einem Walliser Jahrbuch die *Gratzüge* als nächtliche, unabsehbar lange Heereszüge wandernder Verstorbener, die rastlos über Berg und Tal und Gräte unterwegs waren.

Beim *Aabusitz* oder an langen Winterabenden, gehörten *Boozugschichte* (Armenseelengeschichten) zum üblichen Repertoire. Da war dann auch immer von Todesfällen die Rede, die sich vorher angeblich angekündigt hatten. War jemand todkrank, ging eine Frau von Haus zu Haus und bat um eine kleine Spende, etwa 20 Rappen. Dafür wurde dann eine Messe gelesen, damit der Todgeweihte endlich sterben konnte. Christliche Sterbehilfe also schon damals! Starb jemand, so blieb er während drei Tagen daheim aufgebahrt. Während dieser Zeit fanden sich Verwandte und Bekannte des

Verstorbenen zur Weihwasserspense ein und wechselten sich beim Rosenkranzgebet ab.

Eine lokale Tageszeitung gab es damals nicht. Todesanzeigen in Zeitungen waren daher die Ausnahme. In jedem Dorf gab es damals einen Mann, der bei Todesfällen von Haus zu Haus zog, um vom Sterben eines Dorfbewohners Kunde zu tun und im Namen der Familie zur Begräbnis einlud. Nach Ablauf der drei Tage wurde der Sarg verschlossen und der Verstorbene zur Kirche transportiert. Diese Überführung erfolgte in meiner Jugend noch mit einem Leichenwagen, der von einem Pferd gezogen wurde.

Nach der Geburt eines Kindes wurde die Wöchnerin vom Pfarrer ausgesegnet, bevor sie wieder am normalen, kirchlichen Leben teilnehmen konnte. Dieser Brauch, der eine Geburt als etwas Unheiliges, Unsauberes erscheinen liess, hat sich im Wallis recht lange gehalten. Als meine Frau 1964 unser erstes Kind gebar, musste sie sich vor der Entlassung aus dem Spital noch diesem Ritual unterziehen. Sie, die im katholischen Jura aufgewachsen war, hatte von so was noch nie gehört. Entsprechend war sie denn auch geschockt. Übrigens, als sie am Morgen nach der Geburt hungrig nach dem Frühstück fragte, wurde sie vom Pflegepersonal darauf hingewiesen, dass heute der 1. Freitag des Monats sei. Daher gab es das Frühstück erst, nachdem der Spitalpfarrer die hl. Kommunion gebracht habe.

In die ersten Schuljahre fiel auch die Ausbildung zum Ministranten. Dazu gehörte nicht nur das Einüben des Rituals, sondern auch das Auswendiglernen der Messgebete soweit sie den Ministranten betraf. Die Messe wurde damals noch ausschliesslich auf lateinisch gehalten. Der Priester las die Messe dem Altar zugewandt, kehrte also den Kirchgängern den Rücken zu. Die Messen an Werktagen waren so genannte «stille Messen» d.h., ohne Gesang oder Wechselgebete mit dem Priester. An Sonntagen sang der Kirchenchor die Messe auf lateinisch.

Entsprechend schwierig war es, sich die Ministrantenantworten zu merken, deren Sinn oft ein Buch mit sieben Siegeln blieb. Der Einstieg in die Messfeier ist mir heute noch geläufig. Auf das «Introibo ad altare Dei» des Priesters, hatte der Ministrant zu antworten: «Ad Deum qui laetificat, juventutem meam».

Stolz stand man dann zum ersten Mal mit dem Priester am Altar, mit dem Gefühl, von allen Kirchgängern gesehen zu werden. Im Eifer das Gelernte nun auch in die Praxis umzusetzen, unterlief mir bei meinem ersten Einsatz ein bedauerliches Missgeschick. Zum Evangelium musste das auf einem Ständer aufgeschlagene grosse Messbuch von der rechten auf die linke Seite getragen werden. Erst auf halbem Weg in Richtung Evangeliumseite, als das Messbuch zuklappte, wurde mir bewusst, dass ich den Buchständer nicht mitgenommen hatte. Den Aussagen meiner Schwester gemäss, soll ich da recht belämmert ausgesehen haben. An den Hochfesten von Weihnachten und Ostern als Messdiener zu dienen, galt als besondere Auszeichnung.

Winter – Länger werdende Schatten – fern bleibende Sonne

Für uns im Wickert sandte der Winter seine Vorboten schon lange voraus. Jeweils am 8. Oktober glitt die Sonne erstmals hinter den Grat des Glishorns hindurch, was zur Folge hatte, dass wir erstmals während einiger Zeit im Schatten lagen – Schatten, die dann von Tag zu Tag länger wurden, bis die Sonne schlussendlich gänzlich wegblieb. Das Glishorn hatte uns für Monate die Sonne «genommen».

Es war also an der Zeit, sich auf die kalte Jahreszeit einzurichten. Die Vorfenster wurden

aus dem Unterdach geholt und an den Aussenseiten der Fenster montiert. Die Fugen der Vorfenster, so wie die Gesimse zwischen Fenster und Vorfenster wurden mit trockenem Waldmoos abgedichtet. Vorläufig genügte als Wärmequelle noch der Kochofen, auf dem alle Mahlzeiten zubereitet wurden und der darum praktisch den ganzen Tag in Betrieb war.

Ende November, anfangs Dezember, je nach Wetter, musste dann erstmals im Giltsteinofen Feuer angezündet werden. Um Holz zu sparen, erfolgte dies jeweils am spätern Nachmittag. Er war nicht wählerisch, der Giltsteinofen. Auch gröbere und knorrige Holzstücke, sowie von den Ziegen kahlgefressene *Fäsche-Stauden*, konnten im Giltsteinofen verfeuert werden. Einmal richtig aufgeheizt, verstrahlte er dann während Stunden eine angenehme Wärme, die bis zum Zubettgehen anhielt. Während der grössten Kälte, legte die Mutter während des Abends runde Specksteine in die *Kachel* (Ofenloch) des Giltsteinofens. Diese wurde dann in einen alten Wollstrumpf geschoben und am Fussende des Bettes abgelegt. Schlüpfen wir dann zwischen die meist kalten Betttücher, fanden unsere frierenden Füsse eine höchstwillkommene Wärmequelle vor. Da wir uns stets zu zweit, als wir Jüngsten noch Kinder waren auch zu viert, ein Bett teilten, hielten wir uns zudem gegenseitig warm. Am Morgen war der Giltsteinofen dann wieder vollständig erkaltet und es brauchte dann schon etwas Selbstüberwindung, um aus dem warmen Bett zu steigen.

Wir verfügten damals im Wickert zwar über elektrischen Strom. Dessen Stärke genügte aber nur zur Beleuchtung der Wohnung, sowie zweier Ställe. Auf dem Platz vor dem Haus sorgte eine einfache, an einer runden Holzstange befestigte, Lampe für eine spärliche Beleuchtung des Eingangs zur untern Wohnung und zum Zugang unserer Wohnung im zweiten Stock. Wenn wir des Nachts vom Gang in die Sennerei nach Hause kamen, konnten



Geschlossene Flügel des Hauptaltars in der Gliser Pfarrkirche.

wir das Licht dieser Lampe schon von weither sehen. Da wir uns auf dem nächtlichen Heimweg ganz schön fürchteten, kam uns diese Platzbeleuchtung wie ein mutmachender Leuchtturm vor. Wir wussten, einmal bei ihm angelangt, waren wir in Sicherheit, waren wir daheim. In besonders kalten Winternächten erzeugten die Leitungsdrähte einen dauern den Singsang. Das einzige Geräusch in der ansonsten absoluten Stille.

Advent

Von den Bäumen waren die letzten Blätter gefallen. Im Wickertwald standen die Lärchen, ihrer vom Herbst golden gefärbten Nadeln beraubt, nackt und wie abgestorben zwischen

den immergrünen Tannen. Der erste Schnee deckte die kahlen Wiesen und Äcker. Allerheiligen und Allerseelen waren gefeiert, die Gräber für den Winter gerüstet. Die Adventszeit, als Vorbereitung auf das Hochfest von Weihnachten war angebrochen. Für den Advent galt, Vorfreude ist bereits das halbe Fest. Die Lieder während den Messfeiern erzählten bereits vom Christkind und von Weihnachten.

Als Belohnung für ganz besonderes Bravsein kam das «Christkind» *ga iitreelu*. Wir Kinder fanden dann ein kleines Geschenk, meistens eine Orange, Äpfel oder einen Lebkuchen auf dem Stubentisch, von den Eltern oder den ältern Schwestern im Namen des Christkinds dort abgelegt. Was immer auch, es war ein hochwillkommener Vorbote von Weihnachten.

Weihnachtszeit

Weihnachten war für uns dazumal das Fest des Jahres schlechthin. Nicht etwa der zu erwartenden Geschenke wegen. Diese waren in etwa voraussehbar und entsprachen den beschränkten, finanziellen Möglichkeiten der Familie. Weihnachten war, neben dem kirchlichen Aspekt, ein Fest der Familie, wo man noch näher zusammen rückte und sich gegenseitig Wärme und Geborgenheit gab.

Der Weihnachtsbaum

Keine Weihnachten ohne Weihnachtsbaum. Dies fiel uns umso leichter, als wir diesen nicht kauften, sondern uns selbst besorgten. Wir besaßen zwar zwischen den Alpen «Risegga» und «Hasulbodo» ein Stück eigenen Wald. Der Weg dahin aber war weit und - wenn schon Schnee lag - auch nicht ungefährlich. Deshalb holten wir unsern Weihnachtsbaum und einen weitem für unsern Onkel Benedikt, einen Bruder der Mutter, im Wickertwald. Dies war zwar nicht gestattet und der Gemeindeförster hatte während der Vorweihnachtszeit ein besonderes Auge auf mögliche «Frevler».

Im Schulalter oblag die Besorgung des Weihnachtsbaums uns zwei jüngsten Buben. Anfangs Dezember, an einem schulfreien Nachmittage, stiegen wir mit einer kleinen Säge und einer *Pfälscha*, hinauf in den oft bereits verschneiten Wickertwald. Wir folgten dem Alpweg bis zum «niwuu Cheer». Hier verliesen wir den Weg und stiegen den Wald hoch auf der Suche nach einem geeigneten Christbaum. Eine Weisstanne musste es sein und zwar eine mit regelmässig angeordneten Astreihen. Hatten wir gefunden, was wir suchten, fällten wir die beiden Bäumchen oder schnitten von einem bereits grösseren Baum einfach

die Spitze ab. Es war uns nicht ganz geheuer bei unserm Werk, denn wir waren uns wohl bewusst, dass unser Werk nicht ganz «katholisch» um nicht zu sagen «sündhaft» war. Mein jüngerer Bruder Xaver überliess darum meistens das Fällen mir, um dann nach getanem Werk anzumerken, es sei nun an mir die Untat zu beichten.

Jeder mit einem Weihnachtsbaum beladen, liefen wir dann den Waldweg hinunter, ständig in der Sorge, dem Förster in die Arme zu laufen. Am Waldrand, im Oberwickert angekommen, verliesen wir den Weg und schlichen am Abhang zur Saltina, der «Wildi» entlang zum «Kupferacker» und von dort im Laufschrift zum Haus im Wickert. Die beiden Bäume legten wir vorläufig auf dem Heustock in der Scheune hinterm Haus ab.

Vor Weihnachten brachten wir einen der Christbäume unserm Onkel in Brig. Für diesen Gang warteten wir ab, bis es dunkel war: Den Wickertweg hinunter, über die Napoleonsbrücke, dann, unter Vermeidung der Simplonstrasse, quer durch die Wiesen des Klostersgutes zur obern Burgschaft, wo unser Onkel Benedikt wohnte. Am Vortage vor Weihnachten wurde unser Baum dann aus der Scheune geholt, von Heuresten gesäubert und in der Stube, in einer nördlichen Fensternische aufgestellt. Als Untersatz diente ein *Schgabälli* (kleiner Hocker). Dieses wies in der Sitzfläche eine kreisrunde Öffnung auf, in die der zugespitzte Stamm des Weihnachtsbaums gesteckt wurde. Die älteren Geschwister wussten zu erzählen, dass früher der Weihnachtsbaum auf dem runden Stubentisch aufgebaut wurde. Den Untersatz hatte der Vater gefertigt. Die Baumspitze wurde an der Decke an einem Haken befestigt. Dieser Haken war noch Bestandteil des Webstuhls unserer Grossmutter. Der Christbaum wurde mit roten Äpfeln, kleinen Lebkuchen, etwas Schokolade, ein paar Perlen und Kerzen geschmückt. Es war uns untersagt, vor dem Dreikönigsfest, am 6. Ja-

nuar, vom Christbaum zu naschen. Trotzdem hingen bald einmal Reste von Schokoladehüllen verstohlen im Geäst des Baumes. Diese Naschereien waren nicht nur das Werk von uns Kindern.

Heiliger Abend – Stille, heilige Nacht

Weihnachten meiner Kindheit: Wärme, Geborgenheit, Zusammengehören und ein Hauch von Erwartung und kindlichem Glauben. Am 24. Dezember, am Vorabend vor Weihnachten, wurde die Arbeit in den Ställen früher als sonst beendet. Gut genährt und gestriegelt stand das Vieh in seinen Krippen, ruhig, als ob es auch auf die heilige Nacht warten würde. Es wurde uns Kindern damals erzählt, dass während der Weihnachtsnacht das Vieh der menschlichen Sprache mächtig würde. Auch wurde berichtet, dass an Mitternacht, während die Glocke 12 mal schlug, aus jedem Brunnen, statt Wasser Wein fliessen würde. Wir trauten uns deshalb nicht, zu später Stunde die Viehställe aufzusuchen. Was den Brunnen vor dem Haus anbelangt, waren wir schon glücklich, wenn er zur Weihnachtszeit wenigstens noch Wasser spendete. Der 24. Dezember galt als Vigil von Weihnachten. Dies bedeutete, dass bis um 17 Uhr kein Fleisch gegessen werden durfte. Zum Nachtessen gab es warme Schokolade und ein Weihnachtsringli, ein kreisrundes Gebäck aus Weissmehl mit süssen Sultaninen. Ein richtiges Festmahl! Nach dem Nachtessen räumten die Mutter und die Schwestern den Tisch ab, wuschen das Geschirr und machten Ordnung. Anschliessend begab sich die Mutter mit einer ältern Schwester in die Stube, um die vom Christkind gebrachten Geschenke unterm Weihnachtsbaum anzurichten. Während dessen wartete der Vater mit dem Rest der Fami-

lie in der Küche. Die ältern Geschwister wussten zu berichten, dass sie der Vater früher in den kleinen Ziegenstall mitnahm, wo sie warten mussten, bis das Christkind eingetroffen war. Dabei soll mein älterer Bruder Adolf den Vater gebeten haben, nur kurz an die frische Luft vor den Stall zu treten. Er konnte von dort aus die Mutter in der hell erleuchteten Stube beim Ablegen der Geschenke beobachten, was seinem Glauben an das Christkind natürlich nicht gerade förderlich war und den Vater sehr geärgert haben soll.

Auf ein Zeichen der Mutter durften wir dann die Stube betreten und uns über die Geschenke hermachen. Unsern finanziellen Möglichkeiten entsprechend waren diese einfach. Meistens handelte es sich um nützliche Dinge. Beispielsweise Pullover und Socken, die von der Mutter und den ältern Schwestern während des Jahres gestrickt wurden, sowie Kleider, die unsere Schwester Ida selber geschneidert hatte. Es war nicht immer möglich, alles termingerecht fertig zu stellen. So erhielt unsere Schwester Evy einmal an Weihnachten ein Paar selbst gestrickte Strümpfe, von denen der eine nur zur Hälfte fertig war. Die ältern Geschwister, vor allem die Schwestern, mussten sich überhaupt sehr verständig zeigen, damit für alle etwas unterm Weihnachtsbaum lag. So erhielt einmal Schwester Evy von ihrer Patin eine Schachtel Schokolade, in deren Mitte eine kleine Puppe lag. Da die Mutter für den ältesten Bruder kein Geschenk hatte, bat sie Evy, die Puppe zu nehmen und die Schokolade dem Bruder als Geschenk zu überlassen. Ich mag mich noch erinnern, dass diese kleine Puppe noch Jahre später als Christbaumschmuck weiter verwendet wurde.

Einmal hatten die Eltern während der Vorweihnachtszeit als Weihnachtsbescherung einen Schlitten besorgt und diesen vorsichtshalber im Kornstadel versteckt. Dort wurde er von Bruder Adolf und Schwester Evy entdeckt und heimlich zu Probefahrten genutzt.

Als der Schlitten dann zu Weihnachten unterm Weihnachtsbaum lag, konnte der Bruder eine entsprechende Bemerkung nicht verklemmen, sehr zum Leidwesen der Eltern.

Zum Weihnachtsabend gehörte selbstverständlich der Besuch der Mitternachtsmesse in Glis. Bald nach 23 Uhr verliessen wir die warme Stube und machten uns auf den langen Weg. Nicht immer schien der Mond und meistens war es beissend kalt, so dass der Schnee unter den Schuhen knirschte. Wenn wir bei der Napoleonsbrücke ankamen, begannen die Glocken der Pfarrkirche zur Messe zu läuten. Auch in der Kirche war es kalt. Von einer Kirchenheizung war dazumal natürlich keine Rede. Die Kälte hielt uns immerhin während der langen Messfeier wach.

Zurück im Wickert, schlüpfen wir in die kalten Betten. Für ein Jahr gehörte Weihnachten wieder der Vergangenheit an. Schulferien gab es über Weihnachten keine; verständlich bei einem nur 6 Monate dauernden Schuljahr. Bereits am St. Stephanstag begann deshalb wieder der Schulalltag.

Sylvester – Neujahr

Der Jahreswechsel wurde von uns kaum wahrgenommen und schon gar nicht festlich begangen.

Immerhin begaben sich der Vater und die ältern Brüder am Sylvesterabend nach Brig, um bei Freunden oder Bekannten auf das neue Jahr anzustossen und etwas Abwechslung zu haben. Kein Wunder, wenn sich die Heimkehr dann meistens arg verzögerte.

Im Weiler «Zenhäusern» wohnte damals ein leicht behinderter Mann, *ds Geggalli*. Dieser zog an Neujahr von Haus zu Haus oder sprach die Leute auf der Strasse an um ihnen ein gu-

tes Neues Jahr zu wünschen. Das klang dann etwas so: «Vil Gglikk zum niwwu Jaar, sumi gäbund eppis, sumi nit».

Es war damals Brauch, dass die Schulkinder der geistlichen und weltlichen Obrigkeit ihre Neujahrswünsche darbrachten. Dazu fanden sich alle Schulkinder in der Turnhalle ein. Ein Schüler oder eine Schülerin las dann die von einem Lehrer oder einer Lehrerin verfassten Neujahrswünsche vor. Es galt als ganz besondere Auszeichnung den «Neujahrsbrief» verlesen zu dürfen. Diese Ehre kam meistens einem besonders guten Schüler der 7. oder 8. Primarklasse zu. Ich weiss nicht mehr, welchen Umständen ich es verdankte, dass ich bereits in der 5. Primarklasse den «Neujahrsbrief» verlesen durfte. Erinnern mag ich mich aber noch an den Stolz der Eltern und den Neid einiger Mitschüler. Mit fast sichtbarem Herzklopfen, die Kehle zugeschnürt, stand ich dann, sauber und adrett gekleidet und gekämmt vor den versammelten Geistlichen und den Ratsherren.

Mein, von Lehrer Eyholzer verfasster «Neujahrsbrief» begann wie folgt: «Wie ernst und feierlich ist doch die Abendstunde, in der des Jahres letzter Scheidegruss an uns ergeht». Mein Aufatmen nach vollbrachter Tat muss bis zuhinterst im Saal hörbar gewesen sein. Der Gemeindepräsident oder der Pfarrer als Schulpräsident, hielten dann noch eine kurze Ansprache und zum Abschluss sangen alle Schüler «ein glückseliges Neues Jahr, wünschen wir aus Herzens Grunde».

Wintersport

Das erste Paar Ski erhielten wir jüngsten Buben mit 11 Jahren. Es handelte sich um ein gebrauchtes Paar aus Holz, ohne Kanten, mit

einer Bindung aus Lederriemen. Wir unternahmen damit Fahrversuche in der Nähe des Hauses. Notgedrungen musste einer von beiden abwechselungsweise zusehen. Da wir uns nicht immer einigen konnten, schnallten wir auch mal jeder einen Ski an und fuhren halt so gut es ging «Monoski». Bereits ein Jahr darauf hatte dann das Christkind ein Einsehen. Unterm Weihnachtsbaum lagen 2 Paar schöne neue Ski, mit Kanten, einer Kandahar-Kabelzugbindung und ohne den geringsten Kratzer. Unser Onkel in Brig muss der Mutter beim Kauf dieser Skier tüchtig unter die Arme gegriffen haben. Zum vollkommenen Glück fehlten am Weihnachtsabend nur noch die Skistöcke, die das Christkind offenbar ganz vergessen hatte. Bis diese nachgeliefert wurden, behelfen wir uns mit einfachen Holzstöcken.

Sonntags ging es nach der «Ägerta», dem Gut der Chantons, westlich der Wickertkapelle. Dort fanden sich auch andere Buben ein, was ein richtiges Kräftemessen erlaubte. Eine sturzfreie Abfahrt vom Waldrand bis hinunter zur «Holzeri» galt als Mutprobe und grosse Leistung. Die Holzner fuhren Ski in den «Buwjinii», den Wiesen zwischen dem kleinen und dem schwarzen «Holzji», die Dorf-Gliser in den «Klosmatten», vom Rand des «Holzgrabens» bis hinunter zum heutigen Bundesrat-Escherplatz. Die Briger vergnügten sich in den «Klostermatten», zwischen den «Stützen» und dem «Gredischbodo». An Sonntagen frönte hier Gross und Klein dem Skifahren. Skilifte gab es zu dieser Zeit in der Gegend noch keine. Wer sich also eine richtige Abfahrt wünschte, der musste vorgängig einen oft strengen Aufstieg



Rosswald das Skigebiet der Gliser. Blick auf die Hänge des Glishorn und Nesselstal.

zu Fuss in Kauf nehmen. Eine solche eintägige Tour führte beispielsweise auf den Rosswald und ins Gebiet des Klenenhorns. Nach der morgendlichen Frühmesse um 5 Uhr, ging es über den «Bach» in den Brigerberg, dann durch den «Riederwald» hinauf auf den Rosswald. Eine lange und wunderschöne Abfahrt war der Lohn für den mehrstündigen Aufstieg.

Jeden Winter wurden auch Rennen abgehalten, an denen Rennfahrer aus der ganzen Region teilnahmen. Das Briger-Rennen führte vom «Saflisch» über den Rosswald, «Glimmuschir», «Resti», «Stückiegg», Schallberg, dann der alten Simplonstrasse mit den vielen Kurven durch den «Riederwald» über Ried-Brig nach den «Stützen», die Klostermatten hinunter nach dem «Gredischbodo» und dann der Strasse nach zum Ziel auf dem St. Sebastiansplatz im Herzen von Brig. Dabei waren rund 1500 Meter Höhendifferenz zu überwinden.

Die Gliser wiederum hatten ihre eigenen jährlichen Rennen. Das eine führte vom «Saflisch» über Rosswald, «Glimmuschir», «Resti», «Stückiegg» nach dem Schallberg. Weiter ging es der alten Simplonstrasse nach zur «Basweri», dann quer durch die Matten zur Napoleonsbrücke. Das Ziel auf dem Dorfplatz in Glis wurde über die Napoleonstrasse erreicht. Ein weiteres Gliser-Rennen führte von der «Schratt» übers «Holzji» nach dem Dorfplatz in Glis. Dieses Rennen wurde als «sturzfrees» gefahren. Wer also unterwegs stürzte, war unweigerlich disqualifiziert. Alle diese Rennen verlangten eine sehr gute Kondition, ging doch jeder Abfahrt ein langer und mühseliger Aufstieg voraus. Als Buben haben wir auch an den jährlichen Schulkinderrennen teilgenommen. Die Rennstrecke führte von den «Buwjinii» nach dem Dorfplatz in Glis. Zu Siegen oder Ehrenplätzen hat es dabei nie gereicht. Ungenügendes Training, fehlende Technik und zweitklassige Ausrüstung dürften etwa zu gleichen Teilen Schuld am Misserfolg gewesen sein. Als Preis gab es für die «unter ferner liefen»

klassierten Fahrer einen mit süssen Rosinen gespickten «Teddybären».

Zum damaligen Wintersport gehörte auch das Schlitteln. Wir besaßen zwei Schlitten, einen «Davoser» und einen Bogenschlitten. Bogenschlitten findet man heute kaum mehr. Sie waren höher und schwerer, als die noch heute gebräuchlichen «Davoser». Die Kufen waren vorne nach oben gerundet und gingen in zwei metallene Bogen über, die sich zur Sitzfläche wölbten und auf dieser festgeschraubt waren.

Ihrer Bauweise und ihres Gewichtes wegen, waren Bogenschlitten schneller als «Davoser». Im Winter benutzten wir unsern Bogenschlitten von der Napoleonsbrücke weg zur Fahrt in die Schule. Die Gefahr, dabei einem Auto oder Lastwagen zu begegnen, war äusserst klein. Wie wir benutzten auch die Buben aus dem «Holzji» und aus «Zenhäusern» Schlitten oder Ski um zur Schule zu fahren. Da setzte es manches Rennen ab und jeder lobte seinen Schlitten als den schnellsten. Als Bub bin ich zusammen mit meinem jüngern Bruder Xaver auch ein «offizielles» Schlittenrennen gefahren. An einem Sonntag stiegen wir mit unserm Bogenschlitten zusammen mit andern Renneteilnehmern hinauf in den Schallberg. Vor dem Start beim Restaurant Schallberg montierte jeder Schlittenführer ein paar Schlittschuhe an den Schuhen. Mit diesen, zwischen den beiden Schlittenbogen geführten Schlittschuhen, liess sich der Schlitten auch in recht scharfen Kurven gut lenken. Nach der Nummernverlosung ging es los. Die Fahrt führte der alten Simplonstrasse entlang über Ried-Brig und den «Stützen» nach dem «Gredischbodo». Für einen Podiumsplatz reichte es zwar nicht. Die beiden, als Preis gewonnenen Pakete Waschpulver, trugen wir aber wie eine wertvolle Trophäe heim in den Wickert.

Dass das Schlitteln auch gefährlich sein kann, mussten wir leider bald einmal erfahren. 1948, als mein, um ein Jahr jüngerer Bruder die 1.

Primarklasse besuchte, fuhren wir beide hinterm Haus Schlitten. Der befahrene Hang führte an einer betonierten Stütze der Wäscheaufhänge vorbei. Ein kleiner Schlenker - und schon knallten wir voll in diese Stütze. Dabei brach sich mein - vorne auf dem Schlitten sitzender - Bruder ein Bein. Damit war die Schlittenparty beendet. Der Bruder wurde von der Mutter so gut als möglich gepflegt, während ich, meinen Bruder beneidend, mit dem Vater in den «Stützen» *Fäschen* holen musste.

Anderntags brachten meine Schwester Alice und unsere Mutter den Bruder zum Quacksalber Brunner Severin nach Eischoll. Die Schwester trug dazu den Bruder auf dem Rücken bis zur Napoleonsbrücke. Mit dem Handwägeli zogen sie ihn zum Bahnhof, wo sie den Zug nach Raron bestiegen. Unterwegs vom Bahnhof zur Seilbahnstation, trafen sie einen Fuhrmann, der mit seinem Pferd Mist ausführte. Sie baten ihn, den Bruder bis zur Talstation mitfahren zu lassen. Nicht ohne zögern willigte er ein.

Nach der Ankunft auf der Bergstation Eischoll suchten sie den Quacksalber auf. Brunner war ein Mann in vorgeschrittenem Alter. Während des 1. Weltkrieges hatte er als junger Sanitätssoldat Dienst geleistet. An allem Medizinischen sehr interessiert, sah er seinem Sanitätsoffizier genau über die Schulter und lernte so manches, was ihm und vielen andern später zum Nutzen sein sollte. Er behandelte nicht nur Beinbrüche und zog Zähne, sondern setzte auch Spritzen, wenn Not am Manne war. Er erwarb sich so einen Ruf als guter Quacksalber. Er machte sich denn auch gleich an die Arbeit. Er strich eine dicke Schicht selbstgemischter Salbe auf paraffiniertes Papier und brachte dieses direkt auf dem Bein an. Darüber kam eine Schicht Watte und dann die Schienung aus zugeschnittenem Hartkarton. Das Ganze wurde dann mit mehreren Lagen Verbandtuch gut umwickelt. Nach der Behandlung brachten die Schwes-

ter und die Mutter den Bruder auf die gleiche Weise zurück in den Wickert, wobei sie ihn diesmal von der Talstation bis zum Bahnhof tragen mussten.

Auf dem Weg von der Napoleonsbrücke in den Wickert, überholte sie Bruder Adolf. Er kam gerade rechtzeitig zu Hilfe. Die Schwester hatte sich schon den ganzen Tag nicht recht wohl gefühlt. Nicht verwunderlich, musste sie doch am folgenden Morgen das Bett hüten. Sie war an den spitzen Blättern erkrankt. Bruder Xaver musste dann noch einige Zeit zuwarten, bevor er wieder in die Schule gehen konnte. Von Gehen war da anfangs noch keine Spur. Schwester Alice, selber im letzten Primarschuljahr, trug ihn jeweils vom Haus im Wickert bis zur Napoleonsbrücke. Von dort zum Schulhaus in Glis und zurück transportierten wir den Bruder mit Schlitten und Handwagen. Unter diesem Unfall litten die schulischen Leistungen des Bruders vorübergehend. Als intelligentes Bürschchen holte er dies jedoch sehr rasch wieder auf. Auch das gebrochene Bein verheilte problemlos und war bald einmal nur noch eine schlechte Erinnerung.

Treschu (Dreschen) – Winterarbeiten

Natürlich bestand der Winter für uns Buben nicht nur aus Spiel und Spass. Nebenbei hiess es mithelfen, wo immer dies möglich war. Dazu gehörte bereits im Primarschulalter das Dreschen. *S'Chooru* (das Getreide) wurde in der Tenne ausgelegt, und zwar eine Lage von rechts, die andere von links, mit den Ähren gegen die Mitte der Tenne. Mit dem Dreschen wurde bei der Stadeltüre begonnen. Am andern Tennenende wurde kehrtgemacht und zurück in Richtung Stadeltür gedroschen. Gedroschen wurde im Takt. Während ein Dre-



Unsere Kornwanne zum Trennen von Korn und Spreu.

scher mit dem Pflügel aufschlug, holte der andere mit dem seinen zum nächsten Aufschlag aus. Dies bewirkte ein regelmässiges Erzittern der Tenne und trennte die Getreidekörner vom Stroh. Nach einem Dreschgang, hin und zurück auf der Tenne, musste das ausgelegte Getreide gewendet werden. Dazu dienten zwei lange Holzlatten. Die eine wurde unterm Getreide durchgeschoben, die andere aufgelegt, beide zusammengedrückt und dann mit einem Schwung gewendet. Es folgte ein weiterer Dreschgang hin und zurück. Das gedroschene Stroh wurde aufgehoben und im Stadel versorgt. Es diente dann, kurz geschnitten, als Unterlage in den Ställen. Eine Garbe wurde meistens aufbewahrt und diente im nächsten Sommer zum Auffüllen der Strohsäcke in den Alpbetten.

Das Dreschen war zwar keine sehr schwere, aber mühsame Arbeit. Im Stadel herrschte ständiger Durchzug und oft beissende Kälte. War das Getreide im Wickert gedroschen, begann die gleiche Arbeit im Gut an der Napoleonstrasse. Noch als Uni-Student und angehender Dr. phil. half mein Bruder Xaver während den Semesterferien dem Vater beim Dreschen. Auf dem Campus dürfte er einer der wenigen gewesen sein, der diese Arbeit auch richtig beherrschte. Die noch mit allerlei Unrat behafteten Getreidekörner mussten ge-

reinigt werden. Dazu diente die von Hand betriebene Kornwanne. *D'Wanna* (Kornwanne), stand auf einem leicht überhöhten Podest im *Holzschlopf*. Das *Wannu* war keine schwere, aber sehr unangenehme Arbeit. Eine dicke Schicht Staub bedeckte nach getaner Arbeit Haar, Gesicht und Hände, sowie die Kleider. Eingeatmeter Staub bewirkte noch nach einiger Zeit einen mit Staub durchsetzten Auswurf. Das gereinigte Korn diente teilweise für die nächste Aussaat, teils wurde es zum Bäcker gebracht. Dieser lieferte uns davon das schmackhafte Roggenbrot.

Schnapsbrennen

Eine weitere, nicht unangenehme Winterarbeit war das Schnapsbrennen. Zum Schnapsbrennen wurde die halboffene Feuerstelle im Holzunterstand in Betrieb genommen. Wir besaßen zusammen mit einem andern Landwirt, dem Paten unseres Vaters, einen Brennshafen. Dieser war das Jahr über plombiert, um missbräuchliches Brennen zu unterbinden. Im Winter wurden die Plomben, entsprechend der zu brennenden Menge, für einen oder zwei Tage entfernt. Wurde das Brennen vom frühen Morgen bis in den späten Abend ausgedehnt, konnte dem örtlichen Verantwortlichen und der Alkoholverwaltung ein Schnippchen geschlagen werden.

Das Schnapsbrennen besorgte meist mein Vater. Wir Buben halfen beim Feuermachen, sowie beim Einfüllen und Entleeren des Brennshafens mit. Zum Kühlen des abfliessenden Alkohols führten wir das Abflussrohr des Brennshafens durch ein mit kaltem Wasser gefülltes Holzfass. Die Abflussröhre wurde zusätzlich mit nassen Tüchern umwickelt. Das Wasser im Holzfass und die Tücher mussten regelmässig gewechselt werden. Auch durfte das Holzfeuer unter dem Hafen nicht allzu

stark sein. Ansonsten erfolgte der Brennvorgang zu rasch. Über das regelmässige kleine Rinnsal am Ende der Abflussröhre liess sich der Brennvorgang gut überwachen.

Zur Kontrolle gehörten auch wiederholt Kostproben. Wen wundert, dass der Vater an diesen Abenden etwas lustiger war. Der Brennabfall kam auf den Misthof. Der gebrannte Schnaps wurde in Korbflaschen abgefüllt. Schnaps wurde damals nicht nur zum Trinken, sondern für alles Mögliche verwendet, beispielsweise starkem Kaffee beigemischt und zur Pflege kranker Tiere. Schnaps brauchten wir auch zum Schmieren und Salben und bei akutem Zahnweh.

Fastnacht

Die Fastnacht war dazumal von recht kurzer Dauer. Sie begann am Sonntag vor dem Fetten Donnerstag und dauerte bis am *Giigelizischtig* (Dienstag), der folgenden Woche. Es gab damals im Oberwallis nur gerade eine richtige Fastnachtsgesellschaft, den Türkenbund in Brig. Dieser veranstaltete jedes Jahr am Fetten Donnerstag und am darauf folgenden Sonntag einen grossen Fasnachtsumzug, zu dem sich Leute aus dem ganzen Oberwallis einfanden. Alle Musikgesellschaften der Umgebung nahmen, mehr oder weniger geschminkt und verkleidet, an diesem Umzug teil.



Die grosse und erstprämierte Nummer anlässlich des vom Türkenbund Brig 1947 organisierten Fastnachtsumzuges, bot die Musikgesellschaft «Glishorn». Unter dem Motto «Frauenstimmrecht» zogen die «Landfrauen von Glis» mit der «Mazza», dem Freiheitssymbol der Walliser Patrioten, durch die Umzugsroute und bliesen den Männern den Marsch. Von links: Anton Lauber, Emil Schallbetter, Franz Albrecht, Walter Zraggen, Markus Ries.

Das Schminken besorgte Coiffeur Stucky, bei dem während dieser Tage stets sechs Mann von morgens bis abends im Einsatz waren. Für die Fasnachts-Wagen waren fast alle damaligen Lastwagen im Einsatz. Alois Kämpfen, Fux Clemenz und Schöpfer Arnold gehörten zu dieser Zeit zu den wenigen, die über Lastwagen verfügten. Die Besammlung zum Umzug erfolgte im «Gredischbodü». Die Umzugsroute führte dann die Burgschaft hinunter zur Kreuzstrasse und weiter über die Bahnhofstrasse zum Bahnhof. Als einzige Oberwalliser-Fasnachtszeitung wurde die Mekka-Zeitung zum Preise von einem Franken angeboten. Unsere Fasnacht beschränkte sich damals auf den Besuch eines Umzugs und der gelegentlichen Lektüre einer Mekka-Zeitung aus zweiter Hand.

Fastenzeit

Fast unbemerkt ging die Fasnacht in die Fastenzeit über. Begann diese doch bereits am *Giigelizischtig*, dem letzten Fasnachtstag. An diesem Tag waren wir alle zum Stundengebet, dem stundenweisen Rosenkranzgebet vor dem ausgesetzten Allerheiligsten, aufgerufen. Jeder Weiler und jedes Quartier fand sich dazu gemäss einem festen Stundenplan ein. In Glis wurde in der St. Josefs-Kapelle, in Brig in der Kollegiumskirche, gebetet. Alle Schulklassen von Brig, Glis, Gamsen und Brigerbad hatten am Stundengebet teilzunehmen. Am Aschermittwoch, dem eigentlichen Anfang der Fastenzeit, liessen wir uns während der Messe Asche aufs Haupt streuen, als Zeichen der Vergänglichkeit.

Ansonsten ging der Winter seinen gewöhnlichen Gang. Die Tage wurden stetig länger. Es ging langsam, aber unverkennbar dem Frühling entgegen. Als Kinder waren wir zwar nicht zum Fasten, wohl aber zu kleinen Opfern angehalten. Da strenge Arbeit ebenfalls

vom Fastengebot dispensierte, musste eigentlich niemand in unserer Familie fasten. Schlemmen und Prassen waren für uns ohnehin völlig unbekannt. An den Freitagen der Fastenzeit gab es zum Nachtessen Kartoffeln und Heringe. Die Heringe kauften wir beim Glaisen-Toni in Glis. Er legte sich stets für die Fastenzeit einen grösseren Vorrat an, den er im Keller seines Ladens in Fässern lagerte. Für uns bedeuteten Heringe eine willkommene Abwechslung in unsern Menüplan.



Pietà im Seitenaltar der Gliser Pfarrkirche.

Zur Fastenzeit gehörte auch der Besuch der Kreuzwegandacht an den Freitagen. In der nur spärlich beleuchteten Kirche schritt der Priester, von Messdienern begleitet, die einzelnen Stationen des Kreuzwegs ab. Vor jeder Station wurde Halt gemacht, eine Kniebeugung gemacht, an das auf der Station bildlich dargestellte Leiden Christi erinnert und ein Gebet gesprochen. Der nächtliche Heimweg nach der Andacht bot dann jeweils Gelegenheit mit andern Kindern noch «was anzustellen». Am Palmsonntag nahmen wir Wachholder-Zweige zum Segnen mit in die Kirche. Gesegnet oder nicht, wir Buben machten uns einen Spass daraus, mit diesen, zweckentfremdet, Mädchenbeine zu quälen. Mit der Karwoche und Ostern ging die Fastenzeit und meistens auch der Winter zu Ende. Damit schloss sich der vorgängig beschriebene Jahreskreis.

Der Schatzgräber im Wickert

Im Walliser Wochenblatt vom 9. April 1869 findet sich nachstehende Geschichte: «Schon seit einer halben Stunde stand Hypolit an der Napoleonsbrücke und er fror, dass ihm die Beine schlotterten; denn es war 11 Uhr nachts, am Abend der Lichtmess, als er dort anlangte und er hatte die Weisung ja nicht vor der Geisterstunde die Brücke zu passieren. Endlich schlug die Glocke im Kollegium zu Brig die verhängnisvolle Mitternachtsstunde. Hypolit ergriff Schaufel und Spaten und ging über die Brücke. Aber wie erschrak er, als er am Ende der Brücke einem Mann begegnete, der raschen Schrittes daher kam und durch den langen Schatten, den der blasse Mond warf, eine schauerliche Gestalt annahm. Doch bald erkannte er in dem Mann seinen Jugendfreund. <Heda> sprach dieser, <was kommst du hierher - um Mitternacht - mit Schaufel und

Spaten>? <In den Wickert will ich> sprach Hypolit, <dort bei der Kapelle liegt ein Schatz begraben, den will ich heben>. <Ach sei doch nicht so einfältig und abergläubisch>!. sprach der Jugendfreund, <kehre heim, sei sparsam und arbeitsam. Das ist der Schatz, den du in deinem Hause heben kannst>. Hypolit folgte seinem Freunde und ging nach Hause». Eine banale Geschichte. Für uns aber irgendwie bezeichnend. Weder unsere Eltern noch wir Kinder haben jemals bei der Wickert-Kapelle oder anderswo einen Schatz gehoben. Der Rat von Hypolits Jugendfreund wurde uns aber fürs Leben mitgegeben.

Vorbei doch unvergessen





Von links nach rechts: Alice, Rudolf und Evy Kronig.

Man sagt, jemand werde alt, wenn für ihn der Blick zurück wichtiger werde als der nach vorne. Daran mag etwas Wahres sein. Diese Aufzeichnungen aus meiner Kindheit sind ein solcher Blick zurück. Sie erheben weder auf Vollständigkeit noch auf literarischen Wert Anspruch. Ich verdanke ihnen, dass ich längst Vergangenes in der Erinnerung nochmals erleben, und dabei feststellen konnte, wie sehr sich doch alles in 60 Jahren verändert hat. Dass sich dabei auch etwas Nostalgie zwischen den Zeilen findet, was solls. Ludwig Imesch hat im Vorwort zu einem seiner Bücher geschrieben: «Echte Nostalgie ist Sehnsucht nach den Werten und Werken der Vergangenheit, nach unverdorbener, unverfälschter Natur, nach dem einfachen und

gesunden Leben, nach allem was uns Mütter und Väter, alle unsere Vorahren an Schönerm und Kostbarem schufen und uns hinterliessen. Solcher Sehnsucht darf sich niemand schämen». Dem ist nichts hinzuzufügen.

Schön war sie, wenn auch nicht ohne Mangel, die gute alte Zeit. Doch das Leben geht nicht rückwärts und verweilt nicht beim Gestern. Vom Balkon meiner Wohnung aus kann ich das Vaterhaus im Wickert sehen. Fremde Menschen gehen heute darin ein und aus. In meiner Stube tickt die alte Wanduhr. Wie in meinen Kindheitstagen schlägt sie die volle und halbe Stunde und zählt im Zweitakt die Sekunden zur Ewigkeit.



Vor dem Wahrzeichen unseres Burgerortes: Rudolf Kronig 1891, Rudolf Kronig 1940, Philipp Kronig 1964.



Monique Kronig – Gastgeberin im Obernessel.