

VON KORN UND BROT BROTGETREIDE UND BROTHERSTELLUNG IM WALLIS

von Gabriel Imboden

Die Geschichte des Brotgetreideanbaus und der Brotgetreideverarbeitung im Wallis ist wenig erforscht. Aufgrund einer ersten Sichtung verschiedener Quellen lassen sich jedoch mit zureichender Sicherheit theseartige Aussagen formulieren.¹

Für die Jungsteinzeit ist im Wallis der Anbau von Weizen, Gerste, und Hirse bezeugt.² Pflanzliche Überreste aus einem verbrannten Gebäude in der Waldmatte bei Glis belegen, dass in der Epoche vom Ende des 7. Jahrhunderts v. Chr. bis ans Ende der römischen Kaiserzeit landwirtschaftlicher Getreidebau verbreitet war. Während der Eisenzeit wurden in erster Linie Gerste und Rispenhirse angebaut, Weizen und Linse sind in geringerer Menge vertreten. Ab der römischen Periode entwickelte sich der Anbau von Hafer.³

Der Anbau von Roggen reicht gewiss weit in vorschriftliche Zeit zurück. Ab dem Hochmittelalter finden sich zahlreiche Quellen vornehmlich aus dem Feudalwesen, die darauf schliessen lassen, dass der Brotgetreidebau bedeutend gewesen sein muss. So schenkte 1209 ein Petrus Alberti zu seinem Seelenheil den ganzen Besitz in Ergisch der Kirche von Sitten, darunter eine Vasallenabgabe: «uno anno XX fischilinos siliginis, alio vero anno VIII ad mensuram de Leuca».⁴

- 1 Überarbeitete Fassung, die 1997 für die Bewerbung um die AOC für Walliser Roggenbrot erstellt wurde.
- 2 *Arthur Fibicher*, Walliser Geschichte, Bd. 1: Vor- und Frühgeschichte, Sitten 1983, S. 14; zu verschiedenen Aspekten auch: *Jean-Pierre Sandoz*, Zur Kulturgeschichte des Getreidespeichers, Visp 1998.
- 3 *Philippe Curdy*, *Manuel Mottet*, *Claire Nicoud* et al. 1993, Brig-Glis/Waldmatte. Un habitat alpin de l'âge du Fer. Fouilles archéologiques en Valais. Archäologie der Schweiz 14, 4, S. 138–151. N9; Brig-Glis/Waldmatte, Ein seit 1500 Jahren vergessenes Dorf, in: Mitteilungsblatt der «Pro Historia Glis», Nr. 2, Oktober 1995, S. 17.
- 4 *Jean Gremaud*, Documents relatifs à l'histoire du Vallais, 8 Bde., (=Mémoires et documents publiés par la Société d'histoire de la Suisse romande, Bde. 29–33, 37–39) Lausanne 1875–1898: Bd. 1, N° 220, S. 162.

Derart beträchtliche Abgaben von 378 Litern⁵ Roggen in einem Jahr, im andern von 151 Litern ist ohne ausgedehnten, längst geübten Getreideanbau nicht denkbar. 1215 übergab ein Petrus von Leuk dem Dekan Aymon einen Zenten von 22 Mäss Roggen.⁶ 1224 schuldeten die Leute von Törbel dem Landesbischof jährlich 3 Mäss Roggen.⁷ Für die Gründung der Kirche von Visperterminen stifteten die Leute von «Nancz» (Nanztal), Visperterminen und ein «faber [Schmied] de Niederhusern cum filiis suis» 1256 «duodecim modios siliginis» Visper Mass.⁸ Ein Mütt enthält 12 Fische,⁹ in Visp à 14.40 Liter. Die beträchtliche jährliche Abgabe von 2073 Litern Roggen hätte die kleine Gemeinde kaum tragen können, wenn nicht ein – wohl nicht unbedeutender – Teil des Berges für den Anbau von Brotfrucht genutzt worden wäre. Das Beispiel zeigt auch, dass der Roggen gewiss die hauptsächlichste Ackerfrucht war, denn immerwährende Abgaben als Grundausstattung einer Kirche entrichtete man nicht in Raritäten. Ab der Wende zum 14. Jahrhundert lassen sich die Belege fast beliebig vermehren. Ältere Notariatsinstrumente beschreiben sehr oft den Gegenstand des Rechtsgeschäftes nur pauschal («quidquid possideo in [...]» «totum illum, quod habet per alodium in [...]» etc.), während spätere mehr zu Präzisierung neigen – weshalb auch öfter von Roggen oder siligo und ähnlichem die Rede ist. Pierre Dubuis¹⁰ und die Rechnungsbücher des Grossen St. Bernhard¹¹ geben zu «seigle», aber auch zu «froment, avoine, bladam, moulin» etc. etc. für die Zeit von 1250–1500 Dutzende Belege, ebenso die Walliser Landratsabschiede ab 1500.¹² Kurzum: der Brotgetreideanbau, vorab des Roggens, auf den Terrassen der Talhänge und am Fusse der -flanken – grosse Teile der Talsohle überschwemmte der mäandrierende Rotten regelmässig und machte sie damit für den Ackerbau unbrauchbar – bedarf wahrlich keines historischen Nachweises.

5 Mangels verlässlicherer Unterlagen sind hier alle Umrechnungen von alten Massen umgerechnet nach *Anne-Marie Dubler*, Masse und Gewichte im Staat Luzern und in der Alten Eidgenossenschaft, Luzern 1975.

6 *Jean Gremaud* (Anm. 4) I, N° 249, S. 184.

7 *Sigismund Furrer*, Geschichte, Statistik und Urkundensammlung über Wallis, 2 Bde., Sitten 1852, Bd. 2, S. 88.

8 *Jean Gremaud* (Anm. 4) II, N° 633, S. 15.

9 *Jean Gremaud* (Anm. 4) V, S. XXXIV.

10 *Pierre Dubuis*, Une économie alpine à la fin du Moyen Age. Orsière, l'Entremont et les régions voisines 1250–1500, Sion 1990.

11 *Lucien Quaglia* en collaboration avec *Jean-Marie Theurillat*, Les comptes de l'Hospice du Grand Saint Bernard (1397–1477), Glossaire établie par *Ernest Schüle*, Sion 1975.

12 Die Walliser Landratsabschiede seit dem Jahre 1500, bearbeitet von *Dionys Imesch*, *Bernard Truffer*, *Hans-Robert Ammann*, 9 Bde., Sitten 1916–1996.

Ein Blick in die Frühe Neuzeit

Fussend auf den Chroniken von Sebastian Münster, Johannes Stumpf, Josias Simler, besonders aber auf jener des Dr. Constantin a Castello sowie auf der Perig-Chronik und mit Verifikationen in den Landratsabschieden umschreibt Alain Dubois¹³ die Getreideproduktion des Oberwallis vom 16. bis 18. Jahrhundert umsichtig: «Oberhalb von Leuk war der Getreidebau weniger verbreitet. Es gab dort vor allem Sommerfrucht, und es wurde wesentlich später geerntet als im Mittel- und Unterwallis. Immerhin erzeugten in guten Jahren die meisten Talgemeinden bis weit ins Goms hinauf genügend Roggen für ihren eigenen Bedarf, zuweilen sogar bescheidene Überschüsse. Eigentliche Mangelgebiete waren hingegen das Lötschental, das Turtmantal, die Täler der Matter und Saaser Visp[e] sowie das ganze Simplongebiet von Brig bis zur italienischen Grenze.¹⁴ Das fehlende Brot oder Korn bezogen die Oberwalliser in den unteren Zenden und in den Landvogteien. Nur ausnahmsweise kauften sie es im Ausland ein. Die bedeutendsten Getreidemärkte im Land waren Sitten und Martigny. Aber auch Siders wird mehrmals genannt.»

Ähnlich bemerkt Louis Carlen zur Getreideproduktion im Wallis des 17. Jahrhunderts: «In den Randzonen des Haupttales zwischen Leuk und Martinach und in den untern Stufen der Nebentäler baute man Korn an, oberhalb von Leuk vor allem Sommerfrucht. Bis zu oberst im Lande hatte man genügend Roggen für den Eigenbedarf, Überschüsse konnte man in den Nachbargebieten absetzen.»¹⁵

Dem Altmeister der schweizerischen Agrarökonomie am Ende des Ancien Régime, William Rappard, ist zu entnehmen: «Entre les mains de cultivateurs ac-

- 13 *Alain Dubois*, die Salzversorgung des Wallis 1500–1610. *Wirtschaft und Politik*, Winterthur 1961, S. 12–17; Literaturübersicht ebd., S. 12, Anm. 1; zu de Castello: *Pierre Alain Gauye*, Constantin à Castello et sa chronique valaisanne: Quelques aspects de l'homme et de son oeuvre, (mem. de lic.) Lausanne 1978.
- 14 Auszunehmen sind hier sicher die ausgedehnten Roggenfelder beim Schallberg. Noch im 17. Jahrhundert zogen sich die Äcker vom Weiler Grund bis in die Stückieggä hoch. Vgl. *Gabriel Imboden*, *Gregor Zenhäusern*, *Alma Treyer*, *Patricia Bielander* und *Annelore Bregy Hediger*, Kaspar Jodok von Stockalper. Handels- und Rechnungsbücher (zit. HRSt), Bde. I–XI (Bd. III verschollen) Brig 1987–1997; Die Handels- und Rechnungsbücher Kaspar Stockalperts vom Thurm. Register, (=Veröffentlichungen des Forschungsinstituts zur Geschichte des Alpenraums [VFGA], Bd. 8) Brig 2003.
- 15 *Louis Carlen*, Einleitung, in: *Wirtschaft des alpinen Raums im 17. Jahrhundert*. Vorträge eines internationalen Symposiums, hg. von *Louis Carlen* und *Gabriel Imboden*, Brig 1988, S. 7; ähnlich; *Louis Carlen*, *Kultur des Wallis im Mittelalter*, Visp 1981, S. 62: «Das Haupttal zwischen Martinach und Leuk und die unteren Stufen der Nebentäler waren die Kornkammern des Landes. Da der Rotten die Ebene vielfach überschwemmte, gedieh der Getreidebau in ihrer Randzone und auf den nach Süden gerichteten Hochplateaus. Oberhalb Leuk wurde vor allem Sommerfrucht geerntet. Bis hinauf ins Goms hatte man für den eigenen Bedarf genügend Roggen.»

tifs et intelligents, le sol très fertile des bords du Rhône aurait nourri sans peine la population de la république, estimée à 100'000 hommes. [...] Aussi, malgré la pauvreté et la faible consommation de ses habitants, le Valais importait-il un peu de grain en temps ordinaire. Coxe, évidemment ébloui par la fertilité presque tropicale du sol, déclare que le Valais exportait du blé.»¹⁶

Georg Budmiger geht im 18. Jahrhundert von einem Maximalstand des Getreidebaus aus, der im 19. Jahrhundert aufgrund klimatischer Bedingungen von der Graswirtschaft zurückgedrängt wurde.¹⁷

Sigismund Furrer sieht – offensichtlich aus eigener Anschauung – die Zustände um die Mitte des 19. Jahrhunderts, interessanterweise also auf dem Höhepunkt bzw. am Ende der Kleinen Eiszeit, anders: «Mais, Roggen, Weizen, Gerste und Hafer gedeihen in solcher Menge, dass das Land nur etwa bei Misswachs der Einfuhr bedarf, gewöhnlich aber noch ausführen kann; dazu kommen noch Feldbohnen und Kartoffeln. Die Zehnen Gundis, Martinach und Entremont sind die Kornspeicher des Landes.»¹⁸ Auch in den eingestreuten Zendenmonographien äussert sich Furrer verschiedentlich zum Getreide- und Ackerbau; obwohl diese Hinweise als Zeitzeugen für Zustände in einer klimatischen Depression gelesen werden dürfen (die grösste Ausdehnung erreichte der Grosse Aletschgletscher 1859/60),¹⁹ macht es nicht den Anschein, als ob das Land sonderlich darunter gelitten hätte:

[Obergesteln] «An den der Sonne ausgesetzten Berghalden wird Roggen, Haber und Gerste gebaut»²⁰

«Zwei Stunden ob Gampel liegt der an Getreide, Heu und Alpen fruchtbare Berg Jeizinen»²¹

[Albinen] «Der Berg hat gute Äcker, Wiesen und Alpen»²²

[Salgesch] «in einer an Heu, Korn, Wein und Baumfrüchten gesegneten [...] schönen Ebene gelegen»; «hier wachsen schon verschiedene Gattungen seit alter Zeit berühmter Weine, unter diesen nimmt den ersten Platz der rhote ein, besonders in dem schmalen Strich, den man die Hölle nennt, wahrscheinlich wegen der grossen Hitze, welche den Roggen in gewissen Jahren, wie 1788, in Mitte des Maimonats zur Reife getrieben hat»²³

16 *William Rappard*, *Le facteur économique dans l'avènement de la démocratie moderne en Suisse*, I, *L'agriculture à la fin de l'Ancien Régime*, Genève 1912, S. 75.

17 *Georg Budmiger*, *Erschmatt* (Wallis). *Beitrag zur Siedlungs- und Wirtschaftsgeographie der inneralpinen Zone*, Bern 1970, S. 65, 70.

18 *Sigismund Furrer* (Anm. 7), S. 41.

19 *Hanspeter Holzhauser*, *Die bewegte Vergangenheit des Grossen Aletschgletschers*, in: *BWG* XLI (2009), S. 47–102, S. 74.

20 *Sigismund Furrer* (Anm. 7), S. 54

21 *Ebd.*, S. 104.

22 *Ebd.*, S. 105.

23 *Ebd.*, S. 109.

[Miège] «Miesen liegt eine kleine Stunde von Siders. Die Gegend ist fruchtbar an Futter, Getreide, Gemüsen, Wein und Baumfrüchten»²⁴

[Anniviers] «Die Nahrung ist Roggenbrod, gesalzenes Fleisch, das sie vielfach rauh essen, nachdem es an der kalten Luft ausgedörret ist»²⁵

[Ayent] «Die Einwohner sind wohlhabend, arbeitsam, und nähren sich vom Feld- und Weinbau, von dessen reichlohnendem Ertrag sie viel an Gastwirthe in den Kantonen Bern und Waadt verkaufen»²⁶

«In der Umgegend von Sitten gibt es Spaziergänge in ungemein malerischer Lage, die von Tag zu Tag vervielfältiget und verschönert werden; und einen sehr wohl und mannifaltig mit Reben, Weizen, Türkenkorn (=Buchweizen), Mattland und Baumgärten bebauten Boden; und ebene Striche von vortrefflichem Saffran verschönern die Zwischenräume steiler Felsen, auf welchen der Lorbeer-, der Granat-, der Feigenbaum und die Ephreu an freier Luft wächst»²⁷

«Nendaz, Grosse Pfarrei. Sie umfasst ein herrliches Gelände, das reich an schönen Gütern, vorzüglich an Getreideboden und schönen Weiden ist»²⁸

[Martinach] «Dieser Bezirk hat ein heisses Klima und eine von der Natur vorzüglich begünstigte Landschaft; denn in dem ganzen weiten, drei Stunden langen, Thalgrunde sieht man rechts und links an der schnurgeraden Landstrasse fruchtbare Getreidefelder, Obst- und Gemüsegärten, und die Anhöhen sind mit Reben bedeckt, welche die vortrefflichen und unter dem Namen Lamarque und Coquem so bekannten Weine erzeugen»²⁹

[Iserable] «Obwohl sie in dieser abschüssigen Gegend den Feldbau ohne Zugtiere machen müssen, können sie doch noch Getreide verkaufen. Der Weizen ist da vortrefflich»³⁰

Jon Mathieu hält von der Walliser Getreidewirtschaft gar fest, es handle sich «vorwiegend um Roggenmonokulturen» im Zelgenbau, der Winterroggen bilde die «dominante Kornfrucht». ³¹ Fussend auf der ersten eidgenössischen Betriebszählung von 1905, die zweifellos auch frühere Verhältnisse reflektiert, zählt er das Wallis zu den kornreichsten Gebieten der Schweiz mit einem Anteil von über 70% Getreidepflanzung.

24 Ebd., S. 112.

25 Ebd., S. 115f.

26 Ebd., S. 121.

27 Ebd., S. 126.

28 Ebd., S. 132.

29 Ebd., S. 133.

30 Ebd., S. 138.

31 *Jon Mathieu*, Eine Agrargeschichte der inneren Alpen. Graubünden, Tessin, Wallis 1500–1800, Zürich 1992, S. 191, 194, Karte S. 45.

Korn- und Brotwirtschaft um Kaspar Stockalper

Solche allgemeine Aussagen lassen sich in der Frühen Neuzeit verfeinern. Die vierzehn Handels- und Rechnungsbücher Kaspar Stockalpers vom Thurm (1609–1691),³² die der Briger Handelsherr, Unternehmer und Politiker in den Jahren 1634–1691 fast täglich geführt hat, geben einen ausgezeichneten Einblick in den zeitgenössischen Alltag. Dabei ist zu beachten, dass Stockalper nur Dinge aufzeichnet, die für seinen Handel relevant sind, kaum jedoch Güter des täglichen Gebrauchs, die in jeder Haushaltung vorhanden sind, wie Milch, Roggenbrot, Käse u. ä. Nur wenn sich die Haushalte nicht selber mit den Grundnahrungsmitteln versorgen können, tauchen solche Posten in Stockalpers Kontabilität auf.

Kornkammern des Wallis

Da Stockalper die Getreidebezüge aus dem Unterwallis allermeist ab seinen Magazinen in Sitten ins Oberwallis führt, lassen sich die Produktionsgebiete oft nicht genau ermitteln. Sicher ist, dass das Gebiet Sitten-Savièse-Conthey, Champ Sec, Bramois, auch das Chablais und schliesslich Salgesch grosse Mengen Getreide produzieren, vornehmlich Weizen, der im Oberwallis Mangelware zu sein scheint und darum von Stockalper importiert wird. So hat der Wagner Kaspar Lambien aus Visp³³ von 1650 bis 1653 in acht Fuhren 4621 Liter Weizen von Sitten nach Brig gebracht. Das relativ bescheidene Volumen von 578 Litern pro Wagenladung erklärt sich vor allem aus dem Umstand, dass Kaspar Lambien als Hauptladung meist leeres Sackgut aus dem Salzhandel nach Brig zurückbefördert hat und mithin das Getreide lediglich eine Zuladung darstellte. Der Weizen wird speziell als solcher erwähnt, Roggen erscheint überhaupt nicht, einmal ist die Rede von «frumentum», was Weizen oder schlicht Korn bedeuten kann.

Als Kornkammern des Oberwallis erscheinen in den HRSt besonders die Sonnenterrassen von Mund-Birgisch, Mörel-Z'Matt, das Plateau von Ried-Brig-Termen und die heute vergandete Talflanke von den Grundäckern über Schallberg zur Stückiegga unterhalb Rosswald. Aus den Korngilten,³⁴ die Stockalper – sofern überhaupt möglich – massenweise zusammengekauft hat,³⁵ wissen wir mit

32 HRSt (Anm. 14).

33 VFGA (Anm. 14), Register.

34 Servitute, oft nicht ablösbar, auf den Grundstücken. Solche Gilten haben die Eigentümer nicht selten bei ihrem Tode zum eigenen Seelenheil frommen Einrichtungen als Legate ausgestellt. Die Erben hatten dann z. B. für einen Acker jährlich eine Anzahl Fische Korn dem Spital oder einem Altar etc. zu entrichten.

35 Vgl. HRSt XI, Sp. 144ff.; HRSt IV, 82; HRSt II, 613f. u. a. m.

Sicherheit, dass es sich dabei vornehmlich um Roggenanbau gehandelt hat. Bemerkenswert und höchst erstaunlich mutet an, dass auf den Alpen nördlich von Gondo Weizen angepflanzt wurde,³⁶ obwohl auf der Simplonsüdseite Getreidebau selten bezeugt ist; heute kennen dort nur mehr alte Leute den Kornanbau vom Hörensagen.

Stockalper hat nicht nur Getreide aus dem Unterwallis und von seinen Gutshöfen in Italien importiert, sondern auch ins Ossola exportiert.³⁷

Im überwiegenden Teil der Stockalperschen und andern zeitgenössischen Abrechnungen – nicht nur im Wallis – ist ohne Spezifizierung schlicht von Korn die Rede. Mit dem Begriff Korn meint das Volk jenes Getreide, das am häufigsten angebaut wird. Im Mittel- und Unterwallis wäre Korn oder «frumentum» eher mit Weizen zu übersetzen, im Oberwallis eindeutig mit Roggen. Aus ungezählten Redundanzen ist dies schlüssig nachzuweisen. Formulierungen wie «receptit 4 fishi koren, 1 fishi weiz» sind fast die Regel, es begegnet aber auch «koren sive siligo» u. ä.

Getreidebau

Wie man sich den Getreideanbau eines gewiss innovativen Bauern vorzustellen hat, erhellt das Rechnungsbuch des Johann Kräyg von Ernen.³⁸ Kräyg gehörte der ländlichen Führungsschicht des Goms an, war öffentlicher Notar und in dieser Eigenschaft auch Verwalter der Stockalperschen Güter während des Exils des grossen Brigers in Domodossola. Er brachte es bis zum höchsten Amt der Republik, zum Landeshauptmann. Neben all dem kümmerte er sich aber persönlich um Anbaumethoden und die bäuerliche Wirtschaft. Er notierte sich inmitten von Abrechnungen auch Saatanleitungen wie folgende: «Jm 1675 iahr hab ich etliche acker bsät, wie folget: Erstlich hab den acker auff Zuben am 26 augstmonat nachmittag bey hellem wedter auff dem scorpion woll anbauwet. Ist woll grathen. Selbiges tags fast in einer stundt hab ich in der Hoffmatten bey einem halben fishi weitz in den auffbruch gesät. Auch grathen. Darnach, den letsten tag augst, auffm steinbock bey gutem, drokenem wedter in nüw hab ich den acker im d'Wiegi den roggem, in der Hoffmadten undt im Brunni enet der muren geseet (gmein), zu Lax aber weitz und roggem, auch im Brunni ob der Alpgassen, in den Lern ob der Lerwasserleiten und im Kromen hab ich gset auffm stier am 6^{ten} tag jm wedell³⁹

36 HRSt IV, 119.

37 StoA, 8484; HRSt passim.

38 *Gabriel Imboden*, Einblicke in ein Rechnungsbuch des Johannes Kräyg (1627/28–1701), in: BWG XXIV (1992), S. 159–188.

39 Vollmond.

(ist auch gratn), in d'Schmitseggen hab ich gseet, den 5 septembris, am andren tag wedell auffm fisch. Nit vast.»

Offensichtlich experimentierte Johann Kräyg mit verschiedenen Getreidesorten und Lagen, um geeignete Produktionsmethoden des Ackerbaus herauszufinden. Denn er unterscheidet genau zwischen Besäung mit altem und mit neuem Korn: «Anno 1700 hab ich anfangen seÿen: Erstlich, den 25 augsten, auff dem zeichen des steinbocks am elfften tag im nüw monat, den halben theil des achers ibermas mit altem korn, den theil aber wüder Ernen mit nüwem korn; die 2 acherli im Kilchbiell selbiges tags mit altem korn; jm Felt selbiges tags der ober acker mit nüwem korn, der under mit altem; zu Viesch im Kromen mit altem; in der Lern mit nüwem; als eines tags; jm Brunni mit altem; im Brunni z'obrist der Lern mit altem.»

Leider unterlässt es Kräyg, die Resultate seiner Versuche anzufügen. Ob es dabei um Produktionssteigerung ging oder um «Pufferstrategien»⁴⁰ zur Dämpfung von Ertragsschwankungen? Beides ist möglich. «Nüwes korn» könnte eine neue Roggensorte meinen, die im Parallelversuch getestet wird. Falls aber «altes» Korn mehrere Jahre gelagertes Saatgut bezeichnet, wäre auch an eine bewusste Streuung des Risikos zu denken. Denn keimungsfreudiges neues Saatgut reagiert auf Witterungsschwankungen anders als keimungsträgeres altes. Die Doppelspurigkeit – auf verschiedenen Parzellen – bietet bessere Garantien für eine ausreichende Selbstversorgung als die Monokultur auf einem einzigen Acker. Ob trocken oder nass, kalt oder warm – der eine Teil der Saat und der Parzellen wird wahrscheinlich besser gedeihen als der andere, und eine Durchschnittsernte ist eher gesichert. Was auf den ersten Blick nach Verschwendung aussieht, entpuppt sich als erprobtes bäuerliches Kalkül, auch wenn astrologisches Aberwissen seinen Teil daran hat.

Ähnliche Strategien, wie sie Johannes Kräyg pflegt, begegnen auch noch später beim ländlichen Chronisten Theodul Zuber von Ausserberg. Zum Herbst 1732 notiert er sich: «Den 6. september hab ich an den Millachren und zum Driestwasser gseet [...] den 12. z'Heinen Peters Haus under dem Weg den Weitz gseet [...] den 16. in Fellero Schleiff under den Aufbrüchen z'Heinen Peters Haus das Korn gseet mit der Jungfrow. Den 27. z'Baumgarters Haus, an der Bigstatt gseet. den 30. Herbstmonat die 2 mindre Stücklin mit altem Samen bseet, das mehrer aber mit nüwem Samen. den 2. October in der Amat-Halten und in Heinigo Biel die Eger-

40 *Christian Pfister*, Klimageschichte der Schweiz 1525–1860, Bern/Stuttgart³1988, Bd. 2, S. 49ff.; *Albert Hauser*, Was für ein Leben. Schweizer Alltag vom 15. bis 18. Jahrhundert, Zürich 1987, S. 95ff.

den gseet.»⁴¹ Ausser wo Zuber Weizen ausdrücklich nennt, wird es sich bei den Getreidesorten vornehmlich um Roggen gehandelt haben.

Getreideverarbeitung

Eine staatliche Krisen-Getreidevorsorge im Sinne der schweizerischen Kornhäuser existierte im Wallis nicht. Erst gegen Ende des Ancien Régime finden sich zaghafte Ansätze dafür.⁴² In Notzeiten beschränkte sich der Landrat darauf, «Fürkäufe»⁴³ und Getreideexporte zu verbieten, hatte aber kaum ein Instrumentarium zur Durchsetzung solcher Beschlüsse. Denn eine Polizei fehlte ebenso wie andere staatliche Kontrollapparate. Der Landrat konnte nur auf den Goodwill der Zenden setzen – und diesen lag das eigene Hemd oft näher als der Kittel des Staates; sie setzten sich nicht selten über die obrigkeitlichen Verordnungen hinweg und pflegten die eigenen Interessen. In Mangeljahren konnte sich die Versorgung praktisch nur auf die Lager der Privathaushalte und der wenigen Händler stützen. Es gibt jedoch keinen Hinweis auf bedeutende Getreidelager. Vielmehr spricht alles dafür, dass die Getreidemenge in den Speichern der Händler bescheiden waren und rasch umgesetzt wurden. Die Privathaushalte versorgten sich weitestgehend selbst und tätigten Zukäufe nur in speziellen Fällen; etwa alte, gebrechliche Leute, die ihre Äcker nicht mehr bestellen konnten, oder Witwen und Zugezogene ohne Grundeigentum waren darauf angewiesen.

Stockalper verkaufte einerseits das ungemahlene Getreide teilweise direkt (fast immer in recht kleinen Mengen, die etwa einen Drittel oder den halben Jahresbedarf einer Familie abdecken konnten), teilweise lieferte er das Korn in die Mühlen und bezog Mehl oder Brot. Als Viehfutter war das Korn viel zu kostbar. Dafür verwendete man Hafer oder die Mahlrückstände, «Grisch».⁴⁴

Bei den meisten Verkäufen an Private liefert Stockalper gleichzeitig Roggen und Weizen, fast immer mehr Roggen als Weizen. Die Mengenrelationen (Roggen:Weizen) liegen zwischen 1:1 und 8:1, im Schnitt etwa bei 4:1 bis 6:1. Allerdings wissen wir nicht, ob der Weizen zur Verfeinerung der Roggenbrote Verwendung fand oder für Mehlspeisen. Auffällig bleiben jedoch die Befunde.

41 [Hans Anton von Roten], Ein ländlicher Chronist im Oberwallis. Theodul Zuber von Ausserberg, in: Walliser Jahrbuch 1983, S. 39–44.

42 Christoph Schnidrig, Katastrophenbewältigung im Wandel der Zeit. Überschwemmungen und Brände im Wallis des 17. und 18. Jahrhunderts als Indikatoren und Katalysatoren staatlicher Modernisierungsprozesse, (Typoskript Liz. Arbeit Universität Freiburg) Freiburg 2006, S. 61–63.

43 Private Käufe zum Zweck der Hortung.

44 HRSt I, 323, 340 u. a.

Stockalper besass zahlreiche Mühlen im Ober- und Unterwallis, mehrere in der Briger Umgebung: bei der Suste, im Milimetli, bei Zenhäusern, in Gamsen, in Birgisch, in Mörel etc. Aus dem Konto des Pfisters Stefan Steiner, «miller by der susten»,⁴⁵ der die Mühle und eine Bäckerei zugleich betrieb, können wir über Jahre hinweg den Brotverbrauch des Hauses Stockalper und des Ursulinenklosters rekonstruieren. Für beide ist in diesem Konto allerdings nur «Herrenbrot», Weissbrot, kein Roggenbrot nachzuweisen. Die Bezüge sind nachstehend tabellarisch aufgelistet. Das Datum bezieht sich nicht auf die Lieferung, sondern auf die Abrechnung, die interessanterweise mittels Tesseln⁴⁶ erfolgte. Die Mengen (in Litern) sind – unter Vernachlässigung der Bearbeitungskosten – aus den Preisangaben umgerechnet und in Batzen angegeben:

<i>Datum</i>		<i>Menge</i>		<i>Preis</i>	
<i>Stockalper</i>	<i>Kloster</i>	<i>Stockalper</i>	<i>Kloster</i>	<i>Stockalper</i>	<i>Kloster</i>
1670.03.20.	1670.03.20.	3140	3442	1860	3058
1670.10.13.	1670.10.13.	2026	1745	1200	1550
1671.04.08	1671.04.08	1161	1475	1031	1310
1671.10.31.	1671.10.31.	1531	2330	1360	2027
1672.03.23.	1672.03.23.	856	1520	760	1350
1673.03.10	1673.03.10	2364	3789	2100	3375
1674.03.20.	1674.03.20.	542	5005	490	2965
1675.03.15	1675.03.15	1869	3005	1660	2670
1676.02.17	1676.03.17	2195	3320	1950	2950
1677.04.09	1677.04.09	2251	5486	2000	4875
1677.10.13	–	1238	–	1100	–
1679.03.21	1679.03.21	591	2983	525	2650
Total		19764	34100	16036	28780

Das ergibt einen durchschnittlichen Jahresverbrauch des Hauses Stockalper von 2196 Litern bzw. 1757 Kilo⁴⁷ Weizen, während die Nonnen jährlich im Schnitt 3031 Liter bzw. 3788 Kilo Weizen verzehrten. Mit diesen Getreidemengen hat das Haus Stockalper jährlich etwa 2442 kg, das Kloster 3789 kg Brot konsumiert. Leider ist nicht bekannt, wie viele Mäuler Kaspar Stockalper in den Siebzigerjahren

45 HRSt IX, 208ff.

46 Holzkunden, auf denen die Bezüge mit Kerben eingetragen wurden.

47 1 Liter zu 800 Gramm; für die Umrechnung in Brot gilt der Faktor 1.39. Freundliche Mitteilung von Bernhard Augsburg, Rhône-Mühle Naters.

zu stopfen hatte. Geht man von einem Brotkonsum von etwa 1 ½ Pfund pro Person und Tag aus, was im Vergleich zu den gesamtschweizerischen Daten nicht überrissen scheint,⁴⁸ hätte er täglich etwa 9 Personen gespeist. Das mag etwa die engere Familie abdecken. Hingegen hätte diese Menge nicht ausgereicht, auch die Dienerschaft und das Gesinde zu versorgen. Es wäre auch erstaunlich, wenn diese täglich «Herrenbrot» vorgesetzt bekommen hätten.

Ganz ähnlich sieht es im Kloster aus. Mit der gleichen Annahme reicht die Brotmenge für nicht ganz 14 Personen pro Tag. Auch dies scheint plausibel, denn für 1663–1672 sind acht Walliser Nonnen sicher bezeugt.⁴⁹ Danach mögen es einige mehr gewesen sein, und hinzuzuzählen sind auch die – auswärtige – Klosteroberin und noch etwa fünf Alumnen, Zöglinge des Mädchenkonvikts.

Es ist kaum verwegen, aus der Auflistung zu schliessen, dass Brot das hauptsächlichste Grundnahrungsmittel war.⁵⁰ Kartoffeln und Mais fehlten noch in der Speisekammer, und die nicht zahlreichen Importe von teurem Reis dienten mit Sicherheit nur der Festtagstafel der Herrenhäuser. Diesen Schluss legen auch die beträchtlichen Brot oder Getreideausgaben an die zahlreichen Handwerker der Stockalperschen Bautrupps nahe. Auch die Handwerkerabrechnungen des Johann Kräyg zeigen eindrücklich, dass bei etlichen Schmalhans Küchenmeister war und dass sich einige selten vom Besseren leisten konnten, sondern mit Roggenbrot vorlieb nehmen mussten. So verköstigte Kräyg über längere Zeit den Meister Simon Zur Milin und dessen Kinder. Wie es dabei zu- und herging, legt die Abrechnung offen: «Vom 9 tag christmonat bis an den 20 christmonat hat er mit seinen kindern effffmall gessen, etlichmall kochets und viellmall nur suppen, kehs und brot.»⁵¹

Interessant ist auch der Kostenfaktor. Für die 16'036 Batzen Brotkonsum des Hauses Stockalper hätte man in den 70er-Jahren des 17. Jahrhunderts den Realwert von ca. 54 guten Kühen kaufen können oder für die 28'780 Batzen des Klosters ca. 96 Kühe. Immerhin den Wert von 6 Kühen jährlich hat das Stockalpersche Haus an Weissbrot verzehrt und das Ursulinenkloster den Wert von fast 11 Kühen.⁵²

48 *Albert Hauser* (Anm. 38), S. 83; *ders.*, Der Walliser Warenkorb des 17. Jahrhunderts, in: Die Handels- und Rechnungsbücher Kaspar Jodok von Stockalpers. Vorträge des fünften internationalen Symposiums zur Geschichte des Alpenraums, hg. von *Louis Carlen* und *Gabriel Imboden*, (=VFGA, Bd. 6) Brig 1999, passim.

49 *Rosemarie Hallenbarter*, Das Ursulinenkloster in Brig 1661–1847, Freiburg 1953, S. 42ff.

50 Zur Palette der Nahrungsmittel: *Albert Hauser, Sara Galle*, «Gebts uber tisch warm für gest», in: BWG XXXIII (2001), S. 22–30.

51 *Gabriel Imboden* (Anm. 23), S. 164.

52 Die Kuh, ein altes Zahlungsmittel, darf in der agropastoralen Produktion der Frühen Neuzeit als eine Art Leitwährung gelten.

Das tägliche Brot der niederen sozialen Schichten, geschweige denn das Brot der Armen, war bestimmt nicht das festtägliche Weissbrot, sondern das nährende Roggenbrot, in dem man aus Gründen der Sparsamkeit, um die Mahlverluste möglichst klein zu halten, vermutlich auch das «Grisch» mitbuk.⁵³

Einer Spitalverordnung des St. Jakob auf dem Simplon, des heutigen alten Spitals, verdanken wir präzisere Angaben zum Roggenbrot. Dass es sich um solches handelt, steht ausser Zweifel, denn Stockalper rechnet mehrere Kornzenten zusammen, die er dem Spital als Dotierung für die Speisung der Passanten übergibt, und vermerkt ausdrücklich, dass es sich um «fiscilina siliginis» handelt. Insgesamt stattet er das Haus St. Jakob mit 36 Fische Roggen aus. Daraus könne man «360 brot oder 366 machen».⁵⁴ 36 Fische Roggen ergeben nach Briger Mass 608 Liter. Nach obigen Umrechnungsfaktoren ergäbe diese Getreidemenge 676 kg Brot. Mithin liess Stockalper im Schnitt pro Tag auf dem Simplon etwa 1.85 Kilogramm Brot ausgeben. Zusätzlich setzt er noch 36 «Rieje» für die Kranken aus.⁵⁵ Zur Verteilung der Brote bemerkt Stockalper: «Diese brot sollen sie fierteylen und den armen passanten, fremden, geben (hoc fieri potest publice)⁵⁶ [...] Aber wan kes und wein darzu kompt, mus solches in geheim geschechen, domit hiesige schlemmer und pocher sich des nit prevalieren kennen, wie schon geschechen.»⁵⁷ Somit können täglich 4 arme Passanten mit nicht ganz 463 Gramm Roggenbrot pro Kopf gespeist werden. Dazu liess Stockalper diesen 4 Personen den Viertel eines kleinen Pfundes Käse und etwa 1 ½ Deziliter Wein reichen.

Etwa nach diesem Muster hat man sich die Grundnahrung des Volkes vorzustellen. Angereichert wurde der Speisezettel mit Suppen und «Müesern» wie Hirsebrei, Milchsuppen und ähnlichem, und natürlich fehlten auch frisches Gemüse und Obst (Dörrfrüchte spielten ebenfalls eine bedeutende Rolle) nicht.

Brotsorten

Der Sortenreichtum des Brotes im 17. Jahrhundert ist gewiss nicht mit den heutigen Angeboten zu vergleichen. Jeder Landstrich produzierte seine eigene Grundsorte nach überlieferten Rezepten und pflegte daneben einige Spezialitäten. Dennoch war die frühneuzeitliche Backstube zu grösserer Vielfältigkeit fähig, als man gemeinhin annehmen möchte.

53 Es gibt in den HRSt erstaunlich wenige Hinweise dafür, dass das «Grisch» separat gehandelt wurde.

54 HRSt XI, 116.

55 HRSt XI, 9.

56 «Das kann öffentlich geschehen.»

57 HRSt XI, 9.

In den Stockalperschen Rechnungsbüchern ist das Roggenbrot als Grundnahrungsmittel des einfachen Volkes vielfältig ausgewiesen. Weissbrot erscheint vergleichsweise selten und war besseren Haushalten, allenfalls Kranken und Schwachen, vorbehalten. Als Spezialität findet sich – in sehr kleinen Mengen – die «Rieje». Es handelt sich um kleinere Brote, deren Teig man möglicherweise mit Weissmehl, mit Butter oder Honig verfeinerte und damit für schwache Mägen bekömmlicher fertigte. Die jährliche Gabe von 36 «Rieje» auf dem Simplon an Passanten, wird wohl an Kranke gegangen sein. Noch heute ist die «Rieje» im Oberwallis bekannt. Wer um die 80 Lenze zählt und noch selber zwei- bis dreimal jährlich den grossen Backofen, der fast in jeder Gemeinde stand, bestossen hat, weiss vom Brauch, jeder «Bacheta» einige «Rieje» (oft in Form von «Gritibäntz»-Männchen) nachzuschieben. Diese Gebäcke galten als Festschmaus für den folgenden Sonntag, zumal für die Kinder. Eine Gewährsperson aus dem Goms berichtet, sie hätten die «Rieje» mit «Gsigg»⁵⁸ veredelt, andere Gewährspersonen sprachen von Butter und/oder Honig-Beigaben, Weissmehlzugaben war indes unbekannt.

Bei Stockalper erscheint auch ein «bastetenbeck». Er wird wohl Konfekt («Ringli», Kuchen etc.) und Pasteten gebacken haben. Im übrigen hat Stockalper köstliche Näschereien auch aus Oberitalien importiert, so etwa «mustacinli», ein Hochzeitsgebäck mit Lorbeerbeigabe. Die Spezialitäten des «bastetenbecks», die nirgends spezifiziert sind, darf man sich etwa nach den Rezepturen der Kochbücher vorstellen. Ein Rezeptbuch von 1581,⁵⁹ nach dem offenbar im Hause Stockalper gekocht wurde, hat sich im Stockalperarchiv erhalten. Es stammt aus dem süddeutschen Raum und dürfte auf die am weitesten verbreitete Rezeptsammlung, «Die kleyne Küchenmesterey» zurückgehen. Darin sind etliche Anweisungen für die Herstellung von Kuchen und Fruchtetorten enthalten, die – nicht ohne Kalorienaufwand – köstlich schmecken. Als Geschmacksträger verwenden die Tortenrezepte unter anderm Schweine-Nierenfett.

Ausblick

Die geschilderten Verhältnisse des 17. Jahrhundert setzten sich in den folgenden Jahrhunderten fort. Mehr noch: mit dem Sturze Stockalpers, später auch in der Verschärfung der «Kleinen Eiszeit», mussten im Wallis forcierte «Reagrarisierungen» einsetzen. Denn die Verdienstmöglichkeiten im internationalen Transit, aber auch in der Bauwirtschaft waren mit dem Ausscheiden des Grossunternehmers auf lange Zeit dahin. Auch der Solddienst war nach der Reorganisation

58 Rückstand beim Einsieden von Butter.

59 BWG XXXIII (2001).

durch den Sonnenkönig weniger lukrativ als vordem. Das Wallis, besonders das Oberwallis, wurde zurückgeworfen in eine Subsistenzwirtschaft, verschäuft noch durch die Raubzüge der Franzosen. Das hatte eine Intensivierung auch des Getreide-, besonders des anspruchslosen Roggenanbaus zur Folge. Die Kartoffel als Grundnahrungsmittel des Volkes hielt erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhundert zögerlich Einzug im Wallis, der Mais noch später. Es wäre aber falsch von einer autarken Selbstversorgung zu sprechen,⁶⁰ denn es gab ja Märkte, und bereits im 18. und 19. Jahrhundert, geschweige denn später, setzten sich nicht nur in den Oberschichten neue Lebensmittel durch, die gemeinhin unter dem Terminus «Kolonialwaren» laufen. Die Bevölkerung konnte sich bereits im 18. Jahrhundert in erstaunlich leistungsfähigen Warenhäusern oder bei Krämern damit eindecken.⁶¹

Nicht nur die breite Schicht der Arbeiter-Bauern hat den Kornanbau auf den Terrassen der Talflanken nach dem Zweiten Weltkrieg zusehends zu Gunsten der Schmalviehhaltung aufgegeben. Allenthalben setzten die Modernisierungsprozesse der Ackerflur arg zu, wie Georg Budmiger am Beispiel Erschmatt und Klaus Aerni am Beispiel Ernen eindrücklich zeigen.⁶² Für Emdb macht Adrian Imboden für die Jahre 1950–1955 einen Rückgang des Brotgetreideanbaus von 29% aus.⁶³ Der fast erloschene Erwerbszweig wird heute da und dort wiederbelebt als Pflege von Spezialitäten, beispielsweise in Erschmatt, wo ein rühriger Verein neben einem Sortengarten auch auf 40 Aren Roggen anbaut.⁶⁴ Solche Versuche zur Rettung «gesunkenen Kulturgutes» verdienen Unterstützung.

60 *Jon Mathieu* (Anm. 30), S. 115.

61 *Marie-Claude Schöpfer Pfaffen*, *Gabriel Imboden*, The Fratelli Loscho in Brig. Entrepreneurship around Small Alpine Markets during the Napoleonic Era, in: *Markus A. Denzel, Philipp Robinson Rössner und Jan de Vries* (Hg.), *Small is beautiful – Interlopers in Early Modern World Trade. The Experience of Smaller Trading Nations and Companies in the Pre-Industrial Period*, (=Studien zur Gewerbe- und Handelsgeschichte der vorindustriellen Zeit) Stuttgart 2010 (im Druck).

62 *Georg Budmiger* (Anm. 17); *Klaus Aerni*, Zur Nutzung der Flur im Binntal (Wallis). Beobachtungen von der Jahrhundertwende bis 1984 und aktueller Zustand der Verbrachung, in: *Der Mensch in der Landschaft. Festschrift für Georges Grosjean*, Bern 1986, S. 211–234, bes. auch die Karten im Anhang; zu Ernen s. a.: *Hans Heller*, Die Flur von Ernen. Struktur und Entwicklung. Ein Beitrag zur Methodik alpiner Flurforschung, Bern-Bümpliz 1965, S. 38, Tabelle VII, S. 84.

63 *Adrian Imboden*, Die Produktions- und Lebensverhältnisse der Walliser Hochgebirgsgemeinde Emdb und Möglichkeiten zur Verbesserung der gegenwärtigen Lage, (=SAB 40) Brugg 1956, S. 38.

64 <http://www.erschmatt.ch/kompetenzzentrum/documents/ArbeitMuseumRoniVonmoos.pdf>; Abfrage 10.06.2010.