

## Das Bauernjahr (Teil 1)

### Ein kleines walliserdeutsches Wörterbuch

Julia Agten, Naters/Grengiols

#### Vorbemerkungen

Das Sammeln der Wörter sollte durch Gespräche mit älteren Menschen und durch das Durcharbeiten vorhandener Wörterbücher erfolgen. Das Gebiet der Wortsuche ist aus Zeitgründen ausschliesslich auf Grengiols eingegrenzt worden. Es war vorgesehen, das Wörterbuch nach Jahreszeiten zu ordnen, was sich jedoch aufgrund der vielen Geräte, die in mehreren Jahreszeiten verwendet werden, als recht schwierig erwies.

An dieser Stelle danke ich ganz herzlich meinem Grossvater Agten Amandus und Pfarrer Imhof Eduard, die mir bei der Suche nach Wörtern eine grosse Hilfe waren. Ich danke auch meinem Vater, Agten Eddy, ohne dessen technische Erfahrung am Computer ich kaum ausgekommen wäre.

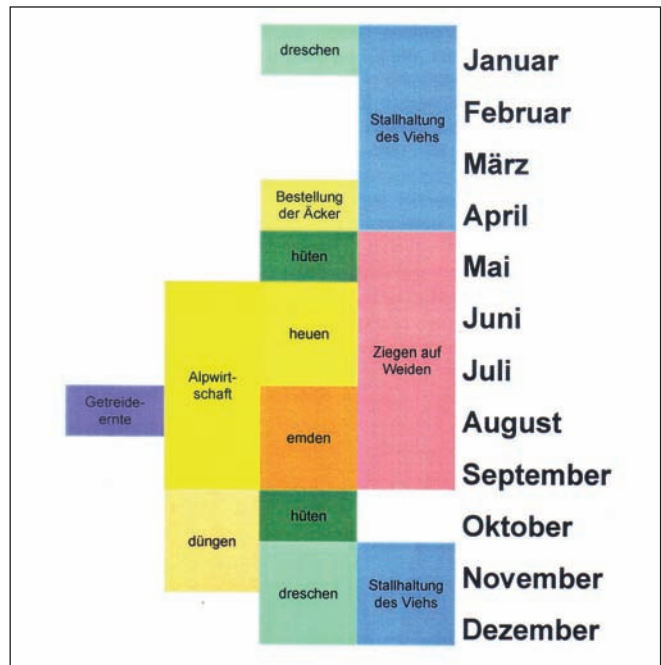
#### Jenner (Januar)

Die Kühe versorgten den Haushalt mit Fleisch und Milch. Der erste Schnee verbannte das Rindvieh in den Stall. Damit begann die Zeit der Dürrfütterung, die sechs bis sieben Monate dauerte. Am Morgen und am Abend suchte der Hirt (→Hirter) seine Schützlinge auf, um sie zu füttern, zu pflegen und zu melken, (→Hirti) Das Futter holte er in der Scheune (→Schiir),

die über eine Treppe (→Schiirstäga) zugänglich war. Er schnitt das festgewordene Heu mit einem Meissel (→Trättmeissel, Meissssässa) ab und trug es in der Futterschürze (→Hirterfoscher) in den Stall. Einmal täglich reichte er den Kühen das Geleck (→Gläck). Ausserdem musste er ausmisten (→mischte) und neu einstreuen (→schtrewwine).

Die Milch trug der Hirt in hölzernen Rücktraggefässen (→Chibji) nach Hause. Die Hausfrau verarbeitete den Überschuss zu Butter

Die Arbeiten des Bauern während des Jahres - Übersicht.  
(Grafik: Julia Agten)



(→Äiche), Magerkäse und Ziger (→Ziger). Die Schotte (→Schotta) verfütterte sie den Schweinen.

### Worterkklärungen

**Hirter**, m Hirt, Viehpfleger; Die Wartung des Viehs nimmt morgens und abends eineinhalb bis zwei Stunden in Anspruch.

**Hirti**, f 1. Stallbesuch, Fütterung, ein Stallbesuch mit Fütterung und Tränkung; 2. Futter; 3. a) Herde Vieh, die unter einem Hirten steht; b) Haufen, Menge

**Schiir**, f Scheune, Heuraum

**Schiirstäga**, f Scheunentreppe

**Trättmeissel**, m Tretmeissel; Der Tretmeissel setzt sich ähnlich wie eine Schaufel aus einem Stiel und einem Eisenblatt zusammen. In der unteren Hälfte des Stiels steht rechtwinklig die Trete ab, auf welche der Bauer tritt, um mit Gewicht die Blattschneide ins feste Heu zu stossen.

**Meissssägessa**, f Sense zum Schneiden des Heus, dieses Gerät besteht aus einem Schnittblatt, an welchem ein Quergriff befestigt ist, welchen man mit den Händen ins Heu drücken konnte.

**Hirterfoscher**, n Futterschürze

**Gläck**, n Viehfutter, Zusatzfutter; Mineralienzusatzfutter für das Vieh.

**mischte**, v.t. misten

**schtrejwwine**, streuen

**Chipji**, f Milchkanne; Diese Kannen

wurden selbst hergestellt. Sie wurden gebraucht um die Milch in die Sennerei oder nach Hause zu transportieren. Man fertigte sie aus Holz und legte sie immer wieder in Wasser ein, damit sie aufquollen und somit dicht wurden. Genauso machte man es mit anderen Holzgefäßen, die sehr dicht sein mussten. [Rü 49/50]

**Äiche**, m Butter [av]

**Schotta**, f Flüssigkeit, die übrig bleibt, nachdem man den Ziger herausgenommen hat.

### Hornig (Februar)

Da das Mehl für Ungezieferfrass und Schimmelbildung viel anfälliger ist, als das Getreide, brachte man das Korn nur im Bedarfsfall zur Mühle (→Mili). Als Transportgefäß benützte man die mit einem Deckel versehene Kornbrente oder einen Sack (→Chooresack).

Zweimal im Jahr wurde gebacken. Zwei bis drei Familien zusammen buken eine Ladung Brote (→Bachi). Das gab für jede Familie 30-40 Brote, die auf einer Brotleiter aufbewahrt und eines nach dem anderen verspeist wurden.

### Worterkklärungen

**Mili**, f Mühle; Mühle bedeutet als Verkürzung nicht nur die eigentliche Mahlmaschine, sondern auch das Gebäude, das die Maschine ummantelt.

**Bachi**, n Brotladung im Ofen, 50-60 Brote

### Merze (März)

Im Herbst säuberte man das Ackerland, indem man die Steine auf einen Haufen zusammentrug. Nicht weniger beschwerlich war das Düngen, bei dem die ganze Familie mithalf. Man verteilte den Mist mit einer →Büwwtschifra auf dem Acker und verkleinerte und

Hirterfoscher, eine  
Futterschürze.  
(Foto: Julia Agten)



verzettete ihn gleichmässig. Die schwerste Arbeit war das Umbrechen. Deshalb besorgten es fast immer die Männer. Diese Arbeit wurde Ende März, Anfang April erledigt.

Man benützte dazu die Breithaue (→Breithöuwa). Mit dem ersten Streich hob man eine 10cm dicke Schicht Erde ab und legte sie auf die Seite mit dem grösseren Grenzabstand. Mit dem zweiten Streich fasste man eine gleichdicke Schicht der darunter liegenden Erde und legte sie auf die mit Unkraut, Getreidestoppeln und Mist bedeckte erste Schicht. Anschliessend zerkleinerte man die Schollen und ebnete die Erde aus. So arbeitete man sich vom oberen bis zum unteren Ende des Ackers vor.

Bei aufgehendem Mond warf der Bauer das Saatgut aus (→sääje). Hierauf deckte man die Körner mit einer kleineren und leichteren Haue und glättete das Erdreich mit einem Holzrechen.

Schliesslich drückte man mit dem Rücken des Rechens an allen Ecken des Ackers ein Kreuz in die Erde und empfahl die Saat dem Schutze Gottes.

Wenn der Schnee lange liegen blieb, bestreute ihn der Bauer mit Asche, um das Ausapern zu beschleunigen. Nach den Frühjahrsarbeiten bedurfte der Acker bis zur Ernte keiner Pflege mehr, denn er wurde in der Regel nicht bewässert.

### Wörterklärungen

**Büwwttschifra**, mittelgrosser, grober, starrer, kräftiger Korb mit Trägern, der zum Transport von Mist verwendet wurde.

**Breithöuwa**, f Haue zum Bestellen der Äcker

**sääje**, v.t. sähen, auswerfen (Korn).

## Aabrille (April)

Im April begann neben der Bestellung der Äcker auch das Langsiwärche. Man säuberte die Wasserleitungen, räumte Feld- und Waldwege. Die Kühe hielt man immer noch im Stall bis Ende April.

## Wörterbuch (1. Teil / A-C)

Die verschiedenen Merkmale der Walliserdeutschen Sprache sind in der Einleitung des Buches „Gebäude“ von Schmid Volmar erläutert. (Schmid, Volmar, Gebäude. Wir Walser, Brig, 2003, S.7-18) Der Dialekt in Gremiols ist im Wesentlichen gleich wie der Gommerdialekt.

Die Gommer verwandeln den Buchstaben L in einen U (z.B. anstatt Milch sagen sie Miuch, anstatt hülfe, häufe etc.). Dies unterlassen die Grängjer. Ds Grängjertisch ist gekennzeichnet durch die ä-Endungen vieler Wörter im Plural z.B. di Gloggä (Glocken), d Hosä (die Hosen) etc. und die stummen e-Endungen der Verben löif(e) laufen, trich(e) trinken, etc.

## Legende fürs Wörterbuch

→	=	vgl. entsprechendes Wort
,m	=	Männlich
,f	=	Weiblich
,n	=	Sächlich
,v.t.	=	Transitives Verb
,v.int.	=	Intransitives Verb
adj.	=	Adjektiv
[ ]	=	Quellenangabe

Zur Schreibweise des Buchstaben i:

i	=	stumpfes i
ii	=	gedehntes stimmhaftes i
j	=	kurzes stimmhaftes i

## A

**Ääli**, 1. n Ähre; 2. f Eisenkette über der →Trächa, an welcher man den Milchkessel oder auch andere Töpfe übers Feuer hing [id. 1,69.175; av].

**Äämd**, n Spätheu, zweiter Graswuchs; Ende August wurden die im Juni geheuten Wiesen ein zweites Mal geschnitten [id. 1,213].

**Aaweit**, f Abendweide; Während der Alpsommerung wurde den Kühen zweimal täglich eine Weide freigegeben. Die zweite Weide befährt man gegen sieben Uhr abends. Sie wird immer auf noch nicht betretenem Land geboten. Die Abendweide wird so lange ausgedehnt, bis sich die Kühe gut gesättigt haben, Dann lassen sie sich zum Ruheplatz treiben, wo sie meist ohne Wache bis zum Morgen ruhig liegen sollen (vgl. → Morge- weit) [Id. 1,1037; Rü 84].

**abetze**, v.t. vom weidenden Vieh abfressen lassen [Id. 1,628]

**Abbuscht**, m Beigeschmack [Id. 2, 492; Rü 93]

**Äbewant**, f 1. die obersten vier Wandbalken der senkrecht ansteigenden Blockwände bilden den abschliessenden Umgang eines Gebäudes; 2. wenn die Scheune bis zu ihrer Höhe mit Heu gefüllt wird, sagt man, der Heustock sei ebenwand [id. 2,1263].

**Aggsch**, f Axt; die Axt hat einen längeren Halm, aber schmalere Schneide als das Beil und dient besonders auch zum Schlagen mit dem Rücken, beim Hauen mehr zu erstmaliger Bearbeitung [id. 1,617; SH24].

**Äiche**, m Butter [av]

**Äicheballa**, f Butterkugel; Der Rahm (f Nitla), der von der Milch getrennt wird, wird in ein Äichfass-ji geleert und dort gestampft. Wenn die Temperatur stimmt (ca. 20° C), ist die Butterkugel in 20 Minuten fertig. Manchmal hilft man sich mit einem Tropf warmen Wasser, um die richtige Temperatur zu erreichen [Id. 4. 1149].

**Äichmilch**, f Buttermilch, Abmilch von der Butter [av]

**Äicheschock**, m Brett (ca. 30 x 30 cm), aus welchem in der Mitte ein Stab hervorstand. Um diesen Stab wurde die Butter den ganzen Sommer lang herum gepflastert. So entstand eine recht grosse Kugel [id.10, 1718].

**Äichchippi**, n Fass, in welchem der Rahm zu einer Butterkugel gestampft wurde.



Äichchippi, Fass in welchem der Rahm zu einer Butterkugel gestampft wurde.  
(Foto: Julia Agten)

**Alpa**, f Alpe, Bergweide; bestimmt für Melkvieh, aus dessen Milch eben daselbst in den Sennhütten Käse bereitet wird ; 1.Ort des sommerlichen Weidegangs, je nach Höhenstufen unterteilt in Alpa (1700-2300 m ü. M.) und → Vor-alpa, „Maiensäss" (1400 - 1600 m. ü. M.)

Nach der Nutzungsart wird zwischen →Stafelalpa (individuelle Nutzung) und dem → Senntum → Senntumalpa (genossenschaftliche Nutzung) unterschieden; 2. im engeren Sinne, das/die Gebäude; 3. im weiteren Sinne, die ganze Weidefläche [Id. 1, 193; SV 26-28].

**Alpchäas**, m Alpkäse; auf der Alpe bereiteter Käse [Id. 3, 506]

**Alpchüe**, f Alpkuh; Eine Alpkuh ist eine Kuh, die in der Alpe gut frisst und gedeiht und deshalb auch viel Milch gibt. Sie kehrt im Herbst dann auch gut bei Kräften wieder ins Tal zurück [„chüe" Id. 3, 86].

**Alpgeisla**, f Älplergeissel; Die Herde wird vom Stafel weg auf den Hutbezirk geführt. Man lässt das Vieh nicht auf breiter Front den Weideplätzen zustreben, diszipliniert soll es die von ihm selbst ausgetretenen schmalen Naturwege (→Treija) benützen. Die Hirten tragen eine Älplergeissel mit sich. Am oberen Ende des mit einer Eisenspitze versehenen Steckens sind einige Ringe angebracht. Trottet ein Tier von der Herde weg, so braucht der Hirt bloss die Geissel zu schütteln, um die Fehlbare mit dem Geklingel der Ringe zurückzurufen [Id. 2, 465; Rü 85; SH 15].

**Alphitta**, f Alphütte; Mehrraum und Mehrzweckhütte, bestehend

aus Obergeschoss: f Schiir, "Heuraum", Stubji, "Wohnraum", → Chäller oder → Chääschäller, "Milch- und Käselager", Chuchi, → Fürhüss "Vorraum mit Feuerstelle", f Trächa, mit den Einrichtungen zum Kochen und Käsen" und dem Untergeschoss: f Veestall, „Viehstall, Grossvieh mit melkfähigen Kühen", Chlei- oder Schmallveestall, „Kleinviehstall" (Schweine, selten Schafe, Ziegen) mit einem Pferch für Schweine, →Schwiichromme. Wohn-,Ess-, Schlaf-, und Aufenthaltsraum einer Alphütte waren sehr bescheiden eingerichtet: Bett, (Pritscha) Tisch, Bank (Bäich),ein bis zwei Hocker eine Petrollampe (Lusa, Gaslusa, Lampa) und ein Herrgottswinkel. Die Masse waren sehr bescheiden, meistens verfügten die Hütten über ein Aussenmass, das 4 bis 6 x 5 bis 8 Meter nicht überschritt. Käsekeller und Schweinestall waren manchmal angebaut [Id.2,1781; SV, 29/30].

**Alprächt**, n Recht, der Benutzung einer Gemeinalp, respektive des Aufenthaltes auf derselben; Es gab verschiedene Alprechte, in Grengiols hatten alle Burger das Recht Kühe in die Alpe zu bringen, im Binntal hingegen musste man für jede Kuh bezahlen, konnte sich also das Alprecht erkaufen [id.1,194].

**Alpschtall**, m Alpstall; der Stall bestand in den meisten Alphütten aus zwei getrennten Räumen: dem →Veestall (Viehstall) für das melkfähige Grossvieh (Chievee) und dem Schmallvee-, Chleiveestall (Kleinviehstall), der für die einzelnen Tiergattungen in verschiedene Chromme (Abteile) unterteilt war:



→Geiss-, →Schaaf-, →Schwii-,  
→Hennestall. An vielen Orten  
trennte man aber ganz streng zwi-  
schen Kuh-, Schaf-, Ziegen-, und  
Rinderalpe.  
Nur die melkfähigen Kühe wur-  
den in den Stall gebracht, Schafe,  
Ziegen und Rinder liess man frei  
laufen [id. 11, 15; SV 28/29].

**alwärt**, adj. anspruchsvoll, heikel;  
die Milchziegen werden zweimal  
am Tag gefüttert und getränkt.  
Es ist schwierig, ihre Fresslust  
zufriedenzustellen, denn sie sind  
anspruchsvoll und heikel, und  
wenn ihnen die Nahrung nicht  
passt, geben sie sich ein stolzes  
(hoffärtigs) oder verdriessliches  
(massleids) Aussehen und stellen  
sich, wie wenn sie keinen Hunger  
hätten. Vorallem lieben sie die  
Abwechslung. Zweimal in der  
Woche erhalten sie als →Glück  
allerlei Abfälle, wie Kartoffelscha-  
len, Roggenspreu (→Grisch) und  
Maiskörner.  
Als tägliches Futter hält man nicht  
nur Heu und Emd bereit, sondern  
hat als besonderen Leckerbissen  
für die Ziege die Bartflechte von  
den Nadelbäumen, das Gragg, und  
Laub, Löüb (vor allem von Eschen)  
gesammelt [Id. 1, 210; Rü 94].

**aschlaa**, v.t. anschlagen; 1. etwas  
anschlagen, z.B. den Kopf an-  
schlagen; 2. nach einem Gewitter  
wenn beispielsweise →ds Wieg-  
gisch gekommen ist, holte man  
das Wasser wieder zurück in die  
Hauptwasserleitungen, mi tüet ds  
Wasser aschlaa. Dabei machte man  
ein →Gmeiwärch, d.h. alle Bauern  
halfen mit [Id. 9, 378].

**aschräaje** v.t. anspringen [Id. 9,  
1441; Kr 214ff]

## B

**Baarme**, m Futterkrippe; Vorrich-  
tung im Stall zur Aufnahme des  
dem Vieh nachgelegten Futters [Id.  
4, 1439; SV 39].

**Baarmebode**, m Krippenboden,  
Boden der Futterkrippe; Unterlage  
aus blosser Erde oder aus einem  
Brett [SV 39].

**Baarmeloch**, n Krippenloch; Loch  
zur Befestigung der Halskette des  
Viehs [Id. 3, 1018; SV 39].

**Baarmesatz**, m Krippensatz, Fun-  
dament; Mäuerchen, dessen Fugen  
mit Kalk ausgestrichen sind und  
das als Unterlage für die Krippe  
dient [SV 39].

**Baarmeschutt**, f Krippenpfosten;  
In diesen Pfosten wurden die Krip-  
penbretter eingelassen. Er dient als  
Begrenzung des Abteils und ist ein  
Teil der Unnerschlacht; er kann  
aber auch allein stehen und so die  
Abteile trennen [Id. 10, 1378; SV  
39].

**bache**, v.t. backen [Id.4, 956; SV  
35]

**Bachhüss**, n Backhaus; Das Back-  
haus war sehr oft ein freistehendes  
Gebäude im Besitz einer Genos-  
senschaft, eines Weilers oder einer  
Gemeinde. In einem bestimmten  
Turnus konnten nun die einzelnen  
Gemeindemitglieder, in Einzel-  
oder Genossenschaftsarbeit, hier  
ihr Brot backen. Die Häufigkeit des  
Backens variierte von Ort zu Ort  
[Id. 2, 1719; SV 34].

**Bachi**, n Brotladung im Ofen, 50-  
60 Brote [Id. 4, 961; SV 33].

**Bachmäll**, n Backmehl, eine etwas schwärzere Sorte, die man im Haushalt zum Backen verwendete; Früher wurde sehr viel Roggenmehl verwendet, aus dem die typischen Roggenbrote gebacken wurden [Id. 4, 221; SV 34/ 35].

**Bachofe**, m Backofen; 1. teilweise Ausdruck für die ganze Anlage (überdachter Ofen) oder sogar für das Backhaus; 2. der Ofen zum Brotbacken [Id. 1, 112; SV 35].

**Bächtüech**, n Pechtuch; In Baumharz getränkter Lappen; Wenn es bei einem neugeborenen Kalb einen Nabelbruch gegeben hat musste man den Nabel mit Milchschaum waschen und mit einem solchen Lappen umwickeln, →fääsche [Id.12, 309; Rü 33].

**Bangja**, f Glocke mit bauchiger Form und einer rundovalen Öffnung [Rü 121]

**Bänna**, f Holztrog, Brunnen, der zum Tränken gebraucht wurde [Id. 4, 1290; Rü 63].

**Bänzj**, m Lamm [Id.4, 1408; Rü 100]

**Barg**, m Zuchteber [Id.4, 1548; Rü 112]

**begjne**, v.int. Blöcken der Ziegen

**Bidelwee**, n Bauchschmerzen; Der Wechsel vom Dürrfutter zum Grünfutter darf nicht zu rasch erfolgen, sonst bekommen die Tiere Bauchschmerzen. Deshalb pflegt man ihnen zu Beginn der Weidezeit frühmorgens etwas Heu zu verabreichen. Ebenso wird man am Abend ein bisschen dürres Futter

in die Krippe legen [Id. 15, 51; Rü 73].

**Bielti**, n Beil [Id.4, 912; SH24]

**biisene**, v.int. aufgeregt davonrennen; Die Kühe werden den ganzen Tag von lästigem Unrat und Ungeziefer gequält. Am meisten aber erregt sie das Surren der Bremsen. Plötzlich ist ihre Geduld zu Ende: Sie stellen den Schwanz in die Höhe und rasen in wilden Sätzen davon. Dies ist gefährlich, weil es ansteckend auf die ganze Herde wirken kann. Die Tiere jagen blindlings davon und der Hirt kann sich glücklich schätzen, wenn er sie unverletzt wiederfindet [Id. 4, 1684; Rü85/86].

**Birchegretsä**, f Birkenreiser; Der Besen, mit welchem man am Schluss des Ausmistens den Stallgang fegt, muss sehr stabil und aus zähem Holz sein, da seine Beanspruchung sehr gross ist. Meistens verwendete man für diese Besen die Birkenreiser [Id.2, 836; Rü 49].

**Birschta**, f Bürste [Id. 4, 1609; SH 13]

**birschte**, v.t. bürsten [Id. 4, 1611; Rü 59]

**Bissagga**, f Strohsack; dieser Sack wurde mit Stroh gefüllt und als Betteinlage benutzt (Matratze). Das Stroh musste öfters gewechselt werden, damit nicht Unrat wie Flöhe, Läuse oder Wanzen sich einnisten konnten [Id. 4, 1700; SH 42].

**Bjescht**, f dicke, dunkelgelbe Flüssigkeit; Die ersten 3 – 4 Melkzeiten nach der Geburt entrinnt dem Euter diese Flüssigkeit. Ein Teil davon

wird dem Kalb gegeben, um dessen Magen zu reinigen, der Rest wird zum Kochen und Backen verwendet (Turta) [Id. 4, 1795; Rü 32].

**plääre**, v.int. blähen, plärren; Schafe plärren [av]

**Blacha**, f Tuch aus durchlässigem Gewebe; Der Frischkäse wird mit diesem Tuch aus dem →Chessi genommen und in die Käseform gedrückt [Id. 5, 46; SH 14].

**Bock**, m Ziegenbock; Gewisse Fehler bei älteren Böcken wie etwa schlechte Beinstellung oder charakterliche Untugenden erscheinen bei ihren Nachkommen wie im Spiegelbild. Man liest die Zuchtböcke sehr sorgfältig aus. Alle übrigen männlichen Zicklein werden, bevor sie geschlechtsreif sind, meist im Alter von sechs bis zwölf Monaten zuchtunfähig gemacht, kastriert (→heile) [Id.4, 1122; Rü 92].

**bockelet**, v.t. Man sagt: d' Milch bockelet, d.h. die Ziegenmilch hat einen eigenartigen Beigeschmack. Dies ist der Fall, solange die Ziege brünstig ist [Id. 4, 1137; Rü 93].

**Bode**, m Boden, Fussboden; 1. meint zunächst den Grund, auf dem man steht, ...mit beide Beien auf dem Boden stehen, bildlich, für Realist sein“; 2. dann den Besitz, ...äär hett e hüüfe Bode, „Er besitzt viel Land“; 3. den Fussboden [Id. 4, 1020; SV 45/ 46].

**Böüm**, m Baum; 1. Baum; 2. Balken, z.B. Tillböüm, Chaschtladeböüm, Raffböüm [Id. 4, 1230; SV 48].

**Bränta**, f Brennte, Tragkübel, Tanse aus Holz oder Metall [av]

**Breithöuwa**, f Haue zum Bestellen der Äcker [Id. 2, 1813; SH 43]

**Bretschel**, m Träger, Tragriemen; An den verschiedenen Holztraggeräten hat man jeweils zwei solcher Lederriemen befestigt [Id.5, 1019].

**Briescha**, f Brüllerin, Kuh, die ständig brüllt, was als sehr lästig empfunden wird [av].

**briesche**, v.int. neutrales Muhen oder lautes, trompetendes Brüllen der Kuh [Id. 5, 824; Rü 127]

**Brigi**, f Lagerplatz, Viehläger; 1. Viehläger, bestehend entweder aus gestampfter Erde, mit Steinen gepflastert, aus starken Holzbrettern oder aus Steinplatten; es neigt sich leicht gegen den Mittelgang hin damit die Jauche nach dem Graben abfließen kann; die Brigi wurde durch einen starken Holzbalken, den →Brigiböüm, abgeschlossen; 2. Ladefläche; 3. Behelfssteg; 4. Zweite und dritte Etage im Stadel; der Boden im Stadel bestand aus einem Lattenrost, dies ermöglichte eine gute Durchlüftung für das Getreide; 5. einfache Plattform, auf der die Getreidegarben aufbewahrt werden; horizontale Unterteilung der einzelnen Anteile [Id. 5, 523,3; SV 49; SH 41].

**Brigiböüm**, m Viehlägerendbalken, Grabenbalken; Der Brigiböüm ist ein fester Holzbalken, der die Viehläger gegen den Graben →Lutzegrabe abgrenzt. Er verhindert, scharfe Kanten, an denen sich das Vieh verletzen könnte. [Id. 5, 434; SV 50]



**Brocheta**, f rahmähnliche Masse, die am ehesten mit Jogurt verglichen werden kann [Id. 5, 562; Rü 28].

**Broot**, n Brot, das Endprodukt des Backvorgangs; Je nach Reinheit und der Art des Mehls, der Form oder der Beigaben wurde zwischen Rogge-, Wiis-, Pittelbroot, Pittelrieja, Rieja, Tretscha, Grisch-, Härpfel-, Bire-, Nuss- oder Frichte-broot unterschieden. Das normale Brot des Alltags war das Roggenbrot. Es bestand aus ungesäuertem Roggenmehl, flachen, runden Laiben von ca. 2 Kilo. Fast nur dieses Brot wurde in den gemeinsamen Backhäusern hergestellt. Die übrigen Brotsorten wurden für Festtage mit dem Hüssmäll zu Hause gebacken. [Id. 5, 923; SV 50]

**broote**, v.int. broten; Laibe formen [Id. 3, 1101; SV 54]

**Brootleitra**, f Brotleiter, Stapelvorrichtung für Brot und Käselaike, Gestell zum Aufbewahren des Brotes; Das Brot wurde früher nur periodisch gebacken oder eingekauft. Es musste also während längerer Zeit trocken und geschützt vor Mäusen aufbewahrt gelagert werden können; dazu brauchte man Gestelle, in denen man die Flachbrote stapeln oder reihen konnte [Id. 3, 1499; SV 52].

**Brunne**, m Brunnen; 1. Quelle; 2. Trog, Tränke, Viehtränke; 3. Wasserbezugsquelle, bevor die Häuser mit fliessendem Wasser ausgestattet wurden [Id. 5, 653; SV 54]

**Brunnehüss**, n Brunnenhaus; geschützte Viehtränke, Tränke, Wasserbecken [Id. 2, 1723; SV 54]

**Bruschutschu**, n Frischkäse; kleine Käseklümpchen, die man auf den Chessiboden absinken lässt und dann mit den Händen herausnimmt, was dann den Käse ergibt

**Brüüchmilch**, f Milch, Brauchmilch; 1. Milch, die im Haushalt für den täglichen Gebrauch (Kochen, Trinken) genutzt wurde; 2. Milch für den Hausgebrauch; Grundsätzlich waren die Walliser Selbstversorger. Da aber die Kühe im Sommer auf der Alpe weilten, behielten einige eine Kuh zurück, →Heimchüe, die aber für den Eigengebrauch zu viel Milch gab; deshalb versorgte man auch andere mit Milch (→Chundemilch) [Id. 3, 350ff; SV 55 + 82/ 83].

**bschejbe** stopfen, dicht machen; Oft waren die Wässerplatten zu klein oder nicht ganz gut geformt, so dass das Wasser ein bisschen durchrinnen konnte. Um dies zu verhindern, wurden sie mit Rasenstücken (Wase) gestopft [Id. 8, 73].

**Burdi**, f Last, Heubürde; 1. Bürde, schwere Traglast, seelische Last, Mühe, Kummer; 2. Heulast, Heubürde, am Berg wurde früher das Heu auf dem Kopf in die Scheune getragen. Das →Heiww (Heu) wurde mit dem →Räche (Rechen) von den Frauen zusammengereicht →Wischa. Die Männer legten ein Seil aus, →Heiwwseili, und legten dann fein säuberlich geschichtet, je nach Kraft und Weg 8-14 solcher Wische auf das Seil; dann wurde das Bündel mit dem Seil fest verschnürt und das Seil an der →Triegja mit einer kunstvollen Lasche befestigt. Heutragen war eine sehr anstrengende Arbeit [Id. 4, 1541; SV 58/ 59].

**Burgeralpa**, f Burgeralpe; verschiedentlich aber nicht notwendigerweise, deckt sich eine Alpgeteilschaft mit dem Wirtschaftsverband des Tales, der Burgerschaft. Die Alpen gehören in diesem Falle den Burgern einer Gemeinde und heissen Burgeralpen [„Burger“ Id. 4, 1579; Rü 78].

**Büüch**, m Bauch, vgl. →Mala [Id. 4, 972; Rü 19]

**Büww**, m trockener Mist →Mischt (Mist) [Id. 4, 1947, 4b; SV 59/ 60]

**Büwwbänna**, f Stosskarren, mit einem aus Brettern gefügten nach oben und zum Teil nach hinten offenen Behälter zum Wegschaffen von Mist und Jauche [Id. 4, 1291; SH 20].

**Büwwtschifra** mittelgrosser, grober, solider, kräftiger Korb mit Trägern, der zum Transport von Mist verwendet wurde vgl. →Tschifra [„tschifra“ Id. 14, 1697].

## C

**Chääs**, m Käse; 1. Grundnahrungsmittel, Milchprodukt. Im Wallis wurde der Käse aus Rohmilch gewonnen, Vollmilch ergab der fett Chääs, entrahmte Milch ergab magerä Chääs. In der Alpe wurde der Käse in der Chuchi im →Chessi auf der →Trächa hergestellt, dann im →Gäarb gepresst, anschliessend gewogen, gesalzen und beschriftet (mit dem Tintenbleistift wurde jeder Käse mit Datum und Gewicht angeschrieben), dann ins →Milchbüechji (Milchbuch, Milchbuchhaltung)

eingetragen und zum Reifen in den Chäller gebracht; hier musste er von Zeit zu Zeit gewendet und gesalzen werden. Im Herbst wurden die Käse nach Anteil auf die verschiedenen Viehbesitzer aufgeteilt, Chäästeilletta; Es gibt sehr viele verschiedene Arten Käse: feiste, fetter, aus Vollmilch gemachter; magre, magerer; halbfeiste, aus schwach ausgenidelter Milch (dr Senneriichääs war meistens aus entrahmter Milch und dr Alpchääs aus Vollmilch; frische, frischer, junger, weicher; glagretä, gelagerter; ripfä, reifer; altä, alter, harter; güetä, guter; fattä, fader; verbrietä, zu viel Wärme bekommen; zerluffnä, zu weich, dass er zerfliesst; plaatä, gepläht, durch Gase; zerschrecktä, geplatzt, rissig; jäschtigä, Jäscht (eine gelbe, breiige Schmiere) ausschendend; graawe, grau, verschimmelt; 2. Unsinn [Id. 3, 502; SV 73/ 74].

**Chääschäller**, m Keller, in dem Käse aufbewahrt wurde [Id.10, 42]

**chääse**, v.int. käsen; Meistens wurde einmal am Tag Käse gemacht, manchmal aber auch erst nach drei →Hirtinä . Man gab die Milch, ca. 60 Liter, durch die Folle (→Folla) in ds →Chessi , und erhitzte sie auf 26° C. Je nachdem, ob man fetten, halbfetten oder mageren Käse will, verwendet man durchaus unabgerahmte Milch oder die leicht abgerahmte Milch des Vorabends zusammen mit der frisch gemolkenen des Morgens oder endlich blaue Milch. Hat die Milch diese 26° C erreicht, dreht man den Kessel vom Feuer weg und gibt als Scheidemittel etwas Labpulver (Pulver zur Festigung der Milch, gewonnen aus Kälber-

mägen; →Chääslup) in die Flüssigkeit und rührte mit der Nidelchella, um eine vollständige Mischung zu erreichen. Dann liess man die Milch ca. 40 Minuten stehen, bis sie dick wurde. Diese puddingartige Masse (→Pfangeli) wurde anschliessend mit einem kleinem →Holzbrächerli ca. 30-35 Minuten zerrührt, zurück aufs Feuer gestellt und auf 35-36° C erhitzt bis der Käse fest war, dann nahm man ds Chessi vom Feuer und rührte ungefähr 30 Minuten weiter. Dann liess man den Käse auf den Boden des Kessels absetzen und nahm ihn dann mit beiden Händen heraus und legte ihn in d' →Fättra (Holzgefäss mit Boden und Deckel) um ihn zu pressen. Dort liess man ihn 12 Stunden, brachte ihn dann in den Keller und salzte ihn [Id. 3, 510ff].

**Chääsleitra**, f Käseleiter; Gestell zum Aufbewahren des Käses, bestehend aus zwei parallelen Balken und aus Weidenbögen oder Holzzähnen, in welche die Käselaike senkrecht aufgestellt werden konnten. Der Käse wurde immer im Keller gelagert, teilweise bis zu zwei Jahren [Id. 3, 535; SV 75].

**Chääslup**, n Lab zum Gerinnen der Milch; man gewann diese Substanz, indem man Kälbermägen in einer Flasche destillierte [av].

**Chääsmilch**, f gekochte Sirta [av]

**Chalb**, n Kalb; das Junge des Rindviehs in der ersten Lebenszeit. Die jungen Kälber werden in einem dunklen Winkel im oder am Stall untergebracht, wo sonst Streue vorrätig gehalten wird [Id. 3, 215; Rü 23].

**Chalba**, f weibliches Kalb; während das Wort →Chalb sich auf beide Geschlechter eines jungen Kalbes bezieht, ist das Wort Chalba ausschliesslich für die weiblichen Kälbchen.

**Chalberalpa**, f Kälberalpe [„Alpa“ Id. 1, 193; Rü 81]



**Chalberbaarme**, m Futterkrippe für Kälber [Id. 4, 1442]

**chalbere** v.int. kalben; Auf die Geburtsstunde rüstet sich die Kuh, sie verändert sich. Sie beginnt zu stampfen, hin und her zu trappen, sie wirft sich nieder und drückt. Zuerst erscheint die Blase mit Fruchtwasser. Die Beine liegen in der Schleimblase. Die Blasen sollen den Weg durch die Geburtsgänge bahnen. Wenn sie geplatzt sind, greift der Bauer mit seinem gut gefetteten Arm ein, um die Lage des Kalbes festzustellen, wenn es gehörig liegt, lässt er die Natur walten, bis die Beine und der darauf liegende Kopf heraussehen, dann bindet er einen Strick über den Knöcheln um die Schienbeine des Kalbes, verspannt sich an der Kuh, indem er mit den Füssen gegen sie

Chalb, Kalb; das Junge des Rindviehs in der ersten Lebenszeit.  
(Foto: Matheo Eggel)

stemmt und abstösst und zieht zuerst geradeaus und dann gegen das Euter. Das Kalb gleitet heraus und da die Nabelschnur abgerissen ist, muss der Mund rasch zur Atmung geöffnet werden, gelingt dies nicht, so verstirbt das Kalb.

Schwieriger wird die Geburt, wenn das Kalb auf dem Rücken liegt oder verkehrt herauskommt. Ein Tierarzt ist nötig, wenn der Tragsack verdreht oder verknöpft ist. Bringt man in diesem Falle das Muttertier mit dem Leben davon, so ist man zufrieden. Das Kalb bleibt selten am Leben [Id. 3, 222; Rü 30/ 31].

**Chalberfass**, n Kälberfass; Fass, in welchem man den jungen Kälbchen die Milch vorsetzt; Beim Tränken hält der Bauer seine Hand in das Kälberfass und das Kalb saugt die Milch den Fingern entlang auf. Ohne diese Hilfe würde es mit der Zunge den Schlund versperren oder mit der Nase zu tief gehen, dass ihm die Milch in die Luftröhre rinnen würde. So aber lernt es langsam und gleichmässig trinken. [Id. 1, 1051; Rü 36]

**Chalberschtall**, m Kälberstall; dem Kuhstall angegliederter Raum für Kälber [Id. 11, 22]

**Chalberzant**, m Kalbzahn; Milchzähne, die das Kalb verliert; Oft wird dieser Zahnwechsel als Übergang von Kalb zu Rind angesehen. Wenn das Kalb nämlich seine Milchzähne verloren hat, hat dies in doppelter Beziehung Bedeutung. Einerseits betrifft es die Sömmung: Ein Rind, welches schon Schaufelzähne hat, benötigt ein ganzes Alprecht, um gealpt zu werden, währenddem es, solange es die Milchzähne besitzt, als halbkühiges

Kalb (im ersten Sommer sogar als füssiges Kalb) gerechnet wird und nur ein halbes, bzw. Viertelskuhrecht beansprucht. Andererseits spielt der Zahnwechsel in Bezug auf die Fleischqualität eine Rolle. Das Fleisch eines Tieres welches die Milchzähne abgestossen hat, und dessen erste Ersatzzähne nachgewachsen sind, ist schmackhafter als Kalbfleisch. Es trocknet weniger ein und ist deshalb ergiebiger und auch besser aufzubewahren [Rü 24].

**Challe**, m Klöppel einer Glocke [Id. 3, 194; Rü 120]

**Chäller**, m Keller, Vorratsraum; 1. kühler, gemauerter, meist unterirdischer oder mit Erde überdeckter Vorratsraum für Lebensmittel (Kartoffeln in der →Häärpfeltola, Käse auf der →Chääsleitra, Eingemachtes auf dem Tablaar, etc.) Die Walliser waren noch bis zur Mitte dieses Jahrhunderts weitgehend Selbstversorger; da war natürlich ein geeigneter Vorratsraum, ein güetä Chäller, eine Lebensnotwendigkeit. 2. In der Alpe war der Keller ein kühler, unterirdischer Raum zur Aufbewahrung der Milch und zur Lagerung der Butter und des Käses. Auf Gestellen, Tablaar, werden die Aufrahmgefässe, →Gepsen (runde flache, früher Holz- später Blechgefässe) mit frischer Milch aufgestellt; diese Milch wurde am Tag darauf mit der Rahmschöpfkelle →Nidelchella entrahmt und dann zu Käse verarbeitet. Wo sich die Möglichkeit bot, wurde fliessendes Wasser durch den Keller geleitet und dann die Gepsen schwimmend im frischen Wasser aufbewahrt. In diesem Keller wurde auch Käse gelagert und die

Butter im Butterstock, →Äiche-stock oder in Sauerampferblättern (Plackä) aufbewahrt. Der Butterstock war der Stolz der Äplerin, kunstvoll wurde er geformt und die Butter sorgfältig ausgestrichen. Da wöchentlich gebuttert wurde, wuchs er während der Sommerzeit zu stattlicher Grösse von 10 – 20 Kilo an. Dank dieser Konservierungsmethode wurde nur die äusserste Schicht ranzig, der Rest war geniessbar, wurde oft aber doch zusammen mit Schweineschmalz im Herbst eingesotten und als Bratfett benutzt (ingsottnä Äiche) [Id. 3, 203; SV 62-66].

**Chaschte**, m Kasten, Truhe, Getreidetruhe; 1. Kasten; 2. hölzerner, stabiler und dichter Kasten, in dem im Estrich oder aber im Speicher, Getreide und Mehl vor Mäusen sicher aufbewahrt wurde; 3. Schrank [Id. 3, 535; SV 72]

**cheere**, v.t. 1. eine andere Richtung einschlagen, wechseln, wenden; 2. ein volleres Euter bekommen, von trächtigen Kühen, kurz vor dem Kalben; 3. etwas drehen; z.B. nachdem man das Heu am Tag davor geschnitten und mit einer Gabel gleichmässig verteilt hat, hat man es umgedreht, damit es auf der anderen Seite auch trocknen konnte. 4. Auch das Umschalten von einer Wasserleitung zur anderen nannte man: ga cheere [Id. 3, 434].

**Cheischt**, m Keist, Keim; meistens von Kartoffeln, aber auch von Getreide [Id. 3, 543]

**Chessel**, m Kessel; 1. grösseres, bauchiges Metallgefäss zum Erhitzen oder Verdampfen von Flüssigkeiten: Kleiner als das Chääschessi

waren ds Wäschchessi, ds Schwii-chessi; 2. Wasserkessel, Milchkessel; hier mehr ein Begriff für Eimer [Id. 3, 616; SV 75/ 76].

**Chessi**, n Kessel, Käsekessel; bauchiger Kupferkessel mit einem Fassungsvermögen von 50 bis 200 Litern [Id. 13,1671; SV 75].

**Chetti**, f Kette; Kette, mit welcher die Kühe an die Krippe gefesselt sind [Id. 3, 563; Rü 64]

**Chilberi**, n weibliches Schaf im Stadium der Geschlechtsreife, besonders in denjenigen der Trächtigkeit, also im Alter von ½ - 2 Jahren [Id. 3, 225; Rü 101].

**Chinnetschiferli**, n gewobener Korb mit Trägern für Kinder; Korb, der von den Kindern getragen wurde um beim Transport zu helfen; vgl. →Tschifra [„Tschifra“, Id. 14, 1697].

**Chipji**, f Milchkanne; Diese Kannen wurden selbst hergestellt. Sie wurden gebraucht um die Milch in die Sennerei oder nach Hause zu transportieren. Man fertigte sie aus

Chessel, grösseres, bauchiges Metallgefäss.  
(Foto: Julia Agten)





Holz und legte sie immer wieder in Wasser ein, damit sie aufquollen und somit dicht wurden. Genauso machte man es mit anderen Holzgefässen, die sehr dicht sein mussten [Rü 49/ 50].

**Chlepfa**, f 1. verächtlich für eine flache Glocke, die einen unschönen Blechton von sich gibt; 2. eine mühsame blöde Frau [Id. 3, 701; Rü 122]

**Chljwwa**, f Kleie; Hülle des Kornes; da diese Hülle lauter Härchen aufweist, juckt sie sehr, wenn sie auf die Haut kommt, deshalb gibt es auch die Redewendung "wie in bare Chliwwä", wenn einen etwas sehr juckt [Id. 3, 707].

**chnätte**, v.t. Kneten; 1. Kneten, 2. nachdem der Bauer das Heu in der Scheune verteilt hat (→zette), haben die kleinsten Kinder, welche noch nicht beim Heuen helfen konnten in der Scheune das Heu fortwährend gestampft, damit es mehr Platz in der Scheune hatte [Id. 3, 765].

**Chnubel**, m 1. knolliger, rundlicher, derber Körper, sei es als selbstständiger Körper, sei es als Auswuchs auf einem anderen; 2. kleinere, auf flachem Grund sich erhebende, oben schön abgerundete Bodenerhöhung (Hubel) mit etwas rauhen, steilen, aber doch bebauten oder rasenbewachsenen Abhängen, Hügel; 3. grosses Stück, klumpige, unförmige Masse; 4. übertragbar auf den Menschen: beliebter schwerer Bursche [Id.3, 717; Kr 214ff].

**Choore**, n Korn, Getreidekorn; 1. bezeichnete als Stoffnahme

grundsätzlich das Getreidekorn; 2. bezeichnet aber auch das häufigste Getreidekorn, den Roggen; 3. Samen; 4. jemanden verspotten, ... schi nämentne ufds Chore, „...sie nehmen ihn aufs Korn“ [Id. 3, 469; SV 78/ 79].

**Chooreburdi**, f Getreidebürde; Um das Getreide in den Stadel zu tragen, hat man solche Bürden gemacht. Im Gegensatz zu einer Heubürde hat man für die Getreidebürde zwei Seile benutzt und man legte die Halme immer bündelweise mit den Ähren nach oben, dann ein Bündel mit den Ähren nach unten, etc. [„Burdi“, Id. 4, 1541].

**Choorechaschte**, m Kornkasten; abschliessbarer, aus starken Brettern gezimmerter Holzkasten, oft auch in Fächer unterteilt; In solchen Kästen wurde das Korn bis zum Abtransport zur Mühle aufbewahrt [Id. 2, 535ff; SV 79].

**Choorefjschi**, n Kornmass; Bei der Säuberung des Kornes (→wanne) fiel das Korn in ein Holzzuber. Diese Zuber nannte man Choorefjschi →Fjschi [„Fjschi“, Id. 1, 1109]

**Choorewanna**, f Kornwanne; Nachdem das Korn aus den Ähren herausgeschlagen ist, muss es von den Spelzen getrennt werden. Dies macht man, indem man es durch dieses Gerät blies. Das Korn wird oben in einen Trichter (→Folla) geleert, fällt hinunter in den Windstoss, der von einem von Hand gedrehten Windrad erzeugt wird und so wird die leichtere Kleie vom Wind weggeblasen und das Korn fällt unten in einen Holzzuber (→Choorefjschi).

**Choorne**, v.int. Korn einbringen, Korn ernten [Id. 3, 475]

**chrääje**, v.int. krähen (Hahn) [av]

**Chripfa**, f Stallabteil; durch zwei Scheidewände begrenzter Raum im Stall; In jedem Stallabteil lagen zwei Kühe. Ein Stall war meistens in sechs solcher Abteile unterteilt, je drei auf jeder Seite [Id. 3, 845].

**Chris**, n Getrocknete Tannennadeln; Diese wurden oft gesammelt und als Streu, →Schtrewwi verwendet, welches man den Kühen auf die →Brigi warf [Id. 3, 853].

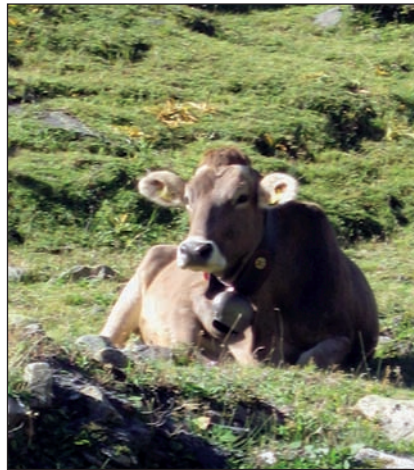
**Chris-Tschifra**, f Holzkorb; grosser, sehr weiter, etwas weniger fein ausgearbeiteter Holzkorb, der zum Transport von abgefallenen Tannennadeln (→Chris) benutzt wurde →Tschifra [„Tschifra“, Id. 14, 1697].

**chromme**, v.int. einpferchen, einen →Chromme machen [av]

**Chromme**, m Verschlag, Koben, Pferch, Gehege; 1. Auslauf, Vor allem den Schweinen wurde direkt am Stall durch einen kleinen Verschlag etwas Auslauf ermöglicht; 2. Sondergehege; Bei Raumknappheit wurde im Stall ein zusätzlicher Verschlag angebracht, z.B. für frisch geborene Kälbchen [Id. 3, 818; SV 90].

**Chrüt**, n Kraut, Gras; 1. Gras, Viehfutter; 2. im Plural Chritter, Heilpflanzen; 3. Tabak [Id. 3, 883; SV 80]

**Chüe**, f Kuh; die schon mindestens zweimal gekalbert hat; Eine Kuh die erst einmal gekalbt hat, ist auch eine



Chüe, Kuh, die schon mindestens zweimal gekalbert hat.  
(Foto: Matheo Eggel)

Kuh, aber man nennt sie →Mänt-scha. Die Hirten hatten ein sehr vertrauliches Verhältnis zu ihren Kühen, jede wurde beim Namen gerufen, der sich auf Farbe, Gestalt oder andere Merkmale bezog. Jede Kuh besass eine Glocke und die Hirten kannten ihre Tiere meist schon von weit her am Klang ihrer Glocken [Id. 3, 86; Rü 24].

**Chüechä**, m 1. Schlittkufen; Im Winter wurde zum Bremsen ein →Riisi um die Kufen gelegt welches dann im Schnee einen grossen Widerstand machte und somit den Schlitten bremste [Id. 3, 145] 2. Kuchen [Id. 3, 131]

**Chüeltrogg**, m →Schottetrogg [Id. 15, 642]

**Chieteischig**, m Kuhfladen [Id. 8, 388; Kr 214ff]

**Chundemilch**, f Kundenmilch; Im Sommer wenn das Vieh auf der Alpe war hat man eine Kuh zurückgelassen, d Heimchüe, welche für den Hausgebrauch aber meistens zuviel Milch gab, deshalb verkaufte man diese Milch auch [„Chund“, Id. 3, 351/ 2].

## Quellenangaben:

### • *nicht gedruckte Quellen*

- Agten Amandus
- Pfarrer Imhof Eduard
- Agten Eddy
- Vogel, Albin: Wortlisten. Hefte mit thematisch gegliederten Wortsammlungen zu Themen: Benennung von Personen - Essen und Trinken - Jugendleben, Streit, Tätlichkeiten - Viehzucht und Landwirtschaft - Holz - Kranksein - Hauptwörter - Fremdwörter im Dialekt - verschiedene Zeitwörter - die Verben des Sagens - Dialektwörter "gehen" - Umstandswörter der Art und Weise - Zeitbestimmungen - Ortsbestimmungen (zusammen 425 Heftseiten. (av)

### • *gedruckte Quellen*

- Rübel, Hans Ulrich: Viehzucht im Oberwallis. Huber, Frauenfeld, 1950. (Rü)

- Schmid, Volmar: Kleines Walliser Wörterbuch, Gebäude. Wir Walser, Brig, 2003. (SV)
- Schmid, Hans: Bsinnsch di nu?, Alte, gemeinnützige Gebäude, Einrichtung und Werkzeug. Rotten Verlag, Visp, 2004. (SH)
- Fibicher, Arthur: Walliser Geschichte. Band 3.3, Die Neuzeit, Personen und Lebensformen 16. bis 20. Jahrhundert. Kantonales Erziehungsdepartement, Sion, 1995.
- Kreuzer, Ferdinand: Goms, das Land an der jungen Rhone. Rotten Verlag, 3. Auflage. Visp, 1995.
- Naturforschende Gesellschaft Oberwallis NGO (Hrsg.), Traditionelle Nutztiere und Kulturpflanzen im Oberwallis. Rotten Verlag, Visp, 2001.
- Salamin, Michel: Schweizer Kantone, Wallis. Avanti Verlag, Neuenburg, 1976.



(Foto: Matheo Eggel)