

Hohlmasse bei unseren Ahnen

Im alten Wallis bildeten die Zehnden weitgehend eigene Staatswesen. Dadurch ist es begreiflich, dass diese auch ihre eigenen Masse hatten. So gibt es eine ganze Menge von Masssystemen, die unsere Vorfahren noch brauchten. Sie sind aber heutzutage nicht mehr bekannt, weil diese Hohlmasse im täglichen Leben nicht mehr gebraucht werden. So müssen z.B. diejenigen, die am Ostermontag in die Zunft aufgenommen werden möchten, den Zunftmitgliedern eine Doppelkanne Wein ausschenken. Doch was ist eine Doppelkanne? Die altbekannten Hohlmasse werden nachfolgend aufgefrischt:

Das Lagol ist ein ovales, längliches Holzgefäss mit nur einer Zapfenöffnung in der Seitenmitte. Die Längsseite, das ist diejenige, die auf dem Bastsattel des Lasttiers anliegt, ist flach. Ein Lagol wurde ausschliesslich auf dem Bast des Esels oder des Pferdes transportiert. Gewöhnliche Lagel fassten 45 Liter, die grossen 50 – 55 Liter. Die Gemeinde brauchte das Lagol beim ordentlichen Frühjahrswerk in den Burgerreben. Es reichte öfters nicht, um den Durst der Arbeiter zu stillen. Damals wurde nicht von 45 oder mehr Litern gesprochen, sondern eben vom Lagol. Jedermann wusste, wenn er vom Lagol sprach, welche Menge Wein im Keller gelagert wurde, oder wieviel er im Laufe des Jahres getrunken hatte.

Ich persönlich lernte bei meinen Onkeln Gustav und Ludwig das Lagol Wein kennen. Onkel Ludwig und Gustav stellten des öfteren ein Rätsel. „Welche Last wird von zur Tanne nach Gspon immer leichter“? Die Lösung wurde natürlich demonstriert: Nach Allerheiligen füllten sie ein Lagol Wein, banden dies an einen dicken Ast - ganz nach Jägerart - und machten sich mit diesem und einem Weinglas in der Hosentasche auf den Weg von zur Tanne nach Gspon. Bereits in der Brunmatte ruhten sie sich aus, um ihren Durst zu löschen. So legten sie immer wieder eine Verschnaufpause ein, um den Durst zu stillen. Von z'Schnidersch Acher bis ins Gspon versagten auch mehrmals die Beine. Schuld war nicht die Müdigkeit in den Beinen, sondern ebendas Lagol, welches immer leichter wurde.

Bei der Weinernte und bei der Weinlagerung im Keller kannte unsere man ebenfalls verschiedene Masseinheiten. Stand ein Maultier zur Verfügung, transportierte man die Trauben in einem Treber. Dieses nahm zwischen 45 - 50 Liter Flüssigkeit auf. Die Weintrauben wurden hier so tief eingestampft, bis die Flüssigkeit die Trauben bedeckte. Das Treber hatte eine ovale und eine bauchige Seite, weil es mit der flachen Seite am Bastsattel des Esels festgebunden wurde. Ein Deckel schloss das Treber dicht ab.

Man benutzte bei der Weinernte auch die „Bränta“ (Brente). Sie war auf 36 Liter geeicht. Aber auch Brenten zwischen 37 - 37 ½ Litern standen zur Verfügung. Sie diente ausschliesslich für trockene Weintrauben.

Nach dem Stampfen („trosu“) der Trauben leerte man diese in die „Tina“. Die Tina ist ein Fass, angefertigt aus sehr dicken Dauben, welche ausschliesslich bei der Gärung von Trauben in Gebrauch stand. Eine Tina fasste grosse Mengen. So waren 300 Liter keine Seltenheit.

Im Keller sprach man auch vom Halbsester, 18 Liter. Dieser Halbsester war bei der Arbeit im Keller viel handlicher als der eigentliche Sester, welcher 36 Liter beinhaltet. Mit diesem Halbsester erfasste man die Weinmenge, die abgezogen oder zum Kauf abgegeben wurde. Dieses Gefässe war oval und besass am Ende der Längsseite einen Schnabel zum Ausgiessen des Weines. Unsere Väter sprachen nicht etwa von: „Ich habe 120 Liter Wein im Keller,“ sondern: „Ich habe 6 ½ Halbsester Wein im Keller“.

Beim Messen von Flüssigkeiten, z.B. Wein, Milch, Most etc. kannte man „Das alte Mass“. Besser bekannt unter „Kanne“. Dieses Mass betrug zwei Liter. Ebenso gab es „Das neue Mass“. Es betrug 1.5 Liter. Hier sprach man dann von der Halbkanne Auch diese Kanne kannte man bei der Zunft, beim Burgerrebwerk oder bei einem öffentlichen Trunk. Gelegentlich sprach man von der Halbmasskanne. Sie beinhaltete $\frac{3}{4}$ Liter. Früher gab es auch noch die Schoppenkanne. Dieses Kännchen fasste zwischen 2 - 2 $\frac{1}{2}$ Deziliter. Bei der Zubereitung von Losholz, einem Wohnortswechsel, bei der Ankunft der Skifahrer auf dem Mälachji usw. fielen meistens die Worte: „Wart", ich hä nu as Schoppji mitgnu!“ Die nähere Bezeichnung des Inhalts konnte ruhig entfallen, denn jeder kannte die Art des Inhalts: Schnaps! Schnaps wurde zum „Verdampfen“ von Schweiss getrunken. Eine Erkältung konnte dadurch gemindert oder verhindert werden.

Bei der Milchmessung auf der Alpe wurde bereits früher ein Mass angewandt, dass bereits äusserst exakt gewesen sein soll. Man unterschied zwischen dem Mass und dem Löffel. Ein Löffel ist ein Deziliter. Sechzehn Löffel ergaben ein Mass. Man bedenke hier, dass dieses Mass für die Milchmessung auf der Alpe vollumfänglich genügte, denn eine gute Kuh auf der Alpe um 1640 hatte eine Tagesleistung von fünf Litern Milch. In früheren Jahrhunderten mass man die Milch nur einmal auf der Alpe und zwar am St. Jakobsfest (25. Heumonat).

Zur Abmessung von Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, aber auch Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Nüssen und Obst brauchte man das Fische oder Fischel (= lat. fichelinus). In einem Büchlein von D. Imesch von Naters, 1907, hatte das alte „Brigerfische“ einen Inhalt von 16,85 Liter. Das neue Fische hingegen einen Inhalt von 15 Liter. Bei der Anfertigung des Fische wurde das Mass, das vom Zehndenrat ausgegeben wurde, mit einer extremen Genauigkeit angegeben und auch eingehalten. Es mass unten zwei, oben einen Zentimeter, Durchmesser 31,85cm, Höhe 20cm. Seine Form war rundlich. Zum Berechnen des Inhalts brauchte man den Radius, der betrug 15,925cm. Der Küfer kannte die Formel, die es brauchte, um den Inhalt zu bestimmen. Sie war: Radius x Radius x 3,14159 x Höhe, also: $1,5925 \times 1,5925 \times 3,14159 \times 2,0 = 15,9344$ Liter. Wie unsere Ahnen zu diesen Massen kamen, ist für uns nicht zu ergründen. Jede Zehnde hatte meistens seine eigenen Fische, d.h. der Rauminhalt war verschieden. Er lag aber zwischen 14,6 und 15 Liter.

Das kleinere Mass von Fische war der Napf. Im Jahr 1857 mass ein Napf 3,6 Liter, der Doppelnapf 7,2 Liter. Fische (Fischel), Halbfische, Doppelnapf und Napf waren früher in den meisten Familien zu finden. Die Aussenseite trug Verzierungen z.B. Sonnenräder, Motive mit Kerbschnitt, Wappen und Knöpfe aus Messing- oder Kupfernägeln. Übrigens bestimmte auch die Anzahl der Fische den Rauminhalt der Goven (Garben) im Kornstadel. Es waren dies die Getreideablagen links und rechts vom Tenn (z'Te), unterteilt durch senkrechte Stangen, den sogenannten Chammerbäumen in Fächer. Ein Fach war Eigentumsrecht. So besaßen oft 10 und mehr Leute seinen Anteil in einem Kornstadel. In einem Stadel wurde nur Stroh eingelagert. Das Fische war früher das Mass „aller Dinge“. In Gspon wurde bereits seit 28.10.1466 ein Fische Korn mit Ambrosianern (Geldwert) bezahlt, welche man der Kirche von Stalden bezahlen musste, um eine Messe für die armen Seelen lesen zu lassen. Diese Abgabeform wurde später auch im Niederen Kleboden (Unterkleeboden), im oberen Kleben (Oberkleeboden), am Ried, uf der Egkon (auf der Egga) und in der Sausa (Saas) angewandt.

Meine Eltern kauften im Winter häufig Heu für ihr Vieh. Der Heustock wurde gemessen. Vitus, Vater von Furrer Hans-Peter, kam mit einem Stab vorbei und tat dies. Das typische Längenmass zum Messen von Heu war das Klafter. Dieser Stab aus Hartholz besass Messkerbungen zu je 6 Fuss. Ein Fuss betrug 32 cm. Der ganze Stab mass 192 cm.. Ein Klafter Heu betrug 7,07 m³. Auch das Holz wurde manchmal mit dem Klafter gemessen. Gebräuchlich ist heutzutage die Ster. Eine Ster Holz ist lose geschichtetes Holz. Dieses genannte Längenmass

wurde auch noch unterteilt in Hand, Spanne oder Elle. Diese sind aber längst ausser Gebrauch. Erhalten haben sich noch Ausdrücke wie: Eine Spanne Boden, eine Elle Tuch. Der Brustumfang einer Kuh oder eines Schweins hat man früher mit der Hand (d'Spanna) gemessen. Das Schwein mass beim Schlachten 14 Hand, d.h. also, der Brustumfang des Schweines betrug 1,40 Meter.

Quellennachweis

- Studer German. Visperterminen. Pag. 139 ff. Rottenverlag 3900 Brig.
- Gemeindearchiv Staldenried. Pergament D1.
- Dr. F. G. Stebler. Geb.1852, gest. 1935; Privatdozent ETHZ 1876 – 1900 für techn. landwirtschaftliche Fächer. Die Vispertaler Sonnenberge. Pag. 47, 55 ,85 ,111.