

*

Wär' der Kukurutz nicht, gäb' es keine fetten Schweine zum Schlachten. Die »Fa'l« – Ferkel – brauchen viel »Trank, Krumpiern, Kleiam, Fa'lmö« – Trank, Kartoffeln, Kleie, Ferkelmehl – und zum Fertigmästen Gerstenschrot, vor allem Kukurutzschrot; aber auch ganze Kolben wirft man dem »Sauvolk« vor.

Das Sprichwort sagt: »Kathrein stellt den Tanz ein«, nur einen Tanz nicht, den Sautanz.

Hat man im Stall des grunzenden Borstenviehs mehr als eins, heißt es: »Ani werd'n ma wegtaa!«



Das gibt fette Bissen!

Der Abstecher wird »angeredet«, er gibt den Tag an - am Wandkalender liest er's ab, wann er noch einen freien Tag hat - und dazu die pünktliche Uhrzeit, zu welcher der Kessel sieden soll. Gemeint ist das heiße Wasser im Kessel.

Es geht schon gegen Weihnachten zu, der Erdboden ist hartgefroren, eine dünne Schneeschicht bedeckt ihn. Von verschiedenen Höfen hört man die aus dem Stall gerissenen Schweine zuerst grunzen und murren, dann ohrenbetäubend kreischen, bis sie auf die Seite geworfen, unter dem Körpergewicht des knienden Abstechers und seiner Helfer gebändigt sind und sich mit zuckenden Bewegungen zu befreien suchen. Der Abstecher rasiert die Borsten von der Stelle, wo er sein langes, scharfes Messer hineinbohrt. Ein schriller Aufschrei, dann ein rauhes Röcheln; die Hausfrau fängt das aus der Stichwunde herausquellende Blut in einer Schüssel auf, der Abstecher pumpt mit dem gestreckten Vorderhaxn, solange das Blut noch rinnt, schraubt dann einen abgerebelten Maiskolben in das klaffende blutige Loch.

Dem Sepperl hat man die Angstwurst versprochen, dafür muß er das »Schwaferl« halten. Dann muß er aber aus dem Weg, denn das Schwein wird in die »Briahmujda« - Brühtrog - gehoben, wo man es auf eine der Breite nach querliegende Kette legt. Schon kommen die Frauen mit heißem Wasser.

Der Abstecher brüht damit zuerst die Füße, dann Rücken und nach dem Umwälzen mit der Kette sonstige Stellen des toten Tieres ab, reißt ihm mit einem Haken die »Patschkerl« herunter und schabt mit seinem scharfen »Schouwa« die restlichen Borsten sauber ab. Geputzt und gewaschen legen sie es dann auf eine ausgehängte Scheunen- oder Häusltür und tragen es zum Fleischrechen. Darauf wird es mit dem Kopf nach unten aufgehängt und noch einmal von oben bis unten abgewaschen. Da hängt es dann dick und glänzend fett, das im Frühjahr noch »grindige Fa'l« vom »Witschkama« Markt.

Nachdem der Abstecher mit gewandtem Schnitt das Schwein von oben bis unten aufgeschlitzt hat und das Eingeweide in den bereitgehaltenen »Weiling« rutschen läßt, beginnt die Verarbeitung der Teile. Leber, Nieren, Milz, Lungen und das Herz werden sauber vom Gedärm getrennt, das peinlich gereinigt und zum Würstmachen bereit gemacht wird.

Bald gibt es frisch geröstete Leber und gesottenes »Hackstockfleisch« als Gabelfrühstück. Wursthorn und »Stesser« kommen aus dem Tornister des Abstechers. Die einst mit kleinen Beilen gehackte, später mit der Fleischmühle gemahlene und gewürzte Füllung wird zu »Steckelwürsten« – Blut- und Leberwürsten – verarbeitet. Das Fett vom Gedärm wird abgelöst und vom »Kröselschmalz« getrennt. Dann holt der Abstecher die eine Hälfte des entzweigehackten Schweins herein, legt sie platschend auf den Hackstock, löst die Schwartenstriemen vom Speck, legt Kinnbacken, Seiten und Schinken zum Einsalzen beiseite, die Haxn zur Sülze, trennt den Kopf vom Leibe und wirft die Stücke für die »Schwartlwurst« mit den Schwarten ins heiße Wasser des Kessels. In dünne Därme stößt er die Bratwurstfüllung, macht nach der gewünschten Länge einen »Neta« und schiebt die fertigen Bratwürste auf ein freies Ende des Hackstocks, von wo man sie in einen »Weiling« gibt, um sie dann auf Stecken in den Rauchfang zum »Selchen« – Räuchern – zu hängen.

Bei all dem emsigen Hacken, Schneiden, Würsteln und Kochen wird auch das Essen nicht versäumt. Zwischendurch geht die Weinflasche in der Runde. »Da trinkts amol!« fordert der Hausherr den Abstecher und seine Helfer auf. Das muß er freilich nicht zweimal sagen! – Zum Mittagessen gibt es Schweinssuppe, Gekochtes und Gebratenes vom frischgeschlachteten Schwein, dazu auch grüne – das heißt ungeräucherte – Bratwürste, Saures und Dunstobst. Sogar Feinbäckerei wird aufgetischt.

Dabei ist das ganze Haus voll Leut', besonders wenn neugierige Kinder im Wege stehen; scherzhafte Reden werden geführt, aber getanzt wird's nicht beim Sautanz; dem Namen nach zu urteilen muß dies ehemals der Fall gewesen sein.

Am Frühnachmittag ist bei *einem* Schwein die Arbeit des Abstechers beendet; er schaut noch nach, ob die in den Schweinsmagen oder auch in einen

besonders dicken Darm gefüllte Schwartlwurst im Kessel nicht zu lange im heißen Wasser liegt, nimmt diese dann heraus zum Pressen zwischen zwei Brettern, mit einem Stein als Beschwerung obendrauf.

Wenn er fleißig ist und am selben Tage nichts mehr zu schlachten hat, hilft er noch beim Speckschneiden, wobei die ganze Familie mitmacht. Die Frauen und Mädchen tun diese Arbeit mit Vorliebe, denn davon kriegt man zarte Hände!

Das Speckauslassen bleibt dann meistens für den nächsten Tag. Da brutzelt und prasselt es, feiner »Gruch« erfüllt die Küche, wenn das Schmalz durch die Seihlöcher der »Krammelpreß« rinnt. Vergnügt füllt die Hausfrau das flüssige Fett in die »Schmalzdesn«, so vergnügt wie ihr Mann den Wein in die Fässer; jetzt braucht es ihr nicht mehr bange sein, um die gar gewordenen Vorräte zu ersetzen. Speck, Würste, Schweinsbraten, Schmalz und Krammeln sind vorhanden für die Mahlzeiten und für schmackhafte Bissen zum täglichen Brot.