

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 35 (1931-1932)
Heft: 10

Artikel: Hausmetzg bei den Berglern
Autor: U.M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-666257>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Hausmeßg bei den Berglern.

Es lag von jeher im Bestreben der Gebirgsbevölkerung, ihren Bedarf an Lebensmitteln, Kleidern und Wäsche aus den Produkten des eigenen Betriebes zu decken. Dieser Grundsatz der Selbstversorgung und der gesunde Stolz, vom Markt und Handel unabhängig zu sein, haben der neuen Zeit mit den verbesserten Verkehrsverhältnissen, der Genossenschaftsbewegung und der Veränderung der Lebenshaltung nicht Stand zu halten vermocht.

Wenn also auf verschiedenen Gebieten die Selbstversorgung der Gebirgsbauern eine Einschränkung erfahren hat, so ist sie in Bezug auf die Deckung des Fleischbedarfes zum großen Teil erhalten geblieben. Der Beschaffung der nötigen Fleischvorräte wird deshalb von der Bäuerin große Aufmerksamkeit geschenkt. In Nachstehendem soll die Metzg mit dem Drum und Dram skizziert werden.

Mit Besorgnis hat die Bäuerin festgestellt, daß die Vorräte an Futterkartoffeln, an Maismehl und an eingeschrotetem Abfallgemüse bedenklich zusammengezrumpft sind. Nicht besser sieht es anderseits in der Fleischkammer und im Kamin aus. Der Dorfmetzger wird deshalb für einen der nächsten Tage bestellt. Er hat um diese Zeit alle Hände voll zu tun und ist ein begehrter Mann. Die Metzg bringt der Hausfrau und ihren dienstbaren Geistern reichlich Arbeit, so daß sie während einer Reihe von Tagen für nichts anderes zu haben ist. Es ist das wohl auch leicht verständlich, denn von dem guten Gelingen oder dem bösen Mißlingen hängt unendlich viel ab, was das Jahr über im „Suppenehaf“ brodelt, oder was das „Mainevolch“ im Rucksack verschwinden läßt, wenn es zum Heuzug ausrückt oder in den Wald geht. Deshalb rüstet man sich tags zuvor in aller Gründlichkeit auf die Metzg. Die Mutter hat auf dem Küchentisch einen regelrechten Kramladen aufgestellt. Die Papieräcke werden nach ihrem Bestand an Knoblauch, Majoran, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salpeter geprüft und das Fehlende ergänzt. Neben dem Brunnen wird der Waschherd abgedeckt und das große Supferkessi mit Wasser gefüllt. So ist in und ums Haus ein nicht alltägliches Treiben, das ein wichtiges Ereignis erwarten läßt.

Noch lagert die Nacht über dem Dorfe. Unter dem Kessi am Brunnen prasselt ein kräftiges Feuer, und bald steigt weißer Dampf stoßweise

unter dem Deckel hervor in den werdenden Tag. Durch die Dorfgasse herauf schleppt der Metzger seinen Hornschlitten mit dem schweren Badzuber darauf. An der Wandung desselben bauet die Scheide mit den haarscharfen, blitzblanken Messern, hängen die Säge und andere notwendige Geräte.

Aus dem benachbarten Schweinestall ertönt ein jämmerliches Gequitsche. Der Metzger und sein Gehilfe mühen sich, einen der beiden Grunzer aus dem engen Verließ in die Gasse heraus zu schaffen. Nach vielem Zerren und Schieben erscheint unter dem Törli ein mächtiger Kopf mit Ohren wie „Chabisblätter“. Ein letzter Schupf, und der Stolz der Bäuerin, dem sie zahlose Eimer „Dicks und Dünnis“ geopfert hat, steht da vor der Erfüllung seines Schicksals.

In einer weitrandigen Pfanne verröhrt die Bäuerin das dampfende Blut. Der leblose Körper des Schlachttieres wird im heißen Wasser gewälzt und gewendet. Dabei steigt weißer Dampf in die kalte Morgenluft und hüllt alle, Menschen und Tier, in eine geisterhaft duftende Wolke. Mit Schabeisen und Messer werden die harten Borsten entfernt. Auf dem Laden gliedern die kundigen Hände des Metzgers mit sichrem Schnitt und Zug den Körper, so daß die dienstbaren Handlanger Mühe haben, das viele Fleisch im Hause zu versorgen. Nachdem auch das zweite Schlachttier erledigt ist, empfiehlt sich der Metzger mit seinem Inventar, denn er hat's jetzt eilig.

Am Abend erscheint er aber nochmals im Bauernhaus. In der geräumigen Küche zerschneidet er unter Assistenz der Bäuerin das viele Fleisch. Speckseiten, Horuck, Tschunken und manches mehr wandern in eine Gelte oder einen Trog und werden mit Salz, Salpeter und Pfeffer überstreut und eingerieben. Das so eingelegte Fleisch soll nun eine Woche mindestens in der sich bildenden Sülz liegen und damit übergossen werden.

Auf dem Tische liegt ein kleiner Berg Wurstfleisch. Nur selten hört man noch das Tacken der Hackmesser auf dem runden Stock. Die Hack- und Wurstmaschine hat jene und das altherkömmliche „Wursthörnli“ verdrängt. Eine genaue Musterung des Fleisches wird durchgeführt. Für die feinen Bratwürste und die plattgedrückten Schüblinge (Salsiz) ist nur das

Beste gut genug. Gleich einer endlosen Schlange wächst so eine schlanke Bratwurst zum Rohr der Maschine heraus. Einer dicken Matrone gleicht die filoschwere Beinwurst, die sogar im Liede verherrlicht wurde. Und um und um mit Schnüren wird die Tschunkenwurst gefesselt. Ganz bescheiden nehmen sich Blut-, Gliber-, Kartoffel- und Darmwurst neben diesen Favoriten aus.

Am nächsten Morgen wandern sie alle in den Kamin. Als schwere Girlanden oder gleich Maiskolben über der Tenne, baumeln da an den sich biegenden Stecken die glänzenden Herr-

lichkeiten aller Formen und Dimensionen. Eine Woche lang gleicht die Küche nun einer rauchenden Alphütte, und bald bildet sich an den Würsten ein feiner Firnis, der sie vor Verderbnis bewahrt.

Die Bäuerin ist stolz auf ihren „Chemihang“, ganz besonders, nachdem auch das eingelegte Fleisch noch hinzukommt. Und wenn sie sich für ihr Arbeitsjoch damit rächt, wie irgendwo geschrieben steht, daß sie das Haus nicht mit Klagen, sondern mit Wohlgerüchen der Küche füllt, so wollen wir sie zu einer solch edlen Rache beglückwünschen.

U. M.

Schlachtfest.

Der Maudi schläcket 's Mul und luegt,
We 's Für ir Chuchi brönnnt,
Und alles gseht so buschber us,
Us öb me=n=erbe chönnnt.

Mer erbe nid, mer erbe nid
Und händ's doch we=n=e Fürst:
Es Säuli mueß sis Läbe lo
Für Bluet- und Läberwürst!

Adolf Frey.

Der Alltag in der Ehe.

Von Dr. Erwin Stranif.

Worte, die einmal geläufig wurden, vergessen viele Generationen nicht mehr. Die traurige Bemerkung vom „Alltag in der Ehe“ gehört zu dieser Kategorie. Schon Urgroßeltern klagten darüber und unsere Enkel werden sich in schwachen Stunden ebenfalls noch dieser Ausflucht bedienen, um eine augenblickliche Trostlosigkeit oder eine gar schon länger währende, gegenseitige Entspannung damit zu erläutern suchen. Ob mit Recht, das steht dahin. Denn daß der eheliche Alltag, der nichts anderes als Gleichförmigkeit, Monotonie, Beschränkung auf Kleinlichkeiten im Gegensatz zu exträumter ständiger Beschäftigung mit irgendwelchen großen Dingen bedeutet, aus der Ehe als solcher entspringt, darf mehr als zweifelhaft erscheinen. Viel eher sollten seine Ursachen in den Menschen selber gesucht werden, um von ihnen aus diesem Übel, das oft alles Friedens Ende und jeglicher Zwietracht Beginn bedeutet, in möglichst bewußter Weise zu steuern.

Unsere Zeit, die in den Beziehungen der Geschlechter zueinander eine Reihe einschneidender Reformen durchführt, die vor allem auf die Gleichstellung von Mann und Weib in sozialer Hinsicht hinauslaufen, verändert naturgemäß die Ehe auch dort, wo diese — glücklicherweise!

— noch nicht zum „Problem“ geworden ist. Die allgemeine wirtschaftliche Not, die einen Großteil von Frauen zwingt, die Sorge um die Finanzierung eines geordneten Haushaltes nicht ihren Männern allein zu überlassen, sondern durch eigene Arbeit des Kopfes und der Hände zum Bestande des Heims beizutragen, hat die Kameradschaftlichkeit zwischen Mann und Frau geradewegs zu einer Selbstverständlichkeit werden lassen. Früher einmal war es Sitte, daß der Mann, so lange er Bräutigam war, seiner Angebeteten durch kleine Aufmerksamkeiten den Beweis seines stets noch lodernden Liebesfeuers erbrachte. Das Mädchen wurde bis zu jenem Tage, da ihr das Mysterium der Ehe aufging, verhütscht und verwöhnt. Dann, nach Vossendung der meist durch eine schöne Reise noch amüsanter gestalteten Flitterwochen, setzte der — „Alltag“ in der Ehe ein. Der Mann mußte wieder seinem Berufe nachgehen, die Frau blieb allein zu Hause. Erst abends, wenn der Gatte zurückkam, konnte die Gemahlin hoffen, zwei bis drei Stunden freundlichen Beisammenseins zu verleben. Freilich stimmte die Rechnung bei nahe nie, denn der Mann hatte im Büro meist Ärger und dergleichen gehabt, er übersah infolgedessen die Sorgsamkeit des ihm bereiteten