

**Zeitschrift:** Appenzeller Kalender  
**Band:** 215 (1936)

**Artikel:** Sommersonntag im Dorfe  
**Autor:** Hallauer, Bertha  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-374988>

### **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**

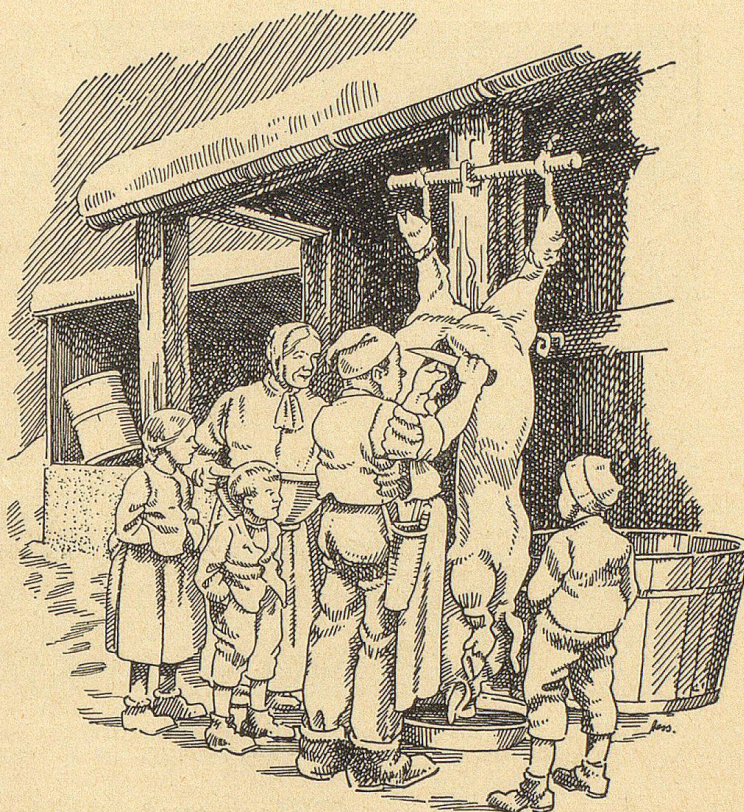
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 31.12.2025

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



immer die schreckliche Möglichkeit, das Schwein könnte schon geschlachtet sein, bevor unsere Teilnahme möglich gewesen wäre. Denn das Schönste und Interessanteste war halt doch immer der Moment, wo das rötliche Borstentier vom starken Metzger in das siedendheiße Bad geworfen und dann erbarmungslos seiner fargen Zierde beraubt wurde. Während wir der Prozedur mit leuchtenden Neugier und frierenden Näslein zusahen, rührte nebenan eines wie „läh“ das dampfende Blut, aus dem nachher die wunderbarsten Blutwürste werden sollten. Sobald dann aber der entscheidende Schnitt durch das leblose Ungeheuer getan war, stand die Mutter mit der großen Schüssel da und prüfte kritischen Auges die Dicks des Speckes — je nachdem rühmte oder schmähte sie das arme, schuldlose Tier!



Um vier Uhr aß man bereits die frische Leber mit dem obligaten Kartoffelsalat, und es war immer eine wohlthuende frohe Atmosphäre um den großen Tisch, wenn die aktiv und passiv Beteiligten so kräftig aßen und die Mutter rühmte, die halt doch die Leber am besten kochte. Dann wurde später die dämmerige Küche zu einem wahren Laboratorium, wo alle Sachverständigen die Blutmischung bereiteten, Zwiebeln dämpften, Pfeffer und Majoran abwogen, Milch abkochten und Fett rüsteten. Wo in aller Welt werden wohl Würste hergestellt mit so viel Liebe und Begeisterung, Sorgfalt und Ausdauer wie in der Küche eines Bauernhauses? Darum sind sie aber auch die besten, die es geben kann, und noch keinem Metzger ist es gelungen, etwas so Delikates zu fabrizieren wie die Blutwürste „von daheim“, die immer wieder in der Erinnerung auftauchen.

Man weiß es im ganzen Dorfe, wenn ein Haus sein Schlachtfest hat. Jeder fühlt sich da tief mit dem Glücklichen verbunden, dem nun auf zartem Heu die langen, dicken und kurzen Würste liegen. Und abends huschen dann auch die Kinder mit Körbchen und Platten um die Haussecken, stehen hoch aufatmend in dunklen Fluren und sagen ihr Sprüchlein: „I hon do no d'Wörscht!“, senken verwirrt die Köpfe, wenn sie den dargebotenen Zwanziger nehmen und

murmeln: „Danke, es ischt nöd nötig!“ Dann laufen sie beglückt heim und zählen unter der Straßenlaterne den Schatz, den ihnen die Metzger eingebracht hat. Ja, es ist etwas Herrliches um dieses Vertragen der Blutwürste — es kittet brüchige Freundschaften, fördert das gute Einvernehmen mit dem Lehrer und dem Pfarrer und bedeutet eine willkommene Aufmunterung der Sparkäselein, die nun bald für die Heimlichkeiten von Weihnachten herhalten müssen.

**Metzger im Bauernhause!**

Es ist ein Ding für sich, ein ureigenes Fest, dessen Zauber und Herrlichkeit nur derjenige ganz erfährt, der es als Kind erlebt hat — der seiner Mutter Freude sah beim Anblick der gefüllten Schmalzhäfen, der seinen Vater mit unsagbarem Genuß die erste Wurst verspeisen sah, wer mit hochklopfendem Herzen und zitternder Hand den „Trägerlohn“ empfing!

## Gommerfonntag im Dorfe.

Der Sonntag ist ins Dorf gezogen  
Mit einem Sträußchen an dem Hut.  
Und jeder ist ihm wohl gewogen  
Und ist dem holden Jüngling gut.

Die Woche ist davongegangen  
Von harter Arbeit müd' beschwert,  
Nun hat, den Sonntag zu empfangen  
Man Haus und Gassen ausgekehrt.

Und durch die feierliche Ruhe  
Des Morgens klingt ein hell Geläut  
Die Mädchen nehmen aus der Truhe  
Das neue, schmucke Sesttagskleid.

Sie pflücken sich zum Kirchengange  
Ein duftend Zweiglein Kosmarin,  
Und lieblich schwebet beim Gesange  
Durchs Gotteshaus das Sommerblühn.

Bertha Hallauer.