

# Metzgete in Iffwil

Autor(en): **Imhof, Madeleine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **81 (1991)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **08.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004067>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Metzgete in Iffwil

### *1. Einleitung*

Ich habe dieses Thema gewählt, weil mich als kleines Mädchen die alljährliche Metzgete ganz besonders faszinierte. Der Tag stellte eine Abwechslung dar und hatte, trotz der vielen Arbeit, etwas Festliches an sich. Für mich war aber ebenso wichtig, dass es in den nächsten zwei bis drei Wochen nach der Metzgete öfters meine damalige Leibspeise gab: Blut- und Leberwürste. Unterdessen sind über 16 Jahre vergangen, seit ich meine letzte Metzgete auf dem elterlichen Hof miterlebt habe. Viele Einzelheiten habe ich noch gut in Erinnerung, andere sind mir nur noch andeutungsweise im Gedächtnis geblieben. Ich bat darum meine Mutter, sich alles gut in Erinnerung zu rufen, und habe an Hand einer von mir erstellten Frageliste den ganzen Ablauf der Metzgete mit ihr rekonstruiert.

Ein Literaturvergleich<sup>1</sup> mit Schilderungen von Metzgeten aus verschiedenen Landesgegenden zeigte, dass der Ablauf überall ähnlich ist und sich nur in Details unterscheidet; ich werde in den entsprechenden Kapiteln darauf hinweisen. Festhalten möchte ich, dass ich keine Dokumentation einer Metzgete aus unserer näheren Umgebung fand.

Ich bin auf einem kleinen Bauernhof in Iffwil, einem Dorf mit ungefähr 300 Einwohnern, das etwa in der Mitte zwischen Bern und Solothurn liegt<sup>2</sup>, aufgewachsen. Jedes Jahr wurde bei uns ein gemästetes Schwein auf dem Hof geschlachtet. Als 1973 mein Vater starb, bewirtschaftete meine Mutter den Hof alleine weiter und führte die Tradition der Hausmetzgete fort. 1983 wurde bei einer Kaminsanierung unser Haus, und damit auch die eingebaute gemauerte Rauchkammer, durch Feuer völlig zerstört. Meine Mutter und auch mein jüngerer Bruder, der den (neuen) Hof übernommen hat, geben seither die Schweine für die Schlachtung in die Metzgerei. Das Fleisch wird jetzt bereits zerlegt, verwurstet und geräuchert nach Hause zurückgeliefert – die Hausmetzgete existiert auf unserem Hof also nicht mehr.

<sup>1</sup> Leider habe ich keine aktuellen Beiträge zur Metzgete gefunden. Der neueste ist aus dem Jahre 1966 (VEUVE). Hingegen war ich zu diesem Zeitpunkt gerade sechs Jahre alt, und viele meiner Erinnerungen an die Metzgete gehen auf diese Zeit zurück. Später musste ich jeweils zur Schule und habe nicht mehr den ganzen Tagesablauf der Metzgete miterlebt.

<sup>2</sup> Das Dorf gehört zum Kanton Bern, die Grenze zu Solothurn (Bucheggberg) ist aber nur etwa fünf Kilometer von unserem Hof entfernt. Iffwil ist jedoch klar auf Bern als Hauptort ausgerichtet.

## 2. Der Störmetzger

Für die Schlachtung kam ein sogenannter Störmetzger auf den Hof. WERNER KREBS erklärt den Ausdruck «Störer» wie folgt: «Störer» sind Meister und Gesellen, welche im Haus der Kunden arbeiten, auf die «Stör» gehen, das Handwerk stören, in Unordnung bringen, deshalb auch verachtet und verfolgt werden. Dieser Ausdruck ist seit dem 14. Jahrhundert gebräuchlich (Alte Handwerksbräuche, 1933)<sup>3</sup>. In unserem Fall war der Störmetzger früher ein Bauer aus unserem Dorf, ab 1965 ein entfernter Verwandter aus dem Nachbardorf, ebenfalls ein Bauer.

Beide sind, neben ihrem Beruf als Landwirte, ausgebildete Metzger und erarbeiteten (bzw. erarbeiten sich im Falle des Verwandten) in der Winterzeit mit der Metzgerei einen Zusatzverdienst. Reich können sie dabei aber nicht werden: für einen anstrengenden Neun- bis Zehnstunden-Tag erhielt der Metzger bei unserer letzten Hausmetzgete 100 Franken und freie Verpflegung (1982). Eine zusätzliche Abgeltung in Form von Naturalien (Würste, Fleischstücke) war bei uns nicht üblich. Sowohl OSKAR KELLER (1946, S. 565) als auch HELENE BRODARD (1960, S. 18) und JACQUELINE VEUVE (1966, S. 3), die sich alle mit der Hausschlachtung in der welschen Schweiz beschäftigt haben<sup>4</sup>, weisen darauf hin, dass Naturalgaben neben der Bezahlung in bar dort die Norm waren. A. SONDER (1942/44, S. 205) dokumentiert u. a. die Hausschlachtung im bündnerischen Schlein (rhät. Tschlin, Unterengadin). Hier war bereits in den vierziger Jahren nur noch eine Bezahlung üblich.

Der Störmetzger bringt im allgemeinen sein eigenes Werkzeug mit: Säge, Hackbeile, glockenförmige Schaber zum Entfernen der Borsten, den «Sautöter», die Wurstmaschine, Messer sowie Salpeter zum Einpökeln. Da mein Grossvater selber Störmetzger war, hatten auch wir zu Hause eine Garnitur Metzgerwerkzeuge, die wir dann aber zum Teil dem verwandten Metzger vermachten, so u. a. die Wurstmaschine. Unser Störmetzger besorgte auch zusätzlich benötigtes Hackfleisch (ca. 5 kg) und Därme für die Wursterstellung. Die daraus entstehenden Kosten wurden ihm selbstverständlich vergütet.

Während des ganzen Tages arbeitete mein Vater bei der Metzgete mit. Er half dem Störmetzger sowohl bei der eigentlichen Schlachtung wie bei allen nachfolgenden Arbeiten; ist es doch so, dass viele Arbeiten mindestens zwei zupackende Personen verlangen. Durch die Metzgerkenntnisse, die mein Vater von meinem Grossvater erworben hatte, konnte er auch ohne Probleme schwierigere Arbeiten übernehmen.

<sup>3</sup> Dazu auch die Definition in WAHRIG: Deutsches Wörterbuch, 1986: *Stör* (österr./schweiz.) tageweise Arbeit im Haus des Kunden (bes. Weissnäherinnen, Schneiderinnen)... mhd. «stoere». Das Schweizerische Idiotikon befasst sich (11, 1250 ff. mit weiteren Aspekten des Begriffes «Stör».

<sup>4</sup> Es scheint mir allerdings, dass sich die Arbeiten der beiden Damen VEUVE und BRODARD vorwiegend auf die Arbeit von KELLER abstützen und weniger auf eigene Nachforschungen (VEUVE führt sowohl KELLER wie BRODARD in der Literatur auf). So finden sich z.T. ähnliche bis gleiche Formulierungen; der Preis für die Schlachtung ist von 1946 bis 1960 scheinbar nicht gestiegen (1,50 Fr.), wurde dann aber sechs Jahre später von VEUVE bereits mit 25 Franken angegeben.

### 3. Vorbereitungen

#### 3.1 Der Zeitpunkt der Metzgete

Bei uns wurde ab Mitte November bis spätestens Mitte Januar gemetzget. Diese zeitliche Beschränkung war aus zwei Gründen nötig. Zum einen sollte, da das Fleisch leicht verderblich ist und es vor der Weiterverarbeitung ganz ausgekühlt sein muss<sup>5</sup>, nur bei Temperaturen unter null Grad, am besten bei  $-10^{\circ}$  bis  $-15^{\circ}\text{C}$ , gemetzget werden. Ein weiterer Grund war, dass wir das Fleisch selber räucherten. Die grössten Stücke kommen erst etwa vier Wochen nach der Metzgete in den Rauch und müssen dort ungefähr sechs Wochen hängen. Gegen den Frühling zu kann man aber nicht mehr so gut heizen und räuchern, weil der Kamin wegen der höheren Aussentemperaturen nicht mehr richtig zieht («falscher Zug»). Dies hätte im schlimmsten Fall zu einem Verwesen des Fleisches führen können.

VEUVE (1966, S. 3) stellt für die welsche Schweiz fest, dass zwischen Oktober und März gemetzget wird. Das dürfte auch in unserer Gegend für diejenigen Bauern stimmen, die nicht selber räuchern.

Ein weiterer, wichtiger Punkt war natürlich, dass das Schwein fett genug war. In der Regel erreichte es die Schlachtreife nach fünf bis sechs Monaten Mast<sup>6</sup>. Rückte dieser Zeitpunkt näher, setzte man sich mit dem Metzger in Verbindung, machte einen Termin ab und hoffte auf gutes und kaltes Wetter.

#### 3.2 Das Vorbereiten der Geräte

Einen Tag vor dem festgesetzten Metzgete-Termin standen eine Fülle von Vorbereitungen an. So mussten die «Bütti», ein riesiger ovaler oder runder Holzbottich, und der «Schrage» (vgl. S. 77 oben), ein grosser Holztisch mit einem Rost aus starken Vierkant- oder Rundhölzern, bei Bauern im Dorf organisiert werden. Kleine Holzbottiche und unzählige Plastic-Becken wurden heiss geschrubbt und ausgebrüht, ein Tisch herausgestellt<sup>7</sup> und mit Plastic-Tuch abgedeckt. Der alte Waschofen wurde ebenfalls gewaschen und zusammen mit Feuerholz auf dem Schlachtplatz bereitgestellt. Im weiteren mussten Gewürze und mehrere Kilo Salz eingekauft werden.

Am Tag der Metzgete standen meine Eltern früher als gewohnt auf. Zuerst musste der Stall gemacht werden (melken, misten usw.), und erst dann erledigte man die restlichen Vorbereitungen für die Metzgete. In den Waschofen füllte man gegen 250 l Wasser, bevor er angeheizt wurde. Tücher und Geräte wurden bereitgelegt. Dazwischen reichte es noch kurz für das Morgenessen.

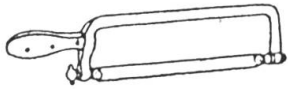
<sup>5</sup> Nach Auskunft meiner Mutter vermindert sich die Qualität des Fleisches, wird es noch leicht warm konserviert; es verfärbt sich und wird zäh.

<sup>6</sup> Die Mastschweine für den Verkauf sind bereits nach drei Monaten schlachtreif, weil von den Konsumenten mageres Fleisch verlangt wird. Bei uns wurde aber, vor allem von meinem Vater, Wert auf grosse Speckseiten und durchzogenes Fleisch gelegt. So wurde gegen Herbst ein Schwein zurückbehalten und zwei bis drei Monate weitergemästet.

<sup>7</sup> Wir schlachteten direkt vor der Haustüre auf dem Hausplatz. Wer auf der alten Kantonsstrasse von Bern nach Solothurn oder umgekehrt unterwegs war, konnte ohne weiteres einen Blick auf das blutige Geschehen werfen.



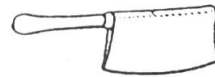
Metzgersäge



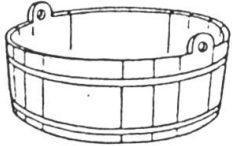
Metzgermesser



Schlagbeil



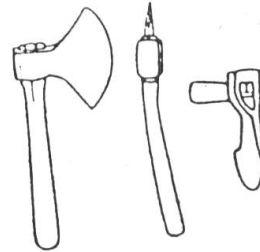
«Bütti»



Schaber



Beil



#### 4. Der Ablauf der Metzgerei

##### 4.1 Das Schlachten und Zerlegen des Schweines

Gegen halb acht erschien der Störmetzger. Sofort wurde das Schwein geholt, am rechten Hinterbein<sup>8</sup> festgebunden und dann getötet. Früher wurde dazu ein Holzschlegel mit einem Metalldorn, der dem Schwein mit einem Hammer ins Hirn geschlagen wurde, verwendet. Später benutzte der Metzger einen «Sautöter», eine Art Pistole mit einem Metallstift, der dem Schwein an der Schläfe in den Kopf geschossen wurde und den sofortigen Tod des Tieres bewirkte.

Sobald das Schwein tot am Boden lag, wurde die Halsschlagader durchgeschnitten und das ausströmende Blut in einem Becken aufgefangen. Notfalls half man durch Bewegen eines Vorderbeines nach, damit das Blut gut floss. Es ist für die Qualität des Fleisches wichtig, dass es absolut vollständig ausgeblutet ist. Das aufgefangene Blut musste nun im Freien geschlagen werden, bis es abgekaltet war. Machte man das nicht, gerann das Blut zu einem Klumpen und konnte nicht zu Blutwürsten weiterverarbeitet werden. Nachdem das Blut abgekühlt war, warf der Metzger eine Handvoll Schnee in das Becken mit dem Blut, dann stellte man es auf den warmen Sitzofen in der Stube, wo nur noch ab und zu darin gerührt werden musste. O. KELLER (1946, S. 570) dokumentiert den Brauch, eine Handvoll Schnee in das Blut zu werfen, ebenfalls für Gruyère.

<sup>8</sup> Meine Mutter weist ausdrücklich darauf hin, dass es sich um das rechte Hinterbein handelte. Den Grund, wieso gerade das rechte und nicht das linke oder beide Beine festgebunden wurden, weiss sie allerdings nicht. O. KELLER (1946, S. 569) beschreibt ebenfalls ein Festbinden des rechten Hinterbeines. A. SONDER (1942/44, S. 206) dokumentiert für Schleins ein Zusammenbinden beider Hinterbeine.

Das Schwein wurde dann in die «Bütti» gehievt und mit dem in der Zwischenzeit kochenden Wasser aus dem Waschofen gebrüht. Mit Schabern entfernte man die Borsten und säuberte die Schwarte. Dann nahm man das Schwein wieder aus dem Bottich, legte es auf den «Schrage» und schnitt es längs in zwei Stücke; Innereien und Eingeweide wurden herausgenommen und alles noch einmal gesäubert. Nach Beendigung dieser Arbeit, so ungefähr gegen neun Uhr, hatten sich alle ein Znüni verdient (vgl. Kap. 7.1).

Nachher folgte das eigentliche Zerlegen des Schweines, das den restlichen Morgen beanspruchte. Man verwendete für diese Arbeit die Säge, das «Hau-bieli» (Schlagbeil mit breiter Klinge und kurzem Stiel, vgl. Abb. 1) und die grossen Metzgermesser. Schinken und Laffen (Vorderschinken), Speckseiten, Bratenstücke usw. wurden herausgeschnitten, auf den vorbereiteten Tisch gelegt und vorsorglich mit weissen Tüchern zugedeckt. Fettschichten löste man vom Fleisch ab und gab sie in einem Becken für die Weiterverarbeitung in die Küche (vgl. Kap. 6.2).

War das ganze Schwein in Einzelteile zerlegt, begutachtete man den Fleischberg und setzte sich dann, befriedigt vom Ergebnis, zum Mittagessen (vgl. Kap. 7.2).

## 4.2 Wurstherstellung

Bei uns zu Hause wurden folgende Wurstarten hergestellt: Bratwurst, Blutwurst, Leberwurst, Schwartenwurst und Fleischwurst. In Becken mischte der Metzger die Zutaten für die jeweilige Wurstsorte und knetete und würzte die Fleischmasse. Jeder Metzger hat seine eigenen Wurstrezepte, auf die er schwört und die im allgemeinen auch vom Kunden geschätzt werden. Auch ich finde noch heute, dass ich nie mehr so gute Schweinsbratwürste gegessen habe wie seinerzeit zu Hause, als noch unser Störmetzger kam. Auch den Bratwürsten von Bekannten, die noch eine Hausmetzgete durchführen, kann ich nichts abgewinnen (für meinen Geschmack sind sie schlecht gewürzt und zu fettig). Welche Gewürze in welche Würste kamen, weiss meine Mutter nicht. Einkaufen musste sie jeweils Nelkenpulver, Koriander, Majoran, gemahlene weissen Pfeffer, Salz, Muskatnuss und Weinbeeren. Dazu wurden sehr viele gehackte Zwiebeln verarbeitet.

Die Blutwürste wurden mit ganz besonderer Sorgfalt zubereitet. Dies auch, weil die Wurstfüllung flüssig mit einer Kelle in die geputzten Dick- und Mastdärme des Schweines eingefüllt werden musste. Zum gesamten Blut des Schweines gab man zwei Liter abgekochte, kalte Milch und, wenn möglich, etwas Rahm, Mehl nach Gutdünken des Metzgers und neben Gewürzen eine recht grosse Menge «Zibeleschweizi». Diese «Zibeleschweizi» wurde aus feingeschnittenen Zwiebeln und gehacktem Fett unter ständigem Umrühren gesotten. Sie durfte bei der Wurstherstellung höchstens handwarm sein und musste deshalb bereits am Morgen, sobald das Fett abgelöst war, zubereitet werden (vgl. Kap. 6.2). Ein praktisch gleiches Blutwurstrezept findet sich bei A. SONDER (1942/44, S. 211).

Die Leberwürste verfeinerte man zudem mit Weinbeeren. Für die Herstellung mussten Leber und Nieren vorgekocht, abgekühlt und anschliessend gehackt werden. Ebenso musste die Schwarte (die von den Borsten befreite Haut des Schweins) für die Schwartenwürste vorbereitet werden. Ausser den Blutwürsten füllte man alle Würste mit der Wurstmaschine.

Waren die Rauchwürste (Fleisch- und Schwartenwurst) soweit fertig, liess man sie zwei Tage im Keller ruhen, bevor sie in den Rauch kamen. Die Bratwürste legte man an einen kühlen Ort<sup>9</sup>. Die Blutwürste liess man in heissem Wasser etwa 15 Minuten ziehen. Den Test, ob die Würste fest sind, machte man mit einem zugespitzten Streichholz. Tritt beim Hineinstechen keine Flüssigkeit mehr aus, sind die Würste gar. Die Leberwürste hingegen brauchten nur etwa drei Minuten in das fast kochende Wasser gelegt zu werden, damit der Wurst darm keimfrei wurde. Nachher wurden die Blut- und die Leberwürste ebenfalls an einem kühlen Ort gelagert.

#### 4.3 Einsalzen

War die Wursterei beendet, wartete nur noch das Einsalzen des Fleisches auf den Metzger. Im Keller<sup>10</sup> wurden alle Fleischstücke, die entweder aus dem Salz (grüner Speck, Gnagi) oder später geräuchert (Schinken, Hohrückengnagi, Speck, Laffen) gegessen werden sollten, mit sehr viel Salz und etwas Salpeter<sup>11</sup> eingerieben. Die Fleischstücke zogen in der Folge Wasser, es bildete sich durch den ausgetretenen Fleischsaft eine eigentliche Salzlake. Das Einsalzen ist eine heikle Angelegenheit und verlangt viel Erfahrung vom Metzger: salzte er zu wenig, konnte das Fleisch verderben, salzte er zu viel, wurde das Fleisch so trocken und salzig, dass man kaum genug dazu trinken konnte. War auch das Einsalzen erledigt, kam ein reichhaltiges Zvieri (vgl. Kap. 7.3) auf den Tisch. Dies dehnte sich aus, bis der Metzger wie auch meine Eltern in den Stall mussten.

#### 5. Die Konservierungsmöglichkeiten

Bereits in den letzten Kapiteln wurden erste Bemerkungen zu den Konservierungsmöglichkeiten gemacht. Ich möchte im folgenden etwas detaillierter auf diese hinweisen. Fleisch ist ein sehr leicht verderbliches Nahrungsmittel, und ein Schwein ergibt so viel Fleisch, dass es unkonserviert von einer Familie niemals innert nützlicher Frist gegessen werden könnte – die Haltbarmachung ist also eine absolute Notwendigkeit. Durch die Schlachtung eines Schweines

<sup>9</sup> Früher, als wir noch keinen Külschrank hatten, lagen die Blutwürste auf einem grossen Holzbrett in der ungeheizten Schlafstube meiner Eltern auf dem Sekretär. Meine Grossmutter pflegte sie, als meine Mutter noch unverheiratet war, eingewickelt zwischen Fenster und Vorfenster zu legen. Später kam zum Külschrank auch ein Tiefkühler; diese beiden Errungenschaften liessen die Würste von ihren angestammten Kühlplätzen verschwinden.

<sup>10</sup> Wir verfügten noch über einen sehr gut geeigneten gewölbten Sandsteinkeller mit Naturboden.

<sup>11</sup> Salpeter wird in der Nahrungsmittelindustrie Nitritpökelsalz genannt.



Das getötete Schwein liegt auf dem Schragen, die grosse Holzbütti wird mit kochendheissem Wasser gefüllt.

Das Schwein ist an den Hinterbeinen an einem Dachbalken aufgehängt und aufgeschnitten.



stellte unsere Familie, zumindest früher, praktisch die Selbstversorgung an Fleisch für ein Jahr sicher<sup>12</sup>.

### 5.1 Einsalzen, Räuchern und Lufttrocknen

Anfänglich, als es die modernen Kühlgeräte noch nicht gab, stand das Räuchern als langfristige Konservierungsmethode im Vordergrund. Was nicht in den ersten zwei bis drei Wochen frisch gegessen werden konnte, musste geräuchert werden. Da sich Würste einfacher räuchern lassen, wurde auch ein weitaus grösserer Anteil Fleisch verwurstet. Schöne Stücke wie Carré, Laffen, Hals usw. kamen aber ganz in den Rauch und wurden zu besonderen Anlässen zumeist auf Gemüse<sup>13</sup> gekocht.

Vorbedingung für das Räuchern ist das Einsalzen. Dadurch wird dem Fleisch Wasser entzogen (vgl. Kap. 4.3). Geschieht dies nicht, kann das Fleisch auch im Rauch verderben, oder es nimmt einen penetranten Rauchgeschmack an. Das Räuchern war eine aufwendige Angelegenheit, die viel Aufmerksamkeit erforderte und eine ständige Kontrolle des sich im Rauch befindenden Fleisches voraussetzte. Zudem mussten je nach Wetter Kaminschieber auf- oder zugemacht werden, und es musste im Ofen ständig Holz nachgelegt werden. Hie und da füllte sich die ganze Küche mit zurückgeschlagenem Rauch. Einige Stücke wie Gnagi (Ohren, Knöchel, Füsse, Schwanz usw.) und grüner (= ungeräucherter) Speck kamen direkt aus dem Salz in den Kochtopf, meist in eine «Muessuppe», eine Gelberbssuppe oder eine Gerstensuppe. Im Salz halten sich diese Stücke ungefähr drei Wochen, nach dieser Zeit mussten sie gegessen sein (vgl. Kap. 9).

Nicht alle Produkte müssen gleich lange im Rauch bleiben: Rauch- und Schwartenwürste sind bereits nach zehn bis vierzehn Tagen fertig geräuchert; zu dieser Zeit hat der Speck lange genug im Salz gelegen und kommt an Stelle der Würste in die Rauchkammer. Die Schinken müssen im ganzen zwischen drei und vier Wochen im Salz liegen, danach kommen auch sie für etwa sechs Wochen in den Rauch.

Früher wurden die geräucherten Stücke und die Würste, nachdem man sie aus dem Rauch genommen hatte, an einem kühlen und trockenen Ort aufgehängt und so luftgetrocknet. A. SONDER (1942/44, S. 213/214) erwähnt, dass in Schleins, im Unterengadin, die alleinige Lufttrocknung vorherrschte (auf dem Ofen), dass dann jedoch das Räuchern überhand nahm, das weitgehend unserer Methode entsprach. Einzig zur Aromatisierung des Fleisches wurden zuerst Wacholderzweige verbrannt, etwas, das man bei uns nicht kennt.

<sup>12</sup> Die Versorgung durch Rindfleisch erfolgt durch das sogenannte Versicherungsfleisch. Wann immer im Dorf eine Kuh erkrankt, wird sie notgeschlachtet, und jeder Bauer ist verpflichtet, zu einem Einheitskilopreis – entsprechend der Anzahl Kühe, die er besitzt – Fleisch abzuholen. Wünsche über die Art der Fleischstücke können nicht angebracht werden.

<sup>13</sup> Die grosse Auswahl an Eintopfgerichten mit Gemüse, Kartoffeln und Geräuchtem z.B. in älteren Ausgaben des Berner Kochbuches deutet ebenfalls auf die Bedeutung des geräucherten Fleisches und damit des Räucherns hin.



Die zuerst nach dem Räuchern noch saftige Wurst wurde durch die anschließende Lufttrocknung nach und nach hart und Salami-ähnlich, hatte jedoch kein entsprechend feines Aroma. Man ging darum dazu über, geräuchertes Fleisch (vom Schinken bis zur Wurst) einzufrieren, damit es saftig blieb. Wir brachten unser Fleisch ab Mitte der sechziger Jahre in ein Kühlfach im Gemeindegemeindekühlhaus des Nachbardorfes. Nach dem Kauf einer eigenen Tiefkühltruhe froren wir das Fleisch zu Hause ein.

## 5.2 Einfrieren

Bereits oben wurde auf die Bedeutung des Einfrierens hingewiesen. Mit dieser Neuerung wurde es auch möglich, frisches Fleisch einzufrieren und so haltbar zu machen. Der Sonntagsbraten, Plätzli, Koteletten usw. konnten erst dadurch während des ganzen Jahres auf den Tisch gebracht werden. In der Folge verschwanden die guten Stücke, bis auf die Schinken, bei uns völlig aus der Räucherammer. Auch aus Fleisch, das früher als Gnagi gegessen wurde, und dem Schweinskopf stellt man heute in der Metzgerei eine Art Aufschnittswurst her, die wie alles andere zumindest für einige Zeit eingefroren werden kann.

## 5.3 Andere Methoden

Es gibt noch eine kleine Anzahl anderer Konservierungsmethoden, die aber bei uns nie grosse Bedeutung erlangten. Dazu gehört z.B. das Fleisch-Einmachen, d.h. die Fleischkonservenherstellung, die meine Tante noch praktizierte. Die Fleischstücke wurden in spezielle, absolut dicht schliessende Behälter gefüllt und sterilisiert. Die Gefahr des Verderbens ist aber, wird nicht mit äusserster Sorgfalt gearbeitet, sehr gross und kann auch die Gesundheit ernsthaft gefährden. Mit Vorliebe im Fleisch (und in grünen Bohnen) vermehren sich unter Luftabschluss Bakterien, die das bereits in kleinsten Mengen tödliche Botulinus-Gift abscheiden.

Weitere, eher kurzfristige Konservierungsmöglichkeiten sind das Beizen, das Marinieren in Öl-Kräuter marinaden und das Aufbewahren unter Öl – Methoden, die vor allem früher im südlichen Europa angewendet wurden. Für uns wichtig war einzig die erste Methode, das Beizen, und dies auch eher für Rindfleisch. Beim Beizen wird das Fleisch gesäuert, was es weicher macht, indem es Veränderungen an der Zellstruktur bewirkt. Zudem werden schlechte Gerüche übertönt<sup>14</sup>. Da das Fleisch in Flüssigkeit liegt, können in der Luft vorkommende Verwesungskeime und der Luftsauerstoff nicht daran herankommen. Das Prinzip bleibt auch bei den anderen beiden Methoden gleich, das Fleisch muss unter Luftabschluss bleiben. Bei Marinaden mit Kräutern haben diese oft keimtötende oder -hemmende Eigenschaften (Knoblauch, Rosmarin, Thymian usw.) und überdecken durch ihr intensives Aroma eventuell erste Verwesungsgerüche; Öl macht Fleisch ebenfalls zarter.

<sup>14</sup> Es handelt sich um die gleiche Methode wie bei der Wildpfefferzubereitung. Auch hier soll u. a. der strenge Wildgeruch durch die Beize gemildert werden.



## 6. Die Aufgaben der Frau

Vorausschicken möchte ich, dass ich, speziell auf die Metzgete bezogen, in der Literatur sehr wenige Hinweise betreffend Aufgaben der Frau gefunden habe. In der mir zur Verfügung stehenden Literatur aus den vierziger und sechziger Jahren wurde z.B. die Zubereitung des Essens als eine selbstverständliche Frauenarbeit angesehen und nicht extra erwähnt. Gesagt wurde nur, was es an der Metzgete speziell zu essen gab. Ich dokumentiere in diesem Kapitel die Arbeiten, die meine Mutter während der Metzgete verrichtete. Ich kann nicht belegen, ob sie für unsere Gegend üblich waren oder von der Regel abwichen; weitere Nachforschungen wären dazu nötig.

### 6.1 Vorbereitungen und Aufräumarbeiten

Meine Mutter war dafür verantwortlich, dass alle benötigten Gewürze und Salz in genügender Menge vorhanden waren. Weiter war sie es, die die Becken, Bottiche und Geräte brühte, schrubbte und bereitstellte. Am Tag nach der Metzgete putzte sie den «Schrage» und die «Bütti», damit mein Vater diese wieder zurückbringen konnte. Sie half beides auf einen Wagen laden und versorgte zusammen mit Vater den Waschofen. Dies war für eine Person allein zu schwer.

### 6.2 Mithilfe bei der Metzgete

Die Arbeiten, die meine Mutter während der Metzgete zu übernehmen hatte, waren vorwiegend «Küchenarbeiten». Am Morgen jedoch war sie es, die draussen das Blut schlagen musste, bis es kalt war. O. KELLER (1946, S. 270) beschreibt dies ebenfalls als eine Aufgabe der Frauen. Es war auch die Aufgabe meiner Mutter, die Därme, die für die Wurstherstellung gebraucht wurden, zu putzen. Dazu mussten diese gewendet, gesäubert und mehrmals gewässert werden. A. SONDER (1942/44, S. 204/205) dokumentiert indirekt, indem er einen Brauch der Dorfjugend beschreibt, dass auch im Unterengadin die Frauen für das Putzen und Waschen der Därme wie auch für das Blutschlagen zuständig waren.

Im Verlaufe des Morgens kochte meine Mutter Leber, Nieren und Schwarte für die Würste, hackte alles, schnitt die Zwiebeln und bereitete die «Zibele-schweizi» zu (vgl. Kap. 4.2). Gab es dazwischen Messer, Beile oder andere Geräte abzuwaschen, machte sie auch dies. Dazu war es ihre Aufgabe, für die Verpflegung zu sorgen (vgl. Kap. 7). Im Waschofen hielt man ständig Wasser am Kochen, Mutter musste also, falls nötig, Holz nachlegen. Das Wasser brauchte man zum Abwaschen und am Schluss der Metzgete zum «Gschwellen» der Blut- und Leberwürste.

Mit dem Ende der eigentlichen Metzgete war für meine Mutter die Arbeit noch lange nicht vorbei. Neben den bereits erwähnten Aufräumarbeiten wurde noch am Abend der Metzgete das Fett in grossen Pfannen ausgelassen und in Blecheimer abgefüllt, die im Keller in den Vorratsschrank kamen. Beim Fettauslassen entstanden aus den Rückständen die «Gröibi» (Grieben, franz.: greubons), die am besten noch lauwarm, mit etwas Salz bestreut



Die Holzbütti dient – mit dem Boden nach oben – zum Ausbeinen.

Die Schinken werden eingesalzen.



schmeckten, manchmal aber auch zusammen mit Rösti und Salat auf den Tisch kamen.

Neben dem Fettauslassen «versorgte» meine Mutter das Frischfleisch. Sie schnitt Bratenstücke, Ragout, Plätzli usw., verpackte sie portionenweise in Plasticsäcke und froh sie ein. War dies alles erledigt, musste sie noch die Küche putzen und den Boden fegen. Die ganze Küche war nach diesem Tag von einem fettigen und glitschigen Film überzogen. So zwischen zehn und elf Uhr nachts war sie auch mit dem Putzen fertig und hatte nur noch den Wunsch, so schnell wie möglich ins Bett zu kommen, denn gegen fünf Uhr musste sie wieder aufstehen.

In den Wochen nach der Metzgete kontrollierte meine Mutter die Kamin-schieber und stellte sie je nach Notwendigkeit. Darüber, ob die Rauchprodukte genügend geräuchert waren, entschied aber mein Vater.

Selbstverständlich war es auch vor allem meine Mutter, die mich und meine kleinen Brüder zwischen der Arbeit betreute. Auch kam es nicht in Frage, dass die täglichen Hausarbeiten wegen der Metzgete nicht gemacht worden wären.

## 7. Das Essen während der Metzgete

Die Zeitpunkte, zu denen die verschiedenen Mahlzeiten eingenommen wurden, wie auch die Speisen selbst, standen im wesentlichen fest und erfuhren im Laufe der Zeit nur geringfügige Änderungen.

Normalerweise assen wir in der Küche. An der Metzgete wurden, mit Ausnahme des Morgenessens, alle Mahlzeiten in der guten Stube, am mit weissem Leinen<sup>15</sup> gedeckten Tisch eingenommen. Das Morgenessen war bei uns immer eine private Angelegenheit und wurde eingenommen, bevor der Metzger kam. H. BRODARD (1960, S. 18) beschreibt für Botterens, dass der Metzger zum Morgenessen «pommes de terre frites et café au lait» vorgesetzt bekam.

### 7.1 Das Znüni

Nachdem das Schwein getötet, gesäubert und ausgenommen war, schritt man zum Znüni. Man begab sich dazu in die gute Stube und stiess mit Weisswein an. Trotz der normalerweise herrschenden Kälte trank man nicht wie an gewöhnlichen Tagen heissen Kaffee oder Tee. Zum Weisswein gab es entweder selbstgebackene «Züpf» (Zopf) oder frisches Stangenweissbrot<sup>16</sup> und Käse. Als grosse Neuerung und Abkehr von der Tradition kamen später die Pommes-chips auf den Tisch. Das Znüni erhielt dadurch eher den Charakter eines Apéros denn einer sättigenden Zwischenmahlzeit.

### 7.2 Das Mittagessen

Das Mittagessen war die wichtigste Mahlzeit des Tages, und man nahm sich trotz der vielen Arbeit rund eine Stunde Zeit, zum Essen. Zur Feier des Tages

<sup>15</sup> Die Leinentischtücher stammten noch von meiner Grossmutter, die sie selbst gewebt hatte. Sie waren immer blütenweiss und sorgfältig gebügelt und vermittelten eine festliche Atmosphäre.

<sup>16</sup> Normalerweise assen wir rundes Ruch- oder Halbweissbrot.



## Volkskundlicher Veranstaltungskalender

### Ausstellungen

Amriswil TG	<u>Ortsmuseum</u> Alt Amriswil in der Fotografie	bis 31.3.
Basel	<u>Museum für Gestaltung</u> Schmutz und Sauberkeit	ab 14.12.
	<u>Schweizer. Museum für Volkskunde</u> Freischütz und Schneewittchen. Papiertheater für gross und klein	bis 1992
	"Typisch...?" Objekte als regionale und nationale Zeichen	bis 1992
	"Einigkeit macht stark." Ueber Gewerkschaften	ab 23.11.
	<u>Schweizerisches Sportmuseum</u> Eis-Sport	ab 1.11.
	<u>Stadt- und Münstermuseum</u> Basels Wandel in allen Dingen. Festgehalten von den Fotografen Höflinger seit 1857	ab 15.11.
Bern	<u>Völkerkundemuseum</u> Das bekleidete Universum. Textilien in Bali	bis März
	<u>Bernisches Historisches Museum</u> Gold der Helvetier - keltische Kostbarkeiten in der Schweiz	bis 5.1.
Boudry NE	<u>Château</u> Bacchus et les Suisses	bis Jan.
Charmey FR	<u>Musée du Pays et Val de Charmey</u> Chasse et faune	bis Dez.
	Artisanat et agriculture de montagne	bis Dez.
La Chaux-de-Fonds	<u>Musée paysan et artisanal</u> Plaisirs et jeux de l'enfance	bis 2.2.
Frauenfeld	<u>Historisches Museum</u> Krippen	bis 12.1.
	<u>Naturmuseum</u> Die Thur - Porträt eines Flusses	bis 22.12.
Fribourg	<u>Musée d'art et d'histoire</u> Tissus coptes	bis 5.1.



	Le canton de Fribourg vu par cinque photographes	bis 24.11.
Genf	<u>Musée d'art et d'histoire</u> Tissus coptes	bis 5.1.
	<u>Musée Barbier-Müller</u> Art antique	bis 31.1.
	<u>Musée d'ethnographie</u> Mondes en musique	bis 21.12.
	<u>Musée d'ethnographie, Annexe de Conches</u> Vache de Suisse - approche ethnographique	bis 23.2.
Grüsch/GR	<u>Heimatmuseum Prättigau</u> "Husä und Sparä" - Geräte aus der bäuerlichen Hauswirtschaft (Mi 19-21, Sa, So 14-16)	bis 31.12.
Kippel/VS	<u>Lötschentaler Museum</u> Alt werden - alt sein	bis 1992
Krauchthal BE	<u>Gemeindemuseum</u> Fotoausstellung vom Thorberg	bis 19.2.
Laufenburg	<u>Museum Schiff</u> Der Rhein wird Grenze - wie das Fricktal eidgenössisch wurde	bis 12.4.
Lausanne	<u>Musée historique</u> Dionysos - mythes et mystères. Vases grecs de Spina	bis 5.1.
Liestal	<u>Museum im alten Zeughaus</u> Kämme und Haarschmuck aus der Region	ab 16.11.
Luzern	<u>Historisches Museum</u> Das Klausjagen. St. Nikolaus in der Innerschweiz	1.12.-1.2.
	<u>Verkehrshaus</u> Sonderausstellung über Bahn 2000 und Alpen-transit	bis 31.12.
Näfels	<u>Freulerpalast</u> Glarus und die Eidgenossenschaft	bis 30.11.
Neuchâtel	<u>Musée d'ethnographie</u> A chacun sa croix	bis 12.1.
	A fleur de peau - bijoux touaregs	bis 12.1.
Reinach BL	<u>Heimatmuseum</u> Bügeleisen und Bügeleisen-Oefen (geö: So 14-17 Uhr)	bis 31.12.
St.Gallen	<u>Historisches Museum</u> Sonderausstellung: Sommerfrische am Bodensee	bis 26.1.
	<u>Sammlung für Völkerkunde</u> Schmuck und Knüpfkunst der Turkmenen	bis 12.1.



	<u>Textilmuseum</u>	
	Koptische Gewebe	bis 1992
	700 Jahre Stickereien in der Schweiz	bis 1992
Schaffhausen	<u>Museum zu Allerheiligen</u> "Indessen trug sich zu...", Bilder und Objekte zur Schweizer Geschichte	bis 31.1.
Sissach	<u>Heimatmuseum</u> Porzellanmalereien (1. So im Monat 10-12, 14-17)	bis 31.12.
La Tour-de-Peiltz	<u>Musée du jeu</u> Jeux de billes et de boules	bis 30.4.
Valangin	<u>Château et Musée</u> Label Suisse 91 en dessins de presse	bis 8.12.
Vevey	<u>Alimentarium</u> 700 Jahre auf dem Tisch. Die Ernährung der Schweiz vom Mittelalter bis zur Gegenwart	bis 2.2.
Winterthur	<u>Gewerbemuseum</u> Holzspielzeuge aus dem Erzgebirge	bis 12.1.
Zürich	<u>Graphik-Sammlung ETH</u> Falten, falten, gefaltet: Arbeiten auf und mit Papier	bis 30.11.
	<u>Haus zum Kiel</u> Goldgewichte aus Ghana	bis 5.1.
	<u>Mühlerama</u> Ausgekocht und eingemacht - vom Getreidemus zur Fertigsuppe. Ernährung im Wandel	bis 12.1.
	<u>Museum Bellerive</u> Textilkunst 1960-1990. Europe, Amerika, Japan	bis 5.1.
	<u>Museum Rietberg</u> Die Yoruba	ab 6.11.
	<u>Spielzeugmuseum</u> Schweizer Spielzeug vor fünfzig Jahren	bis Jan. 92
	<u>Völkerkundemuseum der Universität</u> Ka'apor - Menschen des Waldes und ihre Federkunst. Eine bedrohte Kultur in Brasilien (zum indianischen Gedenkjahr 1992: "500 Jahre Unterdrückung")	bis 1992
	Bärenfest - die Ainu-Fotos Fosco Marainis	bis 15.3.
Zug	<u>Museum in der Burg</u> 150 Jahre Schwizer Psalm	bis 15.12.



## Ausstellungen Ausland

Berlin	<u>Haus der Kulturen der Welt</u> Musikinstrumente Indiens	bis 9.2.
	<u>Museum für Deutsche Volkskunde</u> Der braven Kinder Weihnachtswünsche. Weihnachtswunschbriefe des 19. und 20. Jahrhunderts.	1.12.-23.2.
Stuttgart	<u>Linden-Museum</u> Lotos-Mond und Löwenritt. Indische Miniaturmalereien	bis 5.1.

## Kongresse

Institut für die Erforschung der Frühen Neuzeit, Kulturabteilung der Stadt  
Wien: Workshop vom 28.-30. November 1991 in Wien  
Privatisierung der Triebe? Sexualität in der Frühen Neuzeit  
Informationen und Anmeldung bei: Institut für die Erforschung der  
Frühen Neuzeit, Lederergasse 33/12, A-1080 Wien

Zusammenstellung: Rosmarie Anzenberger

kam auch das gute Geschirr mit dem Goldrand auf den Tisch. Das Menu blieb sich immer gleich:

Bouillon mit Einlage  
Prägel  
Kartoffelstock  
Salat  
Weisswein  
Brezeli oder Torte  
Kaffee, Schnaps

Beim Prägel handelt es sich um ein Ragout aus den nicht vom Fleisch abgelösten Hohrückenknöcheln (Wirbelsäulenknöcheln). Im Verlaufe des Vormittags gab der Metzger die entsprechenden Stücke in die Küche, damit meine Mutter das Gericht, das langsam schmoren musste, zubereiten konnte. Gekocht wurde es wie ein normales braunes Ragout, dem man aber noch etwas Zucker zufügte, damit die Sauce schön glänzte. Aus der welschen Schweiz sind ebenfalls Metzger-Rezepte aus den Hohrückenknöcheln dokumentiert. Manchmal wird dabei noch frisches Blut in die Sauce gegeben (O. KELLER, 1946, S. 584). Bei VEUVE (1966, S. 20) finden sich folgende Definitionen:

«fricassée: viande fricassée avec des herbes aromatiques; il s'agit de morceaux de la colonne vertébrale du cochon garnis de viande.

Os garnis: morceaux de colonne vertébrale encore garnis d'un peu de viande...»

Es ist selbstverständlich, dass alles, was aufgetragen wurde, Eigenfabrikat war, angefangen bei der Suppe und dem Kartoffelstock bis hin zum Schnaps (Kirsch, Bätzi [Obstbranntwein] oder Zwetschgenwasser). Einzig das Brot holten wir immer in der Bäckerei.

### 7.3 Zvieri

Nachdem der Metzger mit seinen Arbeiten fertig war, setzte man sich zum abschliessenden Zvieri zusammen. Dazu bereitete meine Mutter aus einem auf die Seite gelegten Leberstück «suuri Läberli» zu<sup>17</sup>. Dazu gab es wiederum, wie zum Znüni, frischen Zopf oder Stangenweissbrot und Weisswein. War man gut vorangekommen, reichte es auch noch zu einem Kaffee, bevor die Stallarbeit begann.

### 8. Z'Metzg: Geschenke an Verwandte, Helfer und Nachbarn

Ein wichtiger traditioneller Aspekt der Metzger waren die Fleisch- und Wurstgeschenke an bestimmte Personen. In erster Linie erhielten bei uns nur einige der nächsten Verwandten und die unmittelbaren Nachbarn etwas

<sup>17</sup> Sonst, im Verlaufe des Jahres, war es immer mein Vater, der die «suurä Läberli» zubereitete. Nur an der Metzger machte dies meine Mutter, da Vater anderweitig beschäftigt war.

geschenkt. Dies betraf meine Grosseltern, die Schwester des Vaters sowie zwei Familien aus der Nachbarschaft. Nach dem Tode meines Vaters bekamen auch die Helfer aus der Verwandtschaft (zwei Cousins meines Vaters) etwas geschenkt. Hingegen gingen die Mieter, die ins Haus einer unserer früheren Nachbarfamilien eingezogen waren, leer aus; sie wurden nicht als «richtige Nachbarn» angesehen. Als ich meine Lehre absolvierte und nicht mehr zu Hause wohnte, bekam auch ich, zuerst für mich und meine Schlummermutter, später, als ich nach Basel zog, für mich allein und per Express ein Paket zugesandt.

Traditionellerweise enthielten die Päckli zwei Blut- und zwei Leberwürste, zwei Bratwürste und ein Säcklein «Gröibi». Bei uns wurden die z'Metzg-Päckli aber individuell für die jeweilige Person zusammengestellt. Alleinstehende bekamen nur je eine Wurst und dafür noch ein oder zwei Plätzli. Die Helfer erhielten ausserdem ein grosses Stück Fleisch für Braten oder Ragout, und ich liess mir ausschliesslich Bratwürste und Plätzli schenken, da sich meine kindliche Vorliebe für Blut- und Leberwürste verflüchtigt hatte.

Meine Mutter betont, dass das z'Metzg früher eine viel wichtigere Rolle spielte. Durch die gegenseitigen Fleischgaben kam man den ganzen Winter über immer wieder einmal zu Frischfleisch, denn die Schlachtttermine der verschiedenen Familien verteilten sich auf diese ganze Zeitspanne.

O. KELLER (1946, S. 583/584) erwähnt, dass in der welschen Schweiz eher festliche Schlachtessen mit Freunden und Verwandten am Abend der Metzgete üblich waren, dass aber teilweise auch einfach einige Brat- und Blutwürste verschenkt wurden.

### *9. Wann und wie das Fleisch auf den Tisch kam*

Nach der Metzgete war der Speisezettel für einige Zeit eher einseitig, zumindest bis wir über einen Kühlschrank und einen Tiefkühler verfügten. Es gab während etwa drei Wochen abwechslungsweise ausschliesslich Bratwürste, Blut- und Leberwürste und Gnagi. Die Rauchprodukte kamen dann später und besser dosiert auf den Tisch, mussten sie doch ein ganzes Jahr ausreichen. Oft kochte Mutter eine Rauchwurst zum Zvieri, wenn den ganzen Tag auf dem Feld gearbeitet wurde (Kartoffelernte, Runkelrüben jäten usw.). Sonst waren die Würste Bestandteil traditioneller Gemüse/Fleisch-Eintöpfe (Berner Platte) oder wurden mit Kartoffelsalat als Sonntags-Nachtessen aufgestellt. Verwandte auf Besuch erhielten durchs ganze Jahr bei ihrer Verabschiedung, falls der Vorrat noch genügend gross war, eine Wurst<sup>18</sup>. Die geräucherten Schinken bewahrte man für besondere Gelegenheiten wie Taufen, Verlobungen usw. oder aber für die Weihnachts- und Neujahrszeit auf.

<sup>18</sup> Meist gab/gibt es zur Wurst auch noch einige Eier «mit auf den Weg».



## 10. Rückblick und Aussicht

Wie in der Einleitung erwähnt, existiert bei uns die Hausmetzgete seit neun Jahren nicht mehr. Einerseits ist meine Mutter froh, dass sie die Arbeit nicht mehr hat, andererseits bedauert auch sie den Verlust an Atmosphäre, der durch den Verzicht auf die Hausmetzgete eingetreten ist. Der Stolz auf die selbst hergestellten Fleischprodukte, die eigenen Würste hat sich zu einem grossen Teil verloren. Eine wesentliche Rolle spielt dabei, dass neben der Schlachtung auch das Räuchern zu Hause und damit eine Wochen dauernde Überwachung und Pflege wegfiel.

Unsere Familie ist kein Einzelfall; mehr und mehr Bauern geben ihre Schweine für die Schlachtung in eine Metzgerei, und die Störmetzger werden langsam zur Rarität. Allerdings weiss meine Mutter noch von einigen Bauern, die auch weiterhin an der Hausschlachtung festhalten. Es ist aber anzunehmen, dass die Tage der ursprünglichen Metzgete und der damit zusammenhängenden Bräuche trotzdem gezählt sind, denn auch schleichende Veränderungen und neue technische Möglichkeiten haben der Metzgete viel von ihrem früheren Festcharakter genommen.

## 11. Literaturverzeichnis

- BRODARD, H. 1960. *Comment on tue un porc à Botterens*. In: Folklore suisse. Basel.
- KELLER, O. 1946. *La boucherie à domicile dans la Suisse romande*. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde. Basel.
- Kochbuch für den hauswirtschaftlichen Unterricht an Volks- und Fortbildungsschulen*. 1951<sup>23</sup>. Bern.
- KREBS, W. 1933. *Alte Handwerksbräuche*. Mit besonderer Berücksichtigung der Schweiz. Basel.
- SONDER, A. 1942/44. *Das ländliche Leben der Unterengadiner Gemeinde Tschlin*. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde. Basel.
- VEUVE, J. 1966. *Le boucher ambulant*. Basel.
- WAHRIG. 1966. Deutsches Wörterbuch. München.