

Der Autor dieses Artikels ist 1904 in dem Dorf Isingen, auf dem Kleinen Heuberg bei Rosenfeld im damaligen Oberamt Balingen gelegen, in eine kleinbäuerliche Familie hineingeboren worden. Sein Lebensweg führte ihn aus dem Dorf hinaus. Abitur in Tübingen, Studium von Physik und Mathematik in Frankfurt/Main, Promotion, Lehrer an höheren Schulen in Württemberg, zuletzt bis 1969 Leiter des Gymnasiums Schweningen. Im Alter ist Max Frommer in «sein» Isingen zurückgekehrt, nicht räumlich, sondern geistig. Mit protokollarischer Genauigkeit hat er die Lebensbedingungen in einem schwäbischen Dorf und die Geisteshaltung seiner Bewohner vor dem Ersten Weltkrieg festgehalten und maschinenschriftlich vervielfältigt. Für diese Chronik ist Max Frommer im vergangenen Jahr mit dem Landespreis für Heimatforschung des Württembergischen Genossenschaftsverbandes ausgezeichnet worden. (Man vergleiche die Besprechung von Helmut Dölker in der «SCHWÄBISCHEN HEIMAT» Heft 1/82, Seite 66). Zwischen zwei Buchdeckeln bringt der Theiss-Verlag nun diese Arbeit heraus unter dem Titel «Vom Leben auf dem Lande: Isingen 1910», ca. 350 Seiten, Kunstleinen, DM 29,80.

In der Rückschau möchte ich die Einstellung der Isinger zum Essen und zum Trinken durch zwei Merkmale charakterisieren.

Zuerst: Man ißt und trinkt, um leben und arbeiten zu können. Es wurde im allgemeinen nur so viel gegessen und getrunken, als der Körper zur Erhaltung der Arbeitskraft benötigte. Seltene Ausnahmen gab es vielleicht bei einem gelegentlichen Festessen oder bei einem geselligen Umtrunk im Wirtshaus.

Sodann: Auf den Tisch sollte vorwiegend nur das kommen, was man selber hatte, also aus der eigenen Wirtschaft stammte. Außer dem Zucker, den Gewürzen und dem Salatöl kaufte man für das Essen nur gelegentlich Frischfleisch oder Käse und ab und zu einmal eine frische Wurst. Man war sicher nicht bereit, für einen Gaumenkitzel Geld auszugeben. Dazu kam noch, daß das Ausdenken und die Vorbereitung des Essens die Hausfrau nicht über Gebühr in Anspruch nehmen durfte, weil sie im Betrieb als wichtige Arbeitskraft gebraucht wurde. Der Speiseplan war deshalb durch die Ortssitte fast bindend vorgeschrieben.

Zum Morgenessen (Frühstück) gab es den Isinger Milchkaffee und trockenes Brot. Der Milchkaffee bestand etwa zur Hälfte aus *verwehlter* (abgekochter) Milch und aus dem Kaffeenaufguß, für den man Kaffeemehl und Zichorie verwendete. Im Kaffeemehl

waren sehr wenig echte Kaffeebohnen und viel Kaffee-Ersatz in Form von geröstetem Getreide. Das Gemisch konnte man kaufen. Man konnte aber auch die Gerste selber rösten und nur die Kaffeebohnen kaufen. Das Kaffeemehl schüttete man in den Topf mit kochendem Wasser. Wenn der Kaffee im Topf noch einmal eine kurze Zeit gekocht hatte, wurde er durch einen Seiher in den Kaffeehafen abgegossen und vom Satz getrennt. Im Kaffeehafen wurde die Milch und der Zucker hinzugegeben. Der Zucker wurde mit Hilfe des Zuckermessers und eines Holzhammers in größeren oder kleineren Stücken vom Zuckerhut abgeschlagen. Nach einem kräftigen Umrühren war dann der Kaffee tischfertig. Aus dem Kaffeehafen füllte man die Kaffeeschüsseln, die wir heute als große und schwere Kaffeetassen bezeichnen würden. Das Brot brockte man in den Kaffee ein, um es auszulöffeln. Man konnte das Brot auch eintunken und aus der Hand essen. Sonntags gab es zum Frühstück Weißbrot, werktags im allgemeinen das normale Ruggebrot.

Der Löffel wird am Tischtuch gesäubert

Auch beim Abendessen gab es kaum einmal eine Abweichung von der Regel. Am Sonntagabend gab es Kaffee mit Weißbrot genau wie am Sonntagmorgen. Werktags stand zu Beginn des *Nachtessens* auf dem mit einem leinenen Tischtuch bedeckten Tisch eine Schüssel mit noch dampfenden Kartoffeln in der Schale. Jeder einzelne schälte nun mit Hilfe des Löffelstiels so viele Kartoffeln, als er zu essen gedachte. Diese legte er auf ein Häuflein vor seinem Platz. Hatten alle genügend viele Kartoffeln geschält, so wurden die Schalen zu den übriggebliebenen Kartoffeln in die Schüssel zurückgelegt; alles zusammen wanderte nachher in den Saukübel zum Schweinefutter. Der Löffelstiel wurde am leinenen Tischtuch von den Kartoffelresten gesäubert; dann holte man mit ihm etwas Salz aus dem aufgestellten Salzfaß und legte es neben den Kartoffelvorrat auf das Tischtuch.

Jetzt erst konnte das eigentliche Nachtessen beginnen. An die Stelle der abgetragenen Kartoffelschüssel wurde jetzt die Suppenschüssel mitten auf den Tisch gestellt. In meiner Erinnerung lebt noch die Zeit, in der jedermann mit seinem Löffel die Suppe direkt aus der Schüssel holte und zum Mund führte. Später wurden Teller ausgeteilt und die Suppe in die Teller ausgeschöpft. Beim Essen hatte man den Löff-



Das Elternhaus des Autors im Jahre 1928. Ein Steinhauer hat es außerhalb des Ortskerns als Handwerkerhaus erbaut. Ursprünglich hörte das Gebäude mit der Scheuer auf. Die Großeltern kauften das Haus im Jahre 1862 und erweiterten es um zwei «Fächer». Der seitliche Anbau entstand erst 1919.

fel in der rechten Hand und nahm damit die Suppe zu sich. In der linken Hand hatte man die Kartoffel, von der man nach einem kurzen Eintunken in das Salzhäufchen abbiß. War die Suppe zu Ende, kam die frische, noch kuhwarme Milch auf den Tisch. Während man sie aus den Kaffeeschüsseln trank, verzehrte man den Rest der geschälten Kartoffeln.

Brennte Supp' und Wassersupp'

Die Suppe war meist die vielgenannte Wasser- oder Brotsuppe. Vom Brotlaib wurden kleine Schnitte direkt in die Suppenschüssel hineingeschnitten. Diese Brotschnitzel wurden leicht gesalzt und mit kochendem Wasser übergossen. Damit war die Suppe fertig; um sie schmack- und nahrhafter zu machen, wurde sie noch geschmälzt, das heißt, es wurde kochend heißes Schmalz auf dem Schmalzpfännle darauf gegossen. Das Schmalzpfännle aus Gußeisen hatte einen Dreifuß und wurde zum Erhitzen direkt ins Herd- oder Ofenfeuer hineingestellt. Das Schmälzen unterblieb, wenn man gerade eine Fleisch- oder Wurstbrühe zum Übergießen der

Suppe zur Verfügung hatte; eine solche Suppe schmeckte allerdings auch besser als die normale Wassersuppe.

Die vom Schmälzen herstammenden Fettaguen auf der Wassersuppe wurden sprichwörtlich. Um die Armut vor allem einer kinderreichen Familie zu kennzeichnen, sagte man, es guckten abends mehr Augen in die Suppenschüssel hinein als aus ihr heraus.

Das Schmälzen stand in einem hohen Ansehen. Gab es einmal zur Hauptmahlzeit Kaffee und Brot, so wurde zur Erhöhung des Nährwertes wenn möglich Butter dazugegeben. Diese Butter schmierte man allerdings nicht aufs Brot, sondern man ließ sie auf dem heißen Kaffee in der Tasse zergehen, so daß der Kaffee wie geschmälzt aussah. Es ist mir aber nicht bekannt, daß der Kaffee wirklich mit Hilfe des Schmalzpfännles geschmälzt worden wäre.

Hatten die Frauen für das Herrichten des Nachtessens etwas mehr Zeit, so kochten sie zur Abwechslung eine *brennte Supp*. Dabei wurde eine Einbrenne von Mehl oder Gries mit Wasser übergossen und zum Kochen gebracht.

Sauerkraut und Knöpfe

Etwas reichhaltiger war der Küchenzettel für die Hauptmahlzeit, das Mittagessen. Dabei spielte das Sauerkraut eine Hauptrolle. Dreimal in der Woche wurde Sauerkraut gekocht; an den andern Tagen hatte man häufig noch Reste des gekochten Sauerkrauts zum Aufzehren. Das Geheimnis des Sauerkrauts bestand wohl darin, daß im Sauerkraut frisches Fleisch oder Rauchfleisch, möglichst fett, mitgekocht wurde. Da das Sauerkraut lange gekocht wurde, gingen sicher viele Nährstoffe dieses Fleisches in das Sauerkraut über, so daß dieses auch nährte, wenn das mitgekochte Fleisch nicht in den Teller kam. Dies war tatsächlich nicht immer der Fall; manchmal sparte man das gekochte Fleisch auch ein, um es als Zugabe zum Vesperbrot zu verzehren.

Das Standardgericht mit Sauerkraut bestand aus *Knöpfe* (Spätzle) in der Brühe, Kartoffelschnitzen und Sauerkraut. Beide Zutaten wurden geschmälzt. Die Kartoffelschnitze würden wir heute wohl kurzweg als Salzkartoffeln in der Brühe bezeichnen. Die Knöpfe wurden selber hergestellt. Aus Weißmehl wurde mit etwas Salz, ein oder zwei Eiern und Wasser ein nicht zu fester Teig angerührt, der dann mit Hilfe der Knöpflemaschine durch den durchlöchernten Boden direkt in das siedende Salzwasser hineingedrückt wurde. Nach kurzer Zeit wurden sie mit dem Seihlöffel herausgefischt und in die Suppenschüssel gelegt. Dort wurden sie wieder mit kochendem Wasser übergossen und geschmälzt. Kamen die Knöpfe frisch auf den Tisch, so schmeckten sie sehr gut; blieben sie längere Zeit stehen und wurden sie in der Brühe auch noch kalt, so waren sie für mich keine angenehme Speise mehr.

Interessant dürfte sein, wie man die Reste eines solchen Mittagessens verwendete. War absichtlich so viel gekocht worden, daß von allem genügend viel übrig blieb, so konnte am folgenden Tag der ganzen Familie ein *Gansnest* geboten werden. Dabei wurden Kraut, Knöpfe und Kartoffelschnitt gemischt und in der Pfanne gedämpft und leicht angebacken. In jedem andern Fall kamen die Reste eines Essens nicht mehr auf den Mittagstisch des andern Tages. Übrig gebliebene Knöpfe und Kartoffelschnitze wurden dem Hund vorgesetzt oder dem Schweinefutter beigegeben. Nur das übrig gebliebene Sauerkraut *stellte man warm*, namentlich im Winter, das heißt, man stellte es hinterm Ofen oder auf dem Herd in die Wärme; es gab dann immer wieder jemand, der bei den Zwischenmahlzeiten nach der Krautschüssel langte. Man hielt eben das Sauerkraut für ein wohlschmeckendes und kräftigendes

Nahrungsmittel. Bei uns zu Hause gab es den Spruch: «*Kraut füllt den Buben die Haut*».

Neben diesem Standardessen spielten die Mehlspeisen in Form von *Grühr* (Schmarren), Pfannkuchen, Waffeln oder Küchle eine Rolle. Man aß sie mit gekochtem Dörrobst. Im höchsten Ansehen standen dabei die Küchle, bei denen Stücke eines ausgewalzten Hefeteigs schwimmend im Fett gebacken wurden. Wahrscheinlich waren sie so angesehen, weil man sie wegen des großen Fettverbrauchs nur selten backen konnte. Küchle gab es bei den internen Familienfesten, etwa bei der Heukatzen am Ende des Heuets oder bei der Sichelhenke nach dem Abschluß der Getreideernte.

Brei und Dotsch

Zu den Mehlspeisen muß man auch die *bratenen Knöpfe* rechnen. Diese gebackenen Spätzle unterschieden sich aber von den vorher erwähnten Mehlspeisen darin, daß man sie nicht mit gekochtem Dörrobst, sondern mit Kartoffelsalat oder gemischtem Salat verzehrte. Wollte man die Knöpfe braten, so wurden sie aus dem Salzwasser des Kochtopfs heraus in ein Sieb oder auf ein schräges Brett gelegt, damit das anhaftende Wasser abfließen konnte. Waren sie einigermaßen abgetrocknet, so legte man sie in das heiße Fett der Bratpfanne und ließ sie *anbraten*, bis sie knusprig waren. Zuletzt übergieß man sie mit einem oder mit zwei *verklepperten* Eiern. Der *Dotsch* wurde in eine flache Schüssel umgestülpt und so aufgetragen.

Auch den *Brei* will ich hier noch aufführen. Man nannte ihn meist noch Haberbrei, aber zu meiner Zeit wurde er ausschließlich aus Weizengries hergestellt. Er diente nicht nur als Zusatznahrung für die Säuglinge, sondern gelegentlich auch als Familiennahrung beim Mittagessen. Zum Brei aß man gekochtes Dörrobst.

Dörrobst und Salate

Im Gegensatz zu anderen Orten war in Isingen bei Rosenfeld das gekochte Dörrobst mit jeder Art von Fleisch, Fett, Fleischbrühe oder Bratensauce unverträglich. Von den genannten Mehlspeisen konnten deshalb nur die bratenen Knöpfe mit einer wohlschmeckenden Bratensauce, vielleicht sogar mit einem Stückchen Braten, auf den Tisch kommen. In Ostdorf dagegen gab es regelmäßig gekochtes Dörrobst zur Metzelsuppe beim Schlachten.

Hier ist wohl noch zu bemerken, daß das Mittagessen meistens nur aus einem einzigen Gang bestand. Nur an den Tagen, an denen das Fleisch nicht im



Mutter und Tochter fahren mit einem Kuhgespann hinaus aufs Feld. Auf den Leiterwagen haben sie eine hölzerne Egge für die Feldbestellung geladen.

Sauerkraut gekocht wurde, an denen es auch keine Knöpfe in der Brühe gab, verwendete man die Fleischbrühe zu einer Suppe, die dem Hauptgang voranging. Die angeführten Mehlspeisen waren deshalb nicht etwa ein Nachtisch, sondern die Hauptspeise des Mittagessens.

An Salaten kannten wir für das Mittagessen eigentlich nur den Kartoffel- und den Krautsalat. Grüner Salat in Form von Kopfsalat oder Endivie kam nach meiner Erinnerung nie allein auf den Tisch, sondern immer nur klein geschnitten als Beimischung im Kartoffelsalat. Gurken- und Rettichsalat, meist mit Kartoffelsalat vermischt, gab es gelegentlich als Beigabe zum Vesper, sehr selten als Bestandteil des Mittagessens.

Braten nur sonntags

Am seltensten waren zweifellos die Mahlzeiten, bei denen das Fleisch als Braten oder als Siedfleisch die Hauptspeise darstellte. Braten gab es eigentlich nur sonntags, aber keineswegs stand jeden Sonntag in jedem Haus ein Braten auf dem Tisch. Als Beilage zum Fleischgericht gab es immer Knöpfe, aber nicht in der Brühe, sondern abgeschmälzt in der Form,

wie heute die breiten Nudeln aufgetischt werden. Außerdem gab es einen Salat oder ein Gemüse. Als Gemüse kannten wir das Kehlkrout (Wirsing), das Rotkraut, den Lauch, die Bohnen, Linsen und Erbsen. Aber natürlich wurde nur das gekocht, was im eigenen Betrieb greifbar war.

Zuletzt will ich noch anmerken, daß jedes Mittagessen aus dem tiefen Teller mit dem Löffel eingenommen wurde. Messer und Gabel dienten nur dazu, vor dem Beginn des Essens die Speisen zu zerkleinern, soweit dies notwendig war. In großen Familien war deshalb nicht immer für jeden Esser ein Messer vorhanden; im Bedarfsfall mußte man sich gegenseitig aushelfen.

Zwischen den drei Hauptmahlzeiten lagen die Vesper. Winters fiel das Morgenvesper meistens weg, das Nachmittagsvesper wurde das ganze Jahr hindurch eingenommen. Zum Vesper gab es in jedem Fall Rugebrot und Most. Eine Zugabe zum Brot gab es sicher in den Hauptarbeitszeiten, vor allem, wenn eine fremde Hilfe mitarbeitete und mitaß. In den anderen Zeiten gab es sie nur dann, wenn eine Zugabe aus dem eigenen Betrieb vorhanden war. Ich erinnere mich an viele Vesper, bei denen nur der Brotlaib und der Mostkrug auf dem Tisch waren.

Gsälz am Waschtag

Als Beigaben gab es bei uns mit ziemlicher Sicherheit Butter an dem Wochentag, an dem Butter gemacht wurde. Der Rest, der beim *Buttermodeln* kein volles halbes Pfund mehr gab, wurde meistens als frischeste Butter fürs Vesper freigegeben. Weiterhin erhielten wir Frischobst, solange es solches gab, angefangen von den Kirschen im Juli bis zu den letzten Winteräpfeln im Spätwinter oder gar im Frühjahr. Im Herbst kamen auch Rettiche, säuberlich geschnitten und gesalzen, auf den Tisch. Rettiche und Gurken konnten auch als angemachte Salate erscheinen. Aber alle diese Beigaben nahm man als selbstverständlich hin, weil sie, solange sie angeboten wurden, im Überfluß vorhanden waren. Aufmerksam wurde man erst, wenn es *Gsälz* (Marmelade), Käse, Wurst oder Rauchfleisch zum Vesper gab. *Gsälz* gab es ziemlich sicher an den Waschtagen, wenn fremde Frauen beim Waschen mithalfen. Außerdem gab es gerne *Gsälzbrot*, wenn fremde Kinder zu Gast waren, und gelegentlich in der Vorsommerzeit, solange es kein Frischobst gab. Wurst erhielt man regelmäßig nach den Schlachttagen, weil die hausgemachten Blut- und Leberwürste nicht für längere Zeit haltbar waren. Rauchfleisch und geräucherte Bratwurst waren die typischen Beigaben in den Hauptarbeitszeiten oder wenn fremde Arbeitskräfte oder Besucher mit am Tisch saßen. Manchmal gab es auch Käse, aber damit ging man sparsam um, weil man ihn kaufen mußte.

Man ging eigentlich mit allen Beigaben zum Vesper sparsam um. Sicher gab es zu einem normalen Vesper niemals Butterbrot mit *Gsälz* drauf oder Butter und Käse. Es ist deshalb nicht verwunderlich, daß nicht zu viel gegessen wurde. Eine durch zu reichliches Essen verursachte Übergewichtigkeit kannte man in Isingen nicht. Man hätte sie allerdings auch nicht für eine gesundheitliche Gefährdung angesehen, weil man ein gutes Körpergewicht als ein Zeichen der Gesundheit und der Kraft angesehen hat. Die Männer waren stolz darauf, wenn sie in der ruhigeren Winterszeit ihrem Körpergewicht 10 oder gar 20 Pfund zulegen konnten, die sie dann im Sommer als Kraftreserve einsetzen und wieder abgeben konnten.

Most nicht über den Durst hinaus

Es wurde damals in Isingen im großen ganzen auch nicht zu viel getrunken. Wir hatten in jener Zeit keine als Trinker bekannte Männer oder Frauen. Das konnten andere Orte der Umgebung nicht von sich sagen, und es war wenige Jahre zuvor auch in Isin-

gen nicht der Fall gewesen. Vielleicht war gerade auf Grund der früheren Erfahrungen der Wirtshausbesuch und das Trinken so stark an die Spitze der Sünden und der Ungehörigkeiten gerückt worden, daß jetzt niemand gegen die Ortssitte verstoßen wollte. Am eigenen Most betrank man sich selten; dazu war er meist nicht stark genug. Auch war man durch den täglichen Genuß so sehr an ihn gewöhnt, daß man ihn nicht zum Vergnügen über den Durst hinaus trank. Es kam vor, daß man im heißen Sommer, wenn der Most den Durst gar nicht mehr löschen wollte, eine Flasche Bier aus dem Wirtshaus holte. Außerdem tranken die Männer am Sonntagnachmittag bei ihren Zusammenkünften im Wirtshaus ihr Bier, aber auch da war der Verbrauch gering. Schnaps hatte man wohl immer im Hause; man brauchte ihn als Medizin für die Menschen und die Tiere. Aber nur wenige Menschen haben regelmäßig zum Vesper einen Schnaps getrunken. Bei uns zu Hause geschah dies immer nur aus bestimmten Anlässen, und die waren verhältnismäßig selten.

Vom Metzgen im Haus

Die Versorgung der Familie mit Fleisch und Fett erfolgte in der Hauptsache durch die Hausschlachtungen. Geschlachtet wurden fast nur Schweine, in den armen Kleinbetrieben manchmal auch eine Ziege. In einem normal besetzten Betrieb mit mindestens vier Essern am Tisch wurden in der Regel jährlich zwei Schweine geschlachtet, eines im Spätherbst oder Frühwinter, das andere im zeitigen Frühjahr, sicher noch *bevor an den Weiden die Kätzchen herauskamen*. Die Beschränkung auf diese Zeit hing damit zusammen, daß die Konservierung des Fleisches nur in der kalten Jahreszeit gesichert war.

Wenn man die Auswahl hatte, schlachtete man ein schönes Schwein mit einem guten Fettansatz. Denn die Hausschlachtungen sollten die Fettversorgung der Küche für das ganze Jahr sicherstellen. Auch das Rauchfleisch, das später im Sauerkraut gekocht werden sollte, war um so geschätzter, je dicker die weiße Speckschicht war.

Beim Schlachten selber war neben dem Hausmetzger die ganze Familie beschäftigt. Oft kamen noch Verwandte oder gute Bekannte zur Mithilfe, vielleicht weniger, weil man sie notwendig brauchte, eher weil jede Hausschlachtung einen gerngesehenen Anlaß zu einer in Isingen so seltenen Geselligkeit bot.

War das Schwein ausgehauen und zerlegt, sortierte der Hausmetzger die Ausbeute. Die Fleischstücke, die geräuchert werden sollten, mußten von den Knochen und den lose anhängenden Stücken befreit



Eine Hochzeit war meist der Anlaß für eine Art Dorffest. Für die beiden Familien der Brautleute war damit ein möglichst vollzähliges Treffen der nächsten Verwandten verbunden. Das Bild zeigt die nächste Verwandtschaft bei einer Hochzeit im Jahre 1927.

werden. Die großen Stücke nannte man *Viertel*, aber meistens kamen außer den Vierteln auch noch einige kleinere Stücke in den Kamin. Das *Beinfleisch*, das nicht von den Knochen getrennt werden konnte, wie die Rippenstücke, die Rückenstücke oder die Knöchle, wurden nach den Wünschen der Hausfrau zugeschnitten. Was zu Schmalz ausgelassen werden sollte, mußte sowohl von der Schwarte als auch von allem Muskelfleisch befreit werden. Bei diesem Herrichten des Fleisches kamen alle *Abfälle aus rotem Muskelfleisch in eine Schüssel; aus ihnen machte man später den Brät* für die sehr beliebten Bratwürste. Abfälle aus weißem Speck kamen zum Schmalz. Der Schweinskopf und ein Teil des Beinfleisches mußten sofort gekocht werden, ebenso die Schwarten und die Innereien. Dieses gekochte Fleisch brauchte man für die Herstellung der Leberwürste und der schwarzen Würste.

Kesselfleisch und Würsten

Sobald dieses Fleisch weichgekocht war, gab es die erste Geselligkeit in der Form des *Kesselfleisches*. Das gekochte Kopf- und Beinfleisch und von den Innereien mindestens das Herz kamen dampfend auf den Tisch. Jetzt durfte sich jeder nach Belieben ab-

schneiden, was er gerne wollte, und das frische Fleisch, in Salz getunkt, zum Brot essen. Dazu gab es Brot und den obligaten Schnaps. Was in den Schüsseln übrig blieb, mußte von den Teilnehmern nach den Angaben des Metzgers kleingeschnitten oder durch den Fleischwolf gedreht werden, ebenso wie die gekochten Schwarten und die anderen Innereien und die rohen Zwiebeln, die für das Wurstmachen benötigt wurden. Das Bratwurstfleisch mußte ebenfalls durch den Wolf gedreht werden; weil aber in die Bratwurst nichts Gekochtes hineinkommen durfte, mußte zuvor der Fleischwolf gründlich gereinigt werden.

Für den Metzger begann nach dem Kesselfleisch das *Würsten*. Zuerst füllte er mit dem durchgeseihten und gewürzten Blut den Magen und ein paar Abschnitte des Dickdarms; dies gab die Blutwurst, die nicht haltbar war und deshalb bald verzehrt werden mußte. Dann machte er die schwarze Wurst, die ihre Farbe vom geronnenen und dem übriggebliebenen Blut hatte, die aber auch kleingeschnittenes Kopfleisch und Speckwürfel enthielt. Die gekochten Schwarten, die Innereien und die Fleischstücke, die durch den Wolf gedreht worden waren, kamen in die Leberwürste. Alle diese Würste mußten *verwehlt* werden: sie blieben längere Zeit in fast kochendem

Wasser im Kessel. Jemand hatte die Aufsicht am Kessel; er mußte dafür sorgen, daß das Wasser immer fast am Kochen war, mußte aber sofort kaltes Wasser nachgießen, wenn das Wasser wirklich zum Kochen kommen wollte. Soweit die schwarzen Würste und die Leberwürste nach dem Auskühlen nicht für den alsbaldigen Verbrauch vorgesehen waren, kamen sie für einen oder zwei Tage in den Rauch. Dabei wurde die Wursthaut trocken und die Wurst blieb etwas länger frisch. Sie mußte aber doch in den nächsten Wochen verzehrt werden.

Salzen und Räuchern

Waren die Blut- und Leberwürste fertig, wurde das Wurstgeschirr sauber gespült. Denn jetzt kamen die Bratwürste dran, die als Dauerwürste gedacht waren und deshalb vor allen schnell verderblichen Zusätzen geschützt werden mußten. Sie schmeckten allerdings auch frisch gekocht in der Suppe oder gebraten zum Salat ganz ausgezeichnet und wurden deshalb der Familie als Frischwurst nicht ganz vorenthalten. Bei den Hochzeiten pflegten die Gäste, die nicht am Hochzeitstisch mitaßen, eine gebratene Bratwurst mit Salat zu verzehren; der Wirt, der für die Hochzeit ein Schwein schlachtete, mußte deshalb sehr viele Bratwürste herstellen lassen. Sowohl beim Wirt als auch bei den Hausschlachtungen kamen die Bratwürste, die nicht frisch verzehrt wurden, sofort in den Rauch und bildeten später den gut gehüteten Vorrat für eine gutschmeckende Vesperzugabe bei besonderen Anlässen.

Das Fleisch, das die Hausfrau nicht zum alsbaldigen Verbrauch zurückhielt, wurde vom Metzger in einer hölzernen Gölt eingesalzen und in den Keller gebracht. Die großen Stücke, die geräuchert werden sollten, lagen unten, die Kleinstücke lagen oben auf und wurden nach dem Verbrauch des zurückgehaltenen Frischfleisches für die Küche *aus dem Salz* herausgeholt. Das zu räuchernde Fleisch blieb mehrere Wochen im Salz und kam anschließend für mehrere Wochen in den Kamin. Dann wurde es an seinem luftigen Vorratsplatz auf der Bühne aufgehängt.

Geselliges Essen: Metzelsuppe

Nach dem Wursten und dem Einsalzen des Fleisches war der Metzger mit seiner Arbeit fertig. Als zweiter Teil der Geselligkeit folgte jetzt die *Metzgersuppe*. Dabei war der Metzger noch anwesend; unter Umständen wurden Verwandte oder Nachbarn noch extra eingeladen. Hier handelte es sich um ein richtiges Essen, in dessen Mittelpunkt das Sauerkraut und das in ihm gekochte Fleisch stand. Au-

ßerdem stand die große Blutwurst auf dem Tisch. Es gab keine zuteilten Portionen; jedermann durfte sich so viel Fleisch oder Blutwurst holen als er wollte. Zu dem Essen gehörte natürlich neben dem Most auch ein Schnaps.

Nach diesem Essen mußte die Metzgersuppe ausgetragen werden. Verwandte und Nachbarn, die am Essen nicht teilgenommen hatten, erhielten eine Metzgersuppe zugestellt. Häufig wurden auch der Pfarrer und der Lehrer bedacht. Eine solche zugestellte Metzgersuppe enthielt im allgemeinen ein Stück Fleisch fürs Sauerkraut, ein Stücklein zum Sieden oder Braten, eine Leberwurst und ein Paar Bratwürste, im ganzen wohl eine gute Mahlzeit für die bedachte Familie.

Die Sitte, sich gegenseitig mit einer Metzelsuppe zu beschenken, hatte vielleicht auch einen zweckmäßigen Hintergrund. Am Schlachttag hatte man einen Überfluß an Frischfleisch, das schnell verbraucht werden mußte. Gab man davon an Bekannte und Verwandte ab, so konnte man damit rechnen, daß man von ihnen wiederum eine Metzelsuppe zugeschiedt bekommen wird, wenn im eigenen Haus keine Fleischschwemme herrschte.

Der dritte Teil der Geselligkeit war mit dem abendlichen Schmalzschneiden verbunden. Der vom Metzger ausgesonderte Speck mußte für das Auslassen in Würfelchen geschnitten werden. Dies erfolgte erst abends, wenn der Speck ausgekühlt und fest und damit leichter zu schneiden war. Das Schmalzschneiden war in der Hauptsache eine Angelegenheit der jungen Leute. Der Hausherr war damit beschäftigt, die Messer immer wieder zu schärfen, die Hausfrau damit, den Speck aus der Kälte herbeizuschaffen und die *Speckbrittle* der Schmalzschneider zu leeren. Anschließend gab es für die Schmalzschneider nochmals etwas zu essen, wobei nicht nur die Reste der Metzgersuppe mit dem Sauerkraut, sondern auch schon die mittlerweile ausgekühlten und festgewordenen Leberwürste auf den Tisch kamen.

Schabernack der Burschen

Während des Schmalzschneidens kamen manchmal die *Stupfer*. Das war zu meiner Zeit ein reiner Schabernack. Burschen, die am Schmalzschneiden nicht beteiligt waren, banden einen *Milchhafen* an eine Bohnenstange, klopften damit ans Fenster und baten mit verstellter Stimme um eine Metzgersuppe. Meistens wurden sie nicht mit einer Wurst bedacht; man schüttete ihnen eher Wasser auf den Kopf, um das Lachen auf seiner Seite zu haben. Wahrscheinlich hatte das Stupfen eine ernstere Vergangenheit.

Wie schon im Namen *Metzgersupp* enthalten ist, schenkte man früher bei Hausschlachtungen den Bekannten und Verwandten eine Suppe, an der neben der Einlage die Fleisch- oder die Wurstbrühe die Hauptsache war. Die Armen bettelten um die Brühe aus dem Kessel, in dem die Würste verwehlt worden waren, die sicherlich auch nicht fettarm war; sie wollten damit ihre Brotsuppe anrühren. Einer, der sich schämte, offen um Wurstbrühe zu bitten, konnte im Schutz der Dunkelheit kommen, um durch das Stupfen zu einer würzigen Suppe mit vielen Fettag zu kommen.

Der geschnittene Speck wurde am andern Tag in großen Kesseln erhitzt, um das Fett auszuschmelzen. Das Fett wurde abgegossen und in den Schmalzhäfen gesammelt und aufbewahrt. Die zu-

rückgebliebenen Grieben wurde gegessen und schmeckten gut, solange sie frisch waren.

Die Schlachttage spielten im Leben einer Isinger Familie schon eine wichtige Rolle. Man könnte daraus den Eindruck gewinnen, als ob in Isingen sehr viel Fleisch gegessen worden wäre. Dies war aber nur am Schlachttag selbst der Fall, vielleicht auch noch in den folgenden zwei oder drei Wochen, solange das Frischfleisch und die Frischwurst verbraucht werden mußten. Obwohl in den Hauptarbeitszeiten das Rauchfleisch für das Isinger Vesper typisch war, war doch der Jahresverbrauch an Fleisch in Isingen geringer als im Durchschnitt des Landes. Mehl und Kartoffeln waren für die Ernährung wichtiger als das Fleisch.



Zur Geschichte der Gröninger Hammerschmiede*

Frieder Schmidt

Die Hammerschmiede im hohenlohischen Gröningen bei Satteldorf wurde über drei Generationen von Mitgliedern der Familie Bäuerlein betrieben. Die Gründung erfolgte durch Johann Adam Bäuerlein, geb. am 19. Januar 1774 im Dorf Unterampfrach, Kasten-Amt Feuchtwangen. Der Vater war Webermeister und starb im Sommer des Jahres 1800. Der ältere Bruder Johann Georg übernahm den elterlichen Betrieb, während sich der jüngere eine eigene Existenz schaffen mußte. Zwar war Johann Adam Bäuerlein gelernter Hammerschmiedegeselle, das Geld für den Kauf einer bestehenden Hammerschmiede – im-

merhin mehrere tausend Gulden – hatte er jedoch nicht. So werden ihn die Verwandten seiner Verlobten Anna Maria Barbara Reichert – der Vater war Müller im nahegelegenen Hornberg, der Großvater Müller in Mistlau an der Jagst – auf das ungenutzte Gefälle an der Gronach unterhalb Grönings aufmerksam gemacht haben. Nur 1100 Gulden standen dem jungen Paar zur Verfügung: er hatte 400 Gulden väterliches Erbe, und ihre Mitgift betrug 700 Gulden.

1804: Wohnhaus und Schmiedewerkstatt

Mit diesem geringen Betrag errichteten sie im Jahr 1804 im bisher völlig unbesiedelten Gronachtal ein kleines Wohnhaus mit Schmiedewerkstatt. Der Kaufpreis von 150 Gulden, der für das Grundstück

* Zusammenfassung einer Magisterarbeit, die im September 1982 der Universität Stuttgart vorgelegt worden ist. Der Bericht basiert im wesentlichen auf Akten der Gemeinde Gröningen und des Wasserrechtsamts Schwäbisch Hall sowie dem nachgelassenen Schriftgut der Hammerschmiede.