

## HUUSMETZGATI [Nägele Wilhelm]

*Zweimal im Jahr wurde in den meisten Bauernfamilien eine Sau geschlachtet. Dies war jedesmal ein Fest. Auch Nachbarn und Verwandte profitierten davon. Vieles wurde geteilt, da das Aufbewahren ohne Kühlschrankschwieriger war als heute. Aber so half man einander aus, mehr als heute. Rauchfleisch wurde aber in engmaschigen Gitter-Kisten und Behältern monatelang aufbewahrt.*

Huusmetzgati am Bärig  
hed ma albi für wichtig gha,  
as eigas Fäärli ischd ättas wärd  
Für Chind und Chege'l, Wieb und Ma.

Früahn'r ohni Schiessapparat  
hed ma Saua und Hessa g'schlachtat,  
mid'ra Äxt, di ischd scho parat,  
am Hutschi nach am Läba trachtat.

Zum Bluadrüahra hed ma meistens d'Bäsi,  
will's bruucht an chunnigi Hand,  
d'r Eni ischd meist im alta Hüüsi,  
steckt d'Pfiefia grad in Brand.

A so as Fäärli muass ma wack'r meschta,  
de cham'ma au Schwieschmalz sieda,  
am Ätti schmeckt d's Fleisch am beschta,  
zum Suurchruud chamma das au nu lieba.

D's Wass'r würd lang vorhar g'sotta,  
um de dia Hutschla z'brüahja,  
sub'r z'schaba ischd nid v'rbotta,  
drum tuat'schi d'r Metzg'r müahja.

Kaum uus am Wass'r uuszoga,  
de würd'ma d'r Grind abg'haua,  
mengsmal würd'r au no g'woga  
und uufg'hengt zum B'schaua.

Jetzt hengt ma mid vereint'r Chraft  
d's Fäärli a ra Stäga uuf.  
Das ischd fürwahr an g'wichtig Sach',  
dia Männ'r chond in Schnuuf.

Druf würd mid amma Mess'r  
däm Hutschi d'r Buuch offakaua.  
D's Mess'r am Stah'el schärfa, haut's bess'r,  
doch sött ma schi sälb'r nid au no haua.

Z'erscht würd kochat und gässa d's Bluad,  
de da Tschäägli geid's an Chraga,  
Kuttla schmecken b'sunders guat  
und schaden au nid am Maga.