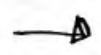


Stör- oder Hausmetzger.

L 112 x 20.2 1250
20.11.2002

7007

Im Zusammenhang "Baselgasse als Gewerbestrasse" am 29. November 2002 im Muttenger-Anzeiger von Herrn Karl Bischoff ist mir die Tätigkeit eines alten Baselgässler, Karl Leupin-Steiner ^{Ida} in Erinnerung gerufen worden. Er wohnte im Haus nr. 25, führte einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit 2 Kühen, welche auch als Zugtiere verwendet worden sind. Während der Wintermonate war er als Stör- oder Hausmetzger der gefragte Mann. Viele Familien, auch Nichtlandwirte die über Stallung und Futterbasis verfügten, mästeten jedes Jahr ein Schwein an. Der Ankauf der einige Wochen alten Ferkel war der grossen Nachfrage wegen nicht immer einfach. Im letzten Haus an der Prattelerstrasse wohnte die Familie W. Jauslin-Blenny. Viele Jahre vermittelte sie Jungtiere aus dem Kanton Luzern. Eine Folge davon war, dass man den Sohn "Säuliwilli" nannte. Zu Winterbeginn, als die Tiere schlachtreif waren, ist Karl Leupin als Störmetzger in Aktion getreten. Die Metzgerei war stets ein besonderer Tag und es mussten Vorarbeiten getroffen werden. Der Bezug der benötigten Gewürze für die Wurstfabrikation und die Fleischkonservierung erfolgte im Lädeli an der Burggasse bei Eva Wiesner. Man musste nur sagen, man wolle metzgen, und es ^{ist} ~~ist~~ alles für eine Metzgerei bereit gestellt worden. Die Tötung war nicht immer problemlos. Zur Blutentnahme ist das Schwein sofort gestochen worden und dann in den Bottich mit heissem Wasser gelegt worden. Dem Wasser ist ein besonderer Harz zur bessern Entfernung der Borsten beigefügt worden. Die Därme für die Blut- und Leberwürste und Bratwürste mussten sorgfältig gereinigt werden. War ein Brunnen in der Nähe, ist dies dort geschehen. Speck, Schinken, Rippli und das übrige Fleisch das zur Räucherung vorgesehen war, wurde in einem Bottich in die Beize gelegt und anschliessend in die Rauchkammer. Zum Nachtessen waren Verwandte eingeladen. Es gab immer Schweinsprägel und Kartoffelstock, zum Schluss Blut- und Leberwurst und als Beigabe Apfelschnitze, wenn immer möglich von der Sorte "Metzgersuri". Stets ist man der Meinung gewesen, dass Leupin die besten Würste mache.



Im Laufe der Zeit ist im 1. Weltkrieg das Fett äusserst rar geworden. Schweine mit reichlichem Schmeeransatz, d.h. wenn die Nieren nicht mehr sichtbar waren, waren gefragt. Schmeer und fetter Speck sind durch die Hackmaschine gelassen und einget^otten worden. Die Lagerung geschah in Steinguttöpfen - blaues Pruntrutergeschirr -. Zurück geblieben sind noch Grieben welche~~n~~ der Röstbeigemisch worden sind. Bei der Rationierung ist eine entsprechende Kürzung der Fettzuteilung erfolgt.

Im 2. Weltkrieg musste für jede Schlachtung eine Bewilligung eingeholt werden. Angerechnet worden sind 30 kg. Damals waren die Schlachtungen recht zahlreich. Bald nach Kriegsende mit der Aufhebung der Rationierung hat die private Schweinehaltung und damit auch die Tätigkeit des Störmetzgers ihr Ende gefunden.

15.12.02.

Karl Pfirter.

N.B. Den Bericht habe ich im Alter von etwas mehr als 92 Jahren niedergeschrieben. Da und dort dürfte sich wohl ein Tipfehler eingeschlichen haben. Drücken Sie bitte mindestens 1 Auge zu.