

## Backen und Schlachten in der Weihnachtszeit

In der Regel wurden erst zur Neujahr Hörnchen (Iserkökskes) gebacken, nur vereinzelt auch schon zu Weihnachten. Diese Hörnchen wurden mit einem Waffeleisen, das an einem langen Stiel befestigt war, im offenen Feuer gebacken.



Ganz selten wurde im Advent gefastet. Einigen ist auch das Allerheiligenfasten bekannt. Dieses war keine besondere Maßnahme, sondern fand seinen Grund darin, dass das Pökelfass leer war. Im Advent wurde meistens schon zum ersten Mal geschlachtet. Das „Vörschwen“ kam jedoch nicht ‚an die Straße‘, weil es

noch nicht genügend Speck angesetzt hatte und zu dünn war. In den Kriegsjahren wurde genau festgelegt, wie viel man für den Eigenbedarf schlachten durfte. Dieses wurde nach der Personenzahl, die in einem Haushalt lebte, berechnet. Schweinehälften, die man nicht behalten durfte, mussten u. a. bei Hergaden (Schlachtbetrieb in Ahaus) abgeliefert werden. Den Brüdern Nienhaus gelang es einmal, eine abzuliefernde Schweinehälfte wieder mitnehmen zu dürfen. Wahrscheinlich lag der Grund in der Uniform, die die Brüder trugen. Während dieser Zeit stand natürlich das Schwarzschlachten groß in Blüte.

In einigen Familien gab es am Schlachttag die Schlachtvisite. Dann kamen u. a. die Schwäger zum Essen. Obwohl das Schwein noch an der Leiter hing, wurde schon ein Stück Fleisch herausgeschnitten, was anschließend gebraten wurde. Bei einigen gab es auch schon „Schwieneboars“ (Bauchspeicheldrüse), Milz und Gehirn. Wenn das Schwein schließlich verwurstet war, bekamen einige Nachbarn und Verwandte einen „Pottess“ zum Mitnehmen. Dieses bestand aus einem Stück Fleisch, Mettwurst, Wurstebrot, Buchweizenwurst und Leberwurst. Hier gab es aber auch unterschiedliche Regelungen je Nachbarschaft. So gab es vereinzelt die Sitte, dass am Wursttag zu Mittag Schweinesuppe mit Reis zu den Nachbarn gebracht wurde.