kurze Zeit. Bei der Hauptkirschernte mussten auch die Männer mithelfen, denn nur sie hatten die Kraft, die langen Holzleitern in/an die Bäume zu stellen. Um beide Hände zum Arbeiten frei zu haben und unnötiges Hoch- und Hinunterklettern zu vermeiden, band sich jeder Pflücker/jede Pflückerin eine Aluminium-Milchkanne um die Taille und ließ dann das gefüllte Gefäß an langen Schnüren hinunter, wo sie von einer eigens dafür eingesetzten Person ausgeleert und gleich wieder hoch geschickt wurde. Währenddessen saßen schon zwei bis drei Frauen vor großen Holzbottichen und entsteinten die Kirschen mit Hilfe von Haarnadeln für Saft und Kirschkreide (Kirschmarmelade). Für die Weiterverarbeitung war dann meine Mutter zuständig.

Auf Betreiben des ***Reichsnährstandes***, einer 1933 gegründeten Trägerorganisation für die gesamte nationalsozialistische Agrarpolitik, versuchte meine Mutter auch ein bis zwei Jahre hindurch, aus verschiedenen Obst-/Beerensorten ***Most*** zu machen. Ein Großteil der Waldfriedener Hausfrauen hatte sich nämlich zusammengetan und gemeinsam eine Obstpresse gekauft, die Frau Hüber entgegenkommenderweise im Keller des Schulgebäudes aufstellen ließ und die Frauen in der Handhabung der Maschine sowie der Weiterverarbeitung des Mostes beriet. Der ausgepresste Obstsaft wurde in dunkle Glasflaschen abgefüllt, mit roten Gummikappen verschlossen und an einen kühlen, dunklen Ort (Keller) zum Reifen gestellt. Leider hielt die Begeisterung nicht lange an. Der Flascheninhalt wurde nämlich sauer und ging hoch (spritzte einmal sogar bis an die Decke). Also, es war ein richtiger Flop, und demzufolge schlief die ganze Sache bald wieder ein.

Schlachttage

Es dürfte aufgefallen sein, dass ich überhaupt noch keine Gerichte aus frischem Schweinefleisch erwähnt habe. Nun, Frischfleisch konnte es ja nur in Verbindung mit Schlachtungen geben, und die fanden normalerweise im Spätherbst und vor Ostern statt, also während der kälteren Jahreszeit. Denn in der sommerlichen Hitze wäre es äußerst problematisch gewesen, das Fleisch ohne elektrische Kühlvorrichtungen vor dem Verderben zu schützen, zumal die Schweinehälften vor der Weiterverarbeitung eine Zeitlang abhängen mussten. Im Winter wiederum wäre der eisige Frost zum Problem geworden.

Der Schlachtvorgang fand im Freien statt und verlief so: ***Schwein*** auf den Hof geführt, betäubt durch einen gut berechneten Schlag mit einer breitflächigen Holzkeule gegen die Stirn - ja nicht zu fest, um nicht das Gehirn zu zerquetschen! -, von zwei Männern in Seitenlage zu Boden gezwungen, an den Beinen gefesselt und festgehalten, durch meinen Stiefvater (oder einen einbestellten Fleischer) Stich in den Hals, herausschießendes Blut von meiner Mutter in einer Schüssel aufgefangen, toter Tierkörper so lange in einer Wanne mit heißem Wasser gelagert oder mit heißem Wasser übergossen, bis sich die Borsten lösten, dann die gesamte Behaarung komplett weggeschabt, gesäubert, die Haut mit Lötkolben kurz abgeflammt, Bauch aufgeschnitten, Innereien entfernt, Körper in zwei Hälften geteilt und an einem kühlen Ort zum Abhängen aufgehängt, danach durch einen „Fleischbeschauer" (Tierarzt) auf Trichinenbefall untersucht und erst nach einem negativen Resultat weiterverarbeitet.

Diese Schlachttage waren jedesmal ein Highlight. Jetzt gab es auch Karbonade (Kotelett), gebratene Klopse oder die allseits beliebten gekochten Königsberger Klopse (ohne Kapern!), ferner deftige Schweinebraten mit herrlich krosser Schwarte, gebratene Leber mit Majoran, Zwiebeln und Äpfeln, und neben anderen Köstlichkeiten natürlich unsere herrlichen Spirgel, nun aber aus Frischfleisch hergestellt. Und dann erst die köstlichen Wurstsuppen, in denen ein paar aufgeplatzte Leber- und Blutwürste natürlich nicht fehlen durften!

Glücklich war der Hof zu nennen, dem eine erfahrene, tatkräftige Hausfrau vorstand, ging es doch nicht nur darum, das Frischfleisch und die daraus hergestellten Fleischprodukte kurzfristig vor dem Verderben zu schützen, sondern auch darum, den Großteil davon so