

**LITERATURA BRASILEIRA DE EXPRESSÃO ALEMÃ**

(Coordenação geral: Celeste Ribeiro de Sousa)

**HILDA SIRI**

**1918-2007**

(Celeste Ribeiro de Sousa)

**2008**

**Das Gemeindefest**

**Hilda Siri**

Lange Beratung. Der Tag wurde festgelegt. „Der erste Sonntag im November. Da ist Vollmond; da wird es nicht regnen,“ sagte Pfarrer Jost. „Wer besorgt die Schweine?“ „Die Schweine überlassen Sie mir. Ich spreche mit dem Schweinemüller. Wenn er sie nicht schenkt, lässt er sie sicher billiger, als jeder andere,“ „Und die Hühner,“ fragte Dona Paulina. „Die müssen wir betteln. Ich geb’s von der Kanzel. Und sie, meine Damen, sie fragen um, wer welche stiften will.“

„Die Kartoffeln überlassen Sie mir,“ sagte Dona Elsa Brendler, „ich kenne einige Bauern, die gut geerntet haben.“ „Die

Eier können die Schulkinder bringen. Jede Familie hat doch ein paar Hühner.“ Und so ging 's weiter.

„Und wo wird geschlachtet?“ wollte Frau Keske, die noch nicht lange am Ort war, wissen. Alle lachten und betrachteten sie etwas mitleidig. „Bei Dona Paulina Gressler, natürlich.“

Das alles war schon Wochen vorher in der Frauenhilfe besprochen worden und vieles andere mehr, hauptsächlich, wer stiftet, wer dieses und jenes mitbringt, wer mithilft, wie und wann und vieles mehr. Ja, und die Preise für die Verlosung mussten gebettelt werden. Zonen wurden eingeteilt und wer mit wem auf die Betteltour ging. „Das Fleisch für den ‚Churrasco‘ ist mit den Männern.“ „Und die Kasse auch. Nicht, dass es wieder ein Durcheinander gibt wie im vorigen Jahr.“ „Und für wieviel wird der Teller Essen diesmal verkauft?“ „Und der Hühnerreis und die Würstchen mit Sauerkraut?“ Der Eifer nahm von den Frauen Besitz. Es wurde sogar hitzig, bis Pfarrer Jost um Ruhe bat und alle beschwichtigte.

Das Gemeindefest begann nicht am Sonntag, sondern schon drei Tage vorher. Sie waren das Schönste am ganzen Fest. Das Fest selbst war mehr der Ausklang, da war das Feuer der Begeisterung schon fast niedergebrannt.

Für mich, der Tochter von Dona Paulina, begann es am Donnerstag „Morgen um sechs Uhr bist du da!“ Wenn meine Mutter etwas sagte, gab es keine Widerrede. Ich hatte schon Mann und Kind, aber das störte sie in diesem Falle nicht. „Keller scheuern!“

Um die Lage der Dinge zu verstehen, muss der Leser zuerst erfahren, wie der Keller unter meinem Elternhaus

beschaffen war. Es war nicht einfach ein Keller, so wie man sich allgemein einen vorstellt. Es war eher eine Katakombe, was nun wieder übertrieben ist. Es waren derer fünf: Der Seifenkeller, der Waschkeller, der Bade-, Schlacht- und Vorratskeller. Der erste, in den man schlüpfen musste, war voller Gestelle, wo die selbst gekochte Seife zum Trocknen lagerte. Im zweiten, im Hauptraum wurde die Wäsche gewaschen. Meine Mutter liebte alles großzügig. Es befanden sich dort drei Tanks. Der erste, in der Mitte geteilt, wo die Wäsche eingeweicht und gewaschen wurde, in der einen Abteilung die weiße, in der anderen die bunte. In einen kleineren Tank kam die Wäsche nachdem sie gekocht war. Dann kam noch ein Ungetüm von einem Tank in dem die saubere Wäsche gespült wurde. In der mittleren Ecke befand sich ein Ofen, mit einem riesigen Kupferkessel zum Wäsche kochen. Außerdem gab 's noch eine Bank für die Blechschüsseln zum Blauen, Stärken und Aufhängen, die wenn nicht gebraucht, an Nägeln an Balken der Decke hingen.

Der Badekeller hatte auch einen Ofen, auch in der mittleren Ecke, so dass der Rauch durch denselben Schornstein abziehen konnte. Auf diesem Ofen stand ein unbeschreibliches Monstrum in dem Dampf für das Dampfbad hergestellt wurde. Es gab außer der überdimensionalen Badewanne auch noch ein Dampfbadehäuschen, in das man sich setzte und sich von oben und unten bedampfen ließ. Das Dampfbad war eine Anforderung meines Vaters, der viel von Wasserkuren hielt. Dann gab 's noch eine kalte Dusche, unerlässlich nach dem Dampfbad. Na ja! Nun also der dritte Keller. Auch dieser hatte in der mittleren Ecke einen riesigen Ofen (Siehe Schornstein), mit einem großen

Eisenkessel, den sogenannten Kropes, in dem das Wasser heiß gemacht wurde zum Brühen der Schweine, Hühner, Enten, was gerade geschlachtet wurde. Es befand sich darin noch ein stämmiger, langer Tisch, an dem der Wolf (oder mehrere) angeschraubt wurde und auch die Maschine, ständig fest, zum Getreideschroten zwecks Vollkornbrot. Der letzte Keller ist für unseren Bericht uninteressant, denn er enthielt nur das Trockenfutter für die Hühner und Schweine und einigen Krempel und brauchte nicht gescheuert zu werden.

Deshalb das Aufgebot zum Kellerscheuern. Wände, Balken, Böden, sämtliche Tanks, Kessel, Schüsseln, Tische, Bänke, alles musste mit viel Seife und viel Wasser, mit Bürste und Besen auf Hochglanz gebracht werden, inklusive der gepflasterte Hof und was sich sonst noch an Bänken und Tischen um den Backofen herum befand. Wir waren zu dritt, brauchten aber den ganzen Vormittag dazu.

Mittlerweile hörte man meine Mutter: „Maat“, das war ein alter Deutschrusse, dem im sibirischen Winter die Zehen abgefroren waren, der im Packraum leichte Arbeiten verrichtete und manchmal in Hof und Garten aushalf und „Rudooolfo“ rufen. Das war der Neger, der den Garten umgrub und Holz beitrug und spaltete.

„Ihr füllt den Backofen mit trockenem Holz“ Untergeordnete und Bauern redete meine Mutter immer mit ‚ihr‘ an. „Und ihr holt Wasser. Die Kessel müssen bis oben hin voll sein.“

Ach, noch ein Kessel, nicht zu vergessen; dieser befand sich neben dem Backofen und diente fast ausschließlich zum

Seifekochen. Alles unter Dach. Dazu noch ein Verschlag in dem das Bretterholz lagerte. Es wurde nämlich fast ausschließlich mit Kistenholz gefeuert; Kisten, in denen die Ware für das Geschäft verpackt war, und nicht zum Wiederverpacken dienten. Holz in Hülle und Fülle.

Für diesen Vormittag war's genug. Am Nachmittag ging jeder seinem Tagewerk nach. Dona Paulina setzte sich wie immer hinter den Tresen in der Stoffabteilung, wo den Kunden die gekaufte Ware abgegeben wurde und dort versammelte sich auch der Generalstab. Dort trafen sich alle, die an der Ausarbeitung des strategischen Planes zu tun hatten: Pfarrer Jost, Schuldirektor Keller (Kirche und Schule waren unter einem Hut), Damen der Frauenhilfe, Abgeordnete der verschiedenen völkischen Schichten: Stadt, Land, Deutschabstämmige, Deutschrussen, Bessarabia, Letten, alle, die in das Volksfest eingespannt waren oder sich einspannen lassen wollten. Niemand wollte zurückstehen oder gar zurückgestellt werden.

Der nächste Vormittag galt den Details, der Organisation im Kleinen. Nichts durfte vergessen werden, alles musste griffbereit liegen. Messer wurden geschliffen, auch die von den Fleischmahlmaschinen, Pfeffer und Gewürze gemahlen. So langsam türmten sich die Dinge auf dem Tisch des Schlachtkellers: Salz, Gewürze, Zwiebel, Knoblauch, Töpfe, Schüsseln, Messer, Gabeln, Löffel, Kellen, Teller, saubere Hand- und Küchentücher, Schnur, Stricke, Axt, Hackbeil und weiß Gott was alles.

Der Freitag war der Hauptarbeitstag meiner Mutter. Erstens Brotbacken. Das ließ sie sich nicht nehmen und überließ

es keinem. Zum Frühstück mussten die Helfer und Helferinnen frisches Brot haben. Vom abgestandenen Rahm musste Butter gemacht werden. Was wäre frisches Brot ohne frische Butter! Ich stand an dem dreiviertel Meter hohen Butterfass und stampfte. Da es ein heißer Tag war, setzte die Butter sich schnell ab. „Heb die Buttermilch auf. Tu sie in den Eisschrank. Jetzt musst du mit immer frischem Wasser die Butter mit einem Holzlöffel kneten. Ins letzte Wasser streue ein wenig Salz. Zeig her, ob sie richtig ist.“

„Wer klopft denn da? Wer schreit? Ach sie bringen die Hühner. Lauft! Die kommen in den ersten leeren Stall. Ich kann jetzt nicht. Hab die Hände im Teig“

Am Nachmittag kam Frau Reuwsaat, um in Mutters Küche die Rollmöpse zu machen. Apropos! Mutters Küche! Das war nicht eine Küche, das waren, alles eingerechnet vier. Drei der Räume zusammenhängend, einer unabhängig. Koch-, Abwasch-, Backküche und dann noch ein Vorratsraum. Frau Reuwsaat verarbeitete die Heringe (ich glaube, es war ein 5 kg Blech portugiesischer Heringe) zu Rollmöpsen so wie sie es in ihrer Heimat – Friesland gelernt hatte. Sie wurden gewaschen, mit einer Schere von Kopf und Schwanz befreit, aufgeschnitten, ausgenommen und dann einen Tag lang in Milch eingelegt. Erst dann wurden sie geschuppt, von sämtlichen Gräten befreit und schließlich mit Scheibchen von Salzgurken und Zwiebeln gerollt. Dann kamen sie in große Gläser in eine zarte Essiglauge und Lorbeerblätter.

Samstag – der Stichtag. Sagte ich stich? Der Schlachttag.

„Sobald es hell wird, bist du da! Machst gleich Feuer unter den Kessel draußen! Dann komm rauf zum ‚Chimarrão!‘“ Es war ein wunderschöner Morgen, als ich von meinem Haus aus durch den Garten zum Haus meiner Eltern ging. Die Sonne war gerade am Aufgehen, aber zeigte sich noch nicht. Himmel und Erde jedoch waren schon erleuchtet von ihren Strahlen. Hähne krächten. Viele wahrscheinlich zum letzten Mal.

Das Feuermachen ging schnell. Holz, Stroh und Papier waren schon geschichtet, nur ein Streichholz anzünden und fertig. Nach dem Matte, ging ich noch mal nach dem Feuer gucken. Da war die erste Helferin schon da: die alte Frau Genz. Klein, verhutzelt, mit einer brüchigen Stimme, aber mit einer Riesenerfahrung von Festvorbereitungen. Als ich noch klein war, waren die Gemeindefeste immer ‚bei Genz im Wald‘.

Jetzt kamen sie, eine nach der anderen, einzeln und in Gruppen. Die Deutschrussinnen traten in einer geschlossenen Kolonne im Gänsemarsch an. Beine, Arme, Leiber von Schwerarbeiterinnen und mit der frohen Entschlossenheit den Laden zu schmeißen. So ungefähr: Wo kommt’s Klavier hin? Ich hatte meine Sorge: Was geschieht, wenn jetzt nicht genug Arbeit da ist... Keine Not. Sie öffneten ihre bauchigen Taschen, holten Schürzen und Kopftücher heraus, banden sie um und holten noch ihre Messer aus der Tasche, bevor sie diese an einen der vielen Nägel der Deckenbalken aufhängten. Welche Hausfrau verlässt sich schon auf ein fremdes Messer... Hier wurde noch ein Feuer gemacht, dort noch ein Tisch verschoben. Die ‚Matecuia‘ ging rund um.

Ein Hallo, ein Schrei aus aller Munde: „Die Schweine kommen! Pfarrer Jost kommt mit den Schweinen!“ Da wirklich, der Pfarrer vornweg kam durch den Garten um die Hausecke, hinter ihm trugen vier starke Männer auf einer Art Bahre das erste Schwein, schon gestochen, tot aber noch warm.

Begrüßung. Ein kritischer Blick des Pfarrer, indem er eine Augenbraue hochzog. Der Tisch, auf dem das Schwein geschabt werden sollte, war nicht richtig. Die Männer setzten das Schwein ab und bauten auf Anraten des Pfarrers einen neuen Tisch. Backsteine wurden heran geschleppt und in Kniehöhe geschichtet. Darauf kamen die Pinienbretter des Bocktisches. Jetzt war's richtig. Die Männer hoben das Schwein auf den Tisch und nun ging 's los.

Eimer kochendes Wasser. Das Schwein wurde gebrüht. Die Frauen fielen mit ihren Schabmessern darüber her. Das Wasser spritzte. Die Borsten flogen. Noch mehr kochendes Wasser. Finger weg! Eins, zwei, drei lag das Schwein nackt und bloß, sauber und rosig da. Es wurde auf einen sauberen Platz auf den Steinboden gehoben und schon kam das zweite Schwein an die Reihe, das die Männer mittlerweile vom Lastkraftwagen auf der Strasse geholt hatten.

Wieder kochendes Wasser, wieder Borsten. Der Dampf und die Anstrengung trieb den Schweiß auf die Gesichter der Frauen. Nun noch das dritte Schwein. Sie warten sauber, nackt und rosig darauf, wie es weiter gehen soll.

Jetzt – Große Scheuerei. Wasser, Bürsten, Besen bis Tisch und Boden von Schmutz und Borsten frei sind.



Der Große Moment. Pfarrer Jost, der bis jetzt zugeschaut und Chimarrão getrunken hatte, macht ein Bündel auf, holt seine Schürze heraus und bindet sie sich oberhalb des Bäuchleins um den Leib, packt sein Messer aus, zückt es, setzt es an und schlitzt fachgerecht dem ersten Schwein, das nun wieder auf dem Tisch liegt, den Bauch auf. Wühlt nacheinander die Eingeweide und alles Innere heraus. Starke Hände reichen Schüsseln, nehmen sie fort, bringen neue für Leber, Herz, Nieren und Lunge. Andere halten hier ein Bein, dort einen Fuß fest. Jetzt ergreift er ein Hackbeil und mit einem Schwung trennt er dem Schwein den Kopf ab, hackt und schneidet es in der Mitte entzwei.

Das war getan. Pfarrer Jost hatte Zeit noch einen Chimarrão zu trinken. Nun machten sich die Frauen daran, die Keulen abzutrennen, den Speck auszuschälen und das übrige zu zerteilen.

Pfarrer Jost hatte eine große Wanne (nicht Pfanne) mitgebracht, die mittlerweile auf Backsteinen aufgebaut worden war. Darin wurde der Speck ausgebraten, besser ausgelassen. Im Kropes im Schlachtkeller nahm das brodelnde Wasser alles auf, was für Sülze verkocht wurde. Einige Frauen waren nur damit beschäftigt die Füße und Köpfe zu schaben. Eine Heidenarbeit. Also Köpfe, Füße, Schwarten, Schwänze, Nieren, Zungen, alles ging in den Kropes. Die Leber ging in die Küche. Zu Mittag würde es saure Leber geben.

Etwas verschnaufen. Der Chimarrão machte die Runde. In den Kellern wurde an starken Nägeln, die in die Deckenbalken geschlagen waren, das Fleisch, an Schnüre gebunden,

aufgehängt. Einige Frauen schnitten weiter Speck, andere begannen die Hühner zu schlachten.

Es waren auch ein paar Schulbuben gekommen, die Hühner in den Ställen fingen und ihnen die Beine zusammenbanden. Jetzt ging meine Mutter ans Werk, die vorher nur organisatorisch tätig war.

Am Staketenzaun, der den Garten vom Hof trennte, stand ein kniehohes Baumstamm: der Schlachtklotz. Darauf legte sie den Hals des Huhnes und ‚Racks‘ mit einem scharfen Hackmesser schlug sie den Kopf ab. Dann hängte jemand das Huhn an den zusammengebundenen Beinen über eine Stakete zum Ausbluten. ‚Racks‘ ein Kopf nach dem anderen fiel, das Blut spritzte, Katzen und Hunde hatten ihren großen Tag. Hundert Hühner, hundert Schläge. Keiner ging daneben.

Im Kessel draußen wurden sie gebrüht, über einer alten Schüssel gerupft, über einem schnellen Feuer gesengt, in großen Bütten gewaschen und sauber auf den Tisch gelegt, wo schon messerbewaffnete Frauen daran gingen sie auszunehmen. Alles ging wie am laufenden Band. Bald hingen auch die Hühner in Reih` und Glied von den Deckenbalken des Kellers herunter. Die Beine, Herz und Leber würden Morgen zu einer kräftigen Hühnersuppe verkocht.

Die schmutzige Arbeit war fertig. Der Kessel draußen wurde vom Feuer genommen. Im Ofen leuchtete rote Glut. Darauf kamen an Spießen die Schweinerippen, gesalzen und gepfeffert. Es war bald Zeit zum Mittagessen. Schnell wurde alles sauber gemacht, ein Tisch wurde gedeckt, Bänke dran geschoben. Einige setzten sich schon.

Auf dem Tisch dufteten die Brotscheiben, die Butter und die saure Leber. Nach der schweren Arbeit meldete sich der Hunger. Pfarrer Jost sagte ein kurzes Gebet und schon langten alle zu. „Ein Rippchen gefällig?“ Ach, so ein knuspriges Schweinerippchen in ‚Farin‘ gewälzt....Herz, was verlangst du mehr?

Jemand rührte ständig den siedenden Speck. Man löste sich ab. Nach dem Mittagessen erreichte der Speck seinen kritischen Punkt. Von jetzt an rührte ihn Pfarrer Jost höchstpersönlich. Jetzt ist es soweit. „Schert die Glut raus!“ Noch einmal trat die starke Frauenriege an. Die sauberen Bleche standen bereit, der Trichter, das Sieb, die Kelle. Jetzt sprudelte der erste Strahl des siedenden Schmalzes in das Blech.

Kelle um Kelle, Blech um Blech. Wie viele Bleche es gab, dessen erinnere ich mich nicht. Der ausgelassene Speck kam in die Presse. Den Griebenkuchen würden die Armen bekommen.

Noch mal alles waschen und scheuern.

Die starken Frauen banden die Schürzen ab, packten ihre bauchigen Taschen und verabschiedeten sich. Ein Nachschub kam. Die Frauen, die vormittags nicht helfen konnten. Pfarrer Jost ging auch. Salz, Pfeffer, eine Spur Nelken, etwas englisch Gewürz wurden gemischt. Ein Esslöffel voll für jedes Huhn. In einen der Waschtanks kamen die gewürzten Hühner, in einen anderen das zu Braten geteilte Schweinefleisch, etwas stärker gesalzen. Mittlerweile machten die Frauen sich an das Sudfleisch. Die Schweinefüße mussten entknöchert und von den Köpfen das Fleisch abgeschält werden. Das Fleisch kam wieder in den Kropes zurück.

Um vier Uhr war alles fertig, alles sauber, die Abfälle vergraben. Die Därme hatte irgendjemand mitgenommen um sie zu Hause zu verwerten.

Alle gingen. Als letzte Frau Pauline Genz. Sie wickelte ihr Häubchen ein, ihre immer noch saubere Schürze, ihr schmales, abgewetztes Messer und sagte mit ihrer brüchigen Altweiberstimme zu meiner Mutter: „Das war mal wieder schön, Pauline, das Schlachtfest.“

Meine Mutter und ich waren allein. „So, jetzt schmecken wir die Sülze ab“. Meine Mutter nahm eine Tüte vom Tisch, schüttete ein paar große Löffel des krümligen Staubes in die Brühe. „Schmeck mal“. „Es schmeckt nach nichts“. Sie nahm noch einen Löffel und schmeckte selbst. „Es schmeckt süß.“ Misstrauisch steckte sie einen angefeuchteten Finger in die Tüte und leckte. „Zucker! Jetzt haben wir Zucker in die Sülze getan.“

Sie griff nach einer anderen Tüte; schmeckte aber vorsichtshalber. Das war Salz. Nun schmeckten wir abwechselnd und salzten bis sie den richtigen Geschmack hatte. Nie hat eine Sülze besser geschmeckt.

Nun fragt mich, was ich den ganzen Tag getan habe. Nichts. Jedenfalls nichts richtiges. Ich war der Laufjunge „Iris, lauf. Hol dies, hol das, leg Holz nach, rühr die Sülze. Trag dies weg, nimm jenes fort, bring Seife, sag dem Maat, dass... schick den Rudolfo, er soll...“

Seltsam... Alle haben den Tag mit reinen Schürzen überstanden, nur meine war schmutzig.

Das Fest... Das Gemeindefest... Ich wollte doch vom Fest erzählen. Ein andermal.

**Fonte:**

Zwanziger, Iris. Das Gemeindefest. In: *Die alte Truhe*. 2ª ed. Campinas, edição da autora, 2000, p. 125-132.