



Ferkessereien - ein kleiner Nachtrag

Zum Räuchern des Schweinefleisches (Schinken, Speck, Würste) wurde früher gerne Wacholder verwendet (Wacholderreisig), der dazumal in unseren Gemarkungen heimisch und weitverbreitet war und der nach Lockerung der strengen Bestimmungen der Gemarkenordnungen wie insbesondere nach der Gemarkenteilung dem nun einsetzenden Ansturm zum Opfer fiel. Einerseits musste er der einsetzenden intensiven Forstkultur weichen, die jede Heide und Blöße aufforstete, wo der Wachholder seit Jahrhunderten seinen Lebensraum gehabt hatte.

Mit dem Worte *P a n n a s*, *P a n n h a s* bezeichnen wir heute das Gemisch aus Wurstbrühe, Grieben (Speck- und Fettgrieben), Fleischresten, Innereien, Schwarten, das zum Kochen gebracht wird und dem dann Buchweizenmehl bis zum Steifwerden der Mischung mit dem Pannasknöppel oder Woschknöppel (Pannas- bzw. Wurstknüppel) untergerührt wurde. Zur Bereitung von „Pannhas“ benötigte man Buchweizenmehl, zu früheren Zeiten ebenso wie noch heute. In dieser Hinsicht ist für die Ortschaft Lintorf eine Notiz sehr aufschlussreich, die sich in einer Eingabe der „*unterthanigsten Eingesessenen der Honnsehafft Lintorff*“ an den Landesherrn um Befreiung von sogenannten Jagd-Dienstgeldern vom Jahre 1688 vorfindet und aus der hervorgeht, dass in früheren Jahrhunderten in der Honnschaft Lintorf Buchweizen und Roggen vornehmlich angebaut wurden. Dieses ist bei der Beschaffenheit des Lintorfer Ackerlandes, wobei ich besonders an die Sandböden und Heideflächen der vielen ehemaligen Rodungen und Kämpfe denke, nicht verwunderlich, da vor allem Buchweizen hierauf sehr gut gedeiht. So werden die alten Lintorfer des 17. Jahrhunderts ihren Pannas mit selbst geerntetem Buchweizenmehl bereitet haben und werden ihren selbstgeschlachteten Speck zum Buchweizenpfannkuchen verzehrt haben. (Noch vor dem ersten Weltkriege wurde im Bereich der alten Bürgermeisterei Angermund vielfach auf geeigneten Ländereien Buchweizen angebaut und mit dem Dreschflegel ausgedroschen.)

In der Eingabe der Lintorfer von 1688 heißt es: *„Durchleuchtigster, wir wohnen ahn einem schlechten orth, haben einen acker, welcher nichts dan bochwitz (Buchweizen) und roggem traget“*

(Staatsarchiv Düsseldorf, Jülich-Berg III, 925, fol. 5/1.

Die im Amt Angermund und Landsberg 1688 ausgeschriebenen und repartirten Jagdt-Dienstgelder betr. Amt Angermund, Bergische Jägerey.

Würste, denen zu viel Mehl beigefügt wurde, werden „Mählwösch“ oder „Mählpiefen“ (Mehlpfeifen) genannt. Die Schweineblase, mundartl. Ferkesblos, fand verschiedenartige Verwendung. Vor dem Aufkommen verglaster Fenster spannte man getrocknete Schweineblase vor die Fensteröffnungen. Später diente die Schweineblase vielfach als Tabaksbeutel.



Verein Lintorfer Heimatfreunde e.V.

Zu diesem Zwecke wurde sie in frischem Zustande mit einer Mutzpfeife aufgeblasen, dann getrocknet und hernach weich gerieben, sie musste „mangs“ sein, mit einer Litze umrandet (meist rot gebordet) und mit einer Zubindeschnur (Bingel = Bündel) versehen.

Mit einer Schweineblase hergestellt wurde auch das frühere Kinderspielzeug, der Rommelspott, Rommelpott (= Rummeltopf, Rumpeltopf, von rommein = rumpeln), ein Lärmtopf, der besonders zur Fastnacht und beim Martinssingen in Gebrauch war. Es sei an das berühmte Fastnachtsbild von Pieter Brueghel d. Ae. im Kunst- hist. Museum zu Wien erinnert, auf dem dieses Lärminstrument gebührend abgebildet ist.

Der Rommelspott war ein irdener Topf (Döppen), welchen man mit einer Schweinsblase überzogen hatte, durch welche ein Röhrchen in den Topf hineinführte. Wenn man nun durch dieses Röhrchen blies, so entstand in dem Topfe ein brummendes Geräusch. Statt des Röhrchens verwendeten die Kinder bisweilen auch einen Holzstab, an dem sie mit angefeuchteten Fingern entlangfuhren, d. h. auf und ab rieben, wobei im Topfe dann gleichfalls das unheimliche, brummende Gesummse und Getöne hervorgerufen wurde.

Wenn das Schwein auseinandergeschnitten wurde (Ferken utre-in haue), so wurde die Wirbelsäule mit den Rippenansätzen besonders zerlegt, um eingepökelt das (dat) „Röckoks“ zu ergeben. Das Wort ist wohl entstanden aus „Rückengekocht“ und bedeutet dann gesalzenes Rücken (Wirbelknochen)- und Rippenstück des Schweins.

Der hl. Antonius der Einsiedler (Fest 17. Januar) ist der Patron der Haustiere, insbesondere der Schweine. Sein Attribut ist das Schwein, weshalb wir ihn auf den mittelalterlichen Gemälden und Plastiken zumeist mit einem Schwein an seiner Seite dargestellt finden. Dem hl. Antonius, dem Ferkestünnes oder Säutönnes, wurden früher in den Antoniuskapellen Würste, Schinken, Speck, Rippen u.a.m. als Votivgaben dargebracht, (Rhein- und Eifelgebiet z.B.), um dem Schutzpatron des Viehs und Helfer bei Viehseuchen seine Verehrung und Dankbarkeit zu bezeigen. Auch bestand der Brauch des Antoniuspicks, des Antoniuschweins, welches frei herumliefe und der Reihe nach bei den Bauern in Kost war. Am Antoniustage wurde es dann geschlachtet und sein Fleisch unter die Armen verteilt. Als letzten Rest der Antoniusverehrung und des Brauchs des Antoniuschweins kenne ich aus dem Gebiet Angermund-Rahm-Großenbaum bei den alteingesessenen Familien noch den Brauch des „Antönche“. Bei der Hausschlachtung wurde eine Anzahl kleinster Würste angefertigt, welche für die Kinder der Verwandtschaft und Nachbarschaft bestimmt waren. Kam man dann als Kind in eine solche Familie, in der gerade Hausschlachtung mit Verwürsten stattgefunden hatte, so nahm einen die Herrin des Hauses beiseite und gab einem solche kleine Wurst mit den Worten: „Do, hasse ouch din Antönche“. Ja, das war dann eine Freude, eine leckere kleine Blut- oder Leberwurst ganz für sich zu besitzen, oder, wenn es ganz gut getroffen war, sogar eine kleine Brat- oder Mettwurst!





In diesem Präsent des „Antönche“ liegt der letzte Rest mittelalterlichen Antoniusbrauchtums bewahrt. Ich kenne den Brauch bis etwa 1930. Ob heute noch etwas davon erhalten geblieben ist, weiß ich nicht.

Heinrich Schellberg

