

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 27 (1937)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Der "Beer" wird geschlachtet  
**Autor:** P.G.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-634463>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Sieben Mann halfen das 450 kg schwere Tier in die Bütte zu rollen.



## Der «Beer» wird geschlachtet

Ein schneidend kalter Dezembertag. Auf dem Bock des holperigen Bierräderwagens pfeift die Bise mit unangenehmer Aufdringlichkeit um uns herum. Und trotzdem, es war ein herrlich schöner Morgen. Scharf hoben sich die Berner Alpen vom sich rötenden Himmel ab. Der Tag schien gut zu werden.

„Da sind wir schon.“ Diese Worte meines Kollegen lockten mich aus meiner Wagendecke hervor, in die ich mich frierend verkrochen hatte. In dem freundlichen Landgasthose stellten wir unsern Wagen ein. Eine behäbige Wirtin in sauberer Schürze begrüßte uns und fragte nach unserem Begehre. Eine Röstli, dazu Milchkafee ließen wir uns herrlich munden. „Dir weit allwäg cho luege wie si mehge“, meinte zutreffend die Wirtin. So nebenbei vernahmen wir, daß man im Stöckli drüben schon seit fünf Uhr morgens heißes Wasser bereite. Während wir uns beim Morgenimbiß gütlich taten, kam etwas verschlafen, aber sauber wie aus einem Druckli, das Wirtstöchterli in die Gaststube und wußte zu berichten, daß die Mehger erst in einer Stunde zu erwarten seien, was nachher eintraf.

Heute sollte der „Beer“ geschlachtet werden. Dieser schlief noch geruhsam in seinem Stalle im Nachbarhause und hatte keine Ahnung, welsch' blutig Spiel mit ihm getrieben werden

Du, Muetti, was wei die mit üserm Beer afa?

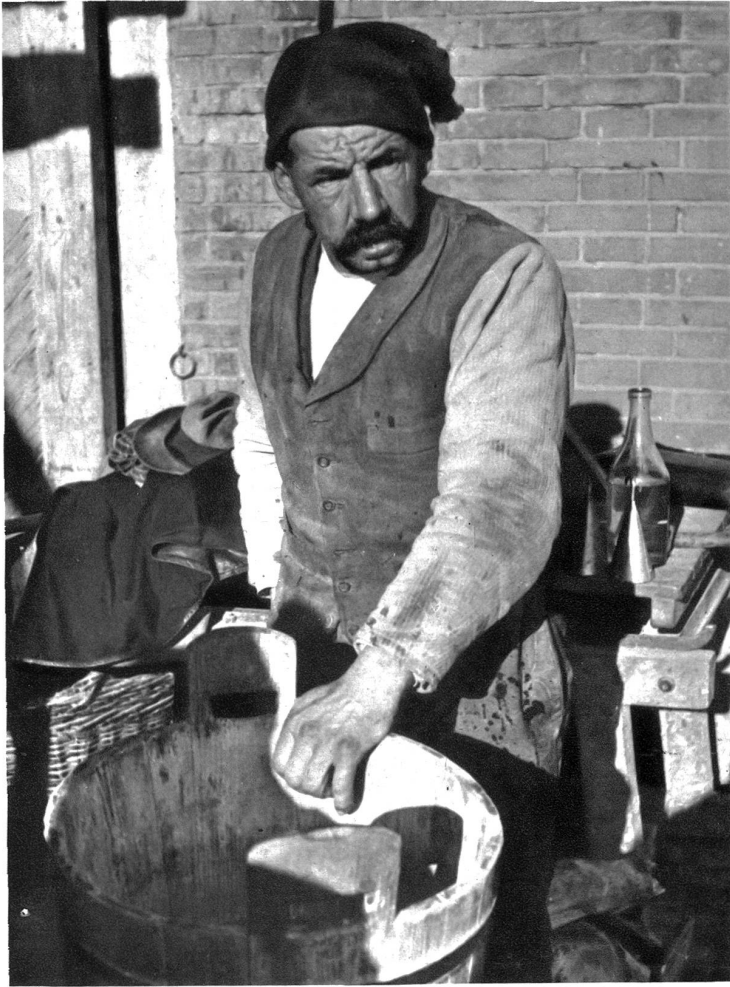


Die Bütte wird mit siedendem Wasser angefüllt



folgte. Nach Ankunft der beiden Metzger wurde der „Beer“ aufgeschreckt. Der Wirt trug auf seinen Schultern einen zweiten Metzgerschragen herbei, und die große Bütte wurde herbeigerollt. Die Stalltüre ging auf, so daß der 450 kg schwere „Beer“ gleich heraustraten konnte. Ahnungslos erfreute er sich draußen seiner Freiheit. Aber was soll das heute bedeuten, dieser Strick um eines der Hinterbeine? Das war ihm neu! Darum weg damit. Gleich hat er sich denn auch dieses hindernden Strickes entledigt und stampft munter umher, überall herum schnüffelnd. Man versperrt ihm den Weg, er aber kehrt gemüthlich in seinen warmen Stall zurück. Armes Vieh, es nützt dir nichts! Nachdem sich die Sau von einem Strick zu lösen vermochte, so verwendet man nun deren zwei; doppelt hält besser. Man ist gewißigt. Raum hat der „Beer“ diesmal den Stall verlassen, sitzen ihm auch schon die Stricke um die Hinterbeine und im Handumdrehen ist er an einen starken Eisenring gefesselt. Ein Entrinnen ist nicht mehr möglich. Ein Schuß fracht, dem ein zweiter folgt. Der Koloß fällt seitlich um — — tot. Der kleine Hansi, der dem Schauspiel

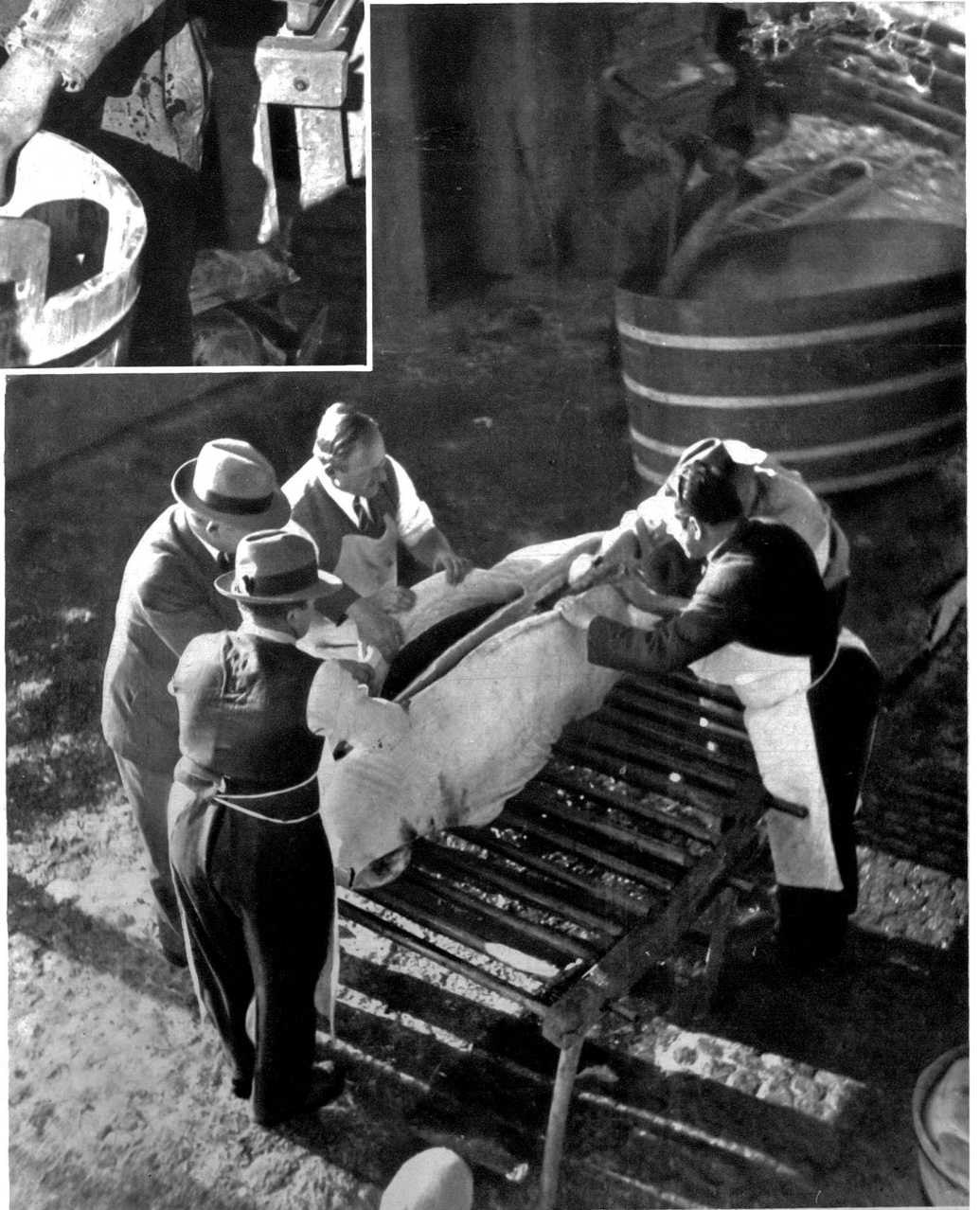
Gross und Klein hilft mit.



Mit Kennermiene verfolgt er den Verlauf der „Metzgete“

zugeschaut hatte, hält sich immer noch krampfhaft an Mutters Schürze. Nun wird das heiße Wasser in Kesseln und Zubern herbeigetragen. Fünf Männer rollen die bleiche Sau in die Bütte. Harz wird darüber gestreut, dann wird sie nach allen Regeln der Kunst geschabt; Gnagi mit Borsten daran sind nirgends beliebt! Eimer um Eimer mit kochendem Wasser werden über den „Beer“ gegossen. Neben der Bütte sind zwei Mehgerschragen nebeneinander aufgestellt. Mit vereinten Kräften gelingt es, die tote Masse aus der Bütte zu heben und auf die Schragen zu placieren. Nun liegt er da, ganz blank vom Schwanzend bis zur Schnauze. Der Flasche mit Gebranntem des Bauers wird etwas zugesprochen, dann treten die Mehger in Funktion. — Das Tranchieren geht flink vor sich. So einem Mehger ist die organische Beschaffenheit eines Stück Viehs geläufig, wie einem Uhrmacher die Uhr.

Kunstgerecht wird Stück um Stück abgetrennt. Messer, Beil und Säge kommen nicht mehr zur Ruhe, bis gegen Mittag die große „Säublattere“ an der Haustüre an der Sonne hing. Der „Beer“ war gemehget. Es ist dies der Welt Lauf: Ein Kommen und Bergehen.



Fachmännisches Ausnehmen und Halbieren auf dem Schragen



Auf dem Doppelschragen wird operiert

In der Küche brodelten inzwischen für die beiden Metzger die Bratkartoffeln und in der Pfanne nebenan zischte ein gehöriger Macker Schweinebraten im eigenen Fett. Auf dem Holztisch stand Kübel an Kübel mit Hackfleisch. Noch vor der Mittagszeit begann man mit der umfangreichen Wursterei. Dann wurde zu Tisch gerufen. Wer da keinen Platz findet, wird in die Dorfwirtschaft verwiesen, wo ebenfalls ein wahrhaftes Mittagessen bereit steht. Ein buntes, reges Leben herrscht in der Gaststube, Händler, Bauern und Arbeiter sind da. Unter

einem alten Kalender vom Jahre 1914 mit den sieben damaligen Bundesräten, wird lebhaft über den Pferdemarkt disputiert. Die beiden Metzger, die den „Beer“ zu Fall brachten, erscheinen auch noch im Wirtshaus um den „Schwarzen“ zu trinken. Wie üblich wird der Kaffee „ufegjasset.“ —

Wir schauen dem Treiben einige Zeit zu, dann lassen wir unsern Wagen vorfahren, und nun geht es wieder „hübscheli gäge Bärn“.

B. S.