

Kerwuskere

„Kerwusse“ (Kürbisse) waren die wichtigste Futtergrundlage für die Kühe. Sie wurden wie Rüben und auch zusammen mit Rüben verfüttert, waren aber viel nährstoffreicher. Der große Vorteil der „Kerwusse“ bestand darin, dass man keine zusätzliche Anbaufläche benötigte. Die „Kere“ (Kerne) wurden im „Kukruzfeld“ (Maisfeld) in den Maisreihen zwischen die Pflanzen gelegt.

Es gab „Brotkerwusse“ und Schweinskerwusse“. Die Brotkerwusse waren ganz dick und weiß. Die besten davon wurden ausgesucht und im Winter für „Kerwusstrudl“ oder zum braten verbraucht. Die restlichen wurden verfüttert.

Die „Schweinskerwusse“ hatten gelbe Schalen und waren ausschließlich für die Verfütterung vorgesehen.

War im Herbst das „Kukruzlaab“ (Maislaub) geschnitten, lag das ganze Feld voll dicker „Kerwusse“. Auf dem Hof wurden sie am hinteren Giebel des Stallgebäudes auf einen Haufen gepackt. Der „Kerwusberg“ war mehrere Meter lang und breit und in der Mitte etwa anderthalb Meter hoch. Im Dezember wenn es kalt wurde und der erste Schnee fiel, hat Vater den „Kerwusberg“ mit „Kukruzlaab“ zugedeckt.

Im Herbst, zur Zeit der „Kukruzernte“ war auf der „Hutwett“ (Weide) für die Kühe nicht mehr allzu viel Futter vorhanden, so dass die Kühe wenn sie abends von der Weide kamen, hinzu gefüttert werden mussten.

Vor der Verfütterung der „Kerwusse“ wurden ihre „Kere“ (Kerne) herausgenommen. So lange ich mich erinnern kann war das grundsätzlich meine Aufgabe. Wenn Vater vom Feld oder aus dem Weingarten nach Hause kam, mussten die vorbereiteten, ausgekernten „Kerwusse“ am Rübenschneider bereit liegen, so dass er sie nur noch durchdrehen brauchte und sogleich an die Kühe verfüttern konnte. Hatte ich im Eifer des Spiels, das wirklich mal vergessen, musste ich auf alle Fälle mit einigen kräftigen Hieben auf den Hosenboden rechnen.

Täglich holte ich mir, je nach Größe, vier bis sechs „Kerwusse“ von dem großen Berg. Mit einem Beil habe ich sie in der Mitte geteilt. Auf einem Melkschemel sitzend löste ich die „Kere“ (Kerne) fein säuberlich aus dem Herzfleisch der „Kerwusse“ heraus. In einem Eimer sammelte ich die „Kere“ und prüfte sie anschließend noch einmal ob sie schön sauber und frei von Fleischresten waren. Auf ausgelegtem Zeitungspapier wurden sie auf dem Hausboden getrocknet.

Solange im Herbst schönes Wetter war, machte mir das „Kerwusse entkere“ überhaupt nichts aus. Es war weder schwer noch dauerte es allzu lange.

Bedeutend schlechter wurde es allerdings im Winter. Die „Kerwusse“ waren eiskalt und ich hatte manchmal das Gefühl mir fallen vor Kälte die Finger ab. Im Winter dachte ich so oft, warum macht Vater das nicht selber. Es gab doch im Winter nicht so viel zu tun, dass er keine Zeit dafür hatte. Das war aber keine Frage der Zeit, sondern des Prinzips. Ich sollte rechtzeitig an die Arbeit herangeführt werden und mich vor allem daran gewöhnen mir eine mir übertragene Aufgabe zu erfüllen. Das war meine Arbeit und da spielte es keine Rolle ob Vater dafür Zeit hatte oder nicht. Das einzige Zugeständnis das Vater dabei machte, er holte sie im Winter in den Stall. Jammerte ich zu sehr wegen den kalten Fingern, wurden die „Kerwusse“ schon einen Tag vorher in den Stall geholt. Die „Kerwusse“ waren aber nach meinem Empfinden, trotzdem noch genau so kalt.

An manchen Tagen, an denen ich besonders kalte Finger hatte, hielt ich sie anschließend in einen Eimer mit kaltem Wasser. Eigenartiger Weise kam mir das Wasser ganz warm vor. Vater sagte, das ist gut für die Hände, zieht die Kälte heraus und fördert die Durchblutung. Das mit der Durchblutung musste offenbar stimmen, denn es dauerte gar nicht lange und meine Hände wurden ganz warm.

Die auf dem Hausboden getrockneten „Kerwuskere“ wurden in einem Sack gesammelt, der als das nächste Frühjahr zu Ende ging, vollgefüllt war.

Waren im Frühjahr die „Kerwusse“ alle verfüttert, wurden getrockneten „Kere“ in der Stadt Temeschburg an die Speiseölfabrik verkauft. Für das „Keregeld“ bekam ich meistens eine neue Hose. Die Übergabe der Hose an mich, war immer mit einer Belehrung verbunden, dass es sich immer lohnt fleißig zu sein und zu arbeiten. Der Lohn meines Fleißes bestünde besonders darin, dass ich nicht wie so viele andere, in geflickten Hosen herumlaufen müsste.

Sicherlich war die neue Hose schön, aber viel mehr habe ich darüber gefreut, dass es den ganzen, langen Sommer keine „Kerwusse“ zu entkernen gab. Und bis zum nächsten Herbst, das war ja noch so lange.