

• Hygiene

Das war in den 40er und 50er Jahren auf dem Land alles normal: kein fließendes Wasser im Haus, Plumpsklo auf dem Hof oder, wie bei uns, eingebaut im Scheunengebäude.

Gewaschen hat man sich am "Guss" in der Küche, das warme Wasser holte man mit einer Waschschiessel aus dem Herdschiffchen. War man im Sommer besonders dreckig oder stark verschwitzt, ging man an den Brunnen im Hof. Einmal die Woche, in der Regel am Samstag, war **Badetag**. Dazu stellte man im Winter eine Blechbadewanne in die hinterste Ecke im Kuhstall (da war es warm!), im Waschkessel wurde heißes Wasser zubereitet und in immer gleicher Reihenfolge nutzen wir das Einmalwasser. Zuerst war ich dran, da am wenigsten dreckig. Wer dann folgte weiß ich nicht mehr. Im Sommer wurde eben diese Blechbadewanne im Hofe nahe beim "Haisle" aufgestellt, mit kaltem Wasser aufgefüllt und dann der Sonne überlassen. Bei reichlich Sonne war das Wasser am Abend dann schnuckelig warm, bei wenig Sonne kostete es mich jedes Mal Überwindung in das "kalte" Wasser zu steigen.

Es soll ja Menschen geben, die ein **Plumpsklo** besonders romantisch finden, vor allem Liebhaber von Heimatfilmen, wenn das "Haiserl" mit einem Herz in der Tür ausgestattet ist. Wir hatten kein Herz, aber ein Griffloch, das wohl auch als Entlüftungsanlage dienen sollte. Einen innenseitigen Verschluss gab es nicht. Dafür gab es im Sommer reichlich Fliegen, auch unterm Sitz. Und es gab auch was zu lesen, eigentlich zum Wischen, einlagig! "Rieser Nachrichten", einige Wochen alt und in handliche Stücke gerissen, was das Lesen ziemlich erschwerte. Also das mit der Entlüftung hat nicht richtig funktioniert, für mich der Hauptgrund, diese Art von Toilettenanlage alles andere als romantisch zu finden, auch heute noch.

• Ernährung

Als sich die Zeiten wieder normalisiert hatten, war unser Speiseplan aus heutiger Sicht bescheiden, vor allem einseitig. Wenn es **Fleisch** gab, dann nur Schweinefleisch. Erst als ich etwa 14 war (also Mitte der 50er Jahre), gab es am Sonntag Rindfleisch vom Haller-Metzger aus Nördlingen. Da nur im Winter 2 evtl. 3 Schweine geschlachtet wurden, gab es das Problem, das Fleisch "über die Zeit" zu bringen, also bis weit in das Frühjahr hinein. Der Kühlschrank war uns noch unbekannt.

Dazu wurde das vom Hausmetzger vorportionierte Fleisch in einem Holzfass, dem "Stibbich", in einer Salzlake, dazwischen evtl. ein paar Zehen Knoblauch (da fragte der Metzger die Mutter), eingelegt. Oben drauf kam ein kochfestes weißes Tuch, darauf Bretter, die so geschnitten waren, dass die Oberfläche des runden Fasses vollkommen bedeckt war, noch mal 2 Bretter quer und darauf kiloschwere Steine. Der Stibbich stand in der kältesten Ecke in der Scheune, das Tuch wurde immer wieder erneuert. Wenn aber im Frühling die Temperaturen hochgingen, fing die Salzlake an zu stinken, da half auch kein häufiges "Waschen" des eingelegten Tuchs mehr. Es bildete sich an der Oberfläche ein Schmierfilm, der immer wieder beseitigt werden musste. Selbstverständlich war das gepökelte Fleisch nicht gesundheitsschädlich, es roch nur fies und fiel nach heutigen Gesetzen der sofortigen Entsorgung anheim. Am ehesten konnte ich es gekocht im Kraut mit Kartoffeln runterwürgen. Und dies gab es jeden Montag, denn da war Waschtag und das Fleisch konnte allein 2 Stunden im Kraut vor sich hin köcheln.