

1. Über das Hausschlachten

Beim Schlachten war die Handhabung (wegen Platz) und die Eigenart des jeweiligen Schlachters schon verschieden. Ich habe über die Zeit zu Hause und in fremden Haushaltungen mit ca. sieben verschiedenen Hausschlachtern gearbeitet, und jeder hatte eine andere Art, seine Arbeit zu verrichten.

In der Martfelder Chronik Bd. 3 (Martfelder Höfe) findet man bei Hof Nr. 61 ein Foto vom Schlachten 1931 mit einem besonders großen Schwein. Ausnahmsweise halfen bei uns Nachbarn nur beim Rinderschlachten oder wenn ein kräftiger Mann gerade beim Festhalten und Aufwinden fehlte. Davon wurden beim Rinderschlachten ein paar mehr gebraucht. Die Helfer kamen von den anteiligen Haushaltungen, denn, weil ein normaler Haushalt ein ganzes Rind im Jahr nicht verwerten konnte, wurde so ein Tier geteilt. Das geschah nach dem Auskühlen, meist am Tage nach dem Schlachten. Nach Wunsch wurde in Viertel, Achtel usw., alles gerecht aufgeteilt und gewogen und musste nach vereinbartem Preis bezahlt werden. Der Schlachtveranstalter bekam den Schwanz und durfte auch das abgezogene Fell an den Lohgerber verkaufen, den es vor Jahren ja noch auf den Dörfern gab

Da darf nun nicht vergessen werden: Vor dem Schlachten musste der Fleischbeschauer das Tier anschauen, ob es gesund war, und dann nach dem Schlachten Fleischproben für die Trichinenschau schneiden, die er dann in der Küche durch sein Mikroskop untersuchte. Als kleine Kinder durften wir früher durch das Glas gucken. Auch in Lunge, Milz und Leber machte er einen Messerschnitt, um die Gesundheit zu kontrollieren. War alles ok, bekam das hängende Tier an vorgeschriebenen Stellen seine runden Stempel. Nun erst durfte daran weitergearbeitet werden. (Die Fleischschau wurde 1879 gesetzlich verordnet und durfte nur von dazu ausgebildeten Leuten ausgeübt werden. Für Klein- und Anbauer früher ein Zubrot, heute wird es von Tierärzten getan.)

Den richtigen Schlachttermin zu finden, war nicht immer einfach. Wenn ein weibliches Schlachtschwein „eberte“, musste der Tag verschoben werden, weil sonst die Haltbarkeit des Schlachtfleisches nicht gewährleistet war. Darum wurden meist kastrierte Ferkel speziell für die Hausschlachtung gemästet.

Schon das Herausführen aus dem Stall zum Schlachtplatz musste behutsam geschehen, damit das Tier nicht aufgeregt wurde. Bei uns früher wurde eine windgeschützte Stelle am Stall dafür gesucht. Ein Bund Stroh sorgte für Sauberkeit, worauf das getötete Schwein lag und abgebrüht wurde. Eine Schlachtbank erleichterte das Blutauffangen, war aber eine Prozedur für das lebende Tier, darauf gelegt und gefesselt zu werden. Ein geschickter Schlachter betäubte schnell mit dem Bolzenschussapparat. Hinten und vorne war nur ein Bein gefesselt und wurde festgehalten, damit das schnell an der Kehle abgestochene Schwein nicht zu sehr zappelte, denn das ausströmende Blut musste für die Würste und für „Swattstippels“ (Schwarzsauer) aufgefangen werden. Beim Blutauffangen wurde mit der linken Hand eine flache Schale unter den Kehlenstich des am Boden liegenden Schweines geschoben. War die Schüssel gefüllt, presste der Schlachter den Einstich mit der Hand zusammen und blitzschnell wurde die Schale in den nebenstehenden Eimer entleert, wo sofort die rechte Hand mit kreuzweisem durchgreifenden Rühren begann und sich bildende Klümpchen ausdrückte und entfernte, während die linke Hand gleich wieder die Schüssel unter den Blutstrahl schob und alles sich wiederholte, bis das letzte Blut auslief. So manches Mal habe ich Blut gerührt. Gefühle mussten dabei abgemeldet

werden, die oft frivolen Reden der Schlachter halfen schon dazu. Das Blut musste bis zum Abkühlen eifrig gerührt werden, damit es nicht klumpte und gerann. Dann wurde es im Keller bis zum Wurstmachen und späteren Verbrauch aufbewahrt.

Nun musste man sich sputen, aus dem großen Mauerkessel im Backhaus das kochendheiße Wasser mit dem vom Ruß gereinigten Wasserkessel, wie solcher früher auf jedem Herd stand, zu holen. Verzinkte Gießkannen hatte nicht jeder Haushalt und eine kleine Tülle ließ beim Aufgießen das Wasser gezielter verteilen. Etappenweise wurden mit dem heißen Wasser die Borsten eingeweicht und gleich vom Schlachter mit einem speziellen Eisen abgeschabt. Kräftige Arme mussten das Schwein drehen helfen, um es von allen Seiten sauber zu bekommen. Die Klauen wurden mit einem am Schabeisen befindlichen Haken abgerissen und mit scharfem Messer ausrasiert.

Nun wurde das Schwein auf eine mit Stroh gepolsterte Leiter gelegt und mit viel Kraft auf die Diele zum Aufhängen gezogen. Ein Holzstück spreizte die Hinterbeine. Mit Stricken, die im Sommer für das Binden von Heu- und Strohwagen benutzt wurden, wurde das Schwein zu den Haken in den dicken Deckenbalken hochgezogen. Das Aufwinden war ein geschickt ausgeklügeltes Verfahren mit in Haus und Hof gebrauchten Geräten (Spaten, Hacke usw.), damit das Hochgedrehte nicht wieder zurückrollen konnte. Für uns Kinder waren die Stricke nach dem Schlachten immer eine herrliche Schaukelmöglichkeit. Wer keine Hakenvorrichtungen hatte, hing ein nicht so schweres Schwein auch an Leitern zum Abkühlen auf.

In Arbeitshöhe aufgedreht wurde das Schwein nun erst mal von außen gründlich abgewaschen, um dann nach Bauchschnitt von oben bis unten das Innere heraus zu holen. Eine Holzmolle (Wanne) auf einem Stuhl fing das Gedärme auf, das später am Misthaufen gereinigt wurde. Herz, Lunge, Leber und Milz kamen in die Küche bzw. in den Keller.

Mit geschickten Griffen löste der Schlachter die Flomen (Bauchwandfett) von der Bauchwand und befestigte die noch wabbelige Masse mit je einer Gabel zum Hartwerden wieder am Fleisch auf jeder Seite. Aus dem Flomen wurde später das Schmalz bereitet. Gewürfelt oder durch den Fleischwolf gedreht, nicht zu heiß ausgebraten und durch ein Sieb gegeben, entstand das reine weiße Schmalz und das Griebenschmalz.

Die Vorderbeine wurden so eingeschnitten, dass sie herunter baumelten. Ein Holzspieß hielt die Rippen auseinander, damit das Fleisch bis zum Zerteilen besser auskühlen konnte. Nicht immer war günstiges Frostwetter beim Schlachttag. Darum wurde oft bei einem größeren Schwein schon jetzt der Rücken durchgesägt. Nun konnte die Hausfrau begutachten, wie dick der Speck gewachsen war, dieser wichtige Fettlieferant fürs ganze Jahr! Unsere Mutter blickte glücklich, wenn für ihre große Familie die abendliche Bratkartoffelversorgung gesichert war.

Jetzt wurde das Schwein von innen ausgewaschen. Nur die Flomen durften nicht nass werden. Blut und Sägereste wurden sorgfältig entfernt und dann das Tier so hoch gedreht, dass die Katzen nicht ranspringen konnten. Bei einem Rind wurde ein Bettbezug deswegen rübergezogen.

Das nun folgende Reinigen der Därme brauchte noch viel Zeit und Geschick für den Schlachter. Noch stramm gefüllt, putzte er zuerst das Fett vorsichtig von den Därmen, die draußen in der Holzmolle schon abgekühlt waren. Dann wurde der ganze Darminhalt mit geübten Griffen über den Rand ausgepresst. Darum war der Misthaufen auch der geeignete Ort für diese Entleerung. Viel heißes Wasser und Salz löste wei-

ter Schmutz und Schleim. Dann stülpte der Schlachter die Gedärme nacheinander durch einen messingnen Ring, den er in zwei Größen neben Messerköcher und Wetzstab am Koppel trug, nach innen, damit für die Würste die glattere (oder appetitlichere?) Außenseite genommen werden konnte. Es war Spaßig, zu sehen, wie die Därme durch sich selber flutschten. Dann teilte der Schlachter schon mal die Größen für die jeweiligen Wurstsorten auf und schnitt sie in die nötige Länge. In kaltem Salzwasser aufgehoben und im Keller kühl gelagert konnten sie auf die Wurstfüllung warten.

Schwieriger war, eine Kuhpanse zu reinigen. Dazu brauchte man eine große Wanne oder einen Bottich. Häcksel, das für die Pferde aus Haferstroh geschnitten war, wurde mit etwas Wasser hinzugefügt und ein Mann musste mit Gummistiefeln (früher mit Holzschuhen) darauf rumtrampeln, damit sich die rauhen Teile lösten und ausgewaschen werden konnten. Ja, viel heißes Wasser, viel Holz, brauchte das Hausschlachten und die erste Frage nach der Begrüßung war beim Schlachter immer: „Ist das Wasser heiß?“

Nicht zu vergessen ist, dass auch die Blase gereinigt wurde und dann, wie ein Luftballon aufgepustet, abgebunden zum Trocknen über dem Herd hing. Die wurde am nächsten Tag in drei bis vier Teile geschnitten und mit überwendigen Stichen, mit Zwirn, zu Wursthäuten für die Mettwurst vernäht. Das selbe geschah mit den abgezogenen Häuten der Flomen, die zurechtgeschnitten erstklassige Mettwursthüllen ergaben.

Der Schlachter nahm noch einen Imbiss oder aß zu Mittag, um dann zum nächsten Termin zu fahren. Er hatte, in etwa, folgenden Rhythmus in seinem winterlichen Tagesablauf (sommers arbeitete er meistens als Maurer): Ab 10 Uhr, oder auch etwas früher, wurde geschlachtet. Nachmittags bis zum frühen Abend wurde das am Vortage Geschlachtete zerteilt. Dann blieben ihm bis zum Wurstmachen, das, wenn er es eilig hatte, manchmal schon bald nach Mitternacht begann, vier bis fünf Stunden Schlaf. Bei Wind und Wetter, Schnee und Eis konnte er nur per Fahrrad seine Wirkungsstätte im Dunkeln erreichen. Das waren mitunter ganz schlechte Wege im Regen zu den abliegenden Gehöften. Eine Karbidlampe mit Dauerschein war oft von Vorteil vor dem verschlammten Dynamo. An die Fahrradzwischenstange war der Fleischwolf geschraubt und später noch eine spezielle Stopfmaschine für die Würste. Am Ziel war er erleichtert, wenn Licht im Hause brannte und nicht verschlafen worden war.

Aber vor dem Wurstmachen muss noch erst der zweite Schlachttag, das Zerteilen beschrieben werden. Wie gesagt, dazu kam der Schlachter meist am frühen Nachmittag. Ein stabiler Tisch, Mollen, Wannen und Eimer standen schon bereit. das Schwein wurde wieder auf Arbeitshöhe herunter gedreht, Flomen abgenommen und enthäutet, die Vorderbeine und der Schwanz raus geschnitten. Nun hob der Schlachter die eine Schweinehälfte auf seine Schulter, der Tisch wurde herangerückt und jemand musste die Sehne am Hinterbein durchschneiden, an der das Tier an einer Eisenstange gehangen hatte und schon ließ der Schlachter die Hälfte auf den Tisch fallen. Das erste Aufteilen konnte beginnen. Die Hausfrau konnte ihre Wünsche nach Braten-, Koch- und Pökelfleisch äußern, es wurde nach Begehren zurecht geschnitten. Kochfleisch und Speckschwarten für die Würste wurden schon zum Kessel im Backhaus geschafft. Bratenfleisch wurde für die spätere Verarbeitung in den Keller getragen. Dorthin kamen auch die Schinken, die Speckseiten, Eisbeine, Pfötchen, wenn gewünscht, zum Einpökeln nach dem Zerteilen des Schweines. Das Einsalzen in den hölzernen Wannen, oder oft zementierten, festsitzenden Behältern im Keller, war fast immer das Werk des Schlachters, weil das gute Salzen die Vorbedingung für

die Haltbarkeit der Dauerware war. Nach sechs bis acht Wochen wurde das Salz warm abgewaschen. Mit Haken oder dicken Bindfäden versehen wurden Schinken und Speckseiten zum Lufttrocknen oder Räuchern in der Räucherammer aufgehängt. Ein eiserner Topf mit Holzspänen sorgte dann für den gewünschten Rauch und Geschmack.

Wenn der Schlachter dann zu seinem nötigen Schlaf nach Hause fuhr, war für die Hausfrau und ihre Töchter oder Mägde noch lange keine Ruhe. Holz und Wasser waren für die Wurstbrühe ins Backhaus, wo bei uns der Mauerkessel stand, zu tragen. Alles musste so vorbereitet werden, dass nachts bei Petroleumlampenschein (dort war noch kein elektrisches Licht!) das Feuer schnell entfacht werden konnte. Auch der Holzkasten neben dem Herd musste für das viele Nachlegen gefüllt sein. Die Weckgläser waren schon griffbereit, aber Zwiebeln mussten in Mengen abgezogen werden. Grütze, Roggenmehl für die Beutelwurst, Salz und die verschiedenen Pfeffersorten wurden bereit gestellt. Das Nähen der Wursthäute fiel an (Später auch mit Zickzacknämaschinen gemacht), das waren auch die aus Leinen für Beutelwürste. Wursthäute, früher in Knäueln, wurde passend geschnitten und die Spielen, zum Schließen und Halten der Wursthaut, nicht vergessen. Die Körbe für die Würste mussten mit Heu oder Stroh ausgelegt sein, wie auch unendlich viele Gefäße bereit stehen mussten. Dies Vorbereiten geschah nach dem Familienabendessen, wenn die Küche wieder frei war. Auch das Melken war mit dem folgenden Abwasch der Geräte immer zwischendurch zu erledigen. Natürlich mussten auch die Männer einspringen, sonst wäre alles nicht zu schaffen gewesen.

Nach kurzem Schlaf war vor des Schlachters Ankunft die Küche schon warm und der Kessel im Backhaus angeheizt, so konnte ein zügiges Arbeiten beginnen. Es war der Alptraum des Schlachters, ein verschlafenes Haus anzutreffen oder wenn ein Gewürz fehlte.

Mit dem Durchdrehen (per Hand) des Fleisches, das der Schlachter in passende Stücke schnitt, begann das Wurstmachen. Grob oder fein, war Ansichtssache. Das Mett würzte der Schlachter und mengte es sehr gründlich durch. Nun wurde die Masse durch eine Tülle der Maschine (oder später durch die Stopfmaschine, dann konnte man nämlich den Fleischwolf schon für das gekochte Fleisch benutzen!) in die Därme gepresst. Es war eine Kunst, eine gute Mettwurst zu gewinnen: Stramm eingefüllt (der Schlachter hielt sie selber in den Händen, drückte, rieb und piekte mit der Gabel die Luft raus) und musste dann noch ganz fest abgebunden werden. Da gab es die meisten Sticheleien, dass man zu schwach dafür sei!! Diese kostbaren Würste wurden vorsichtig in die vorbereiteten Körbe gelegt und nach dem Ende des Wurstmachens zum Räuchern oder Lufttrocknen auf Spielen gehängt, wo sie sich nicht berühren durften.

In welcher Reihenfolge die nächsten Würste drankamen, weiß ich nicht mehr genau. Erst aber wurde ein Frühstück mit Mett und Bohnenkaffee genossen. Zwischendurch wurde aber immer wieder unterm Kessel und auf dem Herd Holz nachgelegt. Das Fleisch für die Wurst im Kessel durfte nicht zu weich sein. Wasser vom Herd wurde ständig gebraucht. In Holzmollen kühlte das abgetropfte Fleisch aus dem Kessel ab. Der Schlachter schnitt die Schwarten für Knipp ab, sortierte für jede Wurst das Nötige heraus, das dann nach Bedarf gewürfelt oder durch den Wolf gedreht wurde. Die Leberwurst bekam nach Wunsch rohe Leber, gekochte oder gar keine. Der Brei wurde gemengt, abgeschmeckt und dann mittels des Wurstringes per Hand in die Därme gefüllt. Einer musste daneben stehen und gleich um die runde Wurst das Band schlingen, abbinden und die Aufhängeschleufe zuknoten. Ein Korb zum Ablegen stand wieder dabei. Für die Grützwurst (wir sagten immer: „Suppenwurst“!) wurde

heiße Brühe aus dem Kessel geholt und die Herstellung war wie bei der Leberwurst, nur mit anderen Zutaten. Ein gefüllter Magen für den Grün- oder Braunkohl hatte ein besonderes Rezept und war bei unseren Großeltern ein Festessen.

Für Sülze, Blut- und Zungenwurst saß schon jemand und schnitt Fleisch und Speck in Würfel. Auch das wurde dann mit Gewürzen angemengt, mit abgeschöpfter Gallertmasse für Sülze versehen und in die breiteren Därme gefüllt. Da musste immer einer beim Aufhalten helfen und der Schlachter füllte die Masse hinein und drückte sie vorm Abbinden zurecht. Für die Blutwürste wurde das Blut geholt und in die Speckwürfelmasse gegossen. Das wurden dann Würste mit vielen „Sonntagen“, wie wir die Speckwürfel nannten, und mit weniger Mehl als für alle Tage, aber auch die gute fleischige Zungenwurst für den Besuch wurde gestopft. Das letzte waren die Beutelwürste, mit Roggenmehl und Speckwürfeln, die später in Scheiben geschnitten in der Pfanne als Mittagessen gebraten wurden und mit Äpfeln gut schmeckten.

Es wurde aber schon in meinen jungen Jahren Wurst in kleinere Weckgläser gefüllt und zugekocht. Diese Wurst, ob Leber- oder Blutwurst oder Sülze, schmeckte frischer und milder. Auch Mett, von Eisbeinflisch umhüllt und in Sturzgläser gefüllt, war ein leckerer Aufschnitt.

Bei dem letzten Wurstfüllen war schon jemand zum Grützekochen ins Backhaus abkommandiert worden. Die Brühe vom Fleischkochen war im Kessel geblieben. So konnte die Grütze zum Knippkochen schnell einweichen. In der Küche wurden die Schwarten, Innereien, Abfälle usw. durch den Wolf gedreht und nach dem Garwerden der Grütze samt Salz und Gewürzen in den großen Kessel getan. Da musste vorher und nun eifrig gerührt werden, damit nichts anbrannte. Das Knipp musste auch gut durchgekocht sein, weil es ja wochenlang, in Schüsseln gefüllt, im Keller zum Verzehr halten musste. Früher war das ein morgendliches Essen auf Schwarzbrot, wir mochten es gerne knusprig gebraten. Damit es keine Streit unter uns fünf Kindern gab, teilte Mutter für uns die Pfanne in Stücken auf. das Knipp sparte die Butter in den Wintermonaten, wenn die Milch zum Buttern durch die trockenstehenden Kühe knapp war.

Der Schlachter hatte das Knipp noch abgeschmeckt, frühstückte mit Spiegeleiern, Mett und Bauchfleisch, trank gerne einen Grog dazu (Schnapps hatte es natürlich die ganze Schlachtzeit gegeben!!) ließ sich seine Arbeit bezahlen und ging zum nächsten Wurstmachen oder zum neuen Schlachten.

Bei uns kam nach dem Ausfüllen des Knipps und groben Reinigen des Kessels das Wurstkochen. Wasser musste neu von der Hauspumpe hergetragen und zum Sieden gebracht werden. Heißer durfte das Wasser nicht sein, damit die Wursthaut nicht platzte und der Brei im Wurstwasser verschwand. Mit einer Kelle wurden die schwimmenden Würste immer wieder getaucht, damit die Haut feucht blieb. Jede Wurstsorte hatte ihre Garzeit. Um die richtige Garzeit der dicken, in Enddärme gefüllten Blutwürste festzustellen, piekte man sie mit Wurstspielen (Holzstäbchen) an. Trat Blut oder braune Flüssigkeit aus, waren sie noch nicht gar. Wenn eine klare, fette Brühe heraus spritzte, konnten die Würste herausgehoben werden. Mit der Kelle und einer Hand, die den Bindfaden fasste, wurden sie auf die Stohunterlage zum Trocknen gelegt. Später wurden auch sie in die Räucherammer gebracht. Räucherwurst hielt sich einfach länger. Schwere Würste erhielten oft eine Bauchbinde aus Leinestreifen, damit das Wurstband nicht ausriss und die Mäuse sich an der Wurst laben konnten.

Das Wurstmachen ging bis in die Morgenstunden. Gemolken musste dann zwischendurch werden. Die Küche musste vom Fett befreit werden, damit der Tisch für

die große Familie zum Frühstück benutzt werden konnte. Was musste nicht alles abgewaschen und beiseite geschafft werden! Zum Mittag gab es dann meist eine Grützsuppe mit Suppenwurst, wir nannten sie „Behelfssuppe“, aber sie schmeckte, mit Porree und Kartoffeln, trotz allem fett- und Gewürzgeruches, immer sehr gut. Der Herd wurde für den Wecktopf gebraucht. Bald blubberten die ersten Wurstgläser im Topf. danach kam des Bratenfleisch in die hohen Gläser. In meiner Jugend war es die gängigste Art, Fleisch zu konservieren. Auch das Suppenfleisch wurde so haltbar gemacht, denn es schmeckte doch frischer als das eingepökelte Fleisch. Tagelang stand der Wecktopf auf dem Herd, bis alles Fleisch beiseite geschafft war.

Fiel ein Backtag in dieser Zeit an, wurde gern ein mariniertes großes Stück Fleisch im Bräter mit dem Schwarzbrot in den Backofen geschoben und bruzzelte dort zum leckersten Braten. Ein guter Backofen im Herd schaffte das auch und geschmorte Fleischstücke nach dem Schlachten waren gang und gäbe. Es wurde nie frisches Fleisch vom Schlachterladen geholt, sondern nur von den eigenen Schweinen gegessen.

In den 30er Jahren kamen immer mehr die Konservendosen auf. Viele Haushalte richteten sich ganz darauf ein. Es war nur umständlich: Die gebrauchten Dosen mussten vor der Wiederverwendung abgeschnitten werden. Solche Maschinen gabs nicht viele. Man musste zum Klempner, der auch die Deckel hatte und die Dosen nach dem Füllen verschloss. Da musste immer ein Fuhrwerk, sei es auch nur der Handwagen, die Dosen hinfahren und im großen Kessel mussten sie dann auch noch gekocht werden. Unser Hausschlachter hatte sich später eine Vorrichtung zum Abschneiden und Schließen der Dosen angeschafft, die seine Frau bediente. Dosen hatten den Vorteil, sicherer verschlossen zu sein. Bei den Gläsern gab es schon mal verdorbenen Inhalt durch defekte Ringe oder Fehler am Glas.

So ist mit viel Arbeit das Schlachten beendet worden. Kann man das als „Schlachtfest“ bezeichnen?

Sicher, es war bei all dem vielen Tun ein Spaß, sich gut unterhalten zu können. Der Schlachter, der durch viele Häuser kam, wußte viel Neues. Der „Klare“ zwischendurch löste die Zunge und so wurde eifrig über Dorfgeschichten geklatscht und über das Weltgeschehen geredet.

Es blieb im Winter meist nicht bei einem Schlachtvorgang. Je nach Haushaltsgröße und Wohlhabenheit wurden zwei, drei und auch mehr Schweine geschlachtet. Oft kam zu zwei fetten Schweinen noch gegen Frühjahr ein leichtes, mageres „Bratenschwein“. Dann wurde kaum Wurst gemacht. Nur „Knipp“ fiel immer an.

Ich glaube nicht, dass früher üppig gelebt wurde. Die vielen hungrigen Mäuler am bäuerlichen Mittagstisch brauchten für die körperlich harte Arbeit die nötigen Kraftstoffe zum Durchhalten. Gemüseintöpfe mit einem Stück Speck und Fleisch waren die Regel der Ernährung. Auch das erwähnte „Schwarzsauer“ aus Fleisch- und Speckstücken, Backobst und Brühe, mit Blut eingesämt und sauer abgeschmeckt, war an mehreren Tagen nach dem Schlachten ein preiswertes und nahrhaftes Mittagessen. Zu den allabendlichen Bratkartoffeln gehörte einfach das Räucherspeck. Zum Mittagessen waren dafür immer so viele Kartoffeln gekocht worden, dass sie auch noch für abends reichten.

Charlotte Homfeld