



### Wir wollen ein Schwein schlachten

*Auf der Schwann  
lag das geschlachtete  
Schwein*

Geschlachtet wurde entweder im Frühjahr oder im Herbst. Sehr schwer sollte das Schwein nicht sein, sonst hätte es zu viel Fett gehabt. Der Fleischbeschauer begutachtete zunächst das Tier, ob es auch gesund war. Dann wurde ein Termin beim Metzger ausgemacht. Als ich ein Kind war, hat bei uns zuhause Herr Georg Fitting geschlachtet, später zusammen mit seinem Sohn Willi. Danach nahm Herr Messenkopf die Hausschlachtungen vor. Zuvor mussten aber einige Vorbereitungen getroffen werden: Das Schlachtgeschirr mußten wir bei demjenigen holen, der vor uns geschlachtet hatte. Am Tag des Schlachtens mußte Wasser im Kessel kochen, dieser stand in der Waschküche. Zum Schlachten wurde der Kupferkessel eingehängt, zum Waschen verwendete man den Emaillkessel. Gegen Abend kam der Metzger und betäubte das Schwein zunächst mit einem Schlag auf den Kopf. Fiel das Schwein dann um, wurde schnell ein Schnitt am Hals gemacht, die Blutschüssel mußte untergehalten und das Blut gleichzeitig feste geschlagen werden. Als kleines Kind bin ich zuvor ins Haus geschickt worden. Nach diesem Vorgang wurde das Schwein in eine Wanne gelegt und mit heißem Wasser überbrüht, damit die Borsten schrumpften und man sie entfernen konnte. Dazu wurde ein blechernes Hörnchen benutzt. Danach wurde das Schwein im Hof aufgehängt und gespalten. Das geschlachtete Tier wurde vom Fleischbeschauer nun nochmal untersucht und dann gestempelt, es bekam also ein Gütesiegel. Es blieb über Nacht zum Auskühlen im Freien. Am nächsten Morgen mußte das Wasser im Kessel schon sehr früh kochen, dann ging es weiter. Das geschlachtete Schwein wurde auseinander genommen. Der Metzger wollte verschiedenes wissen, beispielsweise wie viele Bratwürste bzw. wie viel Bratwurst in der Dose es geben sollte. Das Gleiche galt für die Leberwurst, wobei noch kleine und große Würstchen gemacht wurden. Es wurden auch die Mengen für Blutwurst und Schwartemagen besprochen. Schwartemagen kam auch in den gesäuberten Magen des Schweines. Früher wurde mehr Naturdarm verwendet, in späteren Jahren wurde öfter Kunstdarm verwendet. Je nach Jahreszeit wurde mehr oder weniger Fleisch in Salzlake in den Stenner (Steingut) gelegt, also gepökelt. Wie viel Kesselfleisch wird gebraucht und wie viele Nieren? Zuerst kam Fleisch in den Kesseln und wurde z.B. für Schwartemagen gekocht.

Viele Hände wurden zum Mithelfen gebraucht. Damals wohnten noch drei Generationen in unserem Haus und jeder hatte eine Aufgabe. Schinkenfleisch wurde weggehängt, welches später geräuchert wurde. In den 60er Jahren kam die Tiefkühltruhe in die Haushalte. In Albig gab es auch eine Gefrieranlage für die Gemeinschaft. Deshalb wurde dann mehr Fleisch frisch gelassen, zu Schnitzel geschnitten und anschließend eingefroren. Die Männer haben Speckwürfel für die Blutwurst geschnitten. Auch Fett zum Auslassen kam in den Bräter. Dieses mußte dann Stunden auf dem heißen Herd ausgelassen werden. Eine Zwiebel wurde in den Bräter hineingelegt, sobald diese sich braun färbte, war das Fett gut. Dieser Fettgeruch verbreitete sich im ganzen Haus, was bei mir immer Übelkeit hervorrief. Wenn das Fleisch im Kessel gar war, wurde es herausgenommen und für Schwartemagen klein geschnitten. Die Leber wurde für Leberwurst verwendet. Zur Herstellung von Bratwurst wurde frisches Fleisch gemahlen und gewurstet. Es gab eine Füllmaschine. Damit wurde die Bratwurstmasse in den Darm bzw. in die Dosen gedrückt. Viele Zwiebeln wurden zur Wurstherstellung benötigt. Nachdem alles Fleisch aus dem Kessel geholt worden war, wurden die verschiedenen Wurstsorten in die Brühe gelegt. Wenn die Wurst aus der Brühe kam, war die sogenannte Metzelsuppe fertig. Diese wurde von uns Kindern in Kännchen ausgetragen. Besonders gute Bekannte und auch die Kinder in der Nachbarschaft bekamen kleine Leberwürstchen geschenkt. Die restliche Metzelsuppe kam in eine große Schüssel und wurde in den nächsten Tagen gegessen. Manche Leute kochten Pfeffer mit Blut und Metzelsuppe. Wenn der Kupferkessel sauber war, wurde er mit etwas Wasser befüllt und mit Dosenwurst bestückt, die dann zwei Stunden darin garen musste. Es war besonders mühsam mit dem Feuer, das überwiegend mit Holz erhalten werden mußte. Alle Helfer waren froh, wenn das Geschirr wieder sauber gespült und auf seinem Platz war.

Aus den Erinnerungen von Doris Schäfer