

Die Zeit von Oktober bis etwa in den April hinein war die Zeit der Hausschlachtung. Gewöhnlich begann sie morgens gegen 7 Uhr. Der Hausschlächter (Huusschlachter) fand das im Futterkessel (dän Brötschpot oder et Pänneke) kochend gemachte Wasser bereits vor. Nach der Lebendbeschau durch den Fleischbeschauer bzw. Trichinenbeschauer band man ein Seil (et Tau) um den rechten Hinterpfoten (rächte Ächterpuet) und befestigte dieses an einen Wandhaken (dän Tüür en de Muer) im Schweinestall. Jetzt wurde das Schwein mit der Axt erschlagen, abgestochen und das auslaufende Blut im Eimer aufgefangen. Ein Schnaps (ien Dröpke) war erster Lohn und Ritual zugleich, dessen Genuß mit den Worten "vüel Glöck met dän Duuje" begleitet wurde. Danach wurde das Schwein mit heißem Wasser übergossen (hiet Waater aafgebrööt) - man nannte es "Brööje"-, die Borsten abgeschabt (aafgekratzzt) mit der Glocke (de Bell), zuerst eine Seite, diese saubere auf Stroh umgedreht, dann die andere. Die Schweinefüße wurden gesondert in einem Eimer mit heißem Wasser gebrüht, dann die Zehen (de Schuun) auch (Klaue) mit dem Haken an der Glocke (Hook an de Bell) abgezogen (aafgebrocke). Mit dem Messer wurden dann die letzten Borsten nachgeschoren (noarscheere). Hinterfüße wurden am Haken des Hängeholzes (Hankholt) befestigt und so das Schwein an die Leiter gehängt. Nach einem Nachspülen mit Wasser wurde es aufgeschnitten (opgeschnieje) und die Eingeweide entfernt (uutnieme), dann dem Rückgrat (Röckgrat) entlang rechts und links aufgeschlagen und linksseitig in zwei Hälften durchgetrennt. Das Rückgrat mit Kotelett und fettem Speck nannte man die "Röckstöker". Von den Innereien wurden Zunge(Tong), Lunge(Long), Leber (Läwer) und Galle (de Gal) ausgelöst und am Hängeholz aufgehängt. Die Därme wurden vom Netzfett und Darmfett befreit (mit der Hand), die Milz für die Blutwurst beiseite gelegt. Die Därme wurden nun für die Wurst entschleimt, gereinigt (Därm schoenmaake) und im Salzwasser (Saltwaater) gewässert. Die Flomen (de Flimme) von den Rippen gelöst. Die Nieren (de Jerkes) wurden nur freigelegt, blieben aber im Schwein, bis sie anderntags mit der Wurst verarbeitet wurden.

Jetzt war das Schwein für die Untersuchung durch den Trichienbeschauer, der es zum Zeichen der Freigabe stempelte (Poge aafstempeler). Zum Auskühlen blieb das Schwein über Nacht an der Leiter hängen. Am folgenden Tag zerlegte der Schlachter es in die gewünschten Teile (utrienschnije): Kopf, Kinn (Küwe), Schinken (Schenk), Schulter (Scholder), Rippen (Rebbe), fetter Speck (grüne und fetten Speck), Kotelett (Kärmenat) auch Karbonade genannt, Filet (et Feschke oder Häske genannt), Beine, Eisbein (Hersebensche) und Füße (de Püet), Hinterschinken mit Knochen (Ächterschenk) sowie Vorderschinken (Vüürschenk) wurden gesalzen (iensalte) und fünf Wochen darin gelagert, Speck, Eisbein, Rippen, Füße und Röststock 14 Tage. Der Blattknochen (de ärme Jong) wurde aus dem Vorderschinken ausgetrennt. An Wurst wurde gemacht Blut - (Blutwoosch), Leber- (Läwer-), Mett- und Grützwurst (Grüttwoosch). Die Mettwurst wurde zu Bratwurst (Broodworsch) oder Trockenwurst (dröge Woosch) verarbeitet. Von der Wurstbrühe (Wooschbrög) wurde Panhas (Balkenbreej oder Duffes oder Klappertüüt) gemacht.

Im Holzbottich (et Kü^ewe) wurden Speck und andere Teile mit grobem Salz gepökelt.

Der Hausschlachter erhielt für das Schlachten vor dem Krieg 5 Reichsmark. Die Wurstfrau erhielt einen Hötschpot - das war ein Stück von der Karbonade, ein paar Rippchen, je eine Leber-, Blut-, Mettwurst und ein Stück Panhas. (In Nieukerk sagte man zu Wurst nicht nur Woosch sondern auch Wursch).

Folgende Gewürze wurden verwendet:

Salz (Salt), Pfeffer (Peaper) Zucker (Suiker), Blüte (Blum), Muskat (Beschoot), Nelken (Kruulnägels), gemahlener Salpeter (Salpieter) und Majoran.

Für den Panhas wurde die Fleischbrühe, Gewürze sowie Buchweizenmehl (Bükesemeel), Weizenmehl (Weetmeäl) verwendet.

In allen Häusern war die Hausschlachtung gleich.