B 10

Amt für Rheinische Landeskunde
Landes- und Volkskundliche Filmdokumentation

Die Hausschlachtung:
1 Schweineschlachten und -brennen
Millen 1975

Kommentar

Die Orte im Selfkant, dem Teil des Heinsberger Landes, der in das Maasland vorspringt, haben viel von ihrer Ursprünglichkeit bewahrt.

In dem am weitesten westlich gelegenen Millen bildet die Gemarkungsgrenze am Rodebach zugleich die deutsch-niederländische Landesgrenze.

Die ehemalige Probstei, die auf eine Stiftung der Herrschaft Millen Anfang des 12. Jahrhunderts zurückgeht, hat den Ort geprägt.
In der Ortsmitte beginnt die zum Kirchplatz verbreiterte Straße.

Hier fanden sich am Quirinustag früher die Bauern der weiten Umgebung mit ihren Pferden ein.
Am Fest des Kirchenpatrons, der als Pferdeheiliger verehrt wird, kommen heute Reiter und Reitervereine zum Pferdesegen.
Die Kirche der früheren Probstei, die immer schon Pfarrkirche war, liegt am Ende des Platzes, wo die Flur mit den Baumwiesen unvermittelt anschließt.

An einem Montag Anfang Dezember wird in einem Haus am Kirchplatz Schlachttag gehalten.
Der Hausschlächter aus dem Nachbarort ist am frühen Morgen eingetroffen.
Als die Bauern früher in den Wintermonaten ihre Fleischvorräte für das Jahr anlegten, war der Hausschlächter ein vielbeschäftigter Mann.

Er führt sein Handwerkszeug in einem Korb mit sich.

Auch im Selfkant sind die Hausschlachtungen seit einigen Jahren erheblich zurückgegangen.
Ein Grund hierfür ist der überaus große Arbeitsaufwand, vor allem für die Hausfrau.
Obwohl noch - wie früher - sämtliche Erwachsenen der Hausgemeinschaft und bei Bedarf auch die Nachbarn helfen, ist es in den landwirtschaftlichen Betrieben kaum mehr möglich, für 2 bis 3 Tage alle übrigen Arbeiten zurückzustellen.

Hier kann noch regelmäßig geschlachtet werden, weil die beiden Söhne, die den Metzgerberuf erlernt haben, den größten Teil der Arbeit übernehmen.

Der Schlachttag war auf den Dörfern das wichtigste Ereignis im Winterhalbjahr.
Er wurde in Millen als "Frettkirmes" oder Wurstkirmes bezeichnet.
Hier gab es 2 Haupttermine, der erste lag in der Woche vor dem Martinstag, der zweite für die Spätschlachtung richtete sich nach dem Quirinusfest.

Die Schlachtschweine, die das Jahr über ausgemästet wurden, erreichten ein Gewicht von 4 - 5 Zentnern.
Dieses hier bringt etwa 4 Zentner auf die Waage.

Man treibt das Tier, wie früher, auf die Baumwiese am Ortsrand, wo man genügend Stroh und Wasser bereit halten muß.
In gehöriger Entfernung von den Gebäuden ist bei einem Obstbaum das Strohbett bereits angelegt.
Die Fleischbütte aus dem Keller dient als Wasserbehälter.
Bevor die Wasserleitung ins Dorf kam, brauchte man das Schulterjoch auch, um täglich den häuslichen Wasserbedarf von der Pumpe zu holen.
Außer dem Wirrstroh für das Strohbett sind einige Bündel Langstroh erforderlich.
Bei den Utensilien, die vom Hof mitgebracht werden, ist ein Reiserbesen und ein langer Stecken.
Der Hausschlächter wurde bestellt, weil er noch die früher übliche Form der Schlachtung kennt.
Der am Hinterbein befestigte Führungsstrick wird am Baumstamm so kurz gebunden, daß das Tier nicht mehr vom Strohbett weg kann.
In dem ledernen Köcher hält der Hausschlächter Wetzstahl und Messer bereit.

Die Tötung des Schlachtschweins vollzieht sich schnell und ohne besondere Umstände.
Bevor der Schießapparat vorgeschrieben wurde, betäubte man das Tier meist mit einem Axtschlag auf den Stirnwulst.

Bessere Wirkung erreichte der in einer Halterung geführte eiserne Dorn, den man mit einem kräftigen Hieb eintreiben konnte.

Sobald das Tier auf die Seite gefallen ist, knien sich die Helfer auf den Leib, um ein sicheres Abstechen zu ermöglichen.
Das Blut, das von der Hausfrau mit einer flachen Pfanne aufgefangen wird, muß in einem Eimer unablässig gerührt werden, damit es nicht gerinnt.
Für die Haltbarkeit des Fleisches ist es wichtig, daß das Blut restlos ausfließt; darum führt man die Pumpbewegungen mit dem Bein aus.

Wenn das Blut aufgefangen ist, kann das Schwein auf dem Strohbett für das Brennen oder Sengen zurechtgelegt werden.
Mit dem Strohfeuer, das jetzt über dem Schlachttier entfacht werden muß, sollen die Schweineborsten entfernt werden.
Während die Männer die Vorbereitungen für das Schweinebrennen treffen, trägt die Hausfrau das Blut ins Haus, wo es zur Weiterverarbeitung bis zum nächsten Tag kühl gestellt werden wird.
Damit auch die besonders widerstandsfähigen Borsten an den Pfoten vom Feuer erfaßt werden können, steckt man kleine Strohbündel dazwischen.

In den meisten Landschaften des Rheinlandes ist man vom Brennen der Schweine schon vor 1900 abgekommen.
Bis 1950 gab es jedoch hier noch einzelne Bauern, die das ältere Verfahren mit dem Strohfeuer vorzogen.

Es muß vermieden werden, daß die Schwarte in der Hitze verkohlt.
Darum legt man nur eine dünne Schicht Langstroh auf, die das Tier vom Kopf bis zum Hinterteil ganz überdecken muß.
Das Feuer, das am Kopf entzündet wird, frißt sich langsam nach hinten vor.

Aus faustdicken Strohbündeln werden jetzt die langen Fackeln gebunden, die nach dem Abbrennen des aufgelegten Strohs gebraucht werden.
Die Redensart, "er fackelt nicht lange", meinte ursprünglich den Hausschlächter, der es bei der umständlichen Arbeit mit den Strohfackeln nicht genau nahm.
Damit man mit den brennenden Strohbündeln auch die Brust und die Stellen zwischen den Pfoten erreicht, werden die Beine mit einem langen Stecken auseinandergehalten.

Auf dem abgesengten und vom Ruß geschwärzten Körper des Schweines wird die Strohasche mit dem Reiserbesen entfernt.

Es gibt immer Nachbarn, die herbeikommen, um das Schlachtschwein zu begutachten.
Früher war es der Stolz eines jeden Hofes, wenn "gut geschlachtet" werden konnte, das heißt, wenn das Tier möglichst rund ausgemästet war und einen großen Ertrag an Speck und Fleisch erbrachte.

Sobald der Schlächter mit dem Fackeln zu Ende ist, wird die gebrannte Seite blank gemacht.
Dazu benutzt man einen kegelförmigen Schaber aus Blech, die sogenannte Schelle.
Das Abschrappen der knochigen Pfoten ist besonders mühevoll.
Wenn der Ruß heruntergeschabt ist, tritt die weiße, unversehrte Schwarte hervor.

Es hat sich gezeigt, daß einige Stellen nicht sauber genug sind.
Sie müssen nachgefackelt werden.
Um die Borsten gründlich abzusengen, benötigt man für jede Seite des Tieres bis zu 12 Strohbündel.
In der Eifel schnitt man vor Beginn des Schweinebrennens die Ohren ab, weil sie im Feuer oft zu Schaden kamen.
Es gibt Berichte, nach denen man gelegentlich auch die Schnauze und die Pfoten abtrennte.
Sie wurden dann mit einem scharfen Messer gesondert geschabt.
Einem guten Schlächter gelingt es, das Tier im Ganzen gründlich zu säubern.

Beim letzten Nachfackeln wird auf den glatten Hautpartien die Arbeit mit den Schellen und dem Besen fortgesetzt.
Man muß darauf achten, daß das Strohbett kein Feuer fängt.
Wo sich die Flammen am Boden ausbreiten, werden sie mit dem Besen erstickt.

Zum Blankmachen jeder der beiden Seiten des Schlachttieres benötigen die vier Männer gut anderthalb Stunden.

Weil das Strohbett angebrannt war, wird mit frischem Stroh eine saubere Unterlage gelegt.
Für den nächsten Brennvorgang unterhält man ein kleines Feuer neben dem Strohbett.
Um die zweite Seite nach oben zu wenden, wird das Schwein über den Rücken umgewälzt.
Man verfährt beim sorgfältigen Einhüllen in Langstroh, beim Abbrennen und Nachfackeln in der gleichen Weise wie vorhin.

Es ist üblich, daß sich Nachbarn einfinden, um mit dem Hausherrn auf die gute Schlachtung anzustoßen.
Dabei war es früher üblich, das Gewicht des Tieres abzuschätzen.
Dies geschah oft mit kleinen Wetten.
Wer dem tatsächlichen Schlachtgewicht am nächsten kam, wurde mit einem zusätzlichen Glas Schnaps belohnt.
Am Niederrhein bezeichnete man die nachbarschaftliche Runde beim Umtrunk am Schlachtplatz als "Poggenblut trinken".

An der Schelle zum Abschaben der gesengten Schwarte sitzt ein kleiner Haken, mit dem man die Hornklauen von den Pfoten abziehen kann.
Wenn die Borsten besonders dicht sitzen, nimmt man zum Säubern der Haut auch ein scharfes Messer zu Hilfe.
Zur letzten Reinigung wird Wasser benötigt, mit dem man das ganze Schwein überschüttet. Gleichzeitig wird die Schwarte mit dem Reiserbesen abgeschrubbt.
Wenn die Pfoten jetzt immer noch nicht sauber sind, schabt man sie mit der Messerklinge nach.
Da die Schwarte restlos verwertet wird, gibt man sich die größte Mühe beim Entfernen der Schweineborsten.
Wegen der Haltbarkeit des Fleischvorrates, der bis zum nächsten Winter ausreichen muß, nimmt man es beim Schlachten mit der Sauberkeit peinlich genau.
Nach dem Brennen wird solange geschabt und geschruppt, bis das Schwein "wie geleckt" auf dem Strohbett liegt.

Von den älteren Leuten kann man hören, daß Speck und Fleisch eines gebrannten Schweines besonders wohlschmeckend sind. Außerdem sollen die Vorräte länger haltbar bleiben.
Aus diesen Gründen hat man die alte Form des Schlachtens hier so lange bewahrt.

Bei der heute üblichen Form der Hausschlachtung wird das von den Borsten befreite Schwein zum Auftrennen auf die Schlachtleiter gehängt.

Früher wurden die Tiere auf dem Strohbett, das man hierzu eigens erneuert, ausgehauen und zerteilt.

Wenn das Schwein bäuchlings auf den seitlich abgespreizten Pfoten sitzt, ist die halbe Arbeit am ersten Schlachttag getan. Rücken und Ohren werden jetzt noch einmal nachgewaschen.
Einzelne Borsten, die im Nacken stehen geblieben sind, rasiert man mit dem Messer ab.
Das Hinterteil, das mit den Schinken die wertvollste Dauerware ergibt, wird besonders sorgfältig gesäubert.

Der Umtrunk in der Arbeitspause vor dem Aushauen gehört zum Schlachttag.

Inzwischen hat der Schlächter seine Arbeit fortgesetzt.
Die Schweine wurden früher nicht am Bauch, sondern am Rücken aufgetrennt.
Vom Hinterteil bis zum Kopf werden zunächst zwei lange Schnitte hart am Rückgrat entlang durch den Rückenspeck geführt.
Die Schnitte grenzen den sogenannten Rückstrang in etwa 12cm Breite ab und gehen bis auf die rückwärtige Bauchwandung und die Rippen.
Zum Aushauen des vorgeschnittenen Rückstranges dient das Schlächterbeil, das eine langgestreckte Klinge hat.
Die Arbeit beginnt ebenfalls am Hinterteil, wo zunächst die Beckenknochen durchtrennt werden müssen.
In der Höhe des Bauches kommt es darauf an, die Därme nicht zu verletzen.
Mit dem "Krampen" oder Speckhaken wird der Schnitt offengehalten, was die Arbeit erheblich erleichtert.
Dadurch, daß die Rippen dicht neben der Wirbelsäule durchgeschlagen werden, ergeben sich später beim Zerlegen des Schlachtschweines ganz andere Teile.
Kotelettestücke, wie sie heute üblich sind, können auf diese Weise nicht gewonnen werden.

Wenn der Rückstrang an beiden Seiten freigehauen ist, wird er zunächst hinten mit dem Schlachtmesser gelöst.

Jetzt läßt er sich vom Schwanz her herausheben, wobei mit dem Messer nachgeholfen wird.
Am Nacken kann man nun die Schnitte bis zum Wirbelansatz führen.
Wenn der Nackenspeck durchschnitten ist, kann man den Rückstrang dicht hinter dem Kopf durchhauen.
Damit ist das Schlachttier in seiner ganzen Länge aufgetrennt.
Den langen, schmalen Streifen, den man als "Karmenat" oder Karbonade bezeichnet, wird als erstes Stück ins Haus getragen.

Ein mit Stroh ausgepolsterter Korb, den man mit einem sauberen Tuch ausgelegt hat, steht für die Eingeweide bereit.
Därme und Magen, die als Wursthüllen dienen, können jetzt vom Rücken her herausgehoben werden.
Um sie leichter säubern zu können, stellt man sie zunächst in die warme Küche neben den Herd.

Die Galle wurde früher als Einreibemittel bei Frostbeulen benutzt.
Man drückte sie aus und füllte den Inhalt der Blase in eine Flasche.
Wenn die Bauchspeicheldrüse entfernt ist, wird der Kopf mit dem Schlachtbeil in 2 Hälften geteilt.
Danach läßt sich das "Gelüngs" mit Zunge, Leber und Lunge herausnehmen.
Die auseinandergelegten, nur noch am Bauch zusammenhängenden Schweinehälften können jetzt ausgewaschen werden.
Hierzu schüttet man einige Eimer Wasser über die Innenseite.

Wenn nun die Bauchdecke durchschnitten wird, ergeben sich die beiden Hälften, die weiter zerteilt werden können.
Vom Frischgeschlachteten wird als erstes das Schweinehirn oder die Harre verzehrt.

Die dünnen Bauchfettlappen lassen erkennen, daß es sich hier trotz der vier Zentner nicht um ein ausgemästetes Schlachtschwein wie früher handelt.
Die heute üblichen Schweinerassen sind auf reinen Fleischertrag mit möglichst kurzer Anmast gezüchtet.
Man kann die Tiere kaum über ein Schlachtgewicht von zwei Zentnern bringen.
Um ein Bild zu erreichen, das wenigstens die Größe früherer Schlachttiere wiedergibt, müßte hier ein "Krehm" herangeholt werden.

Dies ist die mundartliche Bezeichnung für ein Muttertier nach dem ersten Wurf.

Wenn das Kopfstück und der Hinterschinken herausgeschnitten sind, kann das Rippenstück von der Speckseite abgeschält werden.
Da man den fleischigen Rückenkotelettstreifen nicht abteilt, entspricht das Stück in seiner Breite der ganzen Rippenlänge.

Die Teile, die sich beim Zerlegen des Schweins auf dem Strohbett ergeben, unterscheiden sich ganz erheblich von den heute üblichen Fleischstücken.
Das bedeutet, daß man bei der Verwertung ganz anders verfahren mußte.
Frischfleisch, das heute auch auf den Dörfern das ganze Jahr über zur Verfügung steht, kam früher hauptsächlich in den ersten Tagen nach der Schlachtung auf den Tisch.
Daher ist es verständlich, daß die Schlachttage als Freßkirmes galten.

Wenn der Schlächter mit seiner Arbeit auf der Baumwiese am Ortsrand fertig ist, bleibt hier das leere Strohbett zurück.
Mit dem Zerlegen und Heimtragen des Fleischs ist die Hauptarbeit am ersten Schlachttag getan.
Im Haus sind jedoch noch die Vorbereitungen für das Wursten zu treffen.
Um das Fleisch weiterverarbeiten zu können, muß es über Nacht auskühlen.
Auf dem Steinfußboden des Hausflurs hat man eine Lage Stroh aufgeschüttet, die das zerteilte Schwein aufnimmt.
Wegen der Hunde und Katzen müssen die Türen geschlossen bleiben.

In der Küche hat man schon mit dem Auseinandertrennen der Dickdärme begonnen, die für die Leber- und Blutwürste vorgesehen sind.
Dabei wird das Darmfett abgelöst, das die Hausfrau beiseite bringt.
Um die Dickdärme als Wurstpelle verwenden zu können, müssen sie noch geleert, gewendet, mit Salz ausgerieben und mehrmals durchgespült werden.

Das Gehirn, das zum Abendessen zurechtgemacht wird, stand früher dem Hausherrn zu.

Hier werden sich die beiden Söhne mit dem Schlächter darin teilen.

Die nach dem Auswaschen hinzu gegebene Würze besteht aus Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat.
Mit einem Ei, den kleingehackten Zwiebeln und mit Mehl wird das ganze wie ein Pfannekuchenteig verrührt.
Vom frischgeschlachteten Fleisch bringt man erst am nächsten Tag auf den Tisch.

Die Dünndärme werden vom Hausschlächter mit einem Löffel gesäubert.
Dabei schabt er die Stränge mit dem vorderen Ende in kräftigen Zügen aus.
Auch die dünnhäutigen, hauptsächlich für Bratwurst verwendeten Därme müssen mehrfach ausgespült und bis zum nächsten Tag gewässert werden.

Es ist draußen schon dunkel, wenn die Arbeit zuende geht, und wenn der Tisch für das Abendessen abgewaschen werden kann.

Das gebackene Hirn ist nicht als Mahlzeit gedacht; es gibt anschließend frischen Aufschnitt vom Metzger, Butter und Brot.

Früher kamen bei dieser Gelegenheit die letzten Vorräte vom Altgeschlachteten auf den Tisch.
Nach dem Essen wird sich der Hausschlächter auf den Heimweg machen, um frühzeitig am nächsten Morgen zum Wursten und Pökeln wieder zur Stelle zu sein.