

Die Bauern füllen die Vorratskammern

Die Metzelsuppe beschließt den Schlachttag

VON HELMUT SEROWY

Waldsolms. Im Herbst brachten die Bauern früher nicht nur ihre Ernte ein, sie füllten ihre Vorratskammern auch mit Fleisch, Schinken und Wurst.

Der Hausmetzger rückte in die Höfe, um die über mehrere Monate gemästeten Schweine zu schlachten und zu verarbeiten.

Bereits am Vortag galt es, das „Schlachtgeschirr“ (wie Brühtrog, Leiterbock, Dreigestell mit Henkholz, Schelle, Fleischwolf, Füllmaschine) beim Metzger oder dem Bauern, der zuletzt geschlachtet hatte, zu holen.

Der Schlachttag begann bereits frühmorgens in der Waschküche mit dem Heizen des frisch geschrubbten Kessels. Das Brühwasser musste rechtzeitig heiß sein. Kam der Hausmetzger, wurde das Schwein aus dem Stall getrieben, mit einem Strick am Bein an einem Haken festgebunden und einem Bolzenschuss-Apparat betäubt.

Mit einem Messerstich erfolgte die Tötung. Das für die Blutwurst benötigte Blut wurde mit einer vorgehaltenen Schüssel aufgefangen, in einen Eimer umgefüllt und kräftig durchgerührt, damit es nicht gerann.

Nachdem das Schwein in einen Brühtrog gelegt und mit kochendem Wasser übergossen war, machte sich der Metzger daran, mit der Schelle die Borsten abzuschaben. Anschließend ho-

ben es die Helfer auf einen Leiterbock, übergossen es mit kaltem Wasser und der Schlachter rasierte es mit einem scharfen Messer vollständig glatt. Mit den Hinterbeinen am Henkholz aufgehängt, konnte danach endlich die Zerlegung beginnen. Zuvor allerdings musste es noch vom Fleischbeschauer gründlich untersucht und freigegeben werden. Dazwischen ergab sich die Gelegenheit zu einem kräftigen Frühstück und dem Genuss der ersten Klaren.

■ Bei der Verarbeitung fanden selbst kleinste Teile Verwendung

Bei der Verarbeitung fanden selbst kleinste Teile Verwendung. Gründliche gereinigte und in Salzwasser gelegte Därme warteten darauf, mit Wurst gefüllt zu werden.

Abfallstücke vom Schinken, Bauch und Speck ergaben, durch den Fleischwolf gedreht, das Mett für die Bratwurst. Weiteres Fleisch wurde gekocht. Kleingeschnittene Teile von Kopf, Gellinge und Schwarte konnten zum „Presskopp“ in Blase, Magen und Günter (Wurmfortsatz) gefüllt und die restlichen Fleischstücke zu Leber- und Blutwurst verarbeitet werden. Leber- und Blutwurst kamen anschließend zwei Stunden, der Presskopp drei Stunden zum Kochen in

den Kessel.

Der Höhepunkt des „Schlachtfestes“ war die abendliche „Metzelsuppe“, zu der auch ein erweiterter Verwandtenkreis, Nachbarn und Freunde eingeladen waren.

In der Griedelbacher Bilder-Chronik wird hierzu berichtet:

„Ein festgelegtes Ritual sollte jetzt beginnen. Eine deftige Fleischbrühsuppe mit Reis oder Nudeln wurde als erstes aufgetragen. Es folgte Kochfleisch mit Sauerkraut, Kartoffeln und Meerrettich. Dann gab es Wurstbrühe mit verkochten Zwiebeln und frischer Wurst, natürlich von allen Sorten. Zum vorläufigen Abschluss, vor dem „Dicke Kuche“, standen noch kleine gekochte Süßäpfel bereit. Abgerundet wurde das ausge dehnte Mahl mit ..., na klar, ein paar Klaren und deftigen Sprüchen.“

So erzählte „Willem“, der Hausmetzger, gerne von einer Haus-Schlachtung für einen Frankfurter Bürger. Der war tief beeindruckt von dem ganzen, sich über einen vollen Tag hinziehende Prozedere.

Gestört hatte ihn lediglich, dass auf dem Rand des Wurstkessels Hühner hockten. „Kein Problem für mich“, beruhigte ihn daraufhin der Hausmetzger, „so lange sie mit dem Schwanz nach außen sitzen“.

Literaturhinweise:
„Chronik Brandoberndorf“, Helmut Serowy - „Unser Dorf, su woarsch - su eass, Griedelbach 1258 - 2008“, Griedelbacher spuren.



Haus Metzger mit Helfern, aufgenommen um das Jahr 1930.

(Repro: Serowy)