



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen

Bomann, Wilhelm

Weimar, [1933]

13. Kapitel: Das Schlachtfest.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-81260](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-81260)

15. Das Schlachtefest.

Die Schweinezucht im Lüneburger Lande übertrifft noch jetzt an Umfang alle anderen Bezirke Hannovers.¹⁴⁹⁾ In alten Zeiten war sie hier wie anderswo vorwiegend auf der Eichelmast begründet. Darauf beruhte wesentlich die große Bedeutung der Gemeindeforsten, die damals auch in der Heide noch viel mehr „fruchttragende“ Bäume, also Laubholz und besonders Eichen enthielten. Sie wurden von den angrenzenden Dörfern in „Markgenossenschaften“ bewirtschaftet, mit eigener, altertümlicher Gerichtsverfassung für Streitfälle, die auf dem „Holting“ unter dem Vorsitz von „Holzgrafen“ (Holtgrefen) ausgeübt wurde; heute erinnern noch stellenweise die „Interessenforsten“ daran. Ein Beweis für den früheren Reichtum an stattlichen Eichen auf den großen Höfen der Heide liegt auch darin, daß sich dort in alten Zeiten vielfach „Eckerkuhlen“ — d. h. Erdlöcher zum Aufbewahren der Eicheln — befunden haben, in die im Herbst die Eicheln geschüttet wurden, um sie allmählich als Schweinefutter zu verwenden. Die Kuhlen wurden nach beendeter Eichelerte mit Stroh bedeckt und mit Brettern belegt. Mit dem Schwinden der alten Eichen hatten die „Eckerkuhlen“ keinen Zweck mehr und wurden zugeworfen.

Die in einem Dorfe vorhandenen Schweine wurden im Spätsommer werktäglich von dem Schweinehirten, dem Sween, hinaus in das Bruch und den Laubwald auf die Weide getrieben. Er ward begleitet von einem Jungen, der in täglicher Reihenfolge von sämtlichen Höfen des Dorfes zu stellen war. Ihm lag ob, die Schweine zusammenzuhalten, weil der Sween meistens ein alter kniebeiniger Häusling, dazu nicht imstande war. Der Sween rief morgens durch langgezogenes Pfeifen auf einer Holzpfeife, die sich häufig an dem Griff seines Stodes befand. Erkönte der Pfiff, dann sagte der Bauer: „Lat dei Swien herut, dei Sween sleitjet.“ Mittags wurden die Schweine zum Füttern zurück in ihre Ställe geführt; jedes kannte genau seinen Hof. In einzelnen Teilen der Heide, z. B. in Wulfsode, nahe der Raubkammer, werden die Schweine noch heute auf die Eichelmast getrieben und dort Tag und Nacht sich selbst überlassen, wenn auch mit etwas Zufuhr von Rüben und Kartoffelfutter. Halb verwildert kehren sie am Ende der Mastzeit in die heimischen Ställe zurück, wo sie sich zuerst gewöhnlich höchst ungebärdig erweisen.

Nähert sich die Schlachtezeit, so machen Bauer und Bäuerin ihren Überschlagn.

„Mudder, wat wütt wi denn düßjen Winter slachten? Ein Osse, dei mut woll ran. Un wat meenst Du, woveel Swien?“ „Ja, veier grote möt wi woll reken un twei lütje, dei wi denn vörslacht up Winachen, dat wi 'n beten frisch Slesch un Sülden hewwt.“

„Och, Mudder, is nich ein lütjet genaug? Wi slacht' doch vörher noch tweimal ein Deil Schap, denn hast du doch ar wat in'n Hus'. Un de Geus, dei wi um Martini herum slacht, bringt doch oof ar wat. Ik glöw, dat geit woll mit ein lütjet Swin vörher.“

¹⁴⁹⁾ Noch in den letzten 10 Jahren ist sie um eine Viertelmillion, etwa 54 % gestiegen. Das frühere hiesige Landschwein war ein sehr dürriges, schwer entwidelungsfähiges und schwer zu mästendes Tier. Durch die fortdauernd wiederholte Kreuzung mit englischem Blute, das bald die ganze Schweinezucht unseres Bezirkes durchsehte, wurden die Nutzungseigenschaften, Frühreife und Mastfähigkeit, sehr gehoben. Später hörte man mit der englischen Kreuzung auf und züchtete die entstandene Rasse als hannoversches veredeltes Landschwein in sich weiter. Die meisten Schweine werden auf den Höfen oder auch von kleinen Leuten gemästet. (Lüneburger Heimatbuch I 385. Zum folgenden ebenda I 433.)

„Ja, Vater, dat seggst du woll, aber ik schall vör twintig Minschen wat up'n Disch bringen, un dei Daag und Maltie'n sünd veel in'n Jahr. Dat bedenk', Vater!“

„Na ja, denn is dat gaud, Mudder, wenn du dat meenst. Du, weist du wat? wi hewwt ja da dat Kalf noch sitten, dat möt wi taurst slachten!¹⁵⁰ Tau röfern is dat doch niks, un da kamt wi denn bet Martini mit hen, wo wi dei Geus slacht. Nahe up den Winter hewwt wi dei röferte Geusbofst, dei mögt alle girn, da lidet sei sid alle sief Finger na. Wenn dat arl upgetten is, denn slacht wi dei Schap, un du kriegst wedder 'n ganz Deil in't Hus — dei schöne Schapwofst un de röferten Schinken, dat bringt'n gaud Deil, un da kannst du doch schön wat mit beschicken. Tau Winachen slacht wi denn dei lesten Schap noch mit dat tweede lütje Swien. Süh mal, dat geit doch woll. So heww ik mit dat dacht.“

„Oh ja, denn geit dat oof woll, aber man mut dat vörher erndlich mit'n anner besnacken.“

„Ja,“ meint Vater, „nah Winachen kamt denn dei groten Swin ran. Denn geit't mit Slachten dei ganze Winter hen, ein hinner den annern weg, as wi dat upgetten hewwt, wat frisch weg mutt, dat annere ward denn insolt un röfert up'n Sommer.“

Die zum Schlachten nötigen Geräte hat der Bauer selbst, nur das Schlachtmesser (Stekmest) bringt der Schlachter mit. Er kommt früh um 7 Uhr, wenn es noch dunkel ist. Die Geräte sind vorher bereitgestellt und das „Brennwader“ ist heiß. Sobald es Tag geworden ist, wird das Schwein aus dem Stall geholt. Der Schlachter benutzt hierzu die Schweinezange (Swienetang), mit der er das Schwein am rechten Vorderbein faßt (Abb. 154 a). Die Zange schließt man mit dem Strick, reißt den Stiel heraus und zieht das Schwein allein am Strick aus dem Stall hervor. Das Hofgesinde geht dem Schlachter nach Kräften zur Hand.

„De lütje Magd“, so ordnet der Bauer an, „mutt dat Bland reuern, damit sei dat oof lehrt.“ Die wehrt sich. „Ne, ne, dat kann ik nich, dat heww ik min Leew nich dan; ik kann kein Bland seihn, denn weer ik swiemelig.“ „Hoho, da geit dat nich na! Du ist oof girn Rotwofst, un denn wult du nich mal Bland reuern könn'? Man mut arl's lehren. Nu man tau, un krieg dif den Kätel un giww da'n beten rein Wader rin, aber nich tau veel, un denn nimm dat handauf, un denn geit' los, nu man rut.“

Das Schwein ist inzwischen vom Schlachter auf den Stechstuhl (Stekstaul, Abb. 151 b) gelegt und gestochen, während mehrere Männer es halten und die Kleinmagd das Blut im Kessel auffängt und rührt.¹⁵¹

„Is gaud, dat dütt verbie is“ sagt sie, als die Arbeit getan ist. „Mäken, du hast dine Sat gaut matt“ sagt der Bauer, „nich wahr, Slachter?“ „Jawoll, sei hat öhr Mesterstück matt un gaut reuert. Da is nich mal 'n Kluten in. Nu halt aber rasch dat Brennwader rut.“

Das Schwein liegt im Brenntrog (Abb. 151 d), der, aus einem mächtigen Stammende ausgehauen, schon von mehreren Generationen auf dem Hofe benutzt ist. Das Abbrühen und Abschrapen mit dem Abschrapper (Bantschabe, Abb. 153 i) beginnt. Die jetzt gebräuchlichen Abschrapglocken (Abb. 153 k) waren in alter Zeit noch nicht bekannt. Ist das Abbrühen

¹⁵⁰ Im Anfang des 16. Jahrhunderts war im Stift Hildesheim „junge Kälber zu essen noch nicht gebräuchlich“ (Joh. Lehners Hildesh. Chronik, Handschrift in der Celler Oberlandesgerichtsbibl., fol. 488 b.). Dies ist also erst in der Reformationszeit angekommen.

¹⁵¹ Eine Betäubung der Schweine vor dem Schlachten fand in früheren Zeiten nicht statt, doch schlug man Ochsen mit dem Knauf des Ochsenbeils vor den Kopf (s. unten S. 197).

beendet, wird das Schwein an das Krummholz (Swienehafen, Abb. 155 b) gehängt¹⁵²⁾, das Fleisch zerstückelt und in den großen Kessel zum Kochen gebracht. Der Schlächter hängt die hierzu bestimmten Fleischstücke an den von der Unterseite des Herdes herabhängenden Fleischhaken (Abb. 152). Die Bäuerin nimmt es der Reihe nach vom Haken und legt es in den großen kupfernen Fleischkessel (Fleischkätel, Abb. 68), aus dem es nach dem Kochen zur weiteren Verarbeitung auf den Hackloß gelegt wird. Der Fleischhaken dient ferner dazu, einzelne Fleischteile schnell zu räuchern, wozu sein Platz unmittelbar über dem Herd besonders geeignet ist.

Sobald das Fleisch gar ist, beginnt das Wurstmachen. Der Schlächter holt mit der großen Fleischgabel (Fleischgawel, Abb. 154 b) am langen Holzstiel die Fleischstücke aus dem Kessel

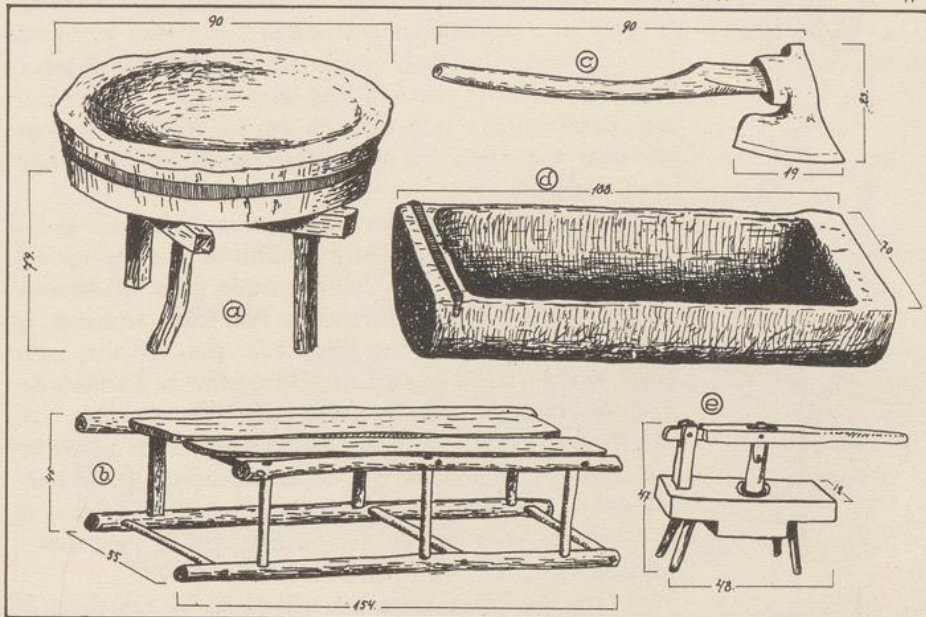


Abb. 151.

a Hackloß, b „Stekstaal“, c Ochsenbeil, d Brenntrog, e Zwiebelpresse.

und zerteilt sie, je nachdem sie zu den verschiedenen Wurstsorten verwandt werden sollen, auf dem zur Hand stehenden Tische. In dessen Nähe steht auf einem Dreibein (Schrage) der gewaltige, quer aus einem Eichstamm von etwa 1 m Durchmesser geschnittene Wurstblock (Hackeluck, Abb. 151 a). Auf ihm wird das Fleisch zur Wurstmasse verarbeitet, und zwar von zwei bis drei Männern mit Hackmessern (Abb. 153 c, d), in jeder Hand eines. Diese sind später durch die Wiegemesser (Weegmesser), heute durch die Fleischmaschine ersetzt. Ein kleineres Hackmesser mit eisernem gedrehten Bügel im Celler Museum (Abb. 153 e) ist vermutlich bei der Fleischbereitung in der Küche benutzt.

¹⁵²⁾ Bierwirth (S. 63) erwähnt den Krimmel, einen „Krummstock, der dem Schweine beim Schlachten ins Maul gesteckt wird“.

Zwiebeln, die manchen Wurstsorten hinzugefügt werden, werden erst gekocht, dann durch die Zwiebelpresse (Abb. 151 e) gedrückt, um darnach mit der Wurstmasse auf dem Hackblock vermischt zu werden. Um das Fleisch in die Därme zu stopfen, benutzte man in alten Zeiten Ringe, die aus einem Ochsen- oder Kuhhorn von dem Bauer selbst geschnitten waren; später nahm man statt

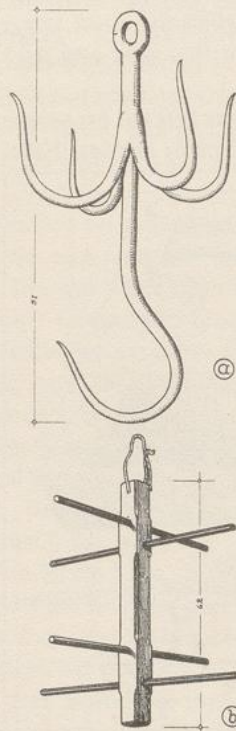


Abb. 152. Fleischhaken.
a aus Eisen, b aus Holz.

Mit Leber zusammengehakt, gibt das Fleisch die Leberwurst in den dafür bevorzugten dicken, etwas krummen Därmen. Die Leber wurde in alter Zeit nicht gerieben, sondern ebenfalls fein gehackt und erzeugte so eine Masse von besonders kernigem Geschmack. Für die Rotwurst wird das Blut mit Mehl und „Kinkeln“ von gekochtem Speck angerührt. Ist man mit letzteren zu sparsam gewesen, so heißt es nachher beim Ausschneiden wohl „da sind ja keine Sönn-dage in“.

Die Masse wird auch zu Beutelwurst mit der Hand in genähte leinene Beutel gefüllt, darin gekocht und meistens geräuchert. Man aß sie in Scheiben geschnitten kalt zu Brot und Pellkartoffeln oder auch in der Pfanne gebraten. — Das Gehirn (der Brägen) endlich wird mit Fleisch, Fett und Zwiebeln zu Brägenwurst gemengt. Die Wurstmasse wird vielfach durch

¹⁵³⁾ Würste in runden Därmen und kleine Blutwurst bekamen keine Pricken, wohl aber die „Piepwoß“ in der Magenhülle mit Sülze, Mettwurst und Beutelwurst.

Zusatz von Semmel und Hafersgrütze vermehrt. Das Wurstkochen im großen Kessel übernimmt die Hausmutter. „Junge,“ sagt sie zum Hoffjungen, „nu frieg den Luchtefein und stid di'n Stück Kein an un lüch mit wat, dat mit nids kaputt kaakt. Na, Junge, du Windbüdel, hier schast du herkieken un lüchen, wenn du nich beter uppassen deist, denn gift einen hinner dei Ohren.“ „Ja, Mudder, ik will oof gaut lüchen, dat du seihn kannst. Schall ik denn oof 'ne lütje Wost afhebben?“ „Ja, dei frigst du denn oof.“

Nach einiger Zeit muß der Schlächter probieren, indem er mit der kleinen Wurstgabel (lütje Wostgawel, Abb. 153 f, g) in die Wurst sticht und feststellt, „dei Wost is gar, wi kömmt

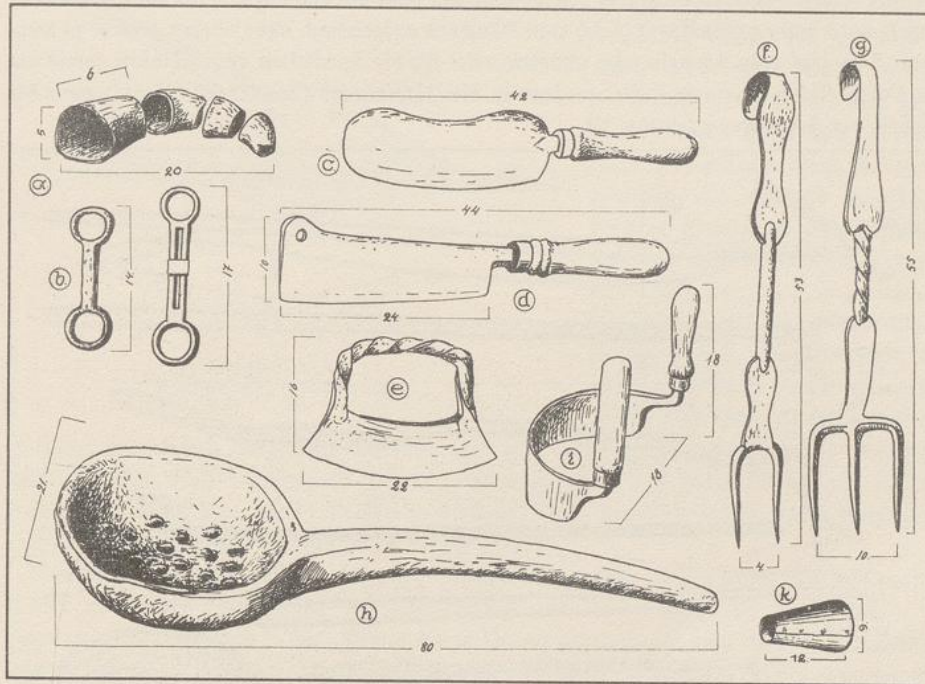


Abb. 153.

a Wurstringe, b Wurfbügel, c, d, e Hackmesser, f, g Wurstgabeln, h Wostsleif, i, k Abschrapper.

sei rutkriegen.“ Das geschieht mit dem Wurstlöffel (Wostsleif, Abb. 153 h), einer großen Holzschale mit durchgebohrten Löchern. Die jetzt allgemein gebrauchten Messingschaumfellen (Schumfell, Abb. 154 g) waren früher nur vereinzelt auf großen Höfen oder Gütern vorhanden.

Wurst in dicken Därmen wird länger, solche in dünnen, weichen Därmen kürzer noch einmal gekocht. Letzteres geschieht durch das „Kreulen“, d. h. es werden etwa 5—6 Würste zusammen an den eisernen Wurstkreul gehängt (Abb. 154 e, f)¹⁵⁴ und mit diesem eine kurze

¹⁵⁴ Über die Geschichte dieses Geräts handelt Suhje in „Wörter und Sachen“ Bd. III (1911) S. 80—84 und B. VIII (1923) S. 107. Das Museum in Bergen besitzt 4 Exemplare.

Zeit in das kochende Wasser gehalten. Lange kochen dürfen sie nicht, weil sonst die dünnen Därme platzen.

Ist die Wurst aus dem Kessel genommen, so wird sie zum Abfühlen auf einer Strohschicht ausgebreitet, um am nächsten Tage zum Räuchern aufgehängt zu werden. Die Brägen wie auch die Grühwurst (Stutenwurst) wird, mit Gemüse zusammengekocht, auf den Tisch gebracht.

Sind sämtliche Würste fertig, dann wird der Rest des Schweines vom Haken genommen und Fleisch und Speck für Mettwürste abgeteilt. Diese werden auf dem Wurstblock gehackt, aber nicht mit dem Hackmesser, sondern mit besonders scharf geschliffenen Äxten, die man am oberen und unteren Ende des Stieles faßt und quer vor sich auf und ab stößt. Die Mettwurst wird dann gestopft und gleich zum Räuchern aufgehängt, ohne vorher gekocht zu werden. Was jetzt vom Schwein noch unverarbeitet ist, die Speckseiten und Schinken, sowie die zu Pöckelfleisch bestimmten Teile, werden in die Pöckelwanne (Soltküben) gelegt, womit die Arbeit des Schlachtens beendet ist.

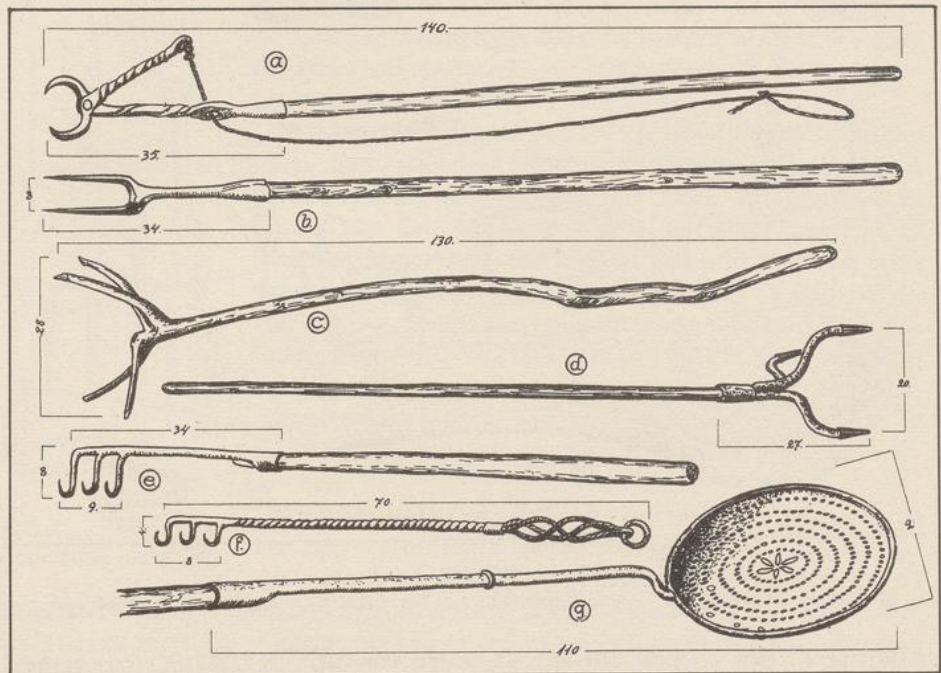


Abb. 154. a Schweinezange, b Fleischgabel, c Lungensprütze von Holz, d desgleichen mit Eisen und Messing, e, f Wursttreul, g Schaumtelle.

Die Hausfrau füllt nunmehr das Fett von dem Kessel, in dem die Würste gekocht sind, in einen Steintopf, in dem es bald zu Schmalz erstarrt. Es ist besonders schmackhaft durch die verschiedenen Gewürze, die den einzelnen Wurstsorten hinzugefügt waren.

Das übriggebliebene Blut wird mit Mehl, Fleischresten und mit Bratbirnen oder Bratäpfeln (Bratjen) zu Schwarzlauer (Swatsur) gekocht — ein sehr geschätztes, besonders

kräftiges Abendgericht, wenn es auch manchmal hieß: „Da sind ja mehr Bratjen as Fleischplocken in“.

Zum Schlachten von Rindern wird das Ochsenbeil (Ossenbeil) verwandt (Abb. 151 c). Es hat hinten einen Knauf zum Betäuben der Tiere vor dem Schlachten. Schafe und Kälber werden auf dem Stehstuhl geschlachtet. Sie werden hierbei derartig auf ihn gelegt, daß die Vorder- und Hinterbeine von einem, auf der Längsseite des Stehstauls sitzenden Manne festgehalten werden können, und der Kopf an der Schmalseite herunterhängt. Um das Ab-

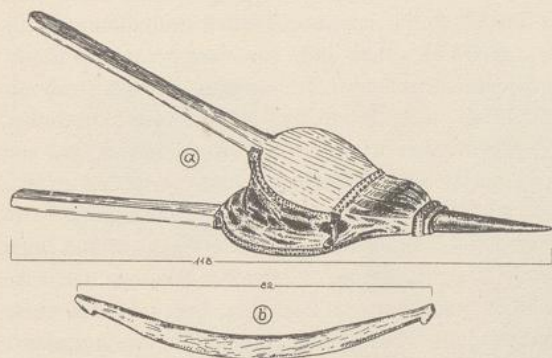


Abb. 155.

a Blasebalg, b Krummholz.

häuten der Kälber zu erleichtern, benutzt man gern einen großen Blasebalg (Abb. 155 a), dessen Spitze man unter die Bauchseite des geschlachteten Tieres stieß und Luft zwischen Haut und Körper blies. Das soll allerdings verboten gewesen und deshalb möglichst heimlich gleich nach dem Schlachten, vor dem Aufhängen, betrieben sein. Um die Lungen vom Rindvieh beim Kochen unter Wasser zu halten, benutzte man die „Lungensprütze“ (auch Lungenspiele, Abb. 154 c, d), die in älterer

Zeit aus natürlichen Holzweigen, später mit drei Gabelungen aus Eisen und Messinghülsen an den Spitzen hergestellt wurde. Der lange Stiel wird beim Kochen am Kesselhaken oder am Bügel des Kessels festgebunden. Das Gerät ist später durch Holzdeckel ersetzt, mit denen man das Wasser im Kessel zudeckte.

Vom Rind und Schaf gilt als die beste Wurst die Koppwurst, zu der Kopffleisch und wenig Grütze genommen wurde. Die lose Rinderwurst, mit mehr Grütze vermengt, wird in Schalen aufbewahrt und in der Pfanne, die in Därme gestopfte auf dem Roß troß gebraten; man bringt sie in einem großen Zinnteller, dessen Umfang sich nach der Zahl der Familienmitglieder richtet, auf den Tisch. Mit Hafergrütze und Fett wird vom Rind und Schaf die sehr beliebte Haberwurst, auch Pinkelwurst genannt, hergestellt. Weniger gern gesehen ist die „schwarze Schafwurst“ aus Blut, Grütze und Greben mit wenig Fleisch. Aus grobgehakten Abfällen von Rindfleisch, vermischt mit Blut und Grütze, wird schließlich noch die Schwarzwurst bereitet. Alles übrige Fleisch wird wie von den Schweinen gepökelt und geräuchert.

Ist das Schlachten und Wurstmachen beendet, so gibt es, bevor der Schlächter fortgeht, ein gemeinsames Desperbrot, wobei man mit Anerkennung der wohlgeratenen Wurst, besonders der „Pannwurst“ nicht spart. Der schon beim Schlachten von den Männern fleißig benutzten Schnapsflasche wird jetzt noch einmal ausgiebig zugesprochen, und das Schnapsglas mit blauem Rand geht oft reihum, so daß der arbeitsreiche Tag in fröhlichster Stimmung endet.