

... vor 100 Jahren ...

**Die Haus-
schlachtung,
Schmalzauslassen,
Wurstmachen u.
Geschichten um das
Schlachten**

**Franz
Ebenauer**

**erzählt über das Leben am
Land nach dem
1. Weltkrieg
Band 5**



Erinnerungen
 an das Leben in einem Bauerndorf
 in der Zwischenkriegszeit
 Gewidmet meinen Enkelkindern
 Anita und Günther

Geschrieben im Jahre 1992
 Franz Ebenauer



(Anmerkung der Redaktion: Franz Ebenauer geboren in Schrattenberg (Jg. 1921) ist der Bruder von Frau Maria Graser (Poysdorf - Goethestraße 7 - Jg. 1928), war Polizist und lebte in Wien.



Graser
 Maria

Englich
 Egon

Impressum:

Herausgeber & Verleger, Redaktion, Layout, Druck u. für den Inhalt verantwortlich: **Maria Graser, 2170 Poysdorf - Goethestraße 7 und Egon Englisch, 2170 Poysdorf - Goethestraße 12 - Tel.: 0664-4823034**
egonenglisch@aon.at . Für die Richtigkeit der Angaben wird trotz sorgfältiger Recherche keine Haftung übernommen. Änderungen, insbesondere Programm- u. Preisänderungen, Irrtümer, Tippfehler und Fehlerbeutel vorbehalten.

anzügliche Reden vorbrachten, von denen manche recht lustig, viele aber nicht sonderlich beliebt waren. Wollte man diese Gestalten los werden, musste man ihnen Essen und Getränke spendieren.

Nach jedem Federhahn aber gab es auf jeden Fall massenhaft Gesprächsstoff...

Die Hausschlachtung

Falls man nicht selbst eine Zuchtsau hatte, wurden im Frühjahr in Poysdorf auf dem Ferkelmarkt, der jeden Freitag abgehalten wurde, die Ferkel gekauft. Diese waren 4 bis 6 Wochen alt und wurden nun weiter gefüttert bzw. gemästet, so dass sie kurz vor oder nach Weihnachten oder auch erst im Jänner schlachtreif waren.

Am Tag vor dem Schlachten wurde alles vorbereitet, es wurden sowohl das Schlacht- oder Stichmesser als auch alle anderen Messer, die man benötigte, scharf geschliffen.

Die „Fleischreim“ und der Schlachtrog wurden geholt oder ausgeborgt. Gewürz und Salz wurde eingekauft, für Semmel reichte meist das Geld nicht mehr aus, denn die Hühner hatten ja nicht so viele Eier gelegt, dass man von ihrem Erlös auch noch Semmel hätte kaufen können.

Es wurde daher „Baches“ (das Wort kommt aus dem Jiddischen) gebacken, das war ein Germteig ohne Milch, ohne Eier und auch ohne Zucker, also nur Weizenmehl und Wasser, der in einer größeren Pfanne oder auf dem Blech im Rohr gebacken wurde.

Am Schlachttag wurde in der Früh der Kessel sauber gemacht und mit Wasser gefüllt und das Wasser zum Kochen gebracht. Das war meist Arbeit der Frauen.

Zwei bis vier Männer kamen zusammen und einer darunter, der im Haus lebte und daher von den Schweinen nicht als Fremder angesehen wurde, ging in den Stall und befestigte einen Strick an einem Hinterbein des zu schlachtenden Schweines. Dann wurde das Schwein aus dem Stall gelassen, und man dirigierte es bis zu der Stelle, an der man es niederwerfen wollte. Nun packten die Männer das Schwein an den Ohren und an den Beinen, und der Mann am Strick zog an, sodass das Schwein zu Boden stürzte. Die Männer hielten es nun auf dem Boden fest und eine Frau mit einem Häfen und einer großen Schüssel kam herbei. In der Schüssel lag das Stichmesser, das der Stecher ergriff, es dem Schwein an einer bestimmten Stelle des Halses ansetzte, mit der scharfen Spitze ein kleines Loch schnitt und sodann das ganze Messer - es war 25 bis 30 cm lang - in den Hals stieß.

Das Schwein schrie zwar jämmerlich, aber nicht lange, denn mit dem Messer wurde die Hauptschlagader durchgeschnitten und das Blut schoss in einem gewaltigen Strahl aus der Wunde in die vorbereitete Schüssel. War die Schüssel voll, hielt der Stecher die Wunde mit der Hand zu und die Frau füllte das Blut in den bereitstehenden Häfen, um dann wieder die Schüssel unter die Wunde zu halten, um darin das Blut aufzufangen.

Das Schwein hatte mittlerweile zu schreien aufgehört, es röchelte nur mehr kurz. Ehe die Frau die Schüssel unter die Wunde stellte, war vorher eine Handvoll Salz hineingegeben worden, um die rasche Gerinnung des Blutes hintanzuhalten; auch rührte die Frau zu diesem Zweck das Blut ständig um. Dieses „Blutrühren“ wurde von den meisten Frauen nur sehr ungern getan, doch es musste gemacht werden.

Wollte man dem Stecher einen Schabernack spielen, wurde das Stichmesser vorher kräftig mit Knoblauch eingerieben, um dadurch die Gerinnung des Blutes zu verstärken, so dass anfangs nur wenig Blut aus der Wunde floss. Dadurch kamen zwei Komponenten mit entgegengesetzter Wirkung zum Tragen. Der Knoblauch sollte die Gerinnung verstärken und das Salz sie verhindern. War das Schwein tot, wurde das Blut in die Küche getragen und bis zur weiteren Verwendung aufbewahrt.

Die Männer legten nun das Schwein in den Schlachttrug und holten das im Kessel kochende Wasser herbei. Ein Mann bestreute das ganze Schwein mit Schweinepech, einer Art Kolophonium. Nun wurde das kochende Wasser über das Schwein geschüttet. Das Schweinepech bewirkte, dass durch das heiße Wasser die Borsten zusammenklebten und so leichter zu entfernen waren. Bevor man das Schwein in den Trog gelegt hatte, waren zwei Ketten in den Trog gelegt worden, auf die das Schwein zu liegen kam. Die Ketten lagen in einem Abstand von ca. einem Meter quer im Trog. Mit ihnen konnte man das Schwein leichter anheben und dann auch wenden, denn mit den Händen in das kochende Wasser zu greifen war nicht gut möglich.

Zum Entfernen der Borsten hatte man auch alte scharfkantige Esslöffel vorbereitet, mit ihnen wurden die Borsten abgeschabt. An besonders hartnäckigen Stellen wurde auch mit Rasiermessern gearbeitet. Wenn das Schwein sauber geputzt war, holte man es zuerst mit dem Hinterteil aus dem Wasser, an beiden Hinterbeinen wurde ein Längsschnitt gemacht und die Sehne leicht herausgezogen. An diesen beiden Sehnen wurde das Schwein an den Oberteil der „Fleischreim“ gehängt.

Dieser Oberteil war ein Vierkantholz, in das wie bei einem Rechen mehrere Zähne aus Holz oder Metall eingesetzt waren. Je ein Zahn wurde zwischen Sehne und Hinterbein des Schweines durchgesteckt und links und rechts sodann festgehalten. Am Oberteil der „Reim“ war links und rechts je ein viereckiges Loch gestemmt, in welche passende Stangen gesteckt wurden.

An der Rückseite des Reimoberteiles waren beiderseits bewegliche Ringe angebracht, in die ebenfalls Stangen gesteckt wurden. Die ganze Reim mit dem daran hängenden Schwein wurde hochgehoben, bis das Ganze frei stehen konnte. Dann wurde mit kaltem Wasser das Schwein abgewaschen, und von noch anhaftenden Borsten befreit.

Entweder der Stecher, auch Schlachter genannt, oder ein anderer in dieser Arbeit geübter Mann begann das Schwein zu öffnen. Es wurde vorne von der Schwanzspitze über den Bauch genau in der

Mitte bis zum Rüssel ein scharfer Schnitt durch die Schwarte geführt und dieser dann so weit vertieft, dass einmal die Gedärme und weiter auch die anderen Innereien frei lagen.

Die Gedärme wurden zuerst herausgenommen und in ein Abwaschschafterl oder in einen großen Weitling gegeben und weggetragen. Dann wurde der Magen und das Beuschel, das ist die Lunge, sowie das Herz herausgenommen und ebenfalls abgelegt. - Wie viele Ärzte bestätigen, ist die Anordnung der Organe bei Mensch und Schwein sehr ähnlich.

Weiters wurde mit einem Beil - schön in der Mitte - das Rückgrat auseinandergeschnitten, durchgehend auch der Kopf bis zum Rüssel. Nun wurde das Hirn und das Rückenmark herausgelöst und in einem Topf separat abgelegt.

Die beiden Schweinehälften wurden dann gewogen, und zwar mit einer Birnen- oder Kugelwaage. Diese bestand aus einer vierkantigen Stahlstange mit Gewichtseinteilung. An der Stange waren zwei Haken angebracht. Der große mit einer scharfen Spitze wurde in den Schlögel des Schweines gestochen und sodann mit der Schweinehälfte mit dem kleinen Haken an einer Zinke der Reim aufgehängt. Auf die Waagegestange wurde eine Metallbirne oder -kugel geschoben, und zwar so lange hin und her, bis die Stange waagrecht stand. Nun konnte an einer Marke der Skala das Gewicht abgelesen werden. Ebenso wurde dann auch mit der zweiten Hälfte verfahren.

Die Gedärme wurden vom anhaftenden Fett befreit, man nannte das auch „Fettauslösen“, und gewaschen. In weiterer Folge wird in erster Linie der Dünndarm, aber oft auch ein Teil des Dickdarmes „geschürft“.

Das ging nun so vor sich, dass die Därme entleert wurden, in kürzere oder längere Stücke geschnitten, umgedreht, also das Innere nach außen gedreht und wieder gewaschen wurden. Darauf wurde der Darm auf ein Brett gelegt und mit einem Messerrücken das gesamte weiche Gewebe des Darm inneren abgeschabt, bis der Darm durchsichtig war. Nun wurde er wieder gewaschen, aufgeblasen, wobei kontrolliert wurde, ob er auch ganz sauber war. Der gereinigte Darm wurde in einer Schüssel abgelegt. So wurde mit dem gesamten Dünndarm und manchmal auch mit einem Teil des Dickdarmes verfahren.

Beim Aufschneiden des Schweines wurde auch der Nabel herausgeschnitten und für die Meisen an einen Baum gehängt, die dann tagelang daran herumpickten.

Die beiden Schweinehälften wogen zusammen meist 100 bis 120 kg. Man ließ sie eine Weile abtropfen und nach nochmaligem Abwaschen zum Abfließen des Wassers hängen.

Die Blase, die man ebenfalls herausgeschnitten hatte, wurde entleert auf ein Brett gelegt und mit der Hand ausgewalkt. Dadurch wurde sie dünner, aber auch größer. Sie wurde wie ein mittel-großer

Luftballon aufgeblasen und zum Trocknen aufgehängt. Die Schuhmacher haben früher Stücke der Schweinsblasen in das Oberteil von Stiefeln eingearbeitet, um diese wasserdicht zu machen.

Zum Gabelfrühstück wurde Blut oder Leber geröstet; das geröstete Blut hieß Blutsterz. - Zum Mittagessen wurde Schweinsgulasch gekocht. Dazu verwendete man manchmal auch fetteres Fleisch. Da ich aber in meiner Jugend für fettes Fleisch nicht viel übrig hatte, verriet mir mein Onkel einen Trick: „Nimm den Schöpfer und fahr' damit in der Gulaschrein bis auf den Boden und dann g'schwind nach oben.“ Dadurch läuft das fette Fleisch, das ja oben schwimmt, weil es leichter ist, vom vollen Schöpfer ab, und das magere Fleisch bleibt im Schöpfer.

Nach dem Mittagessen wurden die Schweinehälften abgenommen und zur weiteren Verarbeitung auf den „Stock“ abgelegt. Bei dem Stock handelt es sich um einen rechteckigen Tisch aus Hartholz, fast einen Meter breit und ca. 1,5 Meter lang mit einer etwa 10 cm starken Platte. Jede Hälfte des Schweines wurde nun zerlegt, der Rückenspeck abgezogen und separat abgelegt. Das Fleisch wurde in Stücke solcher Größe geschnitten, dass sie zum Kochen, Braten oder Selchen geeignet waren. Der Rückenspeck wurde von der Schwarte befreit und dann würfelig geschnitten, also zum „Schmalz-Auslassen“ vorbereitet.

Der Schweinskopf, auch Schädl genannt, wurde vorher von jeder Hälfte abgeschnitten, denn das Schädelfleisch kam meist in die Würste. Die anderen Fleischstücke blieben oft bis zum nächsten Tag liegen und wurden dann eingesalzen.

Das Schmalzauslassen

Der würfelig geschnittene Rückenspeck und auch der „Filz“, so hieß die am Bauch angesetzte Fettschicht, die vorher abgelöst worden war, wurde zerkleinert und alles kam dann in die große „Rein“. Diese, sie fasste oft 25 bis 30 Liter, wurde auf den Ofen gestellt und etwas Wasser hineingeschüttet, dass nichts anbrennen konnte. Das Feuer im Ofen wurde kräftig geschürt, die Fettwürfel dann erhitzt und „ausgelassen“. Sie wurden immer kleiner und das Schmalz nahm mit den Würfeln, die nun Grammel genannt wurden, langsam Farbe an. Wenn sie hellbraun waren, nahm man die Rein vom Ofen. Dabei war große Vorsicht geboten, denn die Rein war ja schwer, obendrein sehr heiß, und es durfte nicht das kleinste bisschen verschüttet werden. Denn wenn dies trotz aller Vorsicht geschah und Schmalz auf die Herdplatte spritzte, begann es erstens fürchterlich zu stinken, und zweitens konnte, wenn Schmalz mit der Herdplatte in Berührung kam, das sogenannte „Schmalzfeuer“ entstehen. Durch solch ein Schmalzfeuer brannte manchmal das ganze Haus ab, da dieses Feuer zu Beginn nicht mit Wasser zu löschen war. Im vorigen Jahrhundert brannte durch solch ein Feuer eine ganze Häuserzeile ab.

War das Schmalz einigermaßen abgekühlt, wurden die auf dem Schmalz schwimmenden Grammeln abgeschöpft und ausgepresst. Früher nahm man einen großen Suppenseiher, in den man die Grammeln gab und sie mit einem Löffel ausdrückte. Später hatte man kleine Rundpressen, wie man sie zum Traubenpressen verwendet, nur eben kleiner mit etwa 3 bis 5 Liter Inhalt. Dann kamen die Metallpressen auf, wie man sie auch heute noch verwendet.

Das Schmalz wurde abgegossen, und zwar in eine „Desn“ (Dose), das war ein Holzgefäß mit runder Grundfläche, nach oben verjüngt und mit einem passenden Deckel versehen. Es hatte ca. fünfzehn Liter Inhalt.

Wollte man ein einfaches Essen, wurden gekochte Erdäpfel mit der Gabel zerdrückt, mit Grammeln vermennt, gesalzen, warm gemacht - und das Abendessen war fertig.

Wurstmachen

Bei fast jeder Schlachtung wurden am nächsten Tag Leberwürste, Blutwürste - Blunzen genannt -, Presswurst und auch Sülze gemacht. Dazu wurden Schweinskopf, Beuschel und die Haxl gekocht. War das Fleisch weich, wurde es herausgenommen und auf den Stock gelegt; daher spricht man auch vom Stockfleisch. Das Fleisch wurde von den Schädelknochen abgelöst, das Beuschel von den Röhren befreit. Meist hielt man auch schon Brot und gerissenen Kren bereit, der zum frischen „Stockfleisch“ sehr gut schmeckt.

Man legte das Fleisch dann auf das Hackbrett, ein Hartholzbrett, ungefähr einen halben Quadratmeter groß, mit Randleisten versehen. Dann wurde das Fleisch mit zwei Fleischhackeln oder Wiegemessern zerkleinert und in eine Rein gegeben.

Später waren Fleischhackel nicht mehr modern und man drehte alles durch die Fleischmaschine (Fleischwolf). - Durch den häufigen Gebrauch hatten die Hackbretter in der Mitte meist eine Mulde. Das Holz, das dabei herausgehackt worden war, wurde bestimmt mit den Würsten mitgegessen....

In die Rein kam auch der würfelig geschnittene Baches, der vorher in der Stocksuppe eingeweicht worden war. Das alles wurde gut gewürzt, durchgerührt und die Fülle, der auch Leber beigemengt war, war fertig. Wollte man Blutwürste, also Blunzen machen, wurde noch Blut dazugerührt.

In früheren Zeiten wurde ein großer Blechtrichter genommen, am Auslauf der bestens gesäuberte Darm aufgefädelt, der Trichter gefüllt, und die Fülle langsam in den Darm gedrückt. später verwendete man eine „Wurstspritze“ in Form einer überdimensionalen Injektionsspritze aus Weißblech, deren Kolben aus Holz ist und einen Durchmesser von ca. 10 cm hat. - Die Würste werden mit Bindfaden auf eine bestimmte Länge abgebunden, früher wurden sie mit dünnen Hölzchen

verknötet. Sie wurden dann im Kessel kurz aufgeköcht und nach dem Erkalten waren sie auch schon essfertig.

Für die Presswurst wurden Fleisch und Schwarte etwas größer gehackt. Der Magen des Schweines wurde aufgeschnitten, der Inhalt herausgenommen und der Magen so lange gewaschen, bis er peinlichst sauber war. Die vorbereitete Masse wurde eingefüllt und der Magen wieder zugenäht, um dann auch im Kessel gekocht zu werden. Nach dem Kochen wurde er herausgenommen und auf ein Brett gelegt, ein zweites Brett kam darüber und darauf wurde ein größerer Stein gelegt, also der Magen zusammengepresst - daher auch der Name Presswurst. Zur „Sulz“ oder Sülze nahm man vor allem das Fleisch von den Haxeln, weil dieses viel Kleber (Aspik) besitzt. Es wurde separat gekocht, auf die gewünschte Größe gehackt und in eine Schüssel gegeben. Nachher wurde es gewürzt und je nach Geschmack mit verschiedenen Zutaten versehen, mit der Suppe, in der es gekocht worden war, übergossen und kalt gestellt.

Das Wasser, in dem das Stockfleisch und auch die Würste gekocht worden waren, wurde zur „Stocksuppe“ oder auch Wurstsuppe. Es fielen stets mehrere Liter an, und diese Suppe wurde nicht nur zu den Hauptmahlzeiten gegessen, sondern auch in der Früh statt Kaffee oder Milch. Als Einlagen in diese Suppe wurden meist Brotschnittel gegessen.

In manchen Familien war es auch üblich, einige Leberwürste oder Blunzen und auch etwas Wurstsuppe an bereits verheiratete Kinder oder den Bruder mit eigenem Haushalt zu verteilen, wobei man erwarten konnte, von diesen bei seiner Hausschlachtung das gleiche als Gegengeschenk zu erhalten.

Das abgelegte Fleisch wurde eingesalzen und kam in ein Schaff, das war ein Holzgefäß mit runder Bodenfläche und einem Durchmesser von etwa 50 und einer Höhe von ca. 80 cm. Zwei Dauben waren um ungefähr 20 cm länger und besaßen je ein Loch zum Durchgreifen, damit man das Schaff leichter tragen konnte.

Nach jeder Schicht Fleisch, die man in das Schaff legte, wurde Salz mit bestimmten Gewürzen darübergestreut, und als Abschluss kam eine Schicht genau angepasster Bretter darüber. Diese Bretter wurden mit Steinen (großen Sand- oder Kieselsteinen) beschwert. Nach etwa 8 Tagen, im Winter auch etwas später, wurde Salzwasser darübergegossen. Das Fleisch blieb nun etwa 4 Wochen lang in dieser „Sur“, wie man diese Mischung aus Salz, Wasser und Gewürzen nennt. Auch in der Zwischenzeit konnte man natürlich einzelne Stücke Fleisch zum Kochen oder Braten herausnehmen. War die Sur abgeschlossen, wurde das zum Selchen bestimmte Fleisch herausgenommen, abtropfen gelassen und an Haken in die Selch gehängt, bis der Selchvorgang, der mehrere Tage dauerte, beendet war. Die geselchten Stücke kamen in eine Kammer und wurden dort bis zum Verzehr aufgehoben, wobei sie einen sehr verführerischen Duft verbreiteten.

In großen Familien war das Fleisch bald gegessen und nur ein Schlögel, der auch Osterhammel genannt wurde, musste bis Ostern aufgehoben werden. Während der Zeit vor Ostern, in der Fastenzeit, durfte man kein Fleisch essen. Diese Art des Fastens war leicht einzuhalten, denn viele Familien hatten ohnehin kein Fleisch mehr.

Der Ausdruck „Osterhammel“ dürfte auf Osterlamm zurückzuführen sein. Hatte man aber keine Schafe (männlich: Hammel), so musste man zu Ostern nach dem Ende der Fastenzeit etwas anderes Kräftiges essen, und dazu war der Schweinsschlögel gut geeignet.

Geschichten um das Schlachten

Über sehr viele Arbeiten im Dorf, im Bauernhaus, gab es kleine Geschichten, die sich zwischen Dichtung und Wahrheit bewegten.

Einem noch ungeübten „Stecher“ (oder Schlachter) gelang es nicht, das Schwein in kürzester Zeit zu töten. Das ist die Wirklichkeit, und nun kommt der Tratsch. Es wurde dann erzählt, das Schwein lag bereits im Trog und die Männer gingen um das heiße Wasser aus dem Kessel. Doch oh Schreck! als sie zurückkamen, war das Schwein fort. War es gestohlen worden? Das konnte doch nicht sein! Man suchte und suchte danach, man fand es auch. Und zwar im Stall, wo es wieder zu fressen begonnen hatte.

Ein anderes Geschichtchen wird vom durstigen Mann erzählt. - Als er einmal Leberwurst aß, die nicht mit Bindfaden, sondern mit dem Hölzchen verknotet worden war, hatte er auch dieses verschluckt. Der von ihm befragte Arzt erklärte ihm, das Hölzchen müsse immer schwimmend gehalten werden, da es ihm sonst die Magenwand durchstoßen werde, und das könnte sein Tod sein.

Der Mann war daher gezwungen, Unmengen zu trinken, und da ihm so viel Wasser nicht immer schmeckte, trank er oft - und lieber - auch Wein. Hatte er aber zu viel getrunken, beanstandeten die Leute dies. Dann sagte er: „Ja, von meinem Rausch reden die Leut', aber von meinem Hölzel red't keiner!“

So kommt mancher in einen schlechten Ruf, nur weil die Leute die Ursache seiner kleinen Unzukömmlichkeit nicht wissen, ja nicht einmal wissen wollen...



