

SWINSLACHTEN UP'N DÖRPN ÜM 1900

Das Schwein war früher für die Bevölkerung in Mecklenburg der wichtigste Fleischlieferant. In vielen Haushaltungen in den Städten und in fast allen Haushaltungen in den Dörfern wurden Schweine aufgezogen und geschlachtet. Der „Voß und Has Kalender“ von 1913 zeigt zum Beispiel an, daß in Parchim wöchentlich ein Schweinemarkt abgehalten wurde. Die Menschen hatten zum Schwein ein besonderes Verhältnis, dieses zeigt sich auch darin, daß es viele Bezeichnungen für die einzelnen Altersstufen der Schweine gibt und daß es vielfach in Redensarten, Sprichwörtern und Sagen vorkommt. Das Schweineschlachten war im Leben einer Familie, besonders bei den kleinen Leuten, ein wichtiges Ereignis, das aber auch viel Arbeit und Mühe machte. „Dat Swinslachten“ soll einmal von einem Jungen neben Weihnachten und Ostern zu den höchsten drei Feiertagen des Jahres gezählt worden sein.

Meine Mutter, 1894 bis 1991, ist auf einer Domäne am südwestlichen Ende des Plauer Sees aufgewachsen. Ihr Vater war hier Schäfer. Außer der Mutter und einem älteren Bruder mußte kontraktmäßig ein Schäferknecht im Haushalt gepflegt werden. Meine Mutter erzählte, daß ihre Eltern immer 3 bis 4 Schweine fettfütterten; außerdem wurde eine Zuchtsau gehalten. Jährlich wurden zwei Schweine für den Eigenbedarf geschlachtet, die übrigen wurden - wie auch die Ferkel - verkauft. Mitte Dezember, mein Großvater hatte während dieser Zeit Geburtstag, wurde ein Schwein geschlachtet. Ein zweites Schwein wurde Mitte Februar geschlachtet, wenn es recht kalt war. Mein Großvater führte alle Schlachtungen im Dorf durch. Eine Schlachtung begann hier nach Feierabend. Das Schwein hatte schon 1 bis 2 Tage vorher nur noch Wassermilch zu trinken bekommen, damit der Darm leer war. Im Haushalt meiner Großeltern gab es einen großen Kupferkessel von etwa 25 Litern Inhalt. Dieser Kessel wurde für viele Zwecke verwendet, z. B. auch für das Wäschewaschen; er wurde immer mit Sand blank geputzt. Dieser Kessel stand beim Beginn des Schlachtens mit kochendem Wasser bereit. Das betäubte Schwein wurde auf die Seite gelegt, und mit einem Stich in die Halsschlagader wurde das Ausbluten ermöglicht. Das Blut wurde in einer Schale aufgefangen, mit Essig vermischt und kräftig gerührt, damit es nicht gerinnt. Dann hob man den Schweinekörper in einen großen Holzbottig und goß das kochende Wasser darüber. Es gibt die Redensart, wenn man zuviel Wasser erhitzt hat - z. B. für das Kaffeekochen - „Du wist woll'n Swin affbräuen!“

Nach dem Abbrühen wurden die eingeweichten Borsten abgeschabt. Hierfür wurde ein Schaber benutzt, der einer Kuhglocke ähnlich war, der aber einen rasiermesserscharfen Rand hatte. Mein Großvater trug seine Schlacht-

Werkzeuge, dazu gehörten noch eine Auswahl von Messern und ein Wetzstahl, die in Lederschlaufen steckten, an einem Koppel. Nach der ersten Reinigung wurde der Schweinekörper - mit der Bauchseite nach oben - auf eine kleine Leiter gehoben, die dann auf den Holzbottig gelegt wurde, und alles wurde mit Wasser abgespült. Dann erfolgte eine weitere Säuberung der Schweinehaut mit einem scharfen Messer. Darauf befestigte man die Hinterbeine mit Stricken an der Leiter. Und nun erfolgte eine körperlich schwere Aufgabe, an der mehrere Personen mitwirkten, bei der die Leiter mit dem daran befestigten Schweinekörper

per gegen eine Hauswand gestellt wurde. Darauf schnitt der Schlachter, mein Großvater, das Schwein vom Schwanz bis zum Hals auf, dabei mußte ein Helfer die herausquellenden Eingeweide in einer Molle - einem länglichen Holzgefäß - auffangen. Meine Mutter erzählte, daß sie dann aufpassen mußte, daß keine Hunde und Katzen an das Fleisch gingen. Die Erwachsenen stärkten sich nach dieser Arbeit mit einem Gläschen „Köm“.

Der Schweinekörper wurde nun zerlegt, diese Tätigkeit erfolgte auf einem großen Tisch, der in der Küche stand. Die Bauchlappen wurden zusammen mit der Leber und dem Herz gekocht, dies war später zusammen mit einem Teil der Schwarten das Material für die Leberwurst. Das Fleisch der Schulter wurde zu Mettwurst verarbeitet. Die Schinken und die Speckseiten wurden zusammen mit anderen Fleischteilen in einem Holzbottich eingesalzen. Die Flomen wurden ausgelassen und das Schmalz wurde in irdene Töpfe abgefüllt; die Grieben kamen zum baldigen Verbrauch in eine Schale. Einige Grieben wurden mit Apfelstücken gedämpft, und die Kinder bekamen einen ganzen in Grieben gedämpften Apfel, der noch warm gegessen wurde. Auf diesen Leckerbissen hatten sich die Kinder schon lange gefreut. Und alle am Schlachten Beteiligten langten kräftig zum warmen Wellfleisch (Bauchfleisch), das sich jeder mit Salz, Pfeffer und Mostrich würzte und zu Brot aß. Das ganze wurde dann noch mit einem „Schluck“ nachgespült. Dies alles war die Arbeit des ersten Schlachttages.

Am nächsten Tag wurde der Teig für die Mettwurst zubereitet. Dafür wurde das Schulterfleisch zusammen mit Speckstücken durch den Fleischwolf gedreht und in einer Molle mit allerlei Gewürzen wie Salz, Pfeffer und Senfkörner gut durchgeknetet. Das Abschmecken der Fleischmasse mit den Gewürzen war eine Aufgabe, die sehr viel Erfahrung erforderte, denn die Herstellung der Mettwurst war ein wichtiger Bestandteil der Schlachtung. Diese Wurstmasse wurde dann in die gereinigten - und dazugekauften - Därme und die Fliesen (die Haut die die Flomen umgibt) gefüllt und in die Räucherammer gebracht. Die Räucherammer war ein kleiner mit Steinen ausgemauerter Raum auf dem Hausboden, dessen Fußboden mit Eisenblech belegt war. Auf dem Fußboden stand auf Mauersteinen ein eiserner Topf, in dem das Räucherholz glimmte. Wenn die Mettwürste im Rauch hingen, wurde die Masse für die Lungenwurst hergestellt. Dafür wurde wieder die Molle benutzt. Die mit allerlei Fleischresten vermischte Lunge wurde durch den Wolf gedreht und mit Gewürzen durchgeknetet. Diese Wurstmasse kam in den Schweinemagen und der Rest in die Därme. Der Magen war sorgfältig gereinigt und mit einem erhitzten Stein ausgebrannt worden. Auch diese Würste kamen in den Rauch. Abends gab es ein Festessen, das war gebratenes Mettfleisch und gebratenes Hirn, dieses bekamen aber nur die Erwachsenen.

Am dritten Tag wurden die Leberwurst, die Blutwurst und der Preßkopf zubereitet. Zuerst wurde das Fleisch für die Wurstmasse noch einmal gekocht. Für die Leberwurst waren dies Teile der Bauchlappen, die Leber, das Herz und auch noch Schwarten, die durch den Wolf gedreht wurden. Für den Preßkopf waren dies vor allem Teile des Kopffleisches und übrige Schwarten. Diese Wurstmasse wurde aber nur mit dem Messer in kleine Stücke geschnitten. Dieses alles wurde wieder mit Gewürzen abgeschmeckt. Dabei mußten dann viele der Anwesenden kosten und ihre Meinung sagen. Die Blutwurst wurde aus Fleischbrühe, Blut, Mehl, Rosinen bereitet, dazu kamen außer den üblichen Gewürzen noch

Zimt und Nelkenpfeffer. Die zubereiteten Wurstmassen kamen dann wieder in Därme, nur der Preßkopf kam in die gesäuberte Blase. Die Würste wurden in heißes Wasser gelegt, um gar zu ziehen. Alle Würste kamen dann gleich in die Räucherammer, nur der Preßkopf wurde vorher noch ein paar Tage zwischen zwei Brettern, die mit Steinen beschwert wurden, in eine flache Form gepreßt. Es wurden auch noch gewisse Spezialitäten hergestellt, wie z. B. Grützwurst (Bestandteile: Brühe, Wurstfleisch, Grütze und Zwiebeln) oder gepökeltes Kopffleisch und eine Schüssel mit Sauerfleisch aus fettem Bauchfleisch und den Rippen. Die beiden letzten Gerichte wurden besonders für den Silvesterabend zubereitet. Denn meine Großmutter legte Wert darauf, daß an diesem Abend, „denn Olljohrsabend“ 13 verschiedene Gerichte auf dem Tisch standen, dieses konnten sein Brot, Butter, Schweineschmalz, Gänseschmalz, Sauerfleisch, gepöckelter Schweinekopf, Mettwurst, Preßkopf, Leberwurst, Leberkäse, Spickgans, Speck und Kuchen. Mit dem Schweineschlachten hatte das „fette Vierteljahr“ begonnen. Dies alles erzählte meine Mutter in ihrem 92. Lebensjahr.