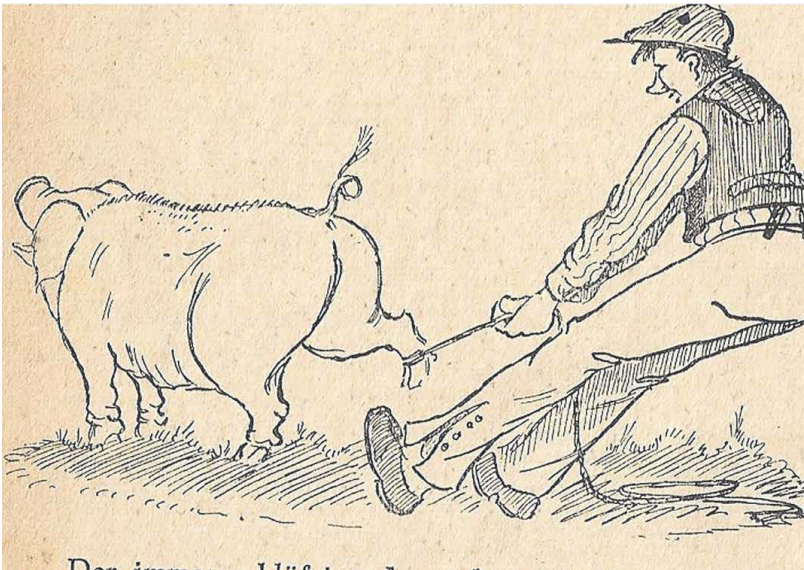


## Sellemols - Herbstzeit war Schlachtzeit

Als Wurst und Fleisch noch selbst eingekocht wurde

Wann´s kälder worn is, do is g´schlacht woarn. Es hott Quellflaasch gäwwe zum Frihstick un zum Noachtess Worschtsupp. Die Nochboarn häwwe e Kännche Worschtsupp g´schickt krigt un die Kinn häwwe e Werschtche ogemässe krigt.

Im Kriech un aa noch denoch in denne schlächte Zeide, wo´s die Lävensmiddelkadde gäwwe hot, woar däs mitdem Schlachte e bäisi Sach. Do is alles Viehzeig uff em Hof gezählt un vorm Schlachte aa noch gewoche worn. Un die Leit dorfte nur en bestimmte Daal devo behalde.



**Keine Massentierhaltung:** In ländlichen Gegenden fütterte man mit Küchenabfällen ein Schwein, das im Spätherbst geschlachtet wurde. Der Metzger kam dazu ins Haus, alle halfen beim „Wursten“ mit.

Sellemols hawwe die Metzjer Hausschlachtunge gemaacht. Weil mer kao Kieltruh´gekennt hot, is halt im Winter g´schlacht woarn. Do is dann der Kroom geraachert, eug´saolze odder eugekocht woarn. Frisch Flaasch hot´s bloos beim Schlachte gäwwe. Dässhalt woar jao dess Schlaochte uff em Bauernhof aa e groos Fest. Wie is dess also aobgelaafe?

Bis in den Anfang der sechziger Jahre wurden in fast allen Bauernhöfen (und auch vielen Privathäusern) Schweine in sog. Sauställen zur Hausschlachtung und zum Eigenverzehr aufgezogen. Der Stall war mit Stroh ausgelegt und wurde regelmäßig gemistet. Dazu wurden die Schweine ins Freie gelassen und die Kinder mussten aufpassen, dass sie nicht im Schweinsgalopp wegrannten. Gefüttert wurde mit Kartoffeln, Rüben, Kleie, Schrot, Grünfutter, Küchenabfällen und Essensresten.

Die Vorbereitungen für die Hausschlacht wurden schon am Vortag getroffen und der Schlachtraum, Schuppen, Waschküche oder auch nur der Hof der Hofreite hergerichtet. Der Metzger kam mit dem Hellwerden am frühen Morgen. Holzmulde, Wurstpresse und dreibeiniger Holzklotz, auf dem später die Knochen zersägt und die Schinken „ausgebaant“ wurden, standen bereit. Dem Schlachtschwein wurde sicherheitshalber ein Strick an ein Hinterbein gebunden, und mit leichtem Schubsen dirigierte der Metzger das Schwein aus dem Stall zum „Ort des Geschehens“. Mit dem Bolzenschussapparat betäubte der Metzger das Schwein und stach dann durch den Hals in die Halsschlagader. Das sofort herausschießende Blut wurde in einer Schüssel aufgefangen und ständig gerührt, um so das Gerinnen zu verhindern. Das Blut kam dann später in die Blutwurst oder wurde zur „Peffer“-Zubereitung benutzt, sieben Gewürze wurden dazugetan. War das Tier ausgeblutet, wurde es in einem großen Holzbottich gebrüht. Das heiße Wasser bewirkte, dass man die Schweinsborsten leicht sauber abschaben konnte. Dann wurde die Sau an einen Haken an der

Wand oder an eine schräg gestellte Leiter aufgehängt, aufgebrochen und zerlegt.

Es begann die „Kleinarbeit“, die nur grob beschrieben werden soll, da nun viele weitere Tätigkeiten an einem arbeitsreichen Schlachttag anstanden: Die rohen und gekochten Fleischstücke wurden per Hand durch einen großen Fleischwolf gedreht, ein Teil des Gehackten wurde in einem großen Bratentopf zu Füllsel und Frikadellen verarbeitet. Der Metzger oder ein geschickter Helfer schnitt mit einem speziellen Messer sodann die Speckseiten in kleine Würfel. Das gab dann die Grieben für Blut- und Leberwurst. Ausgelassen lieferten die Grieben das Schweineschmalz. In einer Wanne vermengte der Metzger die verschiedenen Wurstteige und füllte sie dann mit der Füllmaschine in die gut gereinigten Därme. Im Wurstkessel wurden Wellfleisch und die Kochwurst geköchelt. Durch Anstechen mit einer speziellen Gabel gewann man das „Worscht fett“, das wegen seines würzigen Geschmacks sehr begehrt war und als „Standart-Brot aufstrich“ diente. Die gehaltvolle Worschtsuppe wurde meistens am nächsten Tag in Milchkännchen zu Nachbarn und Bekannten gebracht. Im tieferen Odenwald profitierten auch der Lehrer und der Pfarrer vom „Schlachtfest“. Zusätzlich gab es dann noch ab und zu einige Blutwürstchen, Füllsel, Frikadellen oder Sauerkraut und Wellfleisch. Schinken und ein Teil der Wurst wurden in einem Räucher-kämmerchen mit Buchenholzsägemehl geräuchert und haltbar gemacht. Wurst und Rippchen wurden in Einmachgläser eingekocht.

Nach einem arbeitsreichen Tag für Frau und Mann gab es zum Abendessen dann Wellfleisch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln. Dem „fleischmüden“ Metzger wurde ein leckerer Kuchen gebacken.

Die Zeit der Hausschlachtungen ist nicht nur in unserer Region vorbei, nicht zuletzt auch wegen der strengen Vorschriften, die eingehalten werden müssen und dem Fehlen des benötigten Personals. Damit ist die Tradition der Hausschlachtung gestorben, bei Heimatvereinen und Traditionsveranstaltungen werden solche Events aber noch (selten) vorgeführt.

„Ich hab gehört, Ihr habt geschlacht.  
Und gar lange Würscht gemacht.  
Gebt mir eine von den langen.  
Die kurzen lasst Ihr hangen.“

Hans-Edgar Bickelhaupt  
Arbeitskreis Heimatgeschichte Mühlthal

#### **Quellen:**

Heinrich Sehnert: Sou woarsch ba uns dehoam  
Friedrich Sauerwein: Uff em Bärg  
Internetrecherchen und eigene Erinnerungen

#### **Anmerkung:**

Für Korrekturen, wichtige Ergänzungen und passende Fotos aus der hiesigen Region ist der Autor sehr dankbar (Tel. DA/147401)