

Brauchtum in Angeln und Schwansen (Schlachtung)

Gallus (16. Oktober) war ein unguter Tag für das Borstenvieh, dessen Schlachtung um diese Zeit begann. Bis zur Oktobermitte war die beste Zeit für die Waldmast der Schweine beendet. Eicheln und Bucheckern wurden weniger, und die Tiere waren schön feist geworden. Dazu lehrt eine alte Volksweisheit: "Um Gallus kann dat Fleesch wahren; denn sünd all de groten Fleegen dot."

Auf den Gutshöfen schlachtete man vor 200 Jahren am Gallus eine größere Zahl von Schweinen, z.B. am 17. Oktober 1768, dem Montag nach Gallus, 54 Stück.

Die Schweinemilz pflegte man früher nicht zu verwenden. Man warf sie den Hunden und Katzen zum Fraß vor. Sie galt als ungesund, und Würste, in die man Schweinemilz verarbeitete, platzten angeblich beim Kochen. Die Geschlechtsteile des Schweines hing man in die Bäume zur Atzung für die Meisen. An Würsten wurden früher hergestellt: Mettwurst, Leberwurst, Bratwurst, Lungenwurst und auch Grützwurst; diese war vorwiegend aus gedörrter Hafergrütze, die man vor dem Wurststopfen in kochendem Wasser aufquellen ließ und mit Schweinefett, Schweinegrieben, Salz, Zucker, Gewürz, zuweilen auch mit Rosinen mengte. Die eine Hälfte des Gemenges erhielt einen Zusatz von frischem Schweineblut. Leber-, Grütz- und die Braunschweiger Wurst wurden nach Beendigung der Wurststopferei in einem großen, eisernen Grapen gekocht und danach von der Hausfrau zum Abkühlen und Abtropfen behutsam auf eine dünne Schicht glatten Roggenstrohs gelegt, das man auf einer aus den Angeln gehobenen und über zwei Holzböcke gelagerten Kammertür ausgebreitet hatte. Die Herstellung der Braunschweiger Wurst läßt sich in den Gutshaushaltungen bereits um die Mitte des 18. Jahrhunderts nachweisen. Im Bauernhaus war sie bis um die Mitte des 19. Jahrhunderts noch unbekannt. Zum Schließen der Würste mußte der Junge Wurstprickel besorgen, das sind 5 - 7 cm lange spießförmige Stäbchen, zumeist die Dornen vom Schlehenbusch. Er mußte sie mit einem Messer von der Borke befreien und säubern.

In bäuerlichen Kreisen fand früher am Abend des Tages der Schweineschlachtung eine gesellige nachbarliche Zusammenkunft im Hause der Schlachtung statt, an dem hauptsächlich die Männer teilnahmen. "Dat Stäketen" oder "de Schwinsköst" nannte man die Festlichkeit. Man aß Braten vom geschlachtetem Schwein, und "de Stäk", d.h. Fleisch aus der Umgebung der Einstichstelle, spielte bis spät in die Nacht Karten und sprach fleißig dem Braunbier und Branntwein, in späteren Jahren dem Grog oder dem Angler Muck zu. Der Brauch ist jetzt fast ausgestorben. Es gibt heute kaum noch Hausschlachtungen.

In Olpenitzdorf (entnommen aus der Ortschronik) fand allerdings noch bis zur Mitte des 2. Weltkrieges am Abend des Schlachttages ein "Wellfleischessen" statt, bei nachbarlicher Vereinigung. Später hat sich auch hier die Schlachtung etwas verändert und verlagert. In der Woche vor Weihnachten sah man fast vor jedem Haus ein Schwein an der Leiter hängen. Die Schweine wurden bis zu einem Gewicht von 3,5 - 4 Zentner gemästet. Im Dorf waren es Karl Haar, sen. Willi Hansen, Hermann Neve, Theodor Seemann und August Koberg, die schlachten konnten. Einer von ihnen kam ins Haus, und die Familienmitglieder standen zur Hilfe bereit. Im Waschkessel mußte kochendes Wasser sein. Das geschlachtete Schwein lag im Brühtrog und wurde mit kochendem Wasser übergossen, dabei mit Hilfe von Seilen immer wieder gewendet. Anschließend schrappte man es ab. Danach wurde das geschlachtete Schwein an den Hinterbeinen auf eine Leiter gebunden, es wurde aufgeschnitten und die Eingeweide wurden entnommen. Von den warmen Därmen

zog man das Plöckfett ab, Die Därme wurden über abgeschnittenen Kuhhörnern gesäubert und mit Wasser und Alaun (Salz) gereinigt. Für die Helfer gab es reichlich Frühstück und Kaffeepunsch. Nachdem das Schwein vom Fleischbeschauer untersucht und über Nacht ausgekühlt war, wurde am nächsten Tag das Fleisch "zugehaun" (zerkleinert). Anschließend wurde es zu Mettwurst, Preßwurst, Leber-, Blut-, Lungen-, Brat- und Grützwurst und Schmalz verarbeitet. Vom aufgefangenen Blut kochte man Schwarzsauer mit Schwanz, Pfoten und Ohren. Das übrige Frischfleisch wurde angebraten und eingeweckt.

Die Schweinsblase war bei den Kindern sehr begehrt. Sie wurde getrocknet und aufgespannt als Rummelpott.