

Das Schlachtfest

oder, ein Schlachttag damals in „Joch“.
Vor vielen Jahren nicht nur in „Joch“,
da wurde geschlachtet noch und noch.
An Würste, dick, in großen „Brenken“*,
muss ich bei diesem Thema denken,
und auch an schrecklich' Wehgeschrei,
der armen Schweine, die dabei,
auf das sich an ihnen bald andere laben,
ihr Schweineleben verloren haben.

Bei vielen Bauern in den Ställen,
hausten in den meisten Fällen,
zwei, drei Schweine, auch mal vier,
und fressen war ihr schönst' Pläsier.

Ein Saustall, das war wirklich einer,
meistens war es ein ganz kleiner,
oft hinten im Stall in dunklen Ecken,
das war für ein Schwein kein Zuckerschlecken.
Der einzige Lebenszweck, Ihr wisst,
von solch einem Schwein ist, dass es frisst,
und dick und fett wird übers Jahr,
so wie es ja schon immer war.

Und wenn es dann wurde bald November,
hat geschaut man nach dem Dämpfer*,
die, Martins Kirchweih war nicht mehr weit,
fürs Schlachten wär's nun langsam Zeit!

Für die Schweine, fett und dick,
war's nun vorbei mit ihrem Glück,
falls sie solches je genossen,
bald schon werden sie totgeschossen.

Den Metzger und den Fleischbeschauer,
hatte schon bestellt der Bauer,
dann, morgens, meistens so ab acht,
da hat man sich ans Werk gemacht.

Das war nicht leicht und vielmals der Fall,
das Schwein, es wollte nicht raus aus dem Stall,
in dem es doch das ganze Jahr,
unter seinesgleichen war.
Jetzt, so plötzlich, muss es raus,
für das Schwein war das ein Graus.

Ess Schlächtfäst

odä- enn Schlächddäch sällemols in Joch
Vor viele Joärn, nett nur in Joch,
do is'geschloacht woärn noch unn noch.
Aou dicke Wäscht in grouße „Brenge“*,
muss ich bei dem Thema denke,
unn ah ån schrecklich Wähgeschrei
von sou ville-arme Sai!

Bä ville Bauern in de Ställ,
do houn gehaust in de meiste Fäll,
sou zwo, drei Wutze, a' moll vier,
unn frässe, woär ihr schönst' Pläsier.

Enn Saustall, des woär werklich åner,
meistens woärs enn gånz, gånz klåner,
viellemols hinne im Stall in dunkele Ecke,
des woär fä' e' Sau kå Zockerschlecke.
De oinziche Låwenzweäck, Ihr wisst,
von sou're Sau is', dass se frisst
unn dick unn fätt wätt üwwer's Joär,
sou wie's jo scho' immer woä'.

Unn wånn's dånñ woån iss bal' November,
do håt geguckt mä' noch em Demmber*,
die Må'ddeskerb woär nemme weit,
fer's Schlächte wårs nou långsån Zeit!

Fä' die Sai, wou fett unn dick,
woä's vobei nou mit ihr'm „Glück“,
wånn se sou was je genosse,
bal scho', wern se doutgeschosse.

De' Metzcher unn de' Fleischbeschauer,
hatt' scho' herbestellt de' Bauer,
dånñ, morchens, meistens sou åb åcht,
do hot mä' sich ans Werk gemåcht.

Des woä e' net leicht unn viellemols de Fall,
die Sau, die wollt net raus aus emm Stall,
in demm se doch es ganze Joär
unner ihresgleiche woär.
Jetzt, uff åmol, muss se raus,
fer die Sau- woär des en Graus.

Das kann doch nichts Gescheites sein,
denkt das Schwein, was such' ich hier draus,
will wieder in den Stall hinein;
doch hat den Weg es oft nicht gefunden,
kann vor Angst nicht mehr sehen was oben, was
unten!

Jetzt wird es geschoben, ganz ohne zu fragen,
ein jeder muss sich arg nun plagen,
bis endlich das Schwein am Schlachtplatz steht,
wo dieses Drama weiter geht.

(Ich möchte jetzt gar nicht mehr weiter machen,
denn, das war keine schöne Sache)
Festgebunden wird zum Schluss,
des Schweines rechter Hinterfuß.

Endlich tut es einen Knall,
das arme Schwein,
es kommt zu Fall.

Der Metzger darauf, es wird nicht besser,
greift zu dem großen Metzgermesser,
um von dem Schwein, das nun von hinnen,
noch Blut für Blutwurst zu gewinnen.
Von der Schüssel in den Eimer,
schnell muss es gehn, dass nichts passiert,
zur Vermeidung des Gerinnens,
das Blut wird kräftig umgerührt.

In einer Bütte unterdessen,
wird heißes Wasser abgemessen,
um das Schwein darin zu brühen,
war die Sache dann gediehen,
es abzuschaben mit der Schelle
dann aufzuhängen auf der Stelle,
an dem Sielscheit das stabil,
endlich ist man fast am Ziel.

Hochgezogen am Sielscheit vom Wagen,
muss das Schwein sich nicht länger nun plagen.

„Gott sei Dank, jetzt hängt sie gut“,
abgewaschen wird das Blut,
dann wird das Schwein vom hinteren End',
bis vorn zum Kopfe aufgetrennt.

Des kunn doch nix gescheites soi,
denkt die årm' Sau - well wirrä noi;
doch hot de' Wäch se'vielemons net
gefunne,
kunn vor Ångst nemme säh'woas owwe,
was unne!

Jetz werd's geschowe unn gezoche,
unn jeder muss sich årch nou bloche,
bis endlich die Sau åm Schlåchtplatz ståiht,
wou dess Drama weirå gåiht.

(Ich mecht jetzt goå nemme weirå mache,
weil, dess woå kå schåini Sache.)
Festgebunne werd zum Schluss,
de Sau ihr'n rechte Hinnerfuss.

Endlich dud's enn laure Knall,
unn die årm Wutz,
die kimmt zu Fall.

De Metzcher druff, es werd net besser,
greift zu soim grouße Metzchermeässer,
im von de Wutz, die nou von hinne,
noch Blut, fer Blutworscht zu gewinne.
Von de Schüssel in de Åmer,
schnell mussess gai, das nix bassiert,
zum Vomeide vom Gerinne
wird es Blut jetz fest gerührt.

In're Böhre unneårdeåsse,
håt mer haaß Wasser åbgameåsse,
im die Sau dån drenn zu brühe'
unn woår die Sache dån gediehe,
abzuschawe mit de Scheålle,
dann uffzuhenge uff de Stelle,
ån emm Sielscheidt wou stabil,
endlich is mä fast am Ziel.

Åm Wåchesielscheit houchgezoche,
muss die Sau sich net lenger nou bloche.

„Gott sei Dånk, jetz' heångt se gut“,
abgewesche wå'd es Blut,
dann wå'd se von ihr'm hinnern Enn(d),
bis zum Kopp, vorn uffgetrennt.

Nun wird alles raus genommen,
Därme und sonstige Innereien sie kommen
in zwei Wannen,
das war Pflicht,
und der Fleischbeschauer spricht:
Das sieht ja ganz gut aus Gottlob,
aber erst durch's Mikroskop,
sind wir dann auch wirklich schlauer,
ist schon recht, meint drauf der Bauer.

Der Metzger nun mit Luft und Lust,
die Schweinsblase füllt aus kräftiger Brust.
Die braucht er für den Schwartenmagen,
von dem wird gern, recht viel vertragen!

Die Sache wär' so weit geglückt,
noch ein paar Stempel aufgedrückt,
schnell ist der Fleischbeschauer nun,
auch andernorts gibt's noch zu tun.

Und es gibt keine Langeweile,
der Metzger mit dem Metzgerbeile,
(das man einfach nennt den Spalter,)
trennt nun das Schwein in gleiche Teile.
Vom Hinterschinken bis zum Kopf,
so hängt es da, der arme Tropf.

Dann, Schnitt für Schnitt verliert alsbald,
das Schwein seine einstige Schweinegestalt,
man sieht jetzt nur noch Wurst und Schinken,
als Lohn von dieser Arbeit winken.

Schnell alles in den Kessel hinein,
und schon bald da riechts ganz fein,
nach Kesselfleisch und guten Sachen,
die so einen Tag zum Festtag machen.

Bei dem ganzen Hochgenuss,
war es auch ein strenges muss,
für alle Helfer: Seit heut' fleißig,
das Feuer hat verlangt nach Reisig,
in der Küche Fett auskochen,
das Fleisch entfernen von den Knochen.
dann durch den Fleischwolf,
und man weis,
autsch wie war das Zeug so heiß!

Nou wä'd alles raus genumme,
Därm, Niern unn Lävvern, Herz unn Lunge,
in zwo Brengje jetz geläicht,

unn de Fleischbeschauer säicht:
Des sieht jo gånz gut aus Gottlob,
äwwer erscht dorchs Mikroskop
soin mä' dänn a werklich schlauer,
is scho recht, mänt druff de Bauer.

De Metzcher nou mit Luft unn' Lust
die Saubloåse hoat uffgepust,
die brauch ä' fä' de Schwoardemåche,
von dem wird geärn, reächt viel verträche!

Die Sach' wär jetz sou weit geglückt,
noch e poär Stembel uffgedrückt,
schnäell is' de' Fleischbeschauer nou,
a, ännermort gid's noch zu dou.

Unn es gidd kå Långeweil',
de Metzcher nemmt soi Metzcherbeil,
(wou mer åfach nennt: de „Spaler“)
unn trennt die Wutz in gleiche Daler.
Vom Hinnerschinke bis zum Kopp,
sou hengt se do, de arme Dropp.

Dann, Schnitt fer Schnitt vo'liert ganz schneäll,
die Wutz ihr schwoinernes Gestell,
mä sieht jetz nur noch Worscht unn Schinke,
als Lohn von dere Arwet winke.

Trapp alles in de' Kessel noi,
unn scho' bal' do riecht's ganz foi,
noch Kesselflasch unn' gurre Sache',
die sou enn Däch zum Feästdäch mache.

Bä' dem ganze Houchgenuss,
woär's äwwer a' e' strenges muss,-
feä' alle Helfer: Soidt heidt fleißich,
es Feier hådt volångt noch Reisich,
in de Kiche Feätt auskoche,
Fleisch ausbåhne von de Knoche,
dänn dorch de Fleischwolf,
unn mer was,
autsch- wie woä des Zeich sou haab!

Im „suppendicken“ Nebeldampf,
war's manchmal schon ein rechter Kampf.
denn in solchem dicken Dunst,
etwas zu sehen, das war fast eine Kunst.
Mensch, wie wäre das nun so nett,
- das Kesselfleisch ist heut so fett-
wenn man doch ein Schnäpschen hätt'!

Bald ist alles vorbereitet,
der Metzger jetzt zum Wurst machen schreitet,
nur zögernd ward die Wurstküche heiter,
die Arbeit ging indessen weiter.

Im Wursttrog der Metzger nun gut vermengt,
was morgen schon im Speicher hängt,
und in die Därme wird gefüllt,
was so gut den Hunger stillt.

Unterdessen, recht vermessen,
zeigten zwei Buben Ihre Interessen,
an dem was Leckeres lag auf dem Tisch.
Der Metzger greift geschwind nun den einen,
und sagte: Du musst jetzt nicht gleich weinen,
aber vor dem Würstchen essen,
wird die Wurst erst angemessen,
zu sehen, ob sie reinpasst in Deine „Schnut“,
greift in den Trog für Wurst mit Blut,
bevor der Bub sich auch nur rührt,
ist unversehens er „verziert“.
Ein „Schnurrbart.“ der aus Blut gemacht,
darüber war der Bub nicht froh,
der Metzger aber hat gelacht,
wirklich wahr, das war schon so!

Gegen ein Uhr war's so weit,
jetzt kam die Metzelsuppen-zeit,
dazu noch Kraut mit Kartoffelbrei,
mit Blut und Leberwurst dabei.
Zum Trinken gab es Apfelwein,
was kann im Leben schöner sein?
Auf einmal klopft's laut an die Tür,
kommt da noch einer, was wisst ihr?
wird gefragt, man fühlt sich gestört,
schnell ist das Rätsel aufgeklärt.

Im suppedicke Näwweldampf,
woär's manchmol scho' enn reächte Kämpf.
weil- in sou emm dicke Dunst,
äbbes zu säh' - des woär scho eh Kunst!
Mensch, wie weä' des nou sou nett,
- ess Kesselflasch is hait sou feätt -
wänn mer halt' e' Schnäpsche het.

Bal is alles vorbereitet,
fer die Worscht, es wädd a' Zeit,
de Näwweldampf hot sich loangsoam vozoché,
mer muss sich äwwer weirä ploche.

Im Worschtrog de Metzchä' nou gut vomengt,
wäs morche scho' im Speicher hengt,
un' in die Därme weä'd noigefüllt,
wäs sou gut de Hunger stillt.

Zwischedorch hann unnerdässe
zwei Buwe äü de Sach' Int'rässe.

De Metzcher greift sich ån von denne,
säicht, noå, du musst jetzt net glei' flenne,
äwwer vor em Wärschtche eässe
werd die Worscht erscht ågemeässe,
gucke, ob se a noibassdt in doi Schnut,
greift in de' Trog, feä' Worscht mit Blut,
unn eh'r de' Bu' sich a nuä rührt,
bevor ä' guckdt, is' ä „voziert“.
Deä Bu, deä hat enn Schnorrboärt nou,
werklich woär, des woär scho sou!

Geche åo' Uhr woär's sou weit'
jetz woär die Metzelsuppe-zeit,
dezu noch Kraut mit Grumbernbrei
mit Blut unn Läuwwerworscht debei!
Zum drinke hat mä' Ebbelwoi,
woas kunn im Läuwe schenner soi?
Uff åmol kloppt's laut ou die Dür'
kimmt do noch åner, wäs wisst ihr?
wird gefrecht, meä' fühlt sich gestört
schnäll is' es Rätsel uffgeklärt.

<p>Denn herein kam ein „Krautbotz“, das war halt, beim Schlachten eine spezielle Gestalt, die ihren Teil wollte von guten Sachen, was sollte man dagegen machen? Manchmal auch zwei die waren maskiert, aber niemand ist dabei etwas passiert. Mit Kraut und mit Wurst man Sie beschenkt, darauf Sie dankend nach drausen geschwenkt.</p> <p>Das Essen war dann bald vorbei, zu tun gab es noch mancherlei, man tat noch an einem Schnäpschen sich gütlich, und weiter ging's, aber jetzt mehr gemütlich.</p> <p>So ist das dazumal gewesen, die Jungen kennens fast nur noch vom Lesen, vom Erzählen auch der Alten, und diese Geschichte sie möge erhalten, vom Schlachttag die schöne Erinnerung. „Wie war man damals doch noch so jung!“</p> <p>Ferdinand Sauer, April 2024</p>	<p>Roi kimmt enn Krautbotz, des woä haldt bäm Schlächte e' speziell' Gestalt, die ihrn Dal wollt' von gurre Sache, wäs soll mä dodegeche mache? Månchmol a' zwo, die woä'n maskiert, äwwer koam is' do debei äbbes bassiert. Mit Kraut unn Worscht hoåt mä' se beschenkt, druff soin se se doankend noch drause geschwenkt.</p> <p>Ess Ässe woä' dänn bal vo'bei zu dou hadt' mä' noch måncherlei, mä', dut noch emol ou em Schnaps sich gütlich, unn weirä is goange, äwwä nou mer gemüdtlich.</p> <p>Sou is des sällemols gewäse, die Junge kennes fast nur noch vom Läse, a' vom Vo'zäile von de Aldte, unn die Geschichte die soll erhalde, vom Schloächtdoäch die sou schäi Erinnerung. „Wie woä mä' domols doch noch sou jung!“</p> <p>Ferdinand Sauer, April 2024</p>
---	---

Noch bis in die 1970er Jahre gehörte auf den kleinen Dörfern meiner Heimat im Vorspessart, wie sicherlich auch andernorts, der Schlachttag zum festen Bestandteil eines bäuerlichen Jahresablaufs.

Wenighösbach, das von den Bewohnern seiner Nachbargemeinden auch scherzhaft nur „Joch“ oder gar „Bad Joch“ genannt wurde und heute noch wird, bildete dabei keine Ausnahme.

Dazu, wie dieser Spitzname im Dialekt „Ounome“, (Unnamen) entstanden sein mag, gibt es neben einer netten Erzählung mehrere Erklärungsversuche. Sich mit diesen näher zu befassen, würde an dieser Stelle jedoch zu weit führen.

Mein Rückblick auf den Schlachttag beruht auf Erinnerungen aus meiner Kindheit und Jugend. An diesem besonderen Tag wurde ich schon recht bald mit verschiedenen Aufgaben betraut. Zu diesen zählte unter anderem z. B. das Feuer für den Schlachtkessel zu unterhalten. Später, als heranwachsender junger Mann, wurde ich als Helfer zum Brühen des Schweins und dem Abschaben der Borsten herangezogen. Weiter gehörte auch das Drehen der gekochten Schwarten und sonstiger Bestandteile der Wurst durch den Fleischwolf zu den Aufgaben der Schlachthelfer.

Ebenso das Durchkneten und Mischen des Wurstteigs im hölzernen Schlachttrug oder in einer großen verzinkten Wanne, einer sogenannten „Brennge“.

Die hier aufgezählten Tätigkeiten stellen jedoch nur einen kleinen Teil der Arbeiten dar, die Helfer beim Schlachttag zu erledigen hatten. Einen ganz erheblichen Anteil daran hatten natürlich auch die Frauen, die in der Hausküche fleißig tätig waren, zu erledigen.

*Die „Brennge“:

Mehr oder weniger große, verzinkte, meist ovale Wanne aus verzinktem Metall mit zwei Griffen an der Schmalseite. In einer großen „Brennge“ wurden vorwiegend die Innereien wie Herz, Lunge, Leber und Nieren bis zur Freigabe durch den Fleischbeschauer für die weitere Verarbeitung aufbewahrt.

Eine „Brennge“ diente neben dem aus Holz gefertigten Wursttrog auch zum Vermischen der verschiedenen Anteile, aus denen die Hauptwurstsorten einer Hausschlachtung bestehen, mit allerlei Gewürzen.

* Der „Demmber“ oder Dämpfer:

Transportabler oder auch stationärer, mehr oder weniger großer, Bottich oder Kessel mit Feuerstelle. Spezielle Dämpfer wurden zum Kochen größerer Mengen von Kartoffeln für die Mastschweine benutzt. In der Regel fanden dazu die für den Verzehr bei Tisch zu kleinen Kartoffeln eine praktische Verwendung.

In den fest eingemauerten, innen emaillierten Wurst- oder Schlachtkesseln, die oft auch als „Demmber“ bezeichnet wurden, wusch man vielfach bis in die 1960er Jahre noch die Wäsche. Auf dem Kessel befand sich in meinem Elternhaus ein durch Wasser betriebener Pumpenaufsatz, der an drei „Armen“ die Wäsche durch die Lauge hin und her bewegte.

Da zu dieser Zeit das Brauchwasser noch sehr günstig war und nur pauschal abgerechnet wurde, kamen damals vielfach auch wasserbetriebene Trockenschleudern zum Einsatz.

Diese Wäscheschleudern eigneten sich daneben, mehr oder weniger, auch zur Herstellung von Speiseeis.

Die Ergebnisse dieser „Eismaschine“ konnten mich damals aber nicht wirklich überzeugen.

Bei der Übertragung vom Dialekt in das Hochdeutsche musste ich manchmal Umschreibungen benutzen und vom Dialekt Original abweichen. Nicht jeder Dialektausdruck lässt sich wortwörtlich direkt übersetzen. Auch die Rücksicht auf das Versmaß führte zu einigen Kompromissen in der Formulierung der Geschichte im Standarddeutsch. Letztlich habe ich den Schwerpunkt darauf gelegt, möglichst viele Teile meiner kleinen Nacherzählung direkt vom Dialekt in Hochdeutsch übertragen zu können.

Der Dialekt aus meiner Jugend wird heute kaum noch unverfälscht gesprochen. Viele Ausdrucksweisen wurden inzwischen zur besseren Verständlichkeit an das Hochdeutsche angepasst und sozusagen geglättet. Was aber am Untermain immer noch mitklingt das ist der hessische „Zungenschlag“.

Meine Geschichte vom „Schlachtfest“ entstand im Vorfeld eines Heimatabends, den der „Verein für Heimatpflege Wenighösbach“ unter dem Motto: „Oafach nur mol babbelle“ im Herbst 2013 abgehalten hatte. Damals wurde der Vortrag nicht aufgezeichnet. Heute, elf Jahre später, möchte ich den Versuch wagen, das „Schlächdtfäst“ auch als Audiodatei im „Winnhäsbicher“ Dialekt aufzunehmen.

Ferdi Sauer, 3. Mai 2024