

Dellwig - Bote

Mitteilungen des Heimatmuseums Lütgendortmund 1988 e.V.

Ausgabe 1/2009



Juni 2009

Aus dem Inhalt:

- Seit dem letzten Dellwig-Boten...
- Termine 2009
- Hausschlachtung –anno dazumal-
- Einladung zum „Backen und Brauen“ am 19.07.2009
- Dies und das...

Impressum:

Verantwortlich im Sinne des Presserechts:
Heimatmuseum Lütgendortmund 1988 e.V.
Heinz Breddermann (1. Vorsitzender)
Dellwiger Str. 130
44388 Dortmund

Gesamtredaktion:
Bettina Schlosser

Beiträge von:
Bettina Schlosser

Druck:
Im Auftrage des
Heimatmuseums Lütgendortmund 1988 e.V.

Seit dem letzten Dellwig-Boten...

... **gab** es am 19.10.2008 das Herbstfest mit der musikalischen Begleitung der Langendreerer Dorfmusikanten, schönem Herbstwetter und vielen zufriedenen Besuchern,

... **fand** der Lichtbildervortrag „Wandern rund um Dortmund“ von Diethelm Textoris rege Zustimmung der Anwesenden,

... **feierten** etwa 70 Helfer am 09.11.2008 das Ende einer gelungenen Museumssaison,

... **gruselten** sich am 14.11.2008 in zwei getrennten Veranstaltungen wieder ungefähr 100 Kinder, Jugendliche und erstaunlich viele Erwachsene bei schaurig-schönen Geschichten rund um das Thema „Vampire“,



... **musste** leider festgestellt werden, dass die Veranstaltung „Dellwig im Advent“ am ersten Adventwochenende, die in der Vorbereitung sicherlich die Aufwendigste für uns ist, erheblich an Zuspruch durch die Lütgendortmunder verloren hat,

Hausschlachtung -anno dazumal-

(Quelle: Wikipedia)

... **fand** im März die Jahresversammlung statt, in welcher u.a. über die Veränderungen in den Ausstellungsräumen berichtet wurde,
... **führte** am 19.04.2009 die erste „Open-Air“-Veranstaltung nach dem langen kalten Winter ca. 1300 Besucher bei schönstem Frühlingswetter und der Musik der „Hampittels“ zu unserem Frühlingsfest,
... **nahm** das Heimatmuseum auch in diesem Jahr wieder mit zwei Wagen am Festumzug im Rahmen des 25. Lütgendortmunder Dorffestes teil. Während die Herren das gute „Dellwig-Bräu“ an die Besucher zur Verkostung verteilte, gaben die Damen unter dem Motto „Adrett ins Bett“ einen Einblick in die „Schlafzimmer-Mode“ früherer Zeiten.



Termine 2009

Demnächst:

- Backen und Brauen am 19.07.2009
- Herbstfest am 11.10.2009
- Helferfest am 08.11.2009
- Lesung orientalischer Märchen für Erwachsene (?? November)
- Grusellesenacht (noch kein Termin)
- Dellwig im Advent am ersten Adventswochenende, Glühweintreffs an den folgenden Adventssonntagen
- Frauenstammtisch am 12.08. und 11.11.2009 ab 18.00 h im Museum

Die **Hausschlachtung** war über Jahrhunderte hinweg ein winterlicher Höhepunkt in fast jedem Haushalt auf dem Lande. In den letzten Jahren ist diese Art der selbstversorgten “Nahrungsaufbereitung” so gut wie ausgestorben. Teilweise wird heute noch zu Hause Wurst gemacht, den kompletten Schlachtvorgang aber findet man kaum noch vor. Je nach dem ob es sich um einen Großbauern oder Klein- und Nebenerwerbsbauern handelte wurde unterschiedlich häufig im Jahr geschlachtet. Später hatten auch Arbeiter und Kleinverdiener ein oder mehrere Schweine im Stall (der sich i.d.R. im Haus befand), die für den Eigenbedarf geschlachtet wurden. Teilweise wurden von den Großbauern auch Rindviecher geschlachtet, dann zusammen mit ein oder zwei Schweinen. Es wurden dabei reine Rindswurst (mit Schweinespeck), gemischte Wurst (halb Schwein, halb Rind) und reine Schweinewurst gemacht. Die Schweine wurden zu Hausschlachtungszeiten noch älter als heute. Mindestens ein Jahr durften die Schweine Fett ansetzen. Früher wurden die anfallenden Schweinehaare eingesammelt, getrocknet und im Frühjahr an den „Därmenhändler“ verkauft. Es handelte sich um einen wertvollen Rohstoff. Noch früher wurden sogar spezielle Schweineborsten aussortiert. Überhaupt hatten die Schweine früher viel mehr Haare. In einigen Dörfern gab es Hausmetzger, die teilweise mehrere hundert Schweine schlachteten. In den 50er Jahren wurde es in manchen Regionen so gehandhabt, dass eine gemeinsame Gefrieranlage in ehemaligen Raiffeisen eingerichtet wurden. Damit war es auch möglich, im Sommer zu schlachten und auch vermehrt Fleisch anstelle von Wurst herzustellen.

Und so wurde es gemacht:

1. **Prüfung durch Fleischbeschauer**
Erst einmal musste der Fleischbeschauer bestellt werden, der das lebende Schwein begutachtet. Daraufhin wurde mit ihm der

Schlachtermin abgesprachen, der Metzger war bereits bestellt.

2. Schlachtermin:

Zuerst musste das Schwein aus dem Stall geholt werden. Der Metzger ging in den Stall. Er musste dabei versuchen, die Schweine ruhig zu behandeln, denn „aufgeregte“ Schweine konnten zu einer schlechteren Fleischqualität führen. Er legte dem Schwein einen Strick ans Bein und trieb es aus dem Stall.

3. Die Tötung erfolgte mit einem Bolzenschussapparat

Nun wurde das Schwein angebunden. Der Metzger setzte seinen Bolzenschussapparat am Kopf oberhalb der Augen an, um direkt in das Gehirn zu treffen. In der Regel war das Schwein sofort tot. Nun war Eile geboten: mit einem Messer wurde dem Schwein in die Schlagader gestochen, damit es gut ausbluten konnte. Das Blut wurde in einer Wanne aufgefangen und musste dabei gut gerührt werden (um den Rinnungsprozess zu verhindern). Es wurde später für die Blutwurst gebraucht.

4. Im Brühtrog wurde das Schwein abgebrüht

Nun ging es mit dem Schwein in den Brühtrog. Dort wurde heißes Wasser auf das Schwein geschüttet - aber vorsichtig, damit es nicht verbrühte. Daraufhin wurden die Haare mit speziellen „Schellen“ abgeschabt.

5. Auf dem Tisch erfolgte die letzte Rasur
Mit vereinten Kräften wurde das Schwein aus dem Brühtrog auf die Schlachtebank befördert. Dort wurde es mit Messern fein rasiert und die letzten Haare entfernt. Nun wurden die Sehnen der Hinterbeine aufgeschnitten, und dort ein Krummholz befestigen zu können.



6. Schwein auf der Leiter

Wieder war kräftige Hilfe gefordert. Das meist über 3 Zentner (150 Kilo) schwere Schwein wurde nun an die Leiter gehängt. Jetzt kam ein sehr wichtiger Moment. Der Bauer musste nun den klaren Schnaps besorgen. Bei meist eisiger Kälte wurde auf den ersten Abschnitt des Schlachtens ein Prost angesetzt: „Ist das Schweinchen hakenrein, muss erst mal getrunken sein“. Nun wurde das Schwein erneut abgewaschen und -gespült. Jetzt begann der Metzger, das Schwein auszunehmen. Zuerst wurden die Gedärme herausgenommen und in das „Becken“ gelegt, Lunge und Leber wurden an die Leiter gehängt. Jetzt kam das Hackebeit zum Einsatz, das Rückrat wurde gespalten. Das Schwein war in zwei Hälften geteilt.



Während der Metzger die Därme säuberte, wurde auf den Fleischbeschauer gewartet. Der prüfte die inneren Organe auf sichtbare Krankheiten. Mit einem Mikroskop untersuchte er das Fleisch auf Trichinen. War alles in Ordnung, wurde das Schwein abgestempelt und somit freigegeben.

7. Weiterverarbeitung in der Waschküche

In der Regel wurden die Schweinehälften auf der Schulter in die Waschküche transportiert. Noch weiter früher ging es auch in die normale Küche. Die Hälften wurden nun zerlegt. Je nach geplanten Endprodukten (mehr Fleisch oder mehr Wurst) wurde das Fleisch aufgeteilt. In der Regel wurde an zwei Tagen geschlachtet. In diesem Fall war für den ersten Tag Schluss.

8. Der zweite Tag – der Wursttag

Das Fleisch wurde nun zur Wurstverarbeitung zerschnitten und gewürzt. Dabei verließ sich der Metzger oft auf seine Geschmacks-

erfahrung. Es wurde aber auch nach Gewicht gewürzt. Als Gewürze wurden u.a. verwendet: Kochsalz, Pfeffer (weiß), Nelkenpfeffer, Muskatnuss, Knoblauch (mit etwas Schnaps gemischt), Salpeter, Zucker. Nun wurden die Stücke durch den Fleischwolf gedreht. Heraus kam „Gehacktes“. Diese Masse wurde tüchtig gemengt und nochmals abgeschmeckt. Etwas Gehacktes wurde zurückgelegt, um es gleich verzehren zu können. Mit der sogenannten Füllmaschine wurde das Gehacktes in die Därme eingebracht. Der Metzger benötigte hierzu einen „Binder“, der die Wurst möglichst geschickt abband. War die erste Wurst fertig, musste auf das gute Gelingen der Wurst wieder ein Schnaps getrunken werden.



Mit der roten Wurst (Salamiart) ging es nun in die Wurstekammer (nach etwa 4 Wochen wurde sie dann geräuchert und dann in der Wurstekammer aufbewahrt). Aber es wurde nicht nur „Rote Wurst“ hergestellt. Die Lunge, die Zunge, Fettabschnitte und so weiter waren inzwischen im „Kessel“ gekocht. Auch sie wurden in kleine Teile geschnitten und durch den „Wolf“ gedreht. Das Ergebnis war Leber- und Blutwurst, die sich durch den Zusatz des aufgefangenen Blutes unterschied. Meistens wurden auch noch Möhren- und Schwartenwurst gemacht.

9. Was noch gemacht wurde

Die Schweinefüße wurden akkurat gesäubert, gesalzen und schließlich z.B. in einer Erbsensuppe gekocht. Dies wurde aber später i.d.R. nicht mehr gemacht, ebenso wenig wie die Verwendung von Schweineohren. Die Schmalzhäute wurden abgezogen, gebreitet, geschnitten und von den Frauen genäht. Mit diesen Schmalzhäuten wurden Spezialwürste (rote Wurst) hergestellt. Oft wurde eine von diesen

Würsten als „Taufwurst“ zurückgelegt. In die Schweinsblase kam Leber- oder Blutwurst. Der Magen wurde teilweise gefüllt oder auch zur Wurstverarbeitung genutzt. Die Knochen wurden zersägt, teilweise eingekocht oder eingefroren. Hieraus entstanden Suppenknochen, Rippchen usw. Bereits beim Zerlegen wurden ein oder zwei Schinken vom Hinterteil abgeschnitten. Diese wurden in eine Lake gelegt und nach ca. 4 Wochen getrocknet und geräuchert. Das beste Fleisch vom Kopf wurde aus dem Kessel – nachdem es gekocht war – herausgenommen und als sogenanntes „Quellfleisch“ beim Schlachten verzehrt.

Am Ende wurde noch gemeinsam gegessen und der ein oder andere Schnaps getrunken, denn schließlich handelte es sich um sehr fettreiche Nahrung

Backen und Brauen

Backen am 19. Juli

Zu unserer Veranstaltung „Backen und Brauen“ am Sonntag, dem 19.07.2009 laden wir alle Mitglieder und Freunde herzlich ein.

Wir bitten, den Termin unbedingt vorzumerken, es erfolgt keine gesonderte Ankündigung in der Presse.

Die Veranstaltung beginnt gegen 11.00 Uhr und ist geplant bis zum frühen Nachmittag.

Zur Verkostung stehen:

- Brot aus dem Steinofen mit Schmalz oder Käse
- Hausgemachte Bratwurst vom Grill
- „Dellwig-Bräu“ vom Fass
- Kuchen vom Blech

Wegen der begrenzten Kapazitäten und der vorab nicht kalkulierbaren Besucherzahl kann kein Brot oder Kuchen „außer Haus“ verkauft werden, außerdem gilt: „wenn weg dann weg“.

Wir wünschen uns eine rege Beteiligung unserer Mitglieder, gute Laune und natürlich: strahlenden Sonnenschein!

Dies und das...

Sie finden uns im Internet :
www.museum-luedo.de