

# Nochmals zum Thema "Huusmetzgete" : ergänzende Hinweise aus dem Kanton Schaffhausen

Autor(en): **Wipf, Hans Ulrich**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen  
Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **82 (1992)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004074>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Nochmals zum Thema «Hausmetzgete»

Ergänzende Hinweise aus dem Kanton Schaffhausen<sup>1</sup>

Die beiden Arbeiten von Madeleine Imhof und Katrin Zaugg im «Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde» 5/6, 1991, haben mich veranlasst, nach dem traditionellen Ablauf der Hausmetzgete in meiner Heimat, dem Schaffhauser Reiat, zu fragen und die wesentlichen Abweichungen und Besonderheiten hier ergänzend festzuhalten. Als Gewährsleute dienten mir meine Schwiegereltern, Eugen und Berti Rühli-Tanner (Jahrgang 1915 bzw. 1917), die in Büttenhardt einen Landwirtschaftsbetrieb führten und bis etwa 1960 selber alljährlich eine Schlachtung auf ihrem Hof zum Eigengebrauch vornehmen liessen.

### *Das Schlachten und Zerlegen des Schweines*

Das Töten des Tieres und das Auffangen und Schlagen des ausströmenden Blutes in einer flachen Schüssel geschah auf ganz ähnliche Weise wie in Iffwil; Schnee wurde allerdings in Büttenhardt nicht beigemengt. Anschliessend wurde das tote Schwein in einen ovalen Holzzuber gelegt, der einige Tage vorher neu «verschwellt» (verquellt) worden war. Das siedende Wasser darin «schreckte» man jeweils mit einem Schöpfli kalten Wassers ab. Vor dem Brühen wurde das Schwein zuerst mit etwas Harzpulver überstreut, damit die Borsten besser abgeschabt werden konnten. Unter dem schweren Tierkörper wurde ein Strick durchgezogen, mit dem man das Schwein ständig im Brühwasser hin und her bewegte. Dann wurden mit den Schabern die Borsten entfernt.

Einen speziellen Schragen besass man in Büttenhardt nicht. Statt dessen legte man einfach Bretter quer über den Zuber, hievte das Schwein darauf und rasierte es mit scharfem Messer noch vollends sauber. Dabei wurde es immer wieder mit einem Guss kalten Wassers überspült, damit man jede unreine Stelle erkennen konnte.

Hierauf wurde dem toten Tier zuerst der Bauch aufgeschnitten. Die Innereien wurden herausgenommen und von Lunge, Leber, Herz und Nieren je ein Stück in die Küche gegeben. Dort war schon ein grosser Kochtopf Gemüse-

<sup>1</sup> Vgl. auch BERNHARD KUMMER, Volkskundliches vom Reiat. SA aus: Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen, Bd. XXI/1946, S. 12–17. – HANS WALTER, Das Schaffhauser Bauernjahr. Ein Photoheft. (Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen 16/1964), Abb. 111–117.

brühe mit Zwiebeln, Lauch, Rüebli, Sellerie und Kohl am Sieden. Darin wurden die Fleischstücke nun unverzüglich gekocht und ergaben, zusammen mit Halsspeck und Brot, einen feinen Znüni.

Der Metzger hatte unterdessen dem Schwein den Kopf abgetrennt und ihn zum Auskühlen an einem Haken aufgehängt. Dann entfernte er den «Schmer» (Darmfett) von den Därmen. Dieser wurde anschliessend in der Küche durch die Hackmaschine getrieben und mit 1–2 kg kleingeschnittenen Zwiebeln zur «Bölleschweizi» gesotten, die man zur Zubereitung der Blutwürste benötigte. Zum Mittagessen waren jeweils auch die Verwandten eingeladen. Es gab die beliebte Metzgetesuppe mit Brottünkli, dann Blut- und Leberwürste mit Salzkartoffeln und Sauerkraut, Apfelmus und zum Schluss Kaffee mit selbstgebranntem Kirsch.

Nach dem Essen folgte dann das eigentliche stückweise Zerlegen des Schweines. Zuerst arbeitete der Metzger den Hohrücken heraus, einen etwa 10 cm breiten Streifen mit den Wirbelknochen. Darauf trennte er die Füssli ab, schnitt dann die beiden Schinken schön rund heraus und ebenso die «Läffli» (Vorderschinken). Zuletzt zerschnitt er noch die Speckseiten in gleichmässige gerade Stücke. Alle diese Einzelteile wurden nun im Waschhaus sorgfältig nebeneinandergelegt, und zwar auf die Schwarte. So konnte das Fleisch bis zum andern Tag gut auskühlen. Aus dem gespaltenen Kopf wurde schliesslich noch das Hirn herausgelöst, das als besondere Delikatesse galt.

### *Wurstherstellung*

In der Zwischenzeit hatte der Metzger auch die Därme sorgfältig gereinigt. Für die Füllung der Blutwürste wurden Blut, lauwarme Milch, «Bölleschweizi» und Gewürze miteinander vermischt. Meine Gewährsleute erinnern sich, dass sie in ihrer Jugend jeweils das rohe Gemisch hatten probieren müssen, da sie sonst nach Meinung des Metzgers keine richtigen Bauernkinder gewesen wären. Nach dem Abfüllen des Blutes in die Därme mit Hilfe eines kleinen Schöpfers wurden die Blutwürste «erwellt». Das Wasser durfte dabei nie kochen. Dann wurden die fertigen Würste an einem kühlen Ort auf etwas Stroh gelagert, und zwar so, dass sie sich nicht berührten.

Auch die Leberwürste wurden noch am selben Tage hergestellt. Zu diesem Zwecke wurde jeweils ein gutes Stück Leber in der Bratpfanne angebraten, um dadurch das Aroma zu verstärken. Im übrigen füllte man jedoch in die Leberwürste eher minderwertige Fleischabschnitte, weshalb diese Würste oft auch als «Grümpelwürste» bezeichnet wurden.

### *Einsalzen und Räuchern*

Anderntags wurden die ausgekühlten Fleischstücke vom Vater in einen grossen Steingutbottich geschichtet, die grossen unten, die kleineren darüber und zu oberst die Hohrückenstücke, der halbierte Kopf und die Schwarte. Mutter

kochte eine Salzlake, der sie zerquetschte Wacholderbeeren und etwas Salpeter (zum Röten des Fleisches) beifügte. Nach dem Erkalten wurde das Fleisch mit der Salzbrühe übergossen, dann der Bottich mit einem Deckel verschlossen und mit einem Stein beschwert.

Für die Rauchwürste wurden jeweils  $\frac{1}{3}$  Kuhfleisch und  $\frac{2}{3}$  Schweinefleisch verarbeitet. Der Vater stellte diese Würste selber her. Das Fleisch wurde zu diesem Zwecke durch die Hackmaschine getrieben, mit etwas Salpetersalz, Salz, Kümmel, Muskatnuss und Wein gut gemischt, hierauf in die vom Metzger gekauften, stark gesalzenen und vor Gebrauch sauber gewässerten Därme gefüllt und auf ungefähr 15 cm abgebunden. Das Fett musste dabei übrigens von Hand in kleine Würfeli geschnitten werden, damit das «Bild» beim Schneiden der Würste schöner werde. Die Würste wurden nun zunächst zum Abtrocknen einige Tage ohne Rauch ins Kamin gehängt, hernach während etwa 10 Tagen geräuchert und anschliessend an einem luftigen, kühlen Ort aufbewahrt. An Weihnachten bildeten dann diese Würste immer ein willkommenes Geschenk für die Verwandten.

Ebenfalls am zweiten Tag liess man das Schweinefett aus. Die vom Metzger abgeschälten Fettschichten wurden von der Schwarte abgelöst, in Streifen geschnitten, durch die Hackmaschine getrieben und ausgekocht. Das Fett wurde hierauf durch ein Sieb in Steinguttöpfe gefüllt und reichte dann für das ganze Jahr zum Braten. Die Rückstände, die sogenannten «Grüben», ass man mit etwas Salz gerne zum Brot.

An einem dieser Tage wurde auch der Schwartenmagen hergestellt, indem man die vorgekochte Schwarte vom Kopf in Streifen schnitt, in tiefe Schüsseln füllte, mit Brühe übergoss und im erkalteten Zustand dann stürzte.

Nach ungefähr drei Wochen wurde auch das bis dahin im Salz gelegene Fleisch in die Rauchkammer gehängt. Die einzelnen Stücke durften sich dabei nicht berühren. Vor dem Räuchern musste man das Fleisch zuerst gut abtrocknen lassen, um zu verhindern, dass es von einer unerwünschten schwarzen Russchicht überzogen wurde.