

**Ruth Schmitt**  
**Schlachtfescht anno dazumal**

*Korz vor Weihnachte seet des Liesje zum Kall:  
"Die Sau is so lang unn so braat wie de Stall!*

*Mir deets basse unn gut gefalle,  
wann mer demnächscht Schlachtfescht halle.*

*De Stänner mit dem Salzfleisch is leer,  
unn Doseworscht gibts aach kaa mehr."*

*Die Aache vum Kall sich prompt uffhelle -  
er seet: "Moje geh ich de Metzjer bestelle.*

*Ich froo zuerscht emo de Schorsch,  
der vesteht soi Handwerk, is en fixe Borsch."*

*De Schorsch seet: "Ja, ich hunn iwwer moje Zeit -  
Schrohne unn Muhl stehe griffbereit.*

*Des Schlachtgescherr unn die emailliert Bitt  
bring ich uffem Kärrnche mit."*

---

*De Worschkessel, der werd blankgescheiert,  
Wasser gekocht, ordentlich angefeiert.*

*Die Wutz kreischt laut, kann ich eich saache -  
sie merkt: jetzt geht's ihr an de Kraache...*

*De Metzjer macht net veel Gedöns -  
an de Kopp de Schussapparat - dumpf dröhnt's -*

die Wutz fällt um, macht jetzt kaan Mucks -  
de Metzjer nimmt des Messer flugs,  
  
schneidt am Hals die Schlagoder uff,  
hält uff die Wund de Finger druff,  
  
bis die Blutschüssel bereit;  
des Blut werd gekleppert lange Zeit,  
  
dass es uff gar kaan Fall gerinnt.  
En halwe Aamer mit Blut mer gewinnt!

---

In de Muhl voll haaß Wasser die Wutz is jetzt drin,  
bis alle Sauborschte abgeschuppt sin.

De Metzjer, ohne soi Kraft ze schone,  
hievt die Wutz enuff uff de Schrohne.

Zwaa Hälfte werre draus gemacht,  
die hängt mer uff dann iwwer Nacht.

Innereie unn Gedärm wern ausgenumm,  
sin separat in Behälter kumm.

Die Därem wern pikobello gebutzt -  
for die Worscht inzufülle hot mer die benutzt.

Am nächschte Mojend in de FrieH  
kimmt's Wutzefleisch in die Kesselbrieh.

Das war vielleicht en herrliche Duft,  
der erfüllte die Worschkich unn drum erum die Luft!

Als erschetes gabs mittags Kesselfleisch:  
de Metzjer daalt es in Stücke gleich,

mit Salz unn Pfeffer, Kadoffele, rote Riewe,  
mager orrer speckig - ganz noo Beliewe!

Das war werklich en tolle Schmaus....  
Dann gings weiter in de Worschkich drauß:

Die Brootworscht wurd jetzt ingefüllt,  
flott ging's, de Metzjer schaffte wie wild.

Uff dem lange hölzerne Gestänge  
in Reih unn Glied bald die Brootwerscht hänge.

Schwartemaa hot er do deno gemacht,  
ganz dicke Dinger, was for e Pracht!

Die Lewwerworscht mit Majoran  
kam als nächschdes uff de Plan.

Die Blutworscht dann mit Griewe aus Speck -  
des Wutzeblut erfüllte do soin Zweck!

---

Die Kochworscht wurd im Kessel gegart,  
an Metzelsupp hot mer net gespart.

Die Metzelsupp - e Delikatesse! -  
verschiedenartig zubereit konnt mer die esse.

Aach an Nachbere unn Vewandte hot mer gedacht,  
Metzelsupp zu dene gebracht,

mit klaane Werschtjer drin - mer ließ sich net lumpel! -  
owwedruff noch vum Worscht fett en dicke Klumpe.

Das war en scheene Brauch, gar kaa Fraach:  
am Schlachtfeschcht erfreue konnte die sich dann aach.

Owends hot mer Gehacktes gebroot,  
Üwwerfluss gab's, kaa bisje Not.

Die Wutz, die mit Kadoffele unn Schrot gemäscht,  
gab Vorrat lange Zeit - bis zum nächschde Schlachtfeschcht!

---

Im Friejhohr kam die zwaat Wutz an die Reih.  
Do war de Metzjer Philipp debei.

Der war Meister im Kotelett ausbahne...  
große, saftige, net so klaane!

De Knoche am gebackene Kotelett zum Schluss,  
den abzenage war en Genuss.

Des Rippestück, die Schweinehösjer aus dem Stänner im Salz,  
des Worscht fett unn des Schweineschmalz,

die Schinke später aus dem Rauch  
schmeckte dem Gaume, de Zung unn dem Bauch!

Zum Trinke gab's (wie kann's annerscht soi?)  
beim Schlachte vum gute Rhoihessewoi.

Die Vorlieb vum Metzjer ging aach net vegess:  
der hot gern Kaffee getrunk unn Kuche dezugess....

---

Ganz am Rand noch e Bemerkung dezu:  
de Metzjer Schorsch, der war en Filou!

Um den musst mer en Boge mache,  
bei dem Borsch hatte mer nix ze lache!

In de Schwitzkaschte hot er die Mäd genumm,  
wenn die ihm zu nahe sin kumm...

Es hab do kaa Entrinne nit:  
er hielt de Mäd ehr Gesicht üwwer die Blutworschtbitt,

fuhr mit de Hand dorch die Blutworschtmasse,  
dann üwwer des Gesicht - es war net ze fasse! -

Gesicht unn Hals hot er mit Blutworscht beschmeert,  
es half nix, wann mer sich aach gewehrt:

des Gesicht war veschmeert, fettig, blutig-nass -  
awwer de Metzjer Schorsch, der hatte soin Spaß!

---

Schlachtfeschte ware Höhepunkte in de frieher Zeit!  
Alles vebei, leider gibt's das so net meh heit!