



Nach dem das Schwein per Elektroschock getötet wurde, muss das Blut aus dem Schweinekörper, aber es darf kein Tropfen verloren gehen.



Das Blut muss ganz schön lange gerührt werden, damit es nicht gerinnt, da es noch zur Weiterverarbeitung gebraucht wird -> für die Blutwurst! ;-)



Liegen sie nicht friedlich da??? ;-). Gleich werden sie noch gewaschen, mit heißem Wasser „gebrüht“, damit ihre Borsten leichter abgehen. Und sich auch der Huf entfernen lassen kann.



Mit einer sogenannten Glocke, werden die Borsten entfernt. (sieht man leider etwas schlecht... sorry)



Wenn sie dann so ganz nackig sind,
werden sie kopfüber aufgehängt, damit
man besser an die Eingeweide kommt
und sie schon auskühlen können.



Das Schwein, wird aufgeschlitzt... ;-)



Die 3 Süßen Schweine, hätten vielleicht vorher noch
mal auf's Klo gemusst, aber so geht es auch...
Einer muss die Blase per Hand leeren....



Unser Fleischer schneidet hier die Eingeweide raus. Er muss aufpassen, das er nichts einschneidet, da ja so gut wie alles verarbeitet wird.



Nach dem sie dann „entleert“ wurden, müssen sie noch geteilt werden. Sonst wird das mit der Axt erledigt, aber wir sind ja auch nicht mehr die Jüngsten... ;-). Der Trennschleifer hat gute Dienste getan.



So hängen sie vor der Teilung. Hier das 3 Schwein.



Ach, ja, das hätte ich ja fast vergessen, wenn die Schweine hängen muss erst mal etwas getrunken werden. ;-)



Die Amtstierärztin, ist hier bei der sogenannten „Fleischschau“. Die muss gemacht werden, denn ohne die Bescheinigung dieser Ärztin, das das Schwein (die Schweine) gesund ist (sind) darf es nicht weiter gehen.



Auch ein paar Stichproben von der Innereien, werden gründlich untersucht. Sieht man leider wieder nicht richtig, aber die gute Frau arbeitet hier mit dem Mikroskop!



Wenn es dann weiter gehen kann, müssen die Därme geleert werden. Das macht unser Fleischer selber, da die Därme nicht beschädigt werden dürfen, da ja später da die Blut- und Leberwurst reinkommt.



Auch unsere Jüngsten sind voll dabei ;-)
Zum Bild muss ich ja nichts weiter sagen.



Das Fleisch muss klein geschnitten werden,
damit es besser und schneller auskühlen kann.

Dafür eignet es sich, wenn es draußen schön
kalt ist, was bei uns leider nicht der Fall war.



Hier wird das Gehacktes gewürzt und gut vermengt.
Das ist eine sehr schweißtreibende und anstrengende
Arbeit...



Hier wird gerade die Ladung fertig gemacht.



Die Maschine wird geladen.



Der Darm wird gefüllt und so entstehen hier die ersten Würste.



Hier werden die frisch gefüllten Würste verknotet (verschlossen). Das ist hier die absolute Frauenarbeit. **grins**



Am Abend werden dann aber auch schon die ersten Würste verkostet, aber auch das Gehackte. Wir müssen ja schauen und probieren, ob es besser als letztes Jahr geworden ist.
Am nächsten Tag werden dann nur noch die Gläser gefüllt und eingekocht. Das Fleisch wird fertig gemacht und am letzten Tag wird aufgeteilt, ein Teil zum räuchern gebracht und aufgeräumt.
Ich hoffe du hast jetzt einen kleinen Einblick bekommen. Das war aber nur ein kleiner Teil, aber so in etwas läuft es immer ab.