



„Beilsteiner Briefe“

Heimat und Geschichtsverein Beilstein e.V.

Ausgabe 2 / Nov. 2012

Themen in dieser Ausgabe:

Simons Haus

Sponsoren gesucht für „Beilsteiner Briefe“

Hausschlachtung in früherer Zeit

Beilsteiner Schloss zum Abbruch verkauft

Termine und Nachrichten Nachruf

Seite: 1

- *Fortschritt an Simons Haus*
- *Sponsor für Beilsteiner Briefe gesucht*

Seite 2:

- *Hausschlachtung in früherer Zeit (Teil 1)*

Seite 3:

- *Hausschlachtung in früherer Zeit (Teil 2)*

Seite 4:

- *Hausschlachtung in früherer Zeit (Teil 3)*
- *Beilsteiner Schloss zum Abbruch verkauft (Teil 1)*

Seite 5:

- *Beilsteiner Schloss zum Abbruch verkauft (Teil 2)*

Seite 6:

- *Termine und Aktionen*
- *Nachruf*

Ob Türen, Fenster, Scheunentor, die instand gesetzt werden mussten, an Arbeit an „**Simons Haus**“ mangelte es auch in diesem Jahr nicht. Auch im Bereich der Inneneinrichtung hat sich mittlerweile einiges getan.

Das Archiv wurde vervollständigt und viele Dinge die bisher ungeordnet umherstanden, stehen mittlerweile an den vorgesehenen Plätzen. Sperrmüll der letzten Jahrzehnte wurde aussortiert und entsorgt. Noch aber sind nicht alle Zimmer komplett eingerichtet. Im dem durch Werner

Heuser, professionell ausgebauten Speicher wird unter anderem eine original Schuhmacherwerkstatt eingerichtet werden. Nähmaschine, Leisten und sonstige Utensilien stehen schon seit längerer Zeit bereit und warten auf ihren neuen Platz. Auch die Utensilien einer Schulklasse anno 1900, wie Tische, Bänke und Pult haben in diesem restaurierten Bereich eine neue Heimat gefunden.

Diverse landwirtschaftliche Geräte, die zurzeit im Außenbereich gelagert werden, warten auf eine fachgerechte

Restaurierung, um dann irgendwann wieder im alten Glanz zu erstrahlen. Hier sind geschickte Hände gefragt, die sich dieser Aufgabe widmen. Alles in allem kann über Langeweile nicht geklagt werden. Vieles bleibt noch zu tun. Aber wie sagt ein altes Sprichwort:

„steter Tropfen höhlt den Stein“

Wir jedenfalls freuen uns auf die spannenden Aufgaben, die noch vor uns liegen, und hoffen, auch im kommenden Jahr wieder ein gutes Stück voran zu kommen.



Sponsoren für „Beilsteiner-Briefe“ gesucht!

Liebe Leserinnen und Leser, vielleicht haben Sie unsere letzte Ausgabe der „**Beilsteiner Briefe**“ gelesen. Diese möchten wir auch zukünftig einer möglichst breiten Leserschicht näherbringen. Leider können wir bisher diesen Service nur Online, in Form von PDF Dateien am PC zum Lesen und selbst Ausdrucken, anbieten, da der Verein im Moment nicht über die finanziellen Mittel verfügt, die

„**Beilsteiner Briefe**“ in gedruckter Form anzubieten. Aber gerade unsere älteren Mitbürger, welche über keinen PC oder Internet verfü-

gen, haben somit keine Möglichkeit, sich Zugang zu den sicherlich auch für Sie interessanten Artikeln zu verschaffen. Das ist natürlich schade, da gerade diese Generation teilweise in der Epoche geboren wurde, aus der wir in unserem Blättchen mit kleinen Geschichten und Anekdoten berichten.

Das möchten wir gerne ändern und wenden uns deshalb an alle interessierte Leser, Firmen, Freunde und Gönner des HGVB, mit der Bitte, sich in Form einer Spende an den Kosten zu beteiligen. Wir möchten die

„**Beilsteiner Briefe**“ in einer

Auflage von ca. 800 Stück zweimal jährlich an alle Beilsteiner Haushalte verteilen. Aufgrund der geringen Auflage dürften die Kosten überschaubar bleiben.

Wenn Sie uns unterstützen möchten, wenden Sie sich bitte an die

Redaktion:

H-J Philipps

Tel. 02779-1007 oder an den

Vorsitzenden:

Martin Kröckel

Tel. 02779-1023

Wir jedenfalls sagen schon mal besten Dank und hoffen auf Ihr Interesse.



(Bild privat)

Nachdem das Schwein getötet war wurde das Blut aufgefangen und gerührt....



(Bild privat)

...hier wird das Schwein von seinen Borsten befreit.....



Bild B. Rumpf

unser Hausmetzger Ernst Bernhardt bei der Arbeit.



(Bild privat)

Hausschlachtung in früherer Zeit, war.....



(Bild privat)

Für die meisten Menschen ist es heutzutage normal, dass man Fleisch und Wurstwaren im Supermarkt um die Ecke oder beim Metzger einkauft. Doch das war nicht immer so, denn gerade in ländlichen Regionen war um die Jahrhundertwende die Versorgung mit Fleisch und Wurstwaren nicht immer gewährleistet. Viele Menschen hatten keine Möglichkeit, ihren Bedarf auf andere Weise zu decken. Deshalb war man größtenteils auf Eigenversorgung angewiesen. Landwirtschaft und Hausschlachtungen dienten im Gegensatz zu heute in erster Linie zur Deckung des eigenen Bedarfes und hatten deshalb einen sehr hohen Stellenwert. War doch die Versorgung von Fleisch und Wurst fast ausschließlich durch selbst gezüchtete Schweine, Rinder, Geflügel sowie Kaninchen und Schafe gewährleistet. Wenn im späten Herbst die Blätter fielen und der beginnende Winter mit den ersten kalten Nächten das Land überzog, war dies traditionsgemäß die Zeit, in der geschlachtet wurde. Schon Tage vorher musste der Schlachttrug besorgt werden, der Schlachttrug wurde geschrubbt, ebenso wie das Schlachtgeschirr, das Hackbrett und die Fleischtröge. Die Wurst- und Fleischdosen wurden nach dem Verzehr nicht weggeworfen, sondern bei der nächsten Schlachtung wieder verwendet und neu befüllt. Außer in Dosen wurde die Wurst und Fleisch in Einmachgläser und Schweine-

nedärme gefüllt. Das Schlachtgeschehen spielte sich nach dem Ausnehmen des Schweines überwiegend im Haus ab. Küche und Waschküche wurden kurzerhand zum Schlachthaus umfunktioniert.

Das geschlachtete Schwein wurde über Nacht aufgehängt und am nächsten Morgen wurde die Wurst gemacht. Die Wurstmaschine, den Drehwolf, Schöpfkelle und Messer, sowie Schabeglocken und das Bolzenschussgerät brachte der Schlachter selbst mit.

So wurden die Kessel mit Wasser gefüllt und schon am frühen Morgen angeheizt, damit das Wasser am

war dies ein untrügliches Zeichen, dass der Schlachtbeginn unmittelbar bevorstand. Wir Kinder konnten es kaum erwarten, bis es endlich losging, und waren total aufgeregt und neugierig. Auch die Aussicht auf den einen oder anderen Leckerbissen zog uns Kinder magisch an.

Noch heute höre ich, wie Ernst zu uns sagte: **„ihr Kenn macht auch mo do wegg befier dee Sau no auch schnappt“**.

Das war für uns das unmissverständliche Signal, unsere vorwitzigen Nasen etwas aus der Schusslinie zu nehmen, um für die Erwachsenen Platz zu machen. Der Schlachter, Vater und die Oma legten



Bild B. Rumpf

Ernst Bernhardt und Dr. Gath bei der Fleischschau

in der geschlachtet wurde. Schon Tage vorher musste der Schlachttrug besorgt werden, der Schlachttrug wurde geschrubbt, ebenso wie das Schlachtgeschirr, das Hackbrett und die Fleischtröge. Die Wurst- und Fleischdosen wurden nach dem Verzehr nicht weggeworfen, sondern bei der nächsten Schlachtung wieder verwendet und neu befüllt. Außer in Dosen wurde die Wurst und Fleisch in Einmachgläser und Schweine-

Schlachttag auch die richtige Temperatur hatte.

Im Ortsteil Haiern war in diesen Wochen Ernst Bernhardt, auch bekannt unter **„Schoustersch Ernst“** und in Beilstein Helmut Roos, genannt **„Pierersch Helmut“**, ständig unterwegs, um ihr Tagwerk zu vollbringen.

Wenn in der Küche das Schlachtgeschirr rasselte und das Haus von einem Zigarrenduft durchzogen war, man das Wetzeln der Messer hörte,

sich Kittel und Schürze an und der Schlachttag konnte beginnen. Zunächst ging es mit dem Schweinestrick in den Stall, um dem Schwein einen Strick um den rechten Hinterlauf zu binden. Jetzt Aufpassen, dass das Schwein den Weg zum Schlachtplatz nimmt und nicht wegläuft. Dann musste es schnell gehen! Nun band der Schlachter das Schwein

selber mit dem Strick fest und gab ihm den Betäubungsschuss mit dem Bolzenschussgerät zentral oberhalb der Augen in die Stirn. Jetzt wurde das Schwein vom Schlachter in die Halsschlagader abgestochen. Meine Mutter stand schon mit der Schüssel bereit zum Blut rühren. Es durfte ja nicht gerinnen, denn es wurde noch für die Blutwurst benötigt. Frauen oder Mädchen, die ihre „Tage“ hatten, durften



(Bild privat)

.....unverzichtbar für eine gesicherte Versorgung unserer Vorfahren.....



(Bild privat)

beim Blutrühren oder Wurstmachen nicht helfen. Nach dem Ausbluten wurde das Schwein in den Brütrog gerollt, mit Harzpulver bestreut und mit heißem Wasser abgebrüht. Der Schlachter prüfte dann das Abbrühen, indem er an den Borsten zupfte, und ein Helfer musste mit der Drehkette das Schwein so bewegen, dass das Wasser überall hinkam. Anschließend wurden die Borsten mit den Schabeglocken (Schellen) entfernt. Nachdem es im Trog gedreht wurde, gab es zwei Eimer kaltes Wasser, und das Schwein wurde mit den Hinterbeinen zuerst und mit viel „Hau-ruck“ am Haken aufgehängt. Die Zutaten, sofern man sie nicht selbst hatte, wurden im Kaufladen von „*Schneiders Frieda*“ gekauft.

Die Gewürzliste, wie Majoran, Thymian, Muskatnuss, Nelken, weißer Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Senfkörner, Kochsalz, Zucker usw. wurde nach Angaben von „*Schoustersch Ernst*“ besorgt. Wenn der Schlachter nun das Schwein öffnete und in zwei Teile hackte, mussten auch zwei Leute die große Schüssel halten. Die Helfer putzten die Vorderläufe, Ohren und den Rüssel. Die abgeschabten Borsten wurden nun aus dem Trog gefischt und das Wasser ausgekippt. Der Schlachter reinigte Magen und Därme und machte manchen Spaß dabei, wenn er es mit Wasser, Salz und Essiglaugespülte. Die Schweineblase wurde von ihm aufgeblasen und an das Fenster gehängt und die Innereien in den Kessel gebracht. Die Augen wurden den Katzen vorgeworfen, und ich durfte den „*Bitschenabel*“ in unseren Kirschbaum für die Vögel aufhängen.

Bevor es nun weiterging musste die Fleischschau durchgeführt werden. Dies war, so weit ich mich erinnern kann,

die Aufgabe von unserem damaligen Tierarzt Dr. Günter Gath. Er untersuchte mit einem Mikroskop die verschiedenen Fleischproben auf Trichinen und etwaige andere Krankheiten. Die Trichinenschau wurde anschließend mit einem Stempel auf den Schinken des Schweins dokumentiert. Danach wurde erstmal ein Gläschen Wacholder für alle Beteiligten ausgeschenkt und auf gutes Gelingen angestoßen. Da man ja bekanntlich auf einem Bein nicht stehen kann wurde der Vorgang natürlich nochmal wiederholt. Bei einem deftigen Abendbrot wurde besprochen, wie viel Blut-, Leber- und Mettwurst sowie Schinken und Solperfleisch gemacht werden sollte. Am nächsten Morgen ging es dann weiter, der Kessel wurde schon ganz früh angeheizt. Der Fleischwolf wurde an dem Küchentisch festgeschraubt und div. Schüsseln sowie das Hackbrett bereitgestellt. Mit der großen Schaumkelle wurde das Kesselfleisch gerührt und der Schlachter prüfte mit Fingerdruck, ob das Fleisch gar war. Die Innereien und die Schwarten wurden in



ein Netz gepackt und separat gekocht.

Danach ging es ans Wurstmachen und der Fleischwolf trat in Aktion. Dies geschah durch Handbetrieb, wobei wir Kinder auch mal die Kurbel drehen durften. Das Gemenge für die Leberwurst und Blutwurst kam anschließend in verschiedene Bottiche. Dazu wurden auch die Zwiebeln tränenreich

zerhackt und mit den Gewürzen vom Schlachter vermengt und abgeschmeckt.

Auf den Geschmack des Schlachters und seine eingesetzten Gewürze kam es besonders an, damit die Wurst auch hinterher gut schmeckte. Beim anschließenden Frühstück wurde schon mal das erste frische Mett probiert und dazu ein aufgebrühter Kaffee getrunken. Danach kam die Wurst in den Darm und zum Teil auch in die Dosen und Gläser. Die fertigen Kochwürste und gefüllte Schweineblasen kamen nun zum Garen in den heißen Kessel.

Das Wasser durfte aber nicht kochen, und man musste gut aufpassen, dass die Würste nicht platzen. Schwamm die Wurst oben, war sie gut und wurde in kaltem Wasser abgeschreckt und auf einem langen Stock auf dem Dachboden zum Trocknen gebracht. Nun wurde das restliche Schwein auf dem Schlachtisch auseinandergehackt und in handliche Portionen zerlegt. Das Bauchfett wurde später zu Schmalz oder Griebenschmalz ausgelassen. Die Fleischstreifen wurden zu Mett für die Mettwurst durch den Wolf gedreht. Für die Mettwurst, ob grob oder fein, musste nach dem Durchdrehen, die Fleischmasse gut durchgeknetet werden, damit es keine Luftblasen gab und die Wurst später nicht verdarb. Das Mett kam nun in den Füllapparat und wurde dort in einen Darm gefüllt und zu einzelnen Würsten verarbeitet. Die Dosenwurst wurde eingefüllt und die Deckel mussten anschließend zuge-dreht werden. Danach kamen die Dosen in das heiße Wasser des Kessels zum Kochen.



(Bild privat)

Kammstück



(Bild privat)

Kottelets



(Bild privat)

Kochwurst



(Bild privat)

Schinken



(Bild privat)



Zitat:

*Mit vollem Bauch,
lässt sich gut Buße
tun.* (h-j philipps)

leckerer Wellfleisch frisch aus dem Kessel.....

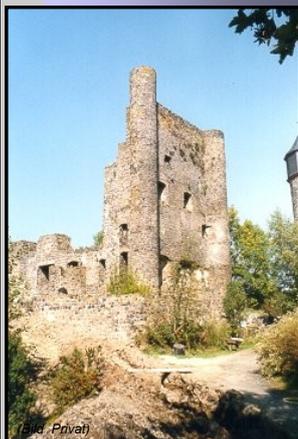


(Bild Privat)

Wurstsuppe nach dem Schlachten.....



(Bild Privat)



(Bild Privat)

Die Schlossruine um 1970



(Bild Privat)

Das Schloss nach der Renovierung

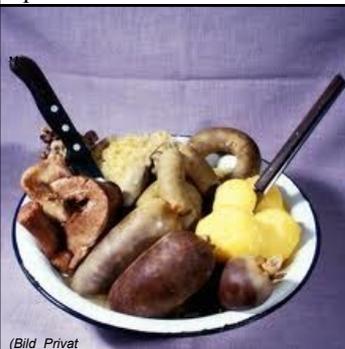


(Bild privat)

Der Wurstbrief....

auch die Dorfjugend forderte ihren Anteil am Schlachtgeschehen....

Aber auch die dörfliche Jugend verlangte ihren Anteil am Schlachtgeschehen. So wurde nach altem Brauch abends eine Schüssel oder ein Seiber in einem unbeobachteten Moment in den Flur des Hauses geschoben, mit einem Zettel darin, auf dem folgender Spruch stand:



(Bild Privat)

„Ich hab gehört, Ihr habt geschlacht und habt so gute Wurst gemacht. Gebt uns von

den langen, die kurzen lasst Ihr hängen. Und nicht soviel vom Sauerkraut, sonst werfen wir's in die Mistekaut“



(Bild privat)

Diese Schüssel wurde nun von der Bäuerin mit leckerem Geschlachtetem gefüllt und nach draußen vor die Tür gestellt, wo sie dann wieder in einem unbeobachteten Moment von einem Mitglied der Dorfjugend abgegriffen wurde. Das

war so in etwa die letzte Aktion im Laufe des Schlachtgeschehens.

Damit war das Schlachtfest beendet. Das Geschirr wurde gewaschen, die Küche gereinigt, und alle tranken zum Abschluss noch das eine oder andere Gläschen Schnaps und waren froh, dass auch dieses Jahr alles wieder reibungslos geklappt hatte.

Nun konnte der Winter kommen, man war für die kalte Jahreszeit und die Festtage gerüstet und mit Fleisch und Wurst bestens versorgt.

Ja so war das früher, könnt Ihr Euch noch erinnern?

© by hj philipps

**Ein trauriges Jubiläum:
Vor 200 Jahren wurde das Beilsteiner Schloss
zum Abbruch verkauft**

Bild: Archiv HGV





Das Beilsteiner Schloss, das einer der Stammsitze des holländischen Königshauses ist, hat eine lange Verfallsgeschichte hinter sich: Nachdem es kurz vor dem 30-jährigen Krieg von 1606 -1612 unter Graf Georg prunkvoll ausgebaut wurde, war es bald nach dessen Wegzug nach Dillenburg (1620) dem Wüten des Krieges und der Zerstörung ausgeliefert. 1635-40 war das Schloss und die Ortschaft völlig unbewohnt und verwüstet von kaiserlichen Landsknechten, die selbst Mobiliar und Türen des Schlosses als Feuerholz verwendeten. Die vorwiegend evangelische Bevölkerung dieser Landschaft hatte unter der kaiserlichen (katholischen) Soldateska besonders zu leiden. Erst um 1710 zählte die Beilsteiner Bevölkerung wieder 29 Familien. Das Schloss wurde nach 1650 wieder teilweise für viel Geld repariert, aber es war keine Residenz mehr, denn Beilstein war durch Erbteilung an Ernst Kasimir von Nassau Diez gelangt, der ein Vorfahr des heutigen holländischen Königshauses war. So trägt auch die holländische Königin den Titel „Herrin von Beilstein“. Aber von diesen Herrschaften ließ sich nie jemand in Beilstein sehen, sondern das Schloss wurde von einem Amtmann als Verwalter bewohnt.

Von 1691 -95 befand sich die Diezer Münze im Schloss. Ein nassauischer Gulden aus dieser Zeit findet sich auch unter den 211 Münzen des Löhnberger Münzschatzes. Im siebenjährigen Krieg (1756 -63) beherbergte das Beilsteiner Schloss das Dillenburgers Staatsarchiv, das auf diese Weise vor der Vernichtung beim Brand des Dillenburgers Schlosses 1760 bewahrt wurde.

Nach der Auflösung des Amtes Beilstein (1790) verfiel auch der bis dahin noch genutzte Teil des Schlosses schnell. Unter der napoleonischen Herrschaft gehörte Beilstein zum Herzogtum Berg und zur „Mairie“ (Amtsbezirk) Driedorf. Diese verkaufte 1812 das Schloss auf Abbruch. Zuerst hatte der Beilsteiner Zolleinnehmer Stahl das Schloss mit allen Nebengebäuden für 452 Franken ersteigert, bei einer erneuten Ausschreibung erhielten drei Rabenscheider Bürger für 800 Franken den Zuschlag, die das Schloss als Materialquellen nutzten, da ihre Höfe abgebrannt waren. Sie deckten die Dächer ab und nahmen alles Holz- und Eisenwerk aus dem Schloss mit. Damit wurde das Schloss noch schneller dem Verfall preisgegeben, und schon 1815 stürzten große Teile der Nordfront ein und beschädigten mehrere Häuser im Hundshof. Danach ging der Verfall weiter, bis 1963 auch die Zehntscheune einstürzte, aus der in der Nachkriegszeit Balken und Material ausgebaut wurden.

Erst durch die Übernahme des Schlosses durch die Familie Rill wurde der weitere Verfall aufgehalten und große Teile wieder aufgebaut und einer sinnvollen Nutzung zugeführt. Heute beherbergt dieses altherwürdige Gebäude behinderte Menschen und wurde von seinem Besitzer zu einem wahren Schmuckstück ausgebaut. Restauriert und in großen Teilen erneuert thront das Beilsteiner Schloss nun wieder in neuem Glanz über den Dächern von Beilstein.



Quellen: Volker Görlich: *Beilstein, Eine Ortsgeschichte.*

Herausgegeben zum 25. Jubiläum der Heimat- und Verkehrsvereins 1978

Dr. Armin Scheufler: *Das Schloß – Beilstein und Den Haag in:*

Beilstein im Westerwald HGV Beilstein (Hg) 2002

Leonard Hörpel: *Wie Schloß Beilstein in Trümmer sank,*

Nachdruck von 1930 in:

*Heimatblätter für das Dillgebiet und den Westerwald.
Historische Beilage des Verlagshauses Weidenbach Nr. 9, 2012*

Der Burghof



Bild: Archiv HGV

Die Schlossruine um 1900

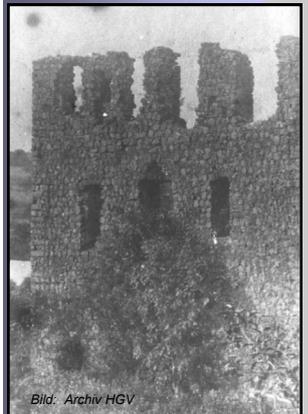


Bild: Archiv HGV

Das alte Amtshaus



Bild: Archiv HGV

Die Schlossruine um ca.1900

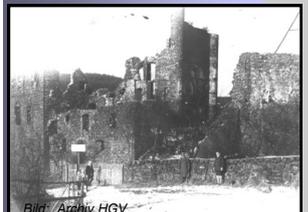


Bild: Archiv HGV

Die Schlossruine und Viehweiher



Bild: Archiv HGV



Arbeitseinsätze und Veranstaltungen

Veranstaltungskalender 2012 /13

2013

700 Jahre Haiern

- 27. April Begehung des Ortsteils
- 19. Mai Kirmes
- 7. Sept. Ausstellung zur Ortsgeschichte.
- 7. Sept. Festabend 700 Jahre Haiern.
- 28. Sept. Flurnamenwanderung

HGV

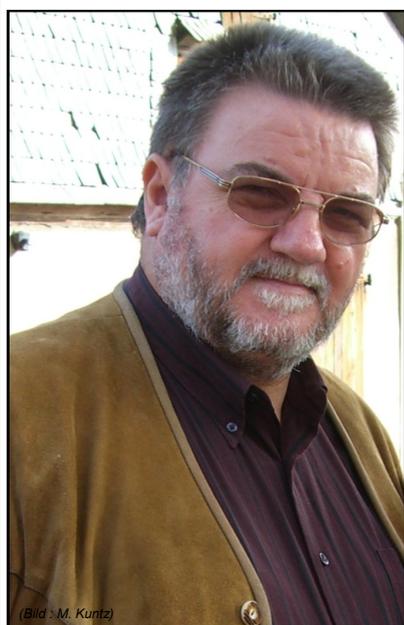
Termine für das Jahr 2012-2013

- 9. Nov. 2012 Vortrag über den 30jährigen Krieg und dessen Auswirkungen auf die Region.
- 15. Dez. 2012 traditioneller Weihnachtsmarkt an der Schlosskirche.
- 16. Feb. 2013 ab 12.00h „Schorbmouß Essen“ im DGH Beilstein.
- 22. Feb. 2013 um 19.30h Jahreshauptversammlung im Gasthaus Held.
- 23. März 2013 Aktion saubere Landschaft. Bei schlechtem Wetter ist der 6. April als ausweich Termin vorgesehen.
- 20. April 2013 Kräuterwanderung mit Dr. Klaus Schmidt
- 17.-20. Mai Beilsteiner Kirmes „auch hier gibt der HGV wieder alles“
- 7. Juli 2013 Woll und Krammarkt auf dem Sportplatzgelände.

Änderungen sowie zusätzliche Termine werden, wenn erforderlich, separat auf unserer Web-Seite: www.hgv-beilstein.de rechtzeitig den Mitgliedern bekannt gegeben.

— Nachruf —

Unser Vorstandsmitglied und Vereinskamerad Reiner Becker verstarb im Juni dieses Jahres im Alter von 67 Jahren



(Bild: M. Kuntz)

Am 29. Juni dieses Jahres erhielten wir die traurige Nachricht, dass unser langjähriges Vorstandsmitglied Reiner Becker plötzlich und für uns alle unerwartet verstorben ist. Wir können es bis jetzt nur schwer akzeptieren, dass Reiner nicht mehr bei uns ist. Reiner hat in seiner langjährigen Mitgliedschaft den HGV maßgeblich

geprägt und mitgestaltet. Er war Kassenwart mit Leib und Seele und hat dieses Amt bis zu seinem plötzlichen Tod in vorbildlicher Weise geführt. Er hatte stets ein Händchen für alle Belange des Vereins. Er packte ohne viele Worte zu machen stets dort an wo es am Nötigsten war und konnte durch

seine angenehme und unkomplizierte Art auch viele unserer Mitglieder immer wieder motivieren. Seinen Rat und seine unkonventionelle Art vermischen wir schmerzlich, er hinterlässt bis zu heutige Tag ein Lücke welche nur schwer zu schließen ist.

Aber unsere Gedanken sind auch bei seiner Frau Dietlinde, die ihn immer unterstützte und hinter ihm stand. Wir wünschen ihr in dieser schweren Zeit viel Kraft und Mut, um den schweren Verlust zu verkraften.

Impressum:

Herausgeber:
Heimat und Geschichtsverein e.V.
Verantwortlich i.S.d.P.
Martin Kröckel, Vorsitzender

Redaktion:

H-J Philipps
Auf der Wiese 10
35753 Beilstein
Tel. 02779-1007

Auflage: 700 • zweimal jährlich
Verteiler: Mitglieder, Haushalte von Beilstein
und Geschichtsinteressierte

