

50 Jahre Erzgebirgsensemble Aue

Samstag, 12.10.2013, 15.00 Uhr



Das Erzgebirgsensemble Aue begeht in diesem Jahr sein 50-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass wird im Oktober ein bunter Nachmittag gestaltet. Dabei sollen Erinnerungen wach werden an die Anfänge 1963 mit dem Begründer Manfred Blechschmidt oder auch an Werner Kempf und die Zschorlauer Nachtigallen. Einige, die in der Vergangen-



heit durch ihre Auftritte das Ensemble mitgeprägt haben werden zu hören und zu sehen sein. Wer alles an diesem Nachmittag dabei ist, wird nicht verraten, aber man kann sicher sein, dass es bestimmt 2 vergnügliche und kurzweilige Stunden werden.

Für unseren Heimatverein ist eine ganze Reihe reserviert. Wer teilnehmen möchte, kann dies bitte im Museum bis zum 20.09.melden.

FAHRDIENST für September

Wer am 05.09.2013 **in** die Minigolfhalle gefahren und auch **wieder nach Hause** gefahren werden will, der möchte bitte anrufen:

Matthias Schürer – Tel.: 2666 oder 2141

Erhält er bis 17:00 Uhr keinen Anruf, so erfolgt auch kein Fahrdienst !!! Sollte der Fahrdiensthabende nicht gleich erreichbar sein, dann bitte öfter anrufen – ruhig auch schon ein oder zwei Tage vorher !!!!!



Erzgebirgischer Heimatverein
Eibenstock e.V.
Otto-Findeisen-Str. 14
08309 Eibenstock

Tel. 037752 / 2666 oder 2141
Fax 037752 / 2141

Internet:
www.heimatverein-eibenstock.de

Bankverbindung:
Konto-Nr.: 389 220 7258
BLZ: 870 540 00
Kreissparkasse Aue-Schwarzenberg

Unner Blatt`l



Nummer
102

Mitteilungsblatt des
Erzgebirgischen Heimatvereines Eibenstock e.V.

September
2013



Blick vom Gerstenberggrundweg auf die Sperrmauer der Talsperre Eibenstock

Foto: G. Schmidt

Spätsommer

Stephan Dietrich (Saafnlob)

*Es gieht zr Ruh dr lange Sommertog.
Ganz sachte straachelt über Wald und Barg dr Wind.
Su wie e Mutter, die vürn Schlofengieh,
strecht mit dr Hand noch aamol übersch Kind.*

*Un hie und do e Vög'le huscht zen Nast.
De Grill'n die zirpen noch in Busch un Wies un Fald.
E gedes sucht sei Flackel sich zr Nacht.
Ball liegt in Schlof rundüm de ganze Walt.*

*När noch e Saans klingt dort'n aus'n Grund,
un hinnern Korn lacht hall e schiene gunge Mahd.
Se winkt mit mit en bunten Blumestrauß,
un wie e Fahne weht in Wind ihr Klaad.*

*Do denk ich, wär ich noch su gung wie du,
un's wär esu e schiener Sommerobnd wie heit...
Mir is, als spür ich schu ne Harbistwind,
un is doch ümedüm noch Sommerschzeit.*

Wir gratulieren unseren Heimatfreunden

Elisabeth Scholz	am 06.09.	zum 68. Geburtstag
Karl-Heinz Schwarze	am 08.09.	zum 82. Geburtstag
Claus Reißaus	am 14.09.	zum 69. Geburtstag
Beate Wellner	am 21.09.	zum 54. Geburtstag
Christa Jacob	am 22.09.	zum 80. Geburtstag
Günter Schmidt	am 27.09.	zum 64. Geburtstag



Wir laden ein zum

Kegeln / Minigolf

am 05. September 2013

18:00 Uhr

in der Miniaturgolfhalle



!! ACHTUNG !!

Wir möchten Euch bitten, unbedingt bis
zum **Dienstag, 3. September 15:00 Uhr** im Museum (Tel. 2141)
oder bei M. Schürer (Tel. 2666) anzurufen, um das Essen
mitzuteilen.

Die kleine Speisekarte seht ihr auf Seite 6.



Vorankündigung für unsere
Zusammenkunft
am 10. Oktober 2013



Wir werden unseren Bürgermeister
einladen und uns Aktuelles aus dem
Stadtgeschehen berichten lassen

Änderung vorbehalten !

stimmt, aber noocherts is des sehr modern wurn un aa dr Text war eweng annersch. Mir ham viel gelacht drbei. Is Barth-Enkel, dr Leon ausn Franknland durft aa emol an dr Gitarr zuppn, des hat den ordnlich Spaß gemacht. Nu ja, un irngdwann, wus schu gammerlich finster war, sei mr halt langsam eham gange. Wu fahrn mr is nächste Gahr hie? Su weit denkn mir itze noch net, des wird siech schu finden, kimmt Zeit - kimmt Rot!

Glück Auf
Eier Schmidti
un dr ganze Vürstand

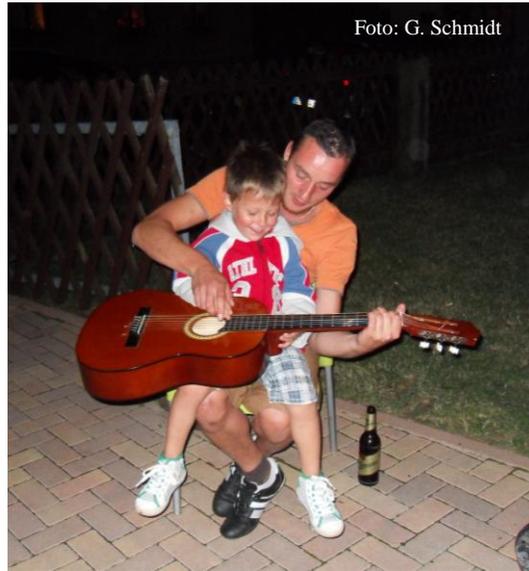


Foto: G. Schmidt

Kleine Speisekarte für Donnerstag, 05.09.2013

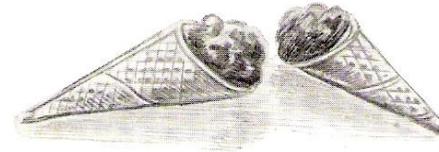
Nr. 1	Hackepeter mit Brotscheiben und Butter, dazu ein kleiner Salatteller	6,90 Euro
Nr. 2	Schnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur	8,60 Euro
Nr. 3	Steak mit Waldpilzen und Kartoffelspalten	10,90 Euro
Nr. 4	Jungschweinsrücken mit Rotkohl und Klößen	9,90 Euro
Nr. 5	Zwei kleine gebackene Camembert mit Preiselbeeren und Toast	4,90 Euro

Guten
Appetit!

... aus Kochbüchern vergangener Zeiten ...

IPRAKTISCHE WINKIE

Gefrorener Kaffeeschaum



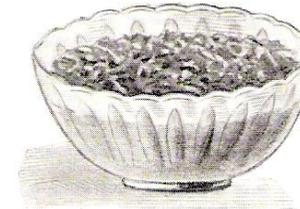
½ Liter Sahne wird zu Schnee geschlagen, ½ Tasse starker Edeuscho-Kaffee, etwas Vanille, Zucker und ein Teller voll in Stücken zerbrochener Hohlhippen darunter gemischt.

Die Masse muß nun in eine mit einem gutschließenden Deckel versehene Form gefüllt und etwa 3 Stunden in gefalzenes Eis gegraben, dann gestürzt und mit Hohlhippen zur Tafel gebracht werden.

Mokkacreme

Von 3 Lot gutem Edeuscho-Kaffee macht man einen kräftigen Aufguß mit etwa ¼ Liter Wasser. Der Kaffee wird nun filtriert, dann fügt man ¼ Pfund Zucker, 2 Eidotter und 3 Eßlöffel Matzena hinzu und kocht die Masse auf. Abgekühlt, wird sie löffelweise unter 1 Liter steifgeschlagene Sahne gerührt.

Rhabarberspeise



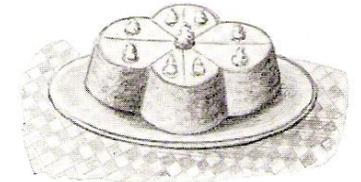
1 Pfund geschälter Rhabarber wird mit kochendem Wasser überbrüht und abgeseigt, dann ohne Flüssigkeit mit ½ Pfund Zucker auf's Feuer gesetzt und im eigenen Saft gar geschmort. Man gibt den Saft einer halben Zitrone und etwas Zimt dazu und läßt alles abkühlen.

Inzwischen hat man 6 Blatt weiße Gelatine in einigen Löffeln heißen Wassers aufgelöst und gibt das zum Rhabarber. Zuletzt werden 3—4 steifgeschlagene Eierschnee darunter gemischt, alles in eine Form getan und sehr kalt, am besten auf Eis, gestellt.

Eiskaffee

Man nimmt eine Tasse starken Edeuscho-Kaffee, mischt sie mit 100 Gramm Zucker und fügt ½ Liter süße Sahne hinzu. Dieses Gemisch füllt man in eine Gefrierbüchse, die in Eis gestellt wird, und bearbeitet es solange, bis man eine eiscremeartige Masse erhält. Diese wird in Schalen oder Gläser gefüllt, ein Löffel Schlagahne daraufgegeben und mit Waffeln gereicht.

Kaffeesoufflet



Man nehme 1½ Tassen von dem guten Edeuscho-Kaffee, einen Eßlöffel aufgelöste Gelatine mit dem Drittel einer Tasse Puderzucker und ½ Tasse Milch. Dann werden 4 Eigelb mit etwas Puderzucker verrührt und mit einer Prise Salz in eine Kasserolle getan, tut die obigen Zutaten dazu und lasse das Ganze auf dem Feuer stehen, bis die Masse anfängt zu kochen. Man gebe die zu Schnee geschlagenen Eiweiß mit einem Löffel Vanille dazu, gieße den Teig in eine Form und lasse ihn abkühlen. Der fertige Kaffeesoufflet wird dann mit Schlagahne gereicht.

Anglich wollten mir zen Wasserfall!

Tja, wu mir uns des vürgnomme ham, is des Wasser noch is Bargl nooch Blaatool nunnergewürscht. Dann kam des vorflixte Huchwasser, un do is noch meh Wasser de Felsn nunner geschossn. Un itze, wu mir uns des schiene Stickl Haamit ganz persönlich aus dr Näh betrachtn wollten – leeft kaa Wasser! Net emol e klaans Rinnsal! War hat do nu wieder in Schieber ogedreht? Is Huchwasser is dra Schuld.



Des hat namlich in Grobn bein Zulauf eweng kaputt gespielt un nu giehts erscht emol nimmer. Bis dar repariert un wieder hargestellt is, su lang kunntn mir bein bestn Willn net wartn, wer was, öb des ieberhaupt dies Gahr wieder funktsjoniert. Desserwagn ham de Witscher - Kutscher de Parole ausgabn: Gerschnbarg! Un des war genau richtig. Mir sei üm Fünfe vu dr Norma gestartet – zwee Wägn

vu dr Faldstoß un aaner mit samt in Zechl-Helm. Dar hat natierlich wie immer bein Museum schu de Unnerstädter eigelodn un de Bargstroß raufkutschiert. Auf dr Karlsbader Stroß zen Postplatz neizu ham mir erscht emol ne ganzn Verkehr aufgehaltn. Des hat uns, die mir do drauf auf de Wägn soßn nicht wetter ausgemacht, mir ham fleißlich dene Autos hinner uns freindlich zugewunkn. Am Postplatz war aber die Sach erscht mol vorbei. Aber wu mir noocherts nauf auf de B - also de Bundesstroß - abgebugn sei, ging des Theater wieder lus: Stau hinner uns bis zen Abzweich Gerschnbarg! E paar Autofahrer warn brav un vürbildlich un sei hinner uns gebliebn, aber is gab aa e paarle, die ham ieberhult, des uns ball schwarz für de Aagn wurn is. Is gibt halt sette un sette. Im Wald warsch dann nimmer aufregnd, do war Natur, gesunde Luft



un dann de schiene Aussicht auf unner arzebirgsches Meer. Aagehaltn is dann aa mol wurn bein Blick auf de Talsperrnmauer. Do kunnt mr siech de Fieß vortratn un in Latschers machen. Auf de Wägn gabs aa wos ze trinken, vun Wasser bis zen Bier war allis drbei. De Taubes hattn Sekt vortaalt, die ham se ausgabn wagn ihrn Fei-



erlichkeitn. Dann gabs aa noch Wein un net ze vorgassn: In salber gemachtn Holunderschnaps. Des is allis reihüm gange, is s'is also kaaner vordurscht. Pinktlich wie ausgemacht warn mir kurz vür halb Achte bei dr Mel.



Is hattn net alle Platz in den klenn Gaststiebl, aber is Watter hat ja wunnerbar durchgehaltn un su kunntn 3 Tisch aa noch gemietlich haußn sitzn. Is Assn war ja vürbestellt un de Mel drauf eigericht. Geschmeckt hat's wie immer bei ihr sehr gut, su des alle zefriedn warn. Die draußn saßn hattn dann aa noch eweng Unnerhaltung vun nern gunge Karl, dar mit ner Gitarr eweng aufgespielt hat. Dar hat untern Hutznmarsch aage-

