#### Mei alter Bargmaa

Ofn Kanster nooch der Strok zu is mei Baramaa aufaestellt. In de Händ zwee weiße Lichter fröat er jeden, ob er ne gefällt ... Doch Leit genne hinnewieder. kaans guckt men schenn Barama aah. Hobn drham emmende schenn re ... ober ich, ich frei mich dra. Kuchzig Bahr un meh schu stieht r. kimmt Weihnachten, ofn Kansterstock. Alt un graa is sei schwarzer Rock. Ober mir is er es Liebste von men ganzen vielen Weihnachtszeich; dä er tröat in sen zwee Händ'n s schennste Stückel von men Kinnerreich: War es doch es Allererschte, wos mir, in d'r Wieg noch, wur'd beschert. Drüm werd aah der alte Baramaa meh noch wie es neie Zeich geehrt. Brenne seine weißen Lichter un ihr Blanz steigt an de Stubndeck nauf un ich guck in ihr Beflimmer, steigt mei Labn, mei ganzes, vor mir auf ...

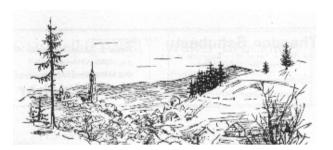


Wir wünschen allen Heimatfreunden ein friedliches und besinnliches Weihnachtsfest sowie Alles Gute, vor allem Besundheit im Neuen Jahr!



Erzgebirgischer Heimatverein Eibenstock e.V. Otto-Findeisen-Str. 14 08309 Eibenstock Tel. 037752 / 2666 oder 2141 Fax 037752 / 2141

# Unner Blatt l



Nummer 21 Mitteilungsblatt des Erzgebirgischen Heimatvereines Eibenstock e. V.

Dezember 2006



Die Verkaufsbude unseres Vereines zum Weihnachtsmarkt 2006

"Aktion Budenzauber"



#### **ZIMTSTERNE**

#### Zutaten für 60 Zimtsterne:

🜟4 Fiweiß

500 a Puderzucker

30 g gemahlener Zimt

\*1 1/2 El. Zitronensaft

≈550 g fein gemahlene Mandeln

#### So werden Zimtsterne gemacht:

Eiweiß wird sehr steif geschlagen.

Den Puderzucker dazu sieben, dabei weiter schlagen bis die Masse schön glänzt.

5 El. für die Glasur (zugedeckt) beiseite stellen. Dann Zimt, Zitronensaft und gemahlene Mandeln unter das restliche Eischnee mischen und die Masse zu einer Kugel formen.

In Butterpapier oder Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Teig ca.1 cm dick auf Zucker oder zwischen Backpapier ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Jeden Stern mit dem Eiweiß bestreichen als Glasur.

Vor dem Backen möglichst nochmals Kühlen. Dann im Backofen bei 250 Grad, ca.5 Min backen.

#### Nu is es su weit

Saht hie, wie dos stöbert. nu is es su weit: Der Winter is kumme, nu guckt när, wie's schneit! Es ist erscht November. dar Winter wärd lang! De Mutter, die hult gleich en Schal aus ne Schrank. Der Dieter, de Gabi. der Hans un der Klaus, die wärchn mit de Nosen bal is Stubnfanster naus. Die zeign mit de Finger. zen Himmel dingsnauf.

un batteln: Schnei wetter un här' nimmer auf! Morgn genne mor ruschln es Dorfbargel nei! Dor Grußvater murmelt: Uns schneit's heier ei! Der Winter, dar macht sich aus kenn ewos draus, dar lacht bluß un flaadert de Flocken üms Haus. Wie's Watter wärd, waß kaaner. när dos ganz bestimmt: Daß nooch dan Gestöber aah de' Sonn' wieder kimmt! Wir gratulieren unseren Heimatfreunden

Erika Nötzold	am 22.12.	zum 67. Geburtstag
Lothar Richter	am 22.12.	zum 45. Geburtstag
Peter Müller	am 23.12.	zum 64. Geburtstag
Annemarie Baumgarten	am 25.12.	zum 81. Geburtstag
Christa Strobelt	am 25.12.	zum 80. Geburtstag
Christoph Kolbe	am 26.12.	zum 50. Geburtstag
Holger Wiech	am 30.12.	zum 46. Geburtstag



#### Lichtlobnd findet satt am: Unser Dienstag, den 19.12.2006



im "Deitsch`n Haus"

Beginn: 18:00 Uhr

Bitte denkt an ein kleines Geschenk für den Rupprich-Sack

Der Vorstand



## Vorankündigung

Wir beginnen das Vereinsjahr 2007 mit der Jahreshauptversammlung.

Sie findet statt am:

#### Donnerstag, den 11. Januar

Auch erwarten wir eure Vorschläge für die Veranstaltungen im neuen Jahr.

Wir treffen uns wie immer 18:00 Uhr im Vereinshaus.

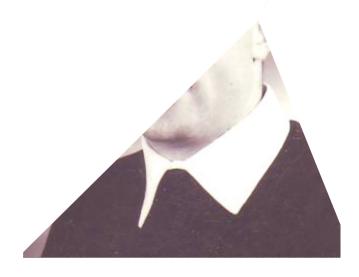
### Nu, wer wird denn dos sei

Und dohier ham mor fei wieder a klaanes Bild zen Zammsetzn ohgedruckt. Mol sah, war 's zeerscht rauskriegt.

Ihr kennt eich ja schu mol eweng neisimpeliern. Emende kennt`r aah dos Stückele aufkäbbn und mit`n Bleistift in Kopp wettermohln.

Nu, auf jeden Fall brenge mor im nächst'n Blatt'l is zweete Stückele dorzu.

Blus suviel kenne mor vorrot`n: Die Aufnahme is schu eweng älter.



Dos neigeklabte Stückele kennt'r wieder sachte raustrenne und zen Zammsetz'n namme, domit ihr is Blatt'l net zeschneidn müsst.

Viel Spaß!

## De Eimstöcker Kirmes.

Schu mancher hot sichs überlegt Und hot ah dan und gen gefreegt, Warim Eimstock, sei Baterstadt, Su ganz alla ka Kirmes hat? De alten Leit hom's oft beteiert, Se hätten Kirmes noch gefeiert. Do hom se racht, dos is schu wahr, Bis in de buring sachz'ger Gahr. Nur dok ihrs wikt und net bergakt, De Kirmes is dos Kirchweihfast, Win Gott mer soll de Ehre gam Und net bluk assen und aut sam. Es is doch geden wuhl bekannt, De alte Kerch is ohgebrannt. Sechs Gahr war Eimstock im Geberg Do ohne Kirmes, ohne Kerch. De neie Kerch wur eigeweiht. Dos war schu in dr Winterschzeit. Es war im erschten bom Adbent, Wie war der ganze Bau zu End. Weil nach Advent Weihnachten kimmt, Wos alle Leit in Aspruch nimmt. Wu Gald gebrauch wird hie und do, Soch mer bon Kirmes feiern oh. Warsch machen will wie unre Alten. Ka heit noch seine Kirmes halten. In de Kerch gieh ka er, backen, schlachten. Am 1. Advent, kurz vir Weihnachten. A. M.

#### Basteln mit Annita am 2. November 2006

Wie alle Gahr hatt'n mor aah diesmol en Bastelobnd. De Annita is do immer vorantwortlich dorfür. Do gieht die aber aah dorfür auf, und ein Geschick hot dos Luder! Nu, mir warn wieder gespannt, wos diesmol zammgeboblt werd. Weil's auf Weihnacht'n zuging, kunnts eingtlich blus ewos Weihnachtliches sei. Se hot nu klaane, zamgerollerte Holzspänle, klaane Näpple mit Leim und Pensele ausgetaalt. Baamschmuck kunnt'n mor do draus zamleime.



is halt lustig ...





Die Holzspänle wurd'n eweng aufgerollert, aber net ze weit, sinst sei se nahmlich ausenannergebröselt. Jeder kunnt sich nu e Muster zammsetz'n und nochert sei die Spänle mit in klenn Tröppele Leim zammgeleimt wurn. Mit ganz klaane Klammern (mor musst zweemol hieguck'n, dos mor se gesaah hot) is die ganze Geschicht eweng festgeklemmt wurn, bis d'r Leim treich war. De Annita hot aah ied`n, dar die Sach eweng schiegit zamgestzt hot, geholf n.



Nu, bei alle is zen Schluß a klaanes Baamahhängerle entstand`n.

E paar Manns'n ham aber aah en Skaat gekloppt. Die hatt`n aah ihrn Spaß doderbei.

Und de Urs' hot ze guterletzt noch is Schifferklavier gehult un orn'dlich en gespielt.

Es war wieder e schiener Obnd und bei dan enn oder annern werd dos klaane Aahängerle am Baam oder Reißichstrauß an den Obnd erinnren.

Text: M. Schürer

"Märchenweihnacht" am 1. Adventswochenende



In unnern Eimstock is mit Sicherheit dor Weihnachtsmarkt dor größe Höhepunkt in ganzn Gahr. Ich denk emol, ihr gabbt mor do Racht. Do is fast ganz Eimstock auf de Baa. Und wenn nochort im Zwee'e dor Bürchermaaster de Peremitt ahschiebt und dornoch dor Märchenumzug lusgieht, kennt mor denk'n, alle annern Stroß'n sei ausgestorbn. Fast alle Leit woll'n dos saah un sei auf n Kirchplatz. Aah allerhand fremme Gesichter sieht mor do. De Gäst kumme mannichmol ganz schie weit har.

Aah unner Verein is wie alle Gahr zen Weihnachtsmarkt miet vertrat'n. Mor ham immer a Bud` auf`n Markt unten. Do verkaafn mor Glühwein, Grog, Schnäpsle und vor de Kinner Kinnerpunsch. Ze Assn gibt's Schiebböcker, Spackfettbemme und Knacker.

De Bud werd schu von dr Stadt bzw. von Märchenweihnachtsverein schie haargericht. Auß'n draa hänge schu Lample und Märchenfigurn sei naadekoriert. Mor brauchn bluß noch inne alles eizereime. Dos machen immer a paar Mannsen und wenn nochert de Weiber kumme, giehts lus mit Bemme schmiern und su wetter. Es macht fei immer allerhand Aarbit, bis alles fertig is. Do mecht'n mor uns wieder bei alle racht herzlich bedanken. die mietgeholfn und die nochert in dor Bud verkaaft ham. Ich erspar mor alle aufzezehln, do kennt emende dor Platz net lange.

Nochemol auf den Glühwein zerückzekumme: Mor ham uns sogn loss'n, es war wieder dor Beste auf n ganzen Markt. Und dos hamm'r aah gemerkt, de Leit ham gekaaft wie olber. Mannichmol sei unnere Leit von d'r Aktion "Budenzauber" (su haas`n alle, die drinne verkaafn) gar nett hinnerhaar kumme mit eischenk'n.

Und wenn aah kaa Schnee gelagn is, is war wieder a gelungerner Weihnachtsmarkt.

Fotos: G. Schmidt Text: M. Schürer