

Sitzplan zu unnerer Ausfahrt ins Nudelmuseum Riesa
am 09.06.2012

!! ACHTUNG !!

De Platz-Nummern drinne Bus kennn aah gerod seitverkehrt aahgeordnet sei,
also entweder von links nooch rechts oder imgedreht.

Auf die freie Plätze sitzn noch a paar Leit, die net ze unnerm Verein gehörn.

Fahrer

4	Einsiedel Annita	Spiegelhauer Roland	3	2	Georgie Leane	Bösel Heinz	1
8	Günnel Dieter	Faulhaber Käthe	7	6	Knof Kurt	Knof Ruth	5
12	Mätzke Dietmar	Mätzke Erika	11	10	Brenner Bianca	Brenner Gerd	9
16	Baumgärtel Bernd	Baumgärtel Christine	15	14	Barth Else	Schwing Gisela	13
20	Pechstein Werner	Pechstein Annerose	19	18	Spitzner Ingrid	Rost Ilse	17
24	Schürer Elke	Schürer Matthias	23	22	Schmidt Günter	Schmidt Uta	21
28	Richter Antina	Richter Lothar	27	26	Brückner Heinz	Brückner Hubert	25
30	Taube Viola	Taube Alfred	29				
34			33	32			31
38			37	36			35
42			41	40			39
46			45	44			43
50			49	48			47



Erzgebirgischer Heimatverein
Eibenstock e.V.
Otto-Findeisen-Str. 14
8 08309 Eibenstock

Tel. 037752 / 2666 oder 2141
Fax 037752 / 2141
Internet:
www.heimatverein-eibenstock.de

Bankverbindung:
Konto-Nr.: 389 220 7258
BLZ: 870 560 00
Kreissparkasse Aue-Schwarzenberg

Unne r



Numme
r **Mitteilungsblatt des** **Erzgebirgischen Heimatvereines Eibenstock** **Juni**
2012



Foto: E. Schürer

Baumblüte auf dem Postplatz ...

Dr alte Kellner von Werner Kempf
(gefunden im Archiv des Kulturhauses Aue)

40 Gahr Kellner, net groß redn, net groß flenne,
40 Gahr Kellner, des haaßt Plattfuß, aber mr lernt Menschn kenne.
Iech sahs mein Gästen an de Faadern gleich aa,
egal öb alt oder gung, öb Fraa oder Maa.

Iech was ihre Charakter eizesortiern,
do tut mr seltn e Fahler passiern.
Do gibt´s de ruhign, de nervösn, do gibt´s de wildn,
aastinkn tun mir vu vurne rei de Eigebildn.

Här iech de Sippschaft schu redn,
de neinmolgescheitn, de e-te-peteten.
Wenn wos mol net do is, gerod des wölln se ham,
40 Gaar Kelner, aber noch immer geschwillt mir dr Kamm.

Aber kaans merkt wos, Leit do gibt´s nischt.
Zu en Chlorodontlächeln erstarrt dann is Kellnergesicht.
Immer galant, salopp, adrett-apart:
„Die Herrschaftn speisen a la cart?“



Darf ich Sie bei der Speisenauswahl beraten?
Sie können sich bedienen kostenlos mit Salaten,
Misjö, Madam, comprü - -
was wünschen Sie für ein Menü?

Kalbslende a la Avinchong?
Rinderbrüstchen mit Champignong?
Petersilienkartoffeln mit Fleisch-Bon-Bon?
Französische Zwiebeln a la Pompadour,
das entschlackt den Körper, garantiert die Figur!

Zu empfehlen wäre auch „schoukrous“
als Nachtisch altdeutschen Apfelmus?
Sie meinen das gäb´s alle Tage – oh bitte söhr,
wie wär´s mit Bissees, Eiscrem un petit för?

Spagetti, Makkaroni mit Saftschinken, gutes Menü
dazu französischer Reibkäse „vom-arsch-de-brüh“!
Ragufäng mit Streichholzkartoffeln, also Pom-alimeet,
drauf saat mol aaner, na kaane Alimente, des gibt dummes Gered.

Zu de Menschn tät iech gern sogn: Horcht när mol har,
seit net su olbern, macht ka Gemaar!
Bestellt Spiegeleier mit Eischneidern oder mit Brot,
des Assn is handfest, des Assn macht soot!

Wir gratulieren unseren Heimatfreunden

<i>Christine Baumgärtel</i>	<i>am 02.06.</i>	<i>zum 63. Geburtstag</i>
<i>Johannes Pünk</i>	<i>am 09.06.</i>	<i>zum 80. Geburtstag</i>
<i>Roswita Herrmann</i>	<i>am 13.06.</i>	<i>zum 51. Geburtstag</i>
<i>Ingrid Spitzner</i>	<i>am 16.06.</i>	<i>zum 74. Geburtstag</i>
<i>Ralf Möckel</i>	<i>am 22.06.</i>	<i>zum 47. Geburtstag</i>
<i>Liselotte Heymann</i>	<i>am 25.06.</i>	<i>zum 80. Geburtstag</i>



Unsere Ausfahrt in das Nudelmuseum Riesa am 9.6.2012 statt.

Abfahrtszeiten und Zustiegsstellen:

7:40 Uhr	Eibenstock – Café Schumann
7:45 Uhr	Eibenstock – Postplatz
7:50 Uhr	Eibenstock – Autohaus Renault
8:00 Uhr	Eibenstock – Platz des Friedens
8:15 Uhr	Zschorlau – Kuchenhaus



Vorankündigung Kremserfahrt am 05. Juli 2012



Wir fahren nach Sosa in die Gaststätte „Zur Kanone“.

Treffpunkt und Abfahrtszeit erscheinen im nächsten Blattl.

Wer mitfahren möchte, der trage sich bitte in den beiliegenden Anmeldezettel ein.

Bitte den Abgabetermin beachten !!

S
U
D
O
K
U

5	1		9	3				2
6		7		2	1	3	4	5
3		2		6	5	1	8	
9	6		4	7		8	5	
4	2		6	1	8		3	
7		1			3	2	6	4
	5	4	2				9	3
8	3		1	5	7	4	2	
	7	6	3	4		5	1	

Jede Zahl von
1 bis 9 darf
nur einmal in
jeder Spalte,
jeder Zeile
und in jedem
3 x 3 Feld
vorkommen.

Viel Spass!

Mei Vaterhaus von Anton Günther

*Dort wu de Grenz vun Sachsn is,
in Wald de Schwarzbeer blüht,
dort wu mr heit noch klöppln tut,
in Winter hutzn gieht,
dort stieht net weit vun Wald derva,
sieht klaa un ärmlich Haus,
e Hüttl nār aus Holz gebaut,
des is mei Vaterhaus.*

*Dort is des Flackl wu iech ho
is erschte Wort gehärt,
dort wu mei Mutter mir als Kind
is Batn hot gelehrt.
Wu iech als Gung de Ziegn oft ho
getriebn zen Stalle naus,
wie war iech glücklich do,
drham in Vaterhaus.*

*Do draußn in dr fremdn Welt
do find iech doch ka Ruh.
De Haiser die sei ganz aus Staa
de Menschen aa esu.
E jeder singt e annersch Lied
doch mittn drinne raus,
do klingt´s un ruft´s: Vorgaß fei net
drham dei Vaterhaus.*

*Des Haisel is mei liebster Ort,
mei Denkn un mei Treibn
wu iech a rümlauf un hiekomm
wird nār des Haisl bleibn.
Such iech a in dr Fremd mei Brot,
muss iech aa wieder naus,
iech kehr halt immer gern zerück,
ham in mei Vaterhaus.*

Habt Ihr schu gewusst, des dr Kempf, Wern...

... am 01.10.1925 in Chemnitz geborn wurn is
... sein Kinnerzeit in Schneeberg-Neustädte
verbracht hoot
... de Städtische Handelsschule Schneeberg
besucht hoot
... Technischer Zeichner im „Herkules-Werk“
Aue-Neustadt gewaasn is
... ganze 1,44 m groß war un desserhalb net zr
Wehrmacht musst
... siech noch ne Krieg als Kustgewerbler selbständig
gemacht hoot
... 1959 Mitbegründer dr PGH „Schneeberger Volks-
Kunst“ un bis 1990 ihr 2. Vorsitzender gewaasn is



... ab 1949 Mundartsprecher mit de „Filzteich-Maad“
un de „Zschorlauer Nachtigallen“ unnerwegs
gewaasn is
... 1961 den Kunstpreis des Bezirkes Karl-Marx-Stadt
bekomme hoot
... zum 60. Geburtstag Ehrenbürger seiner Haamitstadt
Schneeberg wurn is.
... 1962/1963 zu de Initzjatorn bei dr Gründung vun
Erzgebirgsensemble Aue gehärt un dort bis 1990
in allerhand Programme mietgewirkt hoot
... am 3. Juni 1999 gestorbn is

Aus alter Zeit, aber immer noch aktuell:

KOCHEKREIPE

Kleine Kniffe in der Küche

Das Eidotter für den Kuchen oder für die Speise ist hellgelb, färbt den Teig nicht genügend; zwei Rührchen Salz daraußschütten, zehn Minuten stehenlassen, die schönste Farbe ist erreicht.

Das Sauerkraut schmeckt viel zu sauer und will nicht munden! Reibe drei rohe Kartoffeln in eine Portion, die für vier Personen reicht. Es hat jede Schärfe verloren und schmeckt viel besser.

Der Hammelbraten will nicht weich werden. Füge der Tunke eine Messerspitze Natron bei und wirf ein Stück Speckschwarte hinein, das mitkochen muß. Du erhältst eine Tunke, die unübertrefflich schmeckt.

Zu wenig Eier im Hause, und plötzlich möchte der Herr Gemahl Rührei zum Abendessen haben? Keinen Zorn bitte, sondern einen Trick. Reibe ein Stückchen Käse, ganz

gleich ob Tilsiter oder einen anderen Hartkäse. Untermische das Ei im Topf mit diesem geriebenen Käse, zwei Teelöffel Wasser oder Milch und mache Rührei wie immer. So gut hat nämlich noch kein Rührei geschmeckt und noch nie soviel rausgegeben.

Wenn man nur eine Minute vom Herd weggeht, läuft die Milch über. Aber sie bleibt ruhig im Topf, sobald sein Rand mit einer Speckschwarte eingefettet ist. Den Speckgeschmack merkt man nicht.

Die Fleischbrühe ist versalzen? Reibe zwei ganze Mohrrüben hinein und lasse den Brei mit aufkochen. Salzgeschmack verschwindet. Die Fleischbrühe sieht außerdem noch viel besser aus.

In der Tortenform steigt der Teig in der Mitte hoch. Stecke ein Rührchen aus der Makkaronischachtel roh in den Teig. Schon nach kurzer Zeit entweichen die „treibenden Kräfte“, und die Oberfläche wird glatt.

Rostern im Mai, do kennt's noch eweng kalt sei



... un su warsch fei aa, de Sonn hat zwar rausgeguckt, aber die wär ja obnds suwiesu nimmer lang do gewaasn ... un in Schattn un bei den Wind ... un außerdam sei de Bänk draußn eweng kaputt un müßt'n erscht aagericht warn.

Nu ja, do sei mir halt wie immer in de erschte Etasch eigerickt un ham uns do nieder gelesn. Is hat siech a ganz gut gefüllt un is Grillgut kam ganz lecker vun untn nooch ubn – e schiens Werschl, e saftichs Steek un dar immer wieder gute Ardäpplsalat a la Fraun- & Maadle-Treff. In schenn Dank an darer Stell gelei emol an de Fleißign Maadle for de gute bewährte Bewirtung!

Zeerscht bei dr Begrießing ham mir noch emol for unner Ausfahrt im Juni geworbn, weil – bis itze seis ganze neinezwanzich Mannsn un Weibsn – un des is ze wenich!

Dar Bus braucht wenichstns 40 Leit, dodrmit siech des Ganze rachne läßt. Nu mir wern sah, wos do noch rauskimmt, im Auerschbargbotn vun Eimstock wölln mir aa noch emol werbn.

Ansinstn kenne mir vielleicht net fahrn, aber mir wölln doch zu de Makkaronis, oder?

Dann hatt iech noch an immerhie 11 Intressentn vu unnern Verein de Eitrittskärtle for de „Gala der erzgebirgischen Originale“ gelei vorschärbelt. Des is nu itze aa schu wieder vorbei, aber alln, die siech noochn Kulturhaus in Aue aufgemacht ham, sei auf ihre Kostn komme: Is war



a racht kurzweilichs, abwechslungsreichs Programm mit viel Singsang un gebirgischn Humor. Su is vun Günther-Anton, vun Schramm-Artur, vun Stülpner-Karl, vun Kempf-Wern bis zu unnern Eimstocker Saafnlob dorzählt un gesunge wurn. Im Hinnergrund warn drzu aa noch de richting Bildle nauf nr iebergrußn Leinewand plaziert wurn. Vu unnern Saafnlob hat dr Meyer-Sig aus Zwicke bericht un mit dr letztn „Zschorler Nachtigall“ e Liedl gesunge. Viel vu de Zuschauer ham miet eigestimmt bei de bekanntn Liedle.

Manniche ham dann sugar auf dr Trepp zr Gadrobe nunner noch gesunge. Des war fei schie un alle sei noocherts zefriedn eham gange.

Ach ja, eh iechs vorgass: Gesunge ham mir an unnern Grill-Obnd ja aa noch, aa wenn iech erscht eweng energisch drzu auffordern muß: „Is gieht heit kaaner ham, dar net mietgesunge hat – iech schließ gelei de Tür zu!“ Mir ham zwar net viel gesunge, aber e paar Volksliedle warns wenichstns. Bein nächstn Mol müssn mir uns halt wieder e paar Sangeskräftische als Vorstärkung raahuhn.

Des wersch vor heit - meh fällt mr drzu net ei.

Eier Schmidti samt in Vürstand

