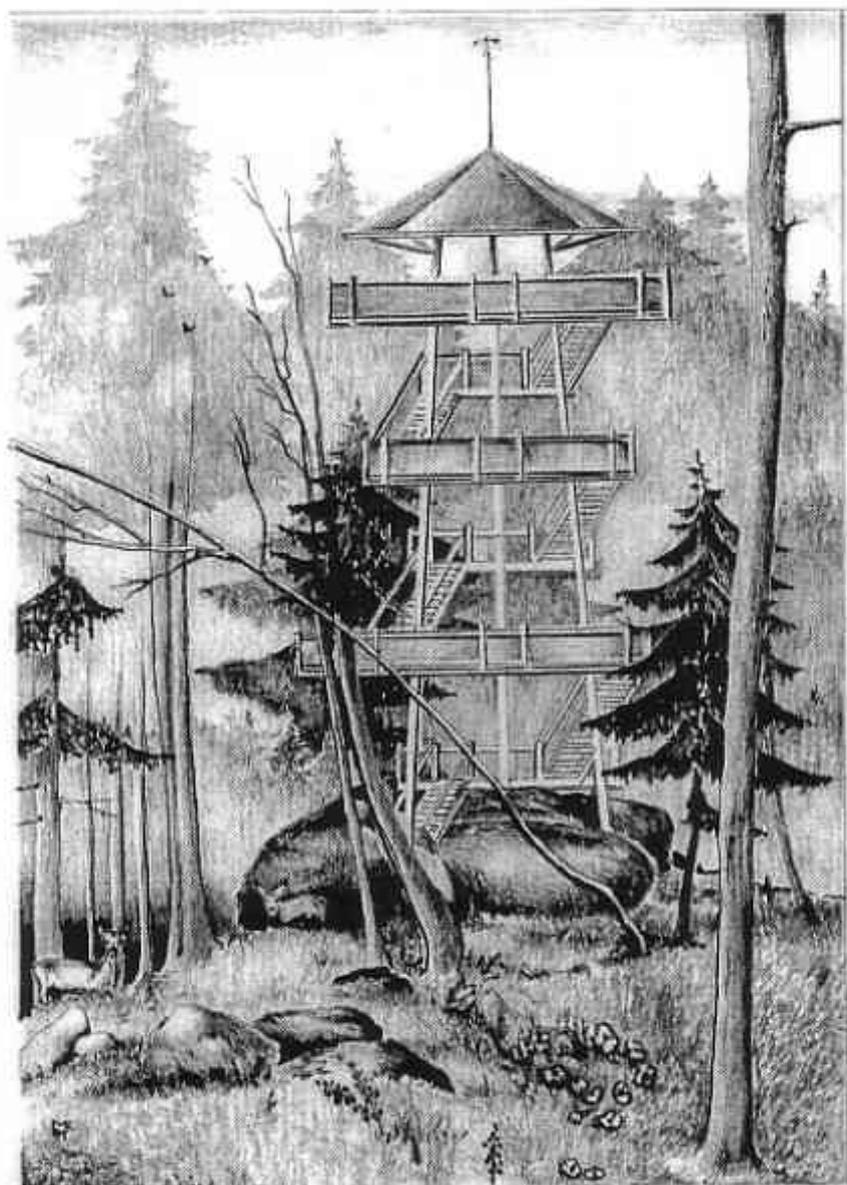


Aubergzeitung



*Eine Information
des
NÖBHW
Großgöttfritz*



Inhaltsangabe:

- Seite 1: Titelseite
Seite 2: Inhaltsangabe, Impressum
Seite 3: So war es früher (erzählt von Leuten aus der Gemeinde)
Seite 4: Fortsetzung von Seite 3 (So war es früher ...)
Seite 5: Gedicht (Die heutige Zeit)
Seite 6: Gedicht (Fortsetzung)
Seite 7: Volkslied, Lebensweisheit
Seite 8: Bevölkerungsspiegel (Geburten, Heirat,)
Seite 9: Geschichte vom Halterbub
Seite 10: Fortsetzung von Seite 9 (Geschichte vom Halterbub)
Seite 11: BHW-Veranstaltungen, Bestellschein, Leservorschläge
Seite 12: Veranstaltungen in der Gemeinde und Umfrageergebnis
Seite 13: Witze
Seite 14: Original Waldviertler Festtagsmenü
Seite 15: Fortsetzung von Seite 14 (Menü)
Seite 16: Bastelecke
Seite 17: Inserate (Ankauf, Verkauf, Tausch, Grüße, usw.)
Seite 18: Übersicht aus vergangenen Veranstaltungen
Seite 19: Fortsetzung von Seite 18 (Übersicht), Nachruf
Seite 20: Werbung

Herausgeber und Redaktion:

Niederösterreichisches Bildungs- und Heimatwerk
3913 Großgöttfritz, Tel: 02875 254

Gudrun Löschenbrand
3913 Gr.Göttfritz

Hermine Kolm
3632 Aschen

Hermine Wernhart
3910 Reichers

Karl Rauch
3913 Gr.Göttfritz

Offenlegung: Die Abergzeitung ist eine Information über Kultur und Erwachsenenbildung im Bereich der Gemeinde Großgöttfritz.

Leserbriefe und nichtredaktionelle Beiträge müssen nicht mit der Meinung der Redaktion und des Herausgebers übereinstimmen.

Für unverlangt zugesandte Beiträge, Fotos, usw. übernimmt die Redaktion keine Haftung.

Druck: Eigendruck ; Vervielfältigung (Firma KOPITU Wien). Titelbild: Karl Moser

Erscheinungsort: 3913 Gr.Göttfritz. Höhe der Auflage: 200 (2 mal jährl. - Mai /November)

Zeitungspreis: S 20,- Anzeigen: S 10,- / Halbzeile Werbung: S150,- / Achtelseite
Anzeigenschluß für die 3. Ausgabe: 10. April 1994

So war es früher

(erzählt von Leuten aus der Gemeinde)

Aufgezeichnet nach Gesprächen mit Adolf Gretz, geb. 1901, Altbauer in Großgöttfritz, und Josef Pöll, Bauer in Sprögnitz

Von der Taufe bis zum Begräbnis - Wichtige Stationen im Leben

Früher gab es in jedem Dorf eine große Kinderschar, meist waren es vier bis acht Nachkommen pro Familie. Ärztliche Betreuung und Schonung gab es für die werdenden Mütter damals nicht, sie mußten bis unmittelbar vor der Geburt ihre Arbeit verrichten. Die Geburtshelferin war keine ausgebildete Hebamme, sondern eine kundige Dorfbewohnerin, die sich ihr Wissen selbst angeeignet hatte und auch Kranke und Sterbende betreute.

Wenige Tage nach der Geburt wurde das Kind getauft. Die Gödenleute (Paten) trugen den Täufling meist zu Fuß in die Kirche, auch aus den umliegenden Ortschaften. Nur selten fuhr jemand mit einem Pferdewagen. Als Taufgeschenk bekam der Säugling den Taufbrief mit einem Geldbetrag. Die Paten brachten auch Kaffee, Gugelhupf und Würfelzucker mit. Die Mutter war bei der Taufe nicht dabei. Sie kam erst eine oder mehrere Wochen nach der Entbindung in die Kirche zum "Viagehn". Sie ging mit einer Kerze in der Hand um den Altar und legte dann eine Geldspende nieder. Dabei wurde sie von der Geburtshelferin begleitet. "Die Frau kommt um zu danken" waren die Worte des Pfarrers. Die Mütter hatten keine Zeit zur Erholung und blieben nicht lange im Wochenbett.

Die Säuglinge wurden möglichst lange gestillt und im Wickelpolster gehalten oder in eine "Gugel" (großes Kopftuch) gewickelt. Aus Platzmangel und auch wegen der Wärme schliefen Kleinkinder oft bei den Eltern, die selbst nur ein "zwiespänniges" Bett hatten, das war kein richtiges Doppelbett, sondern nur ein etwas breiteres Einzelbett. Für die größeren Kinder gab es unter dem Bett eine ausziehbare Lade. Auch das "Tafelbett" fand man in manchen Häusern, das war ein besonderer Tisch, wo man die Tischplatte aufklappen konnte, darunter war eine Art Truhe, die als Bett diente. Es gab zwar Gehschulen für die Kinder, aber ohne Boden. Wenn niemand Zeit hatte, die Kinder zu beaufsichtigen, wurden sie auch manchmal irgendwo angebunden. Als Spielzeug hatten sie z.B. Fetzenpuppen und einfach zusammengebastelte Wagen. Die Haare vom Viehputzen wurden zu einem Ball zusammengedrückt. Die größeren Kinder spielten gemeinsam Fangen, Stockschielen, Blinde Kuh, Nestl geben (Abschlagen), Schuhloast suchen usw.

Die Erstkommunion wurde nicht so festlich begangen wie heute, dafür war aber die Firmung ein wichtiges Ereignis. Wenn es finanziell möglich war, bekam der Firmling vom Göd eine goldene Uhr. Als Gegengabe brachte das Patenkind dem Göden im Jahr nach der Firmung zum Namenstag bzw. Geburtstag die "Schatzing", ein Geschenk als Ausgleich für die Ausgaben zur Firmung, z.B. eine Standuhr, ein Bild, event. auch ein Schwein. Nach katholischem Brauch wurden früher die Namenstage größer gefeiert, die Geburtstage nahm man nicht so wichtig.

Den Göden wurde große Achtung und Ehrerbietung entgegengebracht. Wohnten sie im gleichen Ort, sodaß man sich oft begegnete, mußte dem Göd wenigstens einmal am Tag beim Grüßen die Hand gegeben werden. Am Sonntag nach Ostern, dem sogenannten "Kleinen Ostersonntag" brachte die Godl ihrem Patenkind ein rotes Ei. Manchmal gab es auch eine Semmel und Würfelzucker als Geschenk. Die Kinder küßten dafür der Godl die Hand. Die Paten wurden so wie auch die Eltern in der 3. Person angeredet, mit "ös".

So war es früher

(Fortsetzung)

Kleidung und besonders Schuhe waren sehr teuer, deshalb ging man im Sommer barfuß und im Winter mit Holzschuhen, die von den Bauern selber hergestellt wurden. Kaum jemand besaß einen Wintermantel. Die Frauen trugen Schultertücher über ihren dünnen Spenzern. Eine Mutter von mehreren Kindern mußte nach einem langen Arbeitstag oft noch bis spät in die Nacht hinein flicken und Strümpfe stopfen, damit am nächsten Tag wieder jedes ordentlich in die Schule gehen konnte.

Zum "Menschagehn" und Fensterln machten sich mehrere Burschen gemeinsam auf den Weg. Manche Ehen wurden durch Kuppler angebahnt unter Rücksicht auf eine reiche Mitgift, manche Paare waren einander auch schon von kleinauf von den Eltern versprochen, meist auch aus Besitzgründen.

Geheiratet wurde am liebsten im Fasching oder zwischen Heu und Schnitt, u.zw. überwiegend an Dienstagen. Die Bräuche zur Hochzeit waren den heutigen gleich, Absperren, Braut entführen, Maschkara und Mauern gehn. Ärmere Leute hielten das Hochzeitmahl zuhause, die reicheren im Gasthaus. Bei den sogenannten "Tellerhochzeiten" mußte jeder Gast sein Essen selbst bezahlen. Es gab mehrere Gänge Fleisch, Krapfen und Gugelhupf.

Als Aussteuer bekamen die Brautleute von jedem Haus etwas: einige Striezel Butter, etliche Eier usw.

Den Doktor holte man erst, wenn es wirklich ganz schlecht ging. Vorher versuchte man es mit verschiedenen Salben, Tees und oft auch mit "Zaubermitteln". Fast in jedem Dorf war eine heilkundige Frau oder ein Mann, die zu den Kranken geholt wurden. Genauso war es bei den Tieren.

Gestorben sind die Leute meist zuhause und nicht im Krankenhaus. Sie wurden auch zuhause aufgebahrt, zwei bis drei Tage lang, dafür gab es einen eigenen Totenladen. Die Fenster wurden verdunkelt, die Spiegel verhängt und die Nachbarn und Bekannten kamen zur Totenwache. Es gab dabei Brot und Wein und oft kam auch schon im Nebenzimmer eine lustige Unterhaltung auf.

Bei den Begräbnissen gab es früher zweierlei Kategorien. Beim "ganzen Kondukt" ging der Pfarrer auf den Friedhof mit, das war nur bei reichen, angesehenen Leuten. Beim "halben Kondukt" für gewöhnliche Leute hielt er nur das Requiem in der Kirche, am Friedhof war dann nur ein Vorbeter. Von Dechant Hauenstein wurde diese schlechte Sitte abgestellt, was ihm die Leute sehr hoch anrechneten.

In der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts war die Sterberate bei Kindern und Jugendlichen wesentlich höher als heute. Beim Begräbnis eines Ledigen begleiteten eine weiße und eine schwarze Braut den Sarg. Die weiße Braut trägt Blumen und versinnbildlicht das zu früh beendete irdische Leben. Die schwarze Braut, die eine gebrochene Kerze trägt, steht für den Tod und das Ewige Leben danach. Dieser Brauch hat sich besonders am Land bis in unsere Zeit erhalten.

Beim Leichenschmaus im Gasthaus gab es Weißbrot, das "Totenbrot" und Wein.

Während die Angehörigen am Begräbnis waren, kam eine verlässliche Frau aus dem Dorf zum "Haushüten". Das war auch bei Hochzeiten üblich.

Die heutige Zeit

Der Wandel der Zeit der beschäftigt mich sehr,
di Junga woll'n heut' koa's a Landwirtschaft mehr.
Dabei is de Arbeit gegen friacha doch leicht,
mit den Maschinen hät ma so biil erreicht.

Des Mah'n mit der Sengst - do häst wäs probiert,
de Muck'n di häb'n di ja so biil segiert.
Und nächand ban Heig'na, do wärs ja so hoah,
do is ja des heitige dageg'n a G'spoah.

Heit fährt mit'n Kreisler und Schwäda du dröi,
nochher mit'n Ladelwäg'n fährst as scho ei.
Wänn's Wetta gräd pafht, is in kurzer Zeit all's vorbei
und doch hät a jeda gegen friacher mehr Hei.

In Summa des Troad schneid'n, des wär dol' a Pläg.
Jetzt mächt's da Mähdrescha fäst in oan Täg.
Des wär a Arbeit - ban Mah'n bis wär's am Bod'n.
Heit' hät ma's in a poar Stund'n scho ob'n.

Im Herbst häst drei Wochen mit da Häu Trpfi gräbn,
Kreizweh häst kriagt - des wär net zan sägn.
Jetzt fährt mit'n Vollernta Roal aus - Roal ei,
brauchst di net bucka, kånst allweil gräd stei.

Da Fortschritt der hät ja bi Erleichterung brächt,
dah' a Schätt'nseiteu gibt, hät niamänd bedächt.
Es brauchst da Bauer net biil Leit' mehr im Haus,
de Kinda wänn's groß san, zoig'n bei Zeit'n scho' aus.

Lernan an Beruf und verdienen si's Göld,
arbeit'n Stund'n wås bei da Wirtschaft net geht.
Am fünfe is Heierab'nd, do is da Tag für si aus,
da Bauer hät dann erscht in Viechstall zu Haus.

De Viecha mäss'n g'fiatert werd'n, pünktli am Tag,
denn's Mülchgöld is heut da halbe Ertrag.
Soläng's di "Ält'n" päck'n geht des ja nou,
doch mit an g'wiss'n Älta läßt di Kräft amål noh.

Jetzt soll'n de Jungan her, daß di Wirtschaft wer fiihrt,
do di san scho läng niana drã intressiert.
Datwei hãb'ns g'seg'n in da Stãdt drin des Leb'n,
wås durt badienan, kau'n eana d'Wirtschaft nia geb'n.

Urlaub und Krãnkenstãnd, für ålls gibt's a Göld,
da Ärwata is ja heit wirkle guat g'stöllt.
Kãnn's da Wãta überred'n, daß nehman dës Haus,
de Viecha dë müass'n auf da Stöll dann hinaus.

Und daß dann den Älten des Herz fãst zãrbricht,
des versteh't die Generation bo heit' leider nicht.
Warum des so is, auf des kimmst ja gleich,
si san damit net verbund'n, wãr'n niamãls dabei.

Wãnn d'Zeit'n so bleib'n - wie wird weida des geh'n
in zwãnzig Jãhr'n werd'n nimma bi'l Wirtschaft'n sein.

von Maria Bauer, Großgöttfritz

Der Summer is uma

Volklied aus Salzburg, Tirol, Böhern,
i. verschiedenen Sammlungen aufgenommen

Ritornell
(Geige, Flöte)

1. Der Sum - mer is u - ma, fällt d'La - ba vom
2. Was glun - götzt von wei - tem, was hör - i denn
3. Die Sunn, die geht un - ter, der Schneewind wagt

1. Bam } Wänn
2. gräd, } dri - e ho - di - di dri - e ho - do. Die
3. schon, } Pfiat di

1. net - ta, mei Dirn - dal von der Alm ä - ba - kam,
2. auf - kran - ztn Alm - küah zämmth' Dian - di san dö,
3. Gott schö - ner Hir - bist, der Win - ter geht an,

1.-3. dri - e ho - di - di dri - e hol - do.

Ausführung: Ein- oder mehrstimmig, akkordliche Begleitung ad libitum,
Ritornell als Vor-, Zwischen- und Nachspiel, nicht obligat.

***Mit einer Kindheit
voll Liebe
kann man
ein ganzes Leben
lang aushalten***

Jean Paul

Bevölkerungsspiegel

von April 1993 bis Oktober 1993

<u>Geburten:</u>	<u>Jubiläen:</u>
<u>Hochzeiten</u>	
<u>Sterbefälle:</u>	
<u>Jubiläen:</u>	

Im Internet nicht veröffentlicht.

Der kleine Halterbub

Es war einmal ein kleiner Bub, der Josef hieß, aber alle nannten ihn Sepperl. Er hatte acht Geschwister und seine Eltern waren arme Bauern. Seine älteren Brüder mußten schon als Knechte auf anderen Höfen arbeiten und seit dem Sommer war auch die große Schwester bei einem Bauern im Dienst. Trotzdem war oft das Brot knapp, Fleisch gab es ohnehin nur ganz selten.

Eines Tages nahm die Mutter den sechsjährigen Sepperl auf den Schoß und sagte: "Am Sonntag kommen der "Veta" und die "Moahm" aus Oberndorf. Die haben Dich schon immer recht gern gehabt, weil sie ja selber keine Kinder haben. Sie möchten Dich mitnehmen, Du wirst es dort gut haben." Der Seppl konnte sich nicht so recht vorstellen, was das bedeutete und über seinen täglichen kleinen Arbeiten und dem Spiel mit den Geschwistern vergaß er es auch bald wieder. Doch der Sonntag war schnell da und nach dem Mittagessen kamen der "Veta" und die "Moahm" mit einem leichten Pferdewagen vorgefahren. Zwischen den Erwachsenen gab es viel zu besprechen. Als es Zeit zum Aufbruch war, war Sepperl nirgends zu sehen. Endlich fand ihn der Vater unter dem großen Hollerbusch hinter dem Haus. "Schau", sagte er, "Du bist ja schon ein großer Bub, mußt jetzt vernünftig sein." Aber Sepperl weinte und schluchzte und drückte sich an die Mutter. Erst als ihm die "Moahm" ein neues Jopperl versprach, stieg er auf den Wagen. "Bleib halt brav und mach' uns keine Schande", sagte die Mutter, als sie ihm das Binkerl mit seinen wenigen Sachen hinaufreichte. Sepperl schaute noch lange zurück und winkte. Als das Elternhaus außer Sicht war, begannen seine Tränen wieder zu kullern.

Geweint hat Sepperl in den nächsten Wochen noch oft, denn die Eltern und besonders die Geschwister fehlten ihm sehr. Daheim war es immer lebhaft zugegangen, aber hier bei der "Moahm" war es sehr langweilig. Die Frau wußte auch nicht recht mit ihm umzugehen. Für sie war er nur der Halterbub. Das war nämlich neben vielen anderen kleinen Arbeiten seine wichtigste Aufgabe. Er mußte das ganze Jahr über jeden Tag die Schafe auf die Weide treiben und im Sommer auch die Kühe. Da hieß es früh aufstehen, denn um fünf Uhr mußte er schon austreiben. Meist hatte er zehn bis zwölf Stück Vieh zu halten, was für den siebenjährigen Knirps keine leichte Sache war. Als Unterstützung hatte er den Schäferhund Hasso, der ihm half die Kühe zusammenzuhalten. Der Vierbeiner war ihm auch sonst ein guter Kamerad, mit dem er herumtollen konnte, während die Kühe weideten.

Da Sepperl natürlich keine Uhr besaß, richtete er sich nach dem Signal des Zuges, der nahe beim Dorf vorbeifuhr. Wenn der Zug an der Kreuzung piff, das war laut Fahrplan um dreiviertel sieben, war es Zeit zum Heimtreiben. Sobald die Kühe im Stall waren, packte Seppl seine Tafel und das Lesebuch und machte sich auf den Weg in die Schule. Im Sommer, wenn es auf der sonnigen Wiese gemütlich liegen war, überhörte er manchmal absichtlich das Peifen des Zuges und schwänzte ein paar Schulstunden.

Wenn er nach dem Unterricht heimkam, wartete nach einem spärlichen Mittagessen schon das Geschirrabwaschen auf ihn. Er nahm das Blehschaff und trabte damit zum Bach hinunter. Mit kaltem Bachwasser und Sand rieb er die Reindl aus. Dann mußte er noch Brennholz zum Ofen richten und bei der Feldarbeit mithelfen. Gegen Abend trieb er nocheinmal die Kühe auf die Weide.

Sein Tag war von früh bis spät mit Arbeit ausgefüllt. Nur manchmal an Sonntagen hatte er Zeit für einen Besuch daheim. Ganz alleine lief er barfuß über die Wiesen und Felder heim zu den Eltern. Doch die schönen Nachmittage waren schnell vorbei und der Abschied fiel ihm jedesmal wieder schwer. Immer mußte ihn der Vater ermahnen, wenn es Zeit war für den Rückweg.

"Veta" = Onkel "Moahm" = Tante

So vergingen etliche Jahre und Sepperl hatte sich in sein Schicksal gefügt. Aber richtig glücklich war er eigentlich nicht. Die "Moahm" war eine strenge und geizige Frau. Das Essen war noch sparsamer als im armen Elternhaus und auch zu den Feiertagen kochte sie selten etwas Besseres. Für den Halterbuben gab es zu Weihnachten nicht einmal einen Christbaum und auch keine Geschenke. "Arbeite nur fest", hieß es immer, "es wird ja später einmal alles Dir gehören!"



An einem warmen Sommertag, als Sepperl schon im siebenten Jahr in Oberndorf war, trieb er wieder in der Früh die Kühe auf die Weide. Er hatte wenig Zeit gehabt zum Frühstück und saß hungrig am Feldrain. Vom nahen Kirschbaum lachten ihm die reifen, roten Kirschen entgegen. Sepperl kletterte auf den Baum und ließ sich die saftigen Früchte schmecken. Da hörte er schon den Zug pfeifen und mußte heimtreiben. Es waren ja Sommerferien und die Tante hatte ihm aufgetragen, sofort auf das "Troadfeld" nachzukommen um bei der Ernte zu helfen.

Am Feld traf er den "Veta" und die "Moahm" gerade bei der Jause an. Darüber war er froh, denn eigentlich war er schon wieder hungrig. Er war eben gerade in einem Alter, wo er immer Appetit hatte.

Aber die "Moahm" empfing ihn sehr unfreundlich. "Brauchst Dich gar nicht niedersetzen", keifte sie, "wir haben schon gesehen, wie Du unsere Kirschen gestohlen hast; so einer kriegt keine Jause mehr!" Der arme Seppel war ganz verdattert, er hatte ja nicht stehlen wollen, sondern hatte sich nur ein paar Kirschen vom Baum seiner Hausleute genommen. Aber die kannten keine Gnade. Der Halterbub bekam kein Stückchen Brot, sondern mußte gleich mit der Arbeit anfangen. Den ganzen Vormittag band er das geschnittene Getreide zu Garben. Es war ein großes Feld und zu Mittag war er noch nicht fertig. Die "Moahm" und der "Veta" gingen heim mittagessen. Sepperl durfte nicht mitgehen. "Komm ja nicht heim, bevor Du alles gebunden hast, Du Dieb", schimpften sie ihn.

Weinend machte der Bub seine Arbeit fertig. Er war hungrig, durstig und verzweifelt und wußte nicht, was er machen sollte. Er wollte nicht mehr bei der "Moahm" bleiben. Da ging er zur Großmutter, die auch in der Nähe wohnte, und klagte ihr sein Leid.

Der Großmutter hatte der Bub immer schon erbarmt. Jetzt gab sie ihm zuerst einmal eine dicke Suppe und tröstete ihn. Dann meinte sie "Wenn das so ist, dann gehst gar nicht mehr hin! Lauf heim und sag das den Eltern." Das war natürlich ein guter Rat, den man dem Sepperl nicht zweimal sagen mußte.

Die Mutter war sehr überrascht, als er mitten an einem Arbeitstag auf einmal heimkam. Aber nachdem ihr der Bub weinend alles erzählt hatte, meinte sie: "Na, so bleibst halt da. Jetzt zum Schnitt können wir gerade noch ein Paar Hände brauchen." Da ging der Sepperl gleich wieder mit auf das Feld und er war so glücklich, daß ihm die Arbeit ganz leicht von der Hand ging.

Endlich fühlte er sich wieder wohl und konnte froh sein. Freilich mußte er auch in den folgenden Jahren hart arbeiten, aber er hatte als Halterbub gelernt, vieles zu ertragen und so war er trotzdem immer zufrieden und guter Laune. Und wenn er nicht gestorben ist, so lebt er noch heute!

Ja, er lebt wirklich noch heute! Er ist jetzt schon ein alter Mann, aber er denkt noch oft an die Zeit als Halterbub zurück und hat mir die Geschichte erzählt, damit ich sie Euch weitergeben kann.

Hermine Wernhart

Was ist los in der Marktgemeinde Großgöttfritz

Wir nehmen für die nächste Ausgabe der Abergzeitung gerne alle Veranstaltungstermine der Vereine, Gastwirte und Körperschaften in der Gemeinde gratis entgegen.

Bitte bis **Anfang April 1994** schriftlich an G. Löschenbrand.

Auswertung der Bedarfserhebung an Veranstaltungen in der KG Großgöttfritz

235 Fragebögen wurden in der KG Großgöttfritz an alle Personen über 15 Jahre ausgegeben.

143 Stück wurden abgegeben; davon waren 7 ungültig.

136 Fragebögen (das sind 11,54 % der Einwohner über 15 Jahren in der gesamten Marktgemeinde) konnten ausgewertet werden.

Würden Sie Veranstaltungen des BHW besuchen?	Zahl	%
ja	111	81,52
nein	25	18,38

Welche Art der Veranstaltungen würden Sie besuchen?		
Einzelvorträge	93	45,50
Vortragsreihen	10	9,00
Eintägige Kurse	35	17,50
Mehrtägige Kurse	19	9,50
Eintägige Seminare	11	5,50
Mehrtägige Seminare	10	5,00
Nichts	14	7,00

Welchen Veranstaltungsort bevorzugen Sie?		
Volksschule	64	46,72
Gasthäuser	15	10,95
In den Katastralgemeinden	4	2,92
Ist mir egal	54	39,42

Welche Inhalte der Veranstaltungen würden Sie interessieren?		
Religiöse bzw. weltanschauliche Themen	14	3,51
Verbesserung der mitmenschl. Beziehungen	14	3,51
Umwelthemen	40	10,03
Gesundheit, gesunde Lebensführung	72	18,05
Wissen erwerben	35	8,77
Prakt. Kenntnisse (Kochen, Nähen, ...)	35	8,77
Diskussionen, Gesprächsrunden	6	1,50
Handarbeits- u. Bastelkurse	21	5,26
Ortsbildverschönerung (1 x bis 25), Malen	14	3,51
Musizieren, singen, tanzen	13	3,26
Turnen, Heilgymnastik	25	6,27
Sportveranstaltungen	21	5,26
Bunter Abend, Theater, ...	31	7,77
Wanderungen, Radtouren	21	5,26
Ausflüge, Exkursionen	37	9,27

Besuchten Sie bisher unsere Veranstaltungen?		
Nie	42	31,11
Selten	77	57,04
Oft	13	9,63
Regelmäßig	3	2,22

Warum haben Sie unsere Veranstaltungen nie oder selten besucht?		
Keine Zeit	60	39,47
Keine Lust	37	24,34
Keine Fahrgelegenheit	1	0,66
Nicht das richtige Angebot	35	23,03
Aus meinem Bekanntenkreis geht niemand mit	19	12,50

Die Wirtin erwischt einen jungen Mann, der sich aus dem Zimmer des Stubenmädchens schleicht. Sie faucht ihn an: „Was machen Sie denn hier?“ Stottert dieser aufgeregt: „Ich war nur bei der jungen Dame und habe ihr eine Kopfschmerztablette gebracht.“

Die Wirtin schaut an ihm herunter und sagt: „Gut, dann machen Sie, bevor sie auf die Straße gehen, ihre Apotheke wieder zu!“



HK

Lehrer: Welche Muskeln treten in Funktion, wenn ich boxen würde?“

Sepperl: „Meine Lachmuskeln, Herr Lehrer!“



Die kleine Betty soll bald ein Geschwisterchen bekommen. Der Vater fragt sie: „Was wäre Dir denn lieber, ein Brüderchen oder ein Schwesterchen?“

Da meint Betty: „Papi, wenn ich es mir so recht überlege, dann möchte ich doch lieber einen kleinen Hund!“

Meine Eltern erreichen langsam die schwierige Phase, sie erwarten von mir, daß ich alles selber aufräume.....!“

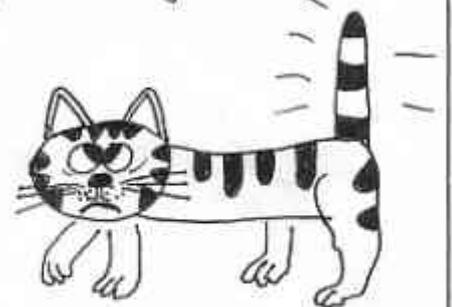
HK

Franzi sitzt bei seinen Hausaufgaben. „Du Papi, was ist das für ein Satz: „Es ist kein Bier im Haus?“

Stöhnt der Vater auf: „Das ist kein Satz - das ist eine schlimme Katastrophe!“

„Pfui, Liesi, schreit Mama aus dem Fenster. „Musst du die Katze immer am Schwanz ziehen?“

„Tu ich ja gar nicht, die Katze zieht, ich halte sie ja nur fest!“



HK

Original Waldviertler Festtagsmenü

Vorschläge von Hermine Kolm aus Aschen
Alle Rezepte sind für 4 Personen gedacht



Aperitiv

4 kleine Stamplerl Kriecherlschnaps (in eisgekühlten Gläsern serviert)

Vorspeise

Glacierte Schweinsleber auf Waldviertler Apfelscheiben

Ca. 40 dag Schweinsleber in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in 5 dag Butter beidseitig ca. 5 min. gut anbraten. Leber herausnehmen und warmstellen.

4 dünn geschnittene Scheiben geselchtes Bauchfleisch in dieselbe Pfanne geben, sowie 4 daumendicke Scheiben säuerlichen Apfel (ungeschält) dazu. Beidseitig anbraten, anschließend 12 Dörrzwetschken hinein und mit einem Achterl Rotwein aufgießen.

Die Leber auf einem Teller mit Blattsalat, Speck, Äpfel, Zwetschken und etwas Sauce gefällig anrichten.

Dazu frische Petersilkartoffel und Schwarzbrot reichen.

(Tip: Leber erst vor dem Essen würzen, da sie sonst hart wird.)

Suppe

Waldviertler Kräuterrahmsuppe mit geröstetem Schwarzbrot

Dreiviertel Liter Wasser in einen Topf geben, Kümmel und Salz dazu und zum Kochen bringen.

Inzwischen einen Viertelliter saure Milch und einen Viertelliter Milch verrühren, 2 Löffel Mehl dazugeben. Dieses "G`machtl" in das kochende Salzwasser mit dem Schneebesen einrühren. Einmal aufkochen lassen und vom Feuer nehmen.

Ein Viertelliter Sauerrahm dazugeben und 4 Kaffeelöffel feingehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dille, Zwiebelrohr)

Im Suppenteller anrichten. Obendrauf im Rohr geröstetes Schwarzbrot mit Schnittlauch drauflegen.

Hauptspeise und Beilagen

Gespickter Rehschlögel in würziger Rotweinsauce

90 dag ausgelösten Rehschlögel mit Speck spicken, mit Salz, Pfeffer und evtl. Wildgewürz würzen und über Nacht ins Kühlfach legen.

3 große Karotten, 1 Zellerknolle, 2 Petersilwurzen, 2 Zwiebel julienne (in feine Streifchen) schneiden und in Öl hellbraun rösten, mit einem Achtelliter Wasser aufgießen und auskühlen lassen.

8 dag Schweineschmalz in eine große Pfanne geben, erhitzen und den Rehschlögel von allen Seiten anbraten, damit die Poren schließen. Den Wurzelsud dazugeben.

4 Lorbeerblätter und eine übriggebliebene Speckschwarte hineingeben und das Ganze zugedeckt am Herd ca. 2 Stunden dünsten. Eventuell mit etwas Wasser aufgießen.

Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warmstellen.

Ein "Wasser - Mehl - G`machtl" mit dem Schneebesen einrühren. Saft von einer Orange und zwei Zitronen hinein und ein Viertel herben Rotwein dazu, salzen und pfeffern.

Diese Sauce ganz fein passieren und über das Fleisch geben.

Zu diesem Gericht passen: **Original Waldviertler Knödel**

8 große, geschälte, rohe Erdäpfel reiben, Saft auspressen. Zu den ausgepreßten Erdäpfeln 4 geschälte, gekochte, passierte Erdäpfel dazugeben, eine Prise Salz dazu, durchkneten. Aus dem Teig Knödel formen, in glattem Mehl wenden und ins kochende Salzwasser einlegen. Circa 20 Minuten zugedeckt leicht kochen lassen, dann kalt abschrecken.

Roter Speckkrautsalat

In einem großen Topf Salz, Kümmel, Wasser zum Kochen bringen. Einen kleinen roten Krautkopf entstielen, fein hobeln und circa eine Viertelstunde im Wasser ziehen lassen (nicht zudecken - wegen der Farbe). Inzwischen 5 dag Schmalz in Pfanne erhitzen, 20 dag Zwiebel (Ringe) und eine Handvoll würfelförmigen Selchspeck glasig anlaufen lassen, geschnittenes Fruchtfleisch einer Orange ebenfalls dazugeben. Inzwischen überflüssiges Wasser vom Kraut abgießen und Zwiebelgemisch dazugeben. Etwas Rotwein, Salz und Pfeffer hinein und mit einem großen Löffel Sauerrahm binden.

Zu der jetzt fertigen Hauptspeise passen halbe Kompottbimben und ungezuckerte, unpassierte Ribisel.

Nachspeise

Waldviertler Bröselnudeln mit heißer Heidelbeersauce

Ein halbes Kilo geschälte, gekochte, kalte Erdäpfel auf ein bemehltes Brett passieren, Grübchen machen, 2 ganze Eier hineingeben, 25 dag griffiges Mehl darüberstreuen, abmischen und gut durchkneten. Dünne Rollen formen und ca. 1 cm lange Stücke herabschneiden und in kochendes Salzwasser einlegen. 10 Minuten kochen lassen, abseihen und kalt abschrecken.

Heidelbeersauce

50 dag Heidelbeeren in einem halben Liter Wasser aufkochen, 2 Löffel Zucker dazugeben. Ein kleines "Mehl - Milch - G'macht!" mit dem Schneebesen in die Heidelbeersuppe einrühren. Noch *heiß* zu den Erdäpfelnudeln servieren.

Getränkervorschläge

Zur **Vorspeise** einen herben Weißwein servieren (grüner Veltliner aus der Wachau).

Zur **Hauptspeise** einen schweren Rotwein servieren (Roter Zweigelt aus der Wachau oder (leider) einen italienischen Rotwein).

Zur **Nachspeise** entweder Kaffee oder nach Geschmack einen süßen Weißwein oder Gewürztraminer.

**Zu allen diesen Rezepten
wünsche ich Ihnen einen gesegneten Appetit, gutes Gelingen
und Spaß am Kochen !!!**



Was ist ein Scherenschnitt?

So unterschiedlich die Arbeitsweisen auch sind: Eines ist allen Scherenschnitten gemeinsam, sie bestehen aus einem Stück.

Je feiner Ihr Scherenschnittmotiv ist, desto wichtiger ist Ihr Werkzeug, die spitze, messerscharfe Silhouettenschere und die Schneidfeder. Da Sie Ihr Motiv nachher aufkleben möchten, nehmen Sie entweder rückseitig gummiertes Papier (Achtung, klebt bei Falt-schnitten durch die Wärme der Hand leicht zusammen!) oder sie streichen eine Unterlage mit Klebstoff ein, drücken den fertigen Scherenschnitt vorsichtig dort auf, heben ihn ab und legen ihn dann auf die Karte. So klebt er fest, ohne daß der Klebstoff stört.

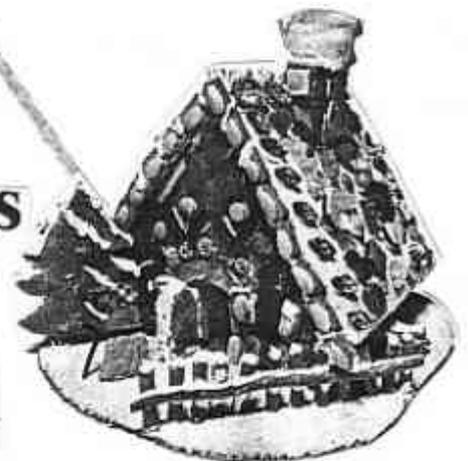
So wird das Hexenhaus gemacht!

1 **Teig:** Mehl, Natron und Gewürz in einer Schüssel vermischen, Honig und Zucker in einem Topf erwärmen und mit den Eiern unter das Mehl rühren und verkneten. Den Teig über Nacht ruhen lassen.

2 Mit Hilfe der Zeichnung Schablonen von 2 Frontseiten, 2 Tannen und der Hexe sowie 2 Seitenteile 15,5 x 6,5 cm und 2 Dachteile 19,5 x 21 cm ausschneiden. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. ¼ cm dick auswellen. 2 Backbleche damit auslegen. Auf ein Backblech die Scha-

blonen von je 2 Frontseiten und 2 Seitenteilen legen, Teig ausschneiden. Auf dem zweiten Blech 2 Dachseiten ausschneiden. Die Teigreste entfernen, mit übrigem Teig verkneten. Honig und Wasser verrühren, Teigteile damit bepinseln und im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Aus einer Frontseite die Tür heraus-schneiden.

3 Eine weitere Teigplatte, ca. ¼ cm dick, auswellen. 2 Tannen und die Hexe ausschneiden. Außerdem 20 Latten, 32 Dachziegel, 1 Latte von 25 cm Länge und 4 Kaminseiten aus dem Teig schneiden. Teig mit Honigwasser bepinseln. In die Dachziegel jeweils 1 Mandelhälfte drücken. Teigstücke im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen ca. 8 Min. backen. Aus dem restlichen Teig eine Platte in der Größe des Backblechs backen.



4 Eiweiß mit Zitronensaft kurz anschlagen, gesiebten Puderzucker einrühren. Frontteile und Seitenteile auf der Teigplatte mit dem Zuckerguß zusammenkleben. Dabei Wände mit Dosen oder Tassen abstützen. Guß gut antrocknen lassen, anschließend die Dachteile, den Kamin und die Tür auf diese Weise befestigen.

5 Dachseiten mit Glasur bepinseln, die Dekoration ankleben, Ziegelsteine und Giebeldekoration ebenfalls mit Glasur befestigen. Aus den Latten einen Zaun basteln. Tannen und Zaun auf der mit Glasur bestrichenen Teigplatte befestigen. Seitlich vom Haus einen Holzstoß anbringen. Mittels eines Wattebausches aus dem Kamin Rauch aufsteigen lassen.

Zutaten:

Teig: 600 g Roggenvollkornmehl, 400 g Mehl (Type 405), 1 gehäufter Teel. Natron, 2 knapp gehäufter Eßl. Lebkuchengewürz, 200 g Honig, 400 g Farinzucker, 6 Eier. – **Glasur:** 1 Eßl. Honig, 1 Eßl. heißes Wasser. – **Dekoration:** 32 Mandelhälften, 3 Eiweiß, 1 Teel. Zitronensaft, 350 g Puderzucker, rote und grüne Speisefarbe (z. B. von Schwartzau). – **Bunte Süßigkeiten** (z. B. Gummibärchen, Lakritze, Smarties).

Anzeigen, Grüße, Verkauf, Tausch, Inserate

Anzeigen, ...

NÖBHW Großgöttfritz

Wer borgt uns Hochzeitskleider u. -anzüge
aus der Zeit **1918, 1945 und 1992**.
Tel: 02875 / 254

Suche Untermiete in Gemeinde od. Bezirk
Manfred Hinterndorfer, Frankenreith
Tel: 02875 / 6613

Verkaufe echten, naturbelassenen Wald-
honig. Tel: 02875 / 537
Imkerei: Redl Alois, Gr.Weißbach 57

Verkaufe VW Golf, Bj. 79
Tel: 02875 / 207 (Wochenende)

Verkaufe FIAT TIPO 1,6DGT, 90PS,
Bj. 88, mit Pickerl 9/94, VB S 85.000,--
Tel: 02875 / 207 (Wochenende)

Verkaufe neues Damenfahrrad (Citybike)
26 Zoll, 18-Gangschaltung.
Bauer Maria, Tel. 02875 / 6563

Verkaufe gut erhaltenen Zentralheizungs-
kessel (35 kW) für feste Brennstoffe.
Lehenbauer Adolf, Tel. 02877 / 450

Grüße

Die Mitarbeiter des NÖBHW Gr.Göttfritz
gratulieren zum besonderen **Geburtstag**:
Herrn Josef Redl, Rohrenreith
Frau Brigitte Jeitler, Gr.Göttfritz
Frl. Silvia Gutmann, Sprögnitz
Frau Gisela Gretz, Engelbrechts
und
zum **Stammhalter**
Herrn Franz Pöll, Rohrenreith

Die Aubergwarte feiert ihren 1. Geburts-
tag - möge Sie noch lange von so vielen
Besuchern erstürmt werden.

Zum wichtigen 10. Geburtstag alles
Gute für Theresa Löschenbrand.

Unserem jungen Organisten herzliche
Glückwünsche zum Geburtstag.

Dem Herrn mit dem Kennzeichen
"ZT-SCHJ 1" im Dezember alles Liebe
und Gute zum Geburtstag von den
"Aschingern"

Für Conny am 3. Dezember viele Bussi
zum 23-iger. Deine kleine Schwester und
Familie.

Wildbret-Tage

im Gasthaus Fragner in Kaltenbrunn
6. und 7. sowie 13. und 14. November 1993

Auch Sie können hier Grüße, Anzeigen, aufgeben !!

Annahme: Karl Rauch, 3913 Gr.Göttfritz, Tel: 02875 /300

Waren Sie auch dabei ?

Ein Rückblick auf Veranstaltungen des BHW Großgöttfritz
im letzten Halbjahr

Schon lange vorbei aber noch in guter Erinnerung ist die **MAI-WANDERUNG** von Engelbrechts nach Kaltenbrunn. Bei strahlendem Frühlingswetter machten sich 120 Wanderer jeder Altersstufe in gemütlichem Tempo auf den Weg. Bei der Waldhütte im Hartweichs warteten wir auf die Nachzügler, dann ging es zügig weiter bis Kaltenbrunn, wo wir mit einem Einkehrschwung im Gasthaus Fragner landeten.



Auch der Heimweg war für alle leicht zu bewältigen, besonders für die mit Stock und Hut gut ausgerüsteten Herren.

Beim Aubergwirten in Engelbrechts fand dieser Wandertag einen gemütlichen Abschluß.

Der **FLOHMARKT** am 18. Juli in Großweißenbach stand heuer unter dem Motto "Uhren". Wie immer umfaßte das Angebot auch viele andere schöne, nützliche und interessante Sachen, sogar ein VW-Käfer wurde verkauft. So manches, was für den einen unbrauchbar war, hatte ein anderer schon lange gesucht. Das Handeln und Feilschen machte nicht nur den Käufern Spaß, sondern auch uns, und obwohl ein Flohmarkt immer mit viel Arbeit verbunden ist, konnten wir uns über das Ergebnis freuen.

Dieser Flohmarkt wird bestimmt nicht unser letzter gewesen sein. Denken Sie bitte daran und heben Sie alle gut erhaltenen Gegenstände, die Sie nicht mehr brauchen, für unsere nächste Sammlung auf!

Etwas Geschick und viel Geduld verlangte der Kurs "**HALSKETTEN UND ARMBÄNDER HÄKELN**" : Winzige Glasperlen mußten zuerst auf einen mehrere Meter langen Faden in der richtigen Reihenfolge aufgezogen werden. diese Perlenschnur wurde dann verhäkelt. Nach einem mühseligen Anfang ging's schon flott dahin und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Überzeugen Sie sich selbst bei unserer Ausstellung während der Kulturwochen in der Volksschule!

Wissenwertes übers **EINKOCHEN UND EINLEGEN** erfuhren die 49 Teilnehmerinnen am Vortrag von Dir. Gisela Steindl am 7. Juli. Besonders hervorgehoben wurde der Vorteil von selbst Eingelegtem gegenüber gekauften Konserven, die leider verschiedene Konservierungsmittel und andere chemische Zusatzstoffe enthalten.

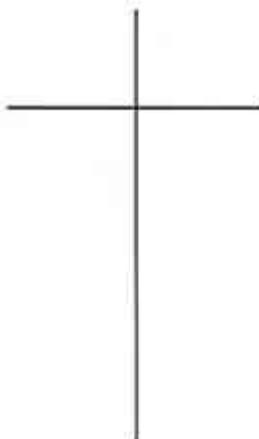
Vielerlei Rezepte, von süß bis pikant und sauer, wurden ausgeteilt und wahrscheinlich stehen inzwischen schon auf manchem Regal köstlich gefüllte Einmachgläser!

Beim NÖ. Familien-Bildungstag am 26. Sept. auf der Landesausstellung in Riegersburg wurden vom BHW Großgöttfritz Stoffdruck-Arbeiten ausgestellt und die Arbeitstechnik vorgeführt. Die schönen Handarbeiten auf echtem Leinen fanden bei den Besuchern großen Anklang und viele haben das Drucken selbst ausprobiert.

Eine Menge Zuschauer scharte sich auch um unser Ehepaar Raab aus Großweißenbach, die mitgefahren waren und das Spinnen sowie das Korbflechten vorzeigten, Tätigkeiten, die heute kaum mehr jemand kennt und die daher besonders interessant sind. Die beiden Raab-Leute ernteten viel Lob für die Vorführung ihrer Handwerkskunst.

Für das **ERNTE-DANKFEST**, das abwechselnd von verschiedenen Vereinen gestaltet wird, war heuer wieder das Bildungswerk zuständig. Die Mitarbeiter haben sowohl die Erntekrone geflochten als auch die üppigen Gabenkörbe hergerichtet. Die stilvoll geschmückte Kirche war bis auf den letzten Platz gefüllt. Anhand der ausgeteilten Erntesträußchen konnten 450 Besucher gezählt werden. Die Blasmusik, die Agape nach der Messe und nicht zuletzt das herrliche Herbstwetter unterstrichen den festlichen Charakter dieses Tages.

BESUCH VON BEHINDERTEN aus dem Caritas Wohnheim Zwettl hatten wir am Sonntag, den 17. Oktober. Einige von ihnen waren mit ihren Betreuern schon zur Sonntagsmesse gekommen, ein zweite Gruppe traf dann später ein und wir wanderten gemeinsam auf den Auberg. Obwohl der Weg für manche doch eine große Anstrengung bedeutete, erreichten alle den Gipfel und viele stiegen sogar auf die Warte hinauf. Leider verdeckte der dichte Nebel die schöne Aussicht, was aber die gute Laune keinesfalls trübte. Zum gemeinsamen Frühschoppen brachten dann alle schon großen Appetit mit. Für unsere Gäste war es bestimmt ein schönes Erlebnis und auch für uns war diese Begegnung sehr wertvoll. Wir möchten gerne auch in Zukunft diesen Kontakt aufrecht erhalten.



ZUM GEDENKEN

Franz Prinz ist nicht mehr. Er starb völlig unerwartet am Montag, den 20. Sept. 1993 im 37. Lebensjahr. Mit ihm haben wir einen engagierten Theaterspieler verloren, der mit großem Einsatz in vielen Aufführungen dominante Rollen glaubwürdig und temperamentvoll darstellte.

Wir werden ihn in guter Erinnerung behalten!

Die Theatergruppe des BHW Großgöttfritz

Werbung Werbung Werbung

*Auberquirt
Gasthaus
Johann u. Regina Kolm
Engelbrechts 16
Tel: 02875 371*



ERWIN ZANKL
SPENGLEREI & DACHDECKEREI
3913 Engelbrechts 19
Telefon 02875/375



Fahr' nicht fort -
kauf im Ort!
**Sparmarkt
Zant**

*Internationale
Transporte
Herbert Hengstberger
3913 Großgöttfritz 35
Tel: 02875 7281-0*

*Cafe - Restaurant
Kegelbahn
Johann u. Erna Schrammel
Frankenreith 10
Tel: 02875 271*

**FÜR EIN UMWELTFREUNDLICHES
ZUKUNFTSSICHERES HEIZEN**

FÜR AUSREICHENDES LAGER
VON TROCKENEM HACKGUT
(SÄGESPÄNE, HOBELSPÄNE)
IST GESORGT!



SAUGEN
PUMPEN *Doppler*

Helmut
Doppler

Röhrenreith 20
A-3910 Zwettl
Tel. 02875/247
Autotel. 0663/63028

3525 SALLINGBERG 110
Tel. 02877/261
3903 GERWEIS
Tel. 02849/8300

ELEKTRO



*Willy's Beisl
Gasthaus Riedl
Gr. Göttfritz 73
Tel: 02875 7110*

Werbeeinschaltung: S 150,- pro Achtelseite (Annahme: Karl Rauch, 3913 Gr.Göttfritz, Tel: 02875 /300)