

Aubergzeitung



*Eine Information
des
NÖBHW
Großgöttfritz*



Inhaltsangabe:

- Seite 1: Titelseite
- Seite 2: Inhaltsangabe, Impressum
- Seite 3: Brauchtum im Jahreskreis(erzählt von Leuten aus der Gemeinde)
- Seite 4: Fortsetzung von Seite 3 (Brauchtum ...)
- Seite 5: Gedichte
- Seite 6: Berichte von der Theateraufführung 1996
- Seite 7: Fortsetzung Theateraufführung
- Seite 8: Bevölkerungsspiegel (Geburten, Heirat,)
- Seite 9: Fortsetzung Bevölkerungsspiegel und Ratespiel
- Seite 10: Leserbeitrag - Dechant Josef Reisenbichler
- Seite 11: Aubergspektakel (Fortsetzung von Ausgabe 6)
- Seite 12: Waren Sie auch dabei
- Seite 13: Fortsetzung von Seite 12 (Waren Sie auch dabei)
- Seite 14: Geschichte
- Seite 15: Rezepte
- Seite 16: Bastelseite
- Seite 17: Inserate, Statistik
- Seite 18: Witze
- Seite 19: Lied, Sprüche
- 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 Aubergzeitung 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 (Skriptenverlag an der HTBL u. VA St.Pölten).

Titelbild: Karl Moser

Erscheinungsort: 3913 Gr.Göttfritz. **Höhe der Auflage:** 250 (2 mal jährli. - Mai /November)

Zeitungspreis: S 20,- **Anzeigen:** S 10,- / Halbzeile **Werbung:** S150,- / Achtelseite

Anzeigenschluß für die 8. Ausgabe: 10. Oktober 1996

So war es früher

(erzählt von Leuten aus der Gemeinde)

Vom Brotbacken

"Das Brot ist gar hart zu verdienen", ist eine gebräuchliche Redensart. Bis vor einigen Jahrzehnten mußte im ländlichen Raum das Brot nicht nur verdient, sondern auch selbst gebacken werden, was gar keine so einfache Arbeit war. Meist war das die Aufgabe der Hausfrau.

Die Vorbereitung für den Backtag begann schon am Vortag mittags, wenn das "Ura", der Sauerteig, eingeweicht wurde. Am Abend wurde der Backtrog zum "Urasetzen" an einen warmen Platz in die Stube gebracht. Aus einem Teil des Brotmehls, dem gequollenen Sauerteig und etwas warmem Wasser wurde ein Vorteig angerührt, der nun über Nacht aufgehen konnte. Das Roggenmehl, das in einer Mehltruhe an einem trockenen Ort gelagert war, wurde vor dem Backen durchgeseibt, weil doch manchmal auch Mehlwürmer darunter waren.

Am Backtag mußte die Bäuerin noch früher als sonst aufstehen. Zum Vorteig gab sie nun das restliche Mehl in den Trog, dann wurde gesalzen, noch etwas Wasser zugegeben und die ganze Teigmenge mehrmals fest durchgeknetet. Die Salzmenge wurde nicht genau gewogen, die Frauen hatten sie einfach "im Griff". Entsprechend dem Geschmack der Hausleute durften sie auch mit "Brotmisch" - Kümmel, Anis u. Fenchel - würzen.

Das Kneten verlangte sehr viel Kraft und war entscheidend für das Gelingen des Brotes. Nach dem Kneten hinterließ die



Hausfrau ihren Handabdruck im Teig oder drückte mit der Handkante ein Kreuzzeichen hinein. Danach konnte der Teig wieder ca. 2 1/2 bis 3 Stunden rasten und aufgehen.

Inzwischen mußte die Stallarbeit getan und für die Familie Frühstück gekocht werden.

Dann wurde der Backofen eingeheizt. In den meisten Bauernhöfen war der Backofen im Wohn- oder Wirtschaftsgebäude, manchmal stand er aber auch frei als eigenes Bauwerk neben dem Haus. Das Gewölbe war aus Ziegeln gemauert, Steinplatten bildeten die Backfläche. Als "Bo'ofenscheiter" waren große Fichtenscheiter vorbereitet und auch das Reisigbündel zum Unterzünden mußte genau passen. Man brauchte schon einige Erfahrung, daß die Hitze weder zu groß, noch zu schwach war.

War der Brotteig richtig aufgegangen und der Handabdruck der Hausfrau nicht mehr sichtbar, wurden Portionen abgeteilt und zu Laiben "g'wircht", die in bemehlte "Bo'kal" - aus Stroh geflochtene runde Körbe, Backsimperl - gelegt wurden und zugedeckt noch einmal gehen mußten.

Der Teigrest, der im Backtrog zurückblieb, wurde mit Mehl abgebröseln und getrocknet. Das war das neue Ura, das an einem trockenen Ort bis zum nächsten Brotbacken aufgehoben wurde.

Inzwischen war im Backofen das Feuer niedergebrannt. Die Glut wurde im ganzen Ofen verteilt und erst herausgeräumt, wenn sie ganz erloschen war. Dabei fanden sich noch Holzkohlestücke, die man wieder im Kohlebügeleisen verwenden konnte.

Nun wurde der Backofen mit dem "Bo'wisch" gesäubert, das ist ein Reisigbuschen, der wie ein Besen an einer langen Stange befestigt ist. Um die Temperatur zu prüfen wurde etwas Mehl in den Backofen gestreut. Wurde das Mehl gleich dunkel, war die Hitze noch zu groß, bräunte es langsam, konnte man "ei'schoißn".

Die gut gegangenen Laibe wurden auf die Ofenschaufel gestürzt, mit einem Tuch oder den Händen naß abgewischt und in den Ofen geschoben. Sie durften nicht zu nahe aneinander liegen, sonst bekamen sie einen "Anschuß", das heißt, sie klebten zusammen.

Neben dem Brotteig bereiteten die Bäuerinnen oft auch Strudeln oder Buchteln, die gleichzeitig mit dem Brot in den Backofen geschoben wurden, aber natürlich schon früher herausgenommen werden konnten. Zu besonderen Feiertagen gab es auch Weißbrot aus Vorschußmehl.

Die "Fei'flecken", Fladen aus Brotteig oder Kartoffelteig, legte man schon in den Ofen, wenn noch das Feuer brannte. Ofenfrisch mit Schmalz bestrichen sind sie eine Spezialität.

Nach ungefähr zwei Stunden war das Brot fertig gebacken. Es verbreitete einen würzigen Duft und hatte eine knusprige Rinde. Mit der Ofenschaufel wurde es wieder herausgeholt und zum Auskühlen nochmals in die "Bo'kal" gelegt. Später kam es dann auf die "Brotleiter", die in einem kühlen Raum vor Mäusen sicher an der Decke hing.

Meist wurden etwa zwölf Laibe gebacken mit denen eine zehnköpfigen Familie rund zwei Monate auskam. Es waren große Laibe mit ungefähr 4 kg. Solange das Brot noch frisch war, war der Verbrauch natürlich größer, altbackenes Brot hielt länger an.

Deshalb war auch in früherer Zeit unter den Schulkindern mancherorts das Brottauschen üblich. Einerseits schmeckte das Brot doch in jedem Haus ein wenig anders, und außerdem kam man auf diese Art hin und wieder zu einem Stück frischen Brot, wenn das eigene schon alt war.

Über der Tür einer Backstube habe ich den Spruch gelesen: "Altes Brot ist nicht hart, gar kein Brot - das ist hart!" Die bittere Wahrheit, die dahinter steht, haben sicher in früherer Zeit viele kinderreiche Kleinhäuslerfamilien am eigenen Leib erfahren.

Deshalb haben wir gelernt, für "unser tägliches Brot" dankbar zu sein und es zu schätzen. In manchen Häusern ist es heute noch üblich, daß man auf den Brotlaib vor dem Anschneiden mit dem Daumen ein Kreuz zeichnet. In der Religion und im Brauchtum kommt dem Brot in verschiedenen Formen eine ganz besondere Rolle zu.

Ich finde, so viele köstliche Brot- und Gebäcksorten es derzeit auch gibt, keine von ihnen schmeckt besser, als ein Stück frisches, saftiges Bauernbrot aus dem Holzbackofen. Brot paßt fast zu jeder Speise. Es braucht aber auch nicht viel, um aus einem Stück Brot eine ganze Mahlzeit zu machen: etwas Butter oder Schmalz, ein Glas Milch, vielleicht ein Gläschen Wein, ein paar Nüsse, einen Apfel...

Brot ist für den Menschen nicht nur ein wichtiges Nahrungsmittel

Brot ist Leben !

MUTTERTAGSGEDICHT

von Lehrer Franz de Waal, Muttertag 1951

Mei Muata is koa feine Frau,
is nur a oafochs Wei',
sie hât no koane Dauerwelln,
im G'sicht koa Mälerei.
Sie hât no koane Seidenstrümpf
und spüt a net Klavier,
und trotzdem is 'de liabste Frau,
sie g'fällt am besten mir !

(von Pichler Martha)



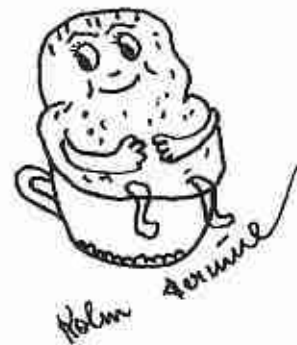
SALZ !!!

Vom Bergwerk wird gewonnen
ein wertvolles Gestein.
Mit Mineralien bereichert,
unser Salz kann es nur sein !
Den Speisen gibt es Würze
und auch viel Geschmack,
beim Kaufmann um die Ecke
bekommst Du es im Sack.

Hermine Kolm

ERDÄPFEL !!!

Schon König Friedrich der Große sprach sehr weise,
der Erdapfel sei des Königs Speise,
gar wertvoll diese Knolle ist
in Hungersjahren und im Krieg.
Zur Nahrung des Volkes auserkoren,
viele Rezepte sind dazu geboren.
Den Armen dient sie als Hauptgericht,
sie zu achten ist unsere Pflicht !!!



DIE BLAUEN FRÜHLINGSAUGEN

Die blauen Frühlingsaugen
schau'n aus dem Gras hervor;
das sind die lieben Veilchen,
die ich zum Strauß erkor.

Ich pflücke sie und denke
und die Gedanken all' ,
die mir im Herzen seufzen,
singt laut die Nachtigal.

Ja, was ich denke, singt sie
lautschmetternd, daß es schallt;
mein zärtliches Geheimnis
weiß schon der ganze Wald.

Heinrich Heine

Liebe, Geld und Altpapier

Nach der Leseprobe im Dezember und viel Probenarbeit ab Jänner, war es am 15. März 1996 wieder so weit, unser 9. Theaterstück **LIEBE, GELD und ALTPAPIER** stand auf dem Programm.

Wie immer spielten Leute aus der Gemeinde, bzw. ehemalige Großgöttfritzer.

Schon nach der Leseprobe war klar: Diese 26 passen zusammen!

Neben der Probenarbeit wurde auch die Bühne aufgebaut, das Bühnenbild gemeinsam gestaltet und unser Ton- bzw. Beleuchtungstechniker verlegte zig Meter Kabel und montierte Mikrofone und Scheinwerfer.

Bei der Generalprobe trat dann auch Maria in Aktion und schminkte die Spieler. Diese beiden Aufführungen wurden von Herrn Rottenburger aufgezeichnet.

Nun begannen die Aufführungen. Es lief sehr gut. Die Rolle des Bartl Brunnbichler war wohl die



wichtigste. Bartl hielt das ganze Stück hindurch die Fäden in der Hand, was beiden Darstellern hervorragend gelang.

Die größte Rolle war die des Feuerwehrhauptmannes Heinrich Stelzer - er wurde souverän von zwei geübten Spielern dargestellt.

Auch Friede die Kellnerin kam sehr gut zur Geltung, aber jede auf ihre Art.

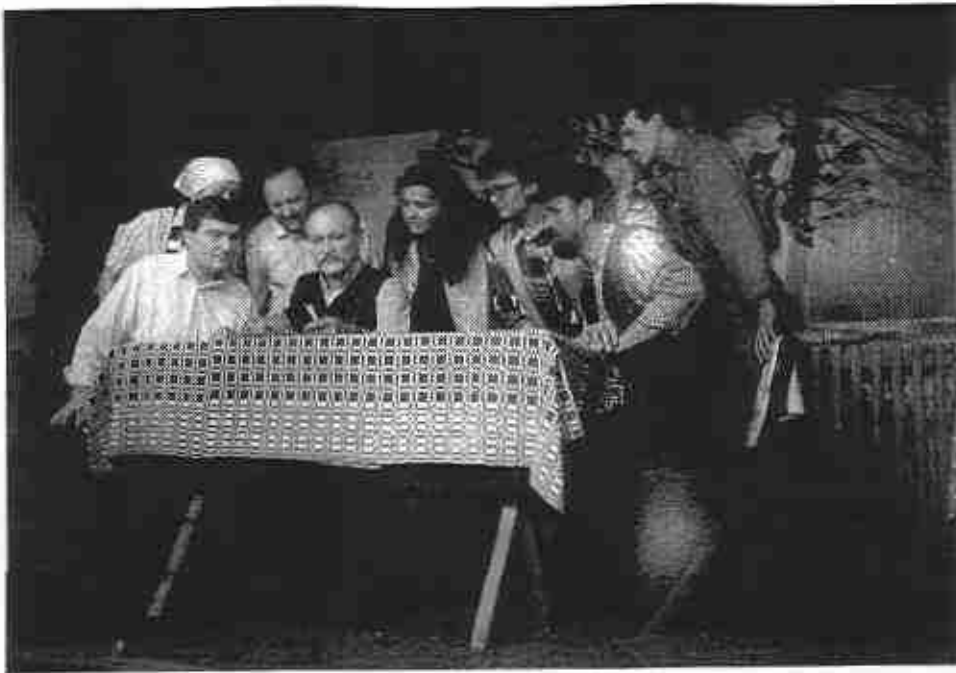
Ebenso brachten Johann und Franziska Adler das Publikum sehr oft zum Schmunzeln.

Die jungen Darsteller, drei davon als Neulinge bei der Gruppe, spielten ihre Rollen perfekt.

Taxiunternehmer Wipplinger ging bei seinen Annäherungsversuchen leer aus und erregte bei den Zusehern Mitleid, was für die Qualität der schauspielerischen Leistungen spricht.

Der Tupfen auf dem "i" war natürlich die Aubergerin. Sie brauchte nur aufzutreten und die Zuschauer mußten schon lachen.

Es spielten einfach alle super!



Wenn auch kaum gebraucht, aber trotzdem ständig auf dem Laufenden mußten die Souffleusen sein. Auch sie machten ihre Arbeit zur allgemeinen Zufriedenheit der Spieler.

Daß jeder Besucher auch aus der hintersten Ecke noch alles verstand und die Spieler auf der Bühne im richtigen Licht sehen konnte, dafür gebührt Herrn Wernhart ein großes Lob.

Das Schminken machte Frau Leutmetzer vor jeder Aufführung.

Die wichtigste Aufgabe aber hatte Dr. Hans Jeitler, der Regisseur. Das begann schon bei der Leseprobe mit verschiedenen Streichungen und Ergänzungen und endete erst mit dem letzten Vorhang. Ihm wollen alle Beteiligten nochmals ein herzliches Dankeschön sagen.

Aber was wäre ein Theaterstück ohne Zuseher! Wir hatten immer ein tolles Publikum. Man konnte sehen wie jeder gespannt die Handlung verfolgte und auch mit dem Applaus nicht geizte. Wir freuten uns natürlich auch über viele Ehrengäste wie z.B. Dechant Reisenbichler, Pfarrer Drelichowsky, Bürgermeister Hofbauer usw. Dank der Berichte in der NÖN und unserer Plakate und Einladungen kamen nicht nur Besucher aus dem Gemeindegebiet, sondern auch sehr viele aus der Umgebung, unter ihnen auch einige Abordnungen von Theatergruppen.

Aus einem Leserbrief:

"Ein Theaterbesucher berichtet....."

Es war eine gediegene, gute Aufführung. Von den Spielern über Regisseur, Ton- und Beleuchtungstechniker, Souffleusen, Maskenbildnerin und Gesamtleitung haben alle ihr Bestes gegeben. Die zahlreichen Besucher belohnten die Spieler mit reichlichem, aber verdientem Applaus. Ich habe an diesem Abend heitere und vergnügte Stunden zugebracht.....

Josef Reisenbichler Ottenschlag


Sollten Sie liebe Leser auch einmal Lust haben bei einem Theaterstück in irgend einer Weise mitzumachen, dann deponieren Sie diesen Wunsch am besten schon jetzt bei der Leiterin des örtlichen Bildungswerkes. Bei der ersten passenden Rolle für Sie, werden wir auf dieses Angebot zurückkommen.

Im Herbst gibt es eine Veranstaltung unter dem Motto "Theater 1981 - 1996". Dazu dürfen wir Sie jetzt schon herzlich einladen.



Bevölkerungsspiegel

von Oktober 1995 bis März 1996

<p><u>Geburten</u></p> <p style="text-align: center;">Im Internet nicht veröffentlicht.</p>	<p><u>Sterbefälle</u></p> <p style="text-align: center;">Im Internet nicht veröffentlicht.</p>
<p><u>Hochzeiten</u></p> 	
<p>NÖBHW Großgöttfritz</p> <p> Am 30. Jänner 1996 verstarb Herr Franz Priesner, Bäckermeister aus Großgöttfritz 75, im 81. Lebensjahr. Für die Jahre, die Herr Priesner als Mitarbeiter im NÖBHW Großgöttfritz tätig war, sagen wir herzlichen Dank!</p>	

Bevölkerungsspiegel

von Oktober 1995 bis März 1996

Jubiläen

Im Internet nicht veröffentlicht.

100

Gundacker Maria

Gr. Weißenbach 56

WER UND WAS IST DAS ?



Reisenbichler Josef
3631 Ottenschlag



Das Jahr des Herrn

Am Beginn des Jahres haben wir über dem Tür-
eingang 19 C+M+B 96 geschrieben oder von den
Sternsingern schreiben lassen.

Wir stellen unsere Wohnung bzw. unser Haus un-
ter den Schutz Gottes.

Die Buchstaben "C-M-B" bedeuten: Christus
mansionem benedicat.

Dieser lateinische Text heißt übersetzt: Christus
segne die Wohnung.

Früher wurden "C(K)-M-B" für die Namen der Kö-
nige Kaspar, Melchior und Balthasar auf die Tü-
ren geschrieben.

Das Jahr 1996 ist ein Schaltjahr mit 366 Tagen oder 8.784 Stunden bzw. 527.040 Minu-
ten.

Bereits im Jahr 4221 v. Chr. wird ein Ägyptischer Kalender erwähnt.

Julius Cäsar verbessert im Jahr 46 v. Chr. den Römischen Kalender; nach ihm benannt
entsteht der Julianische Kalender.

Bei uns im Abendland entsteht der Gregorianische Kalender durch Papst
Gregor XIII. im Jahr 1582.

Am 16. Mai 1996 beginnt das 1417. Islamische Jahr.

Am 14. September beginnt das 5757. Jüdische Jahr.

Im Jänner 1996 feierte Jerusalem - Hauptstadt von Israel - den 3000 jährigen Bestand und
zugleich 3000 Jahre König David.

Auf alten Grabsteinen lesen wir vor der Jahreszahl "A.D." oder Anno Domini = Jahr des
Herrn.

Damit wird ausgedrückt, daß das Jahr dem geweiht ist, der es uns schenkt, der uns die
Zeit erleben läßt.

Der deutsche Dichter Eduard Mörike (1804 - 1875) schließt sein Gedicht zum Neuen Jahr:

"Herr, dir in die Hände
sei Anfang und Ende,
sei alles gelegt."

Was immer in diesem Jahr 1996 auf uns zukommt, es ist ein Jahr des Heiles, ein Jahr des
Herrn.

Auberg Spektakel

Im Herbst 1995 fand das AUBERGSPEKTAKEL statt.
Hier einige der versprochenen Vierzeiler und Fotos dieser Veranstaltung:

Drei Jahre ist die Warte alt,
drum wanderl heute jung und alt,
sogar die Oma mit dem Dackel
isl dabei bei dem Spektakel.

Familie Hermann Straller 30 Keutenbach 8

Von Vilis aus siachst d' Aubergwarte,
da brauchst' zum Finden keine Karte.
Ausschau's wie a Tannenbaum,
verfehlen kannst sie kaum.

Familie Steininger Wilh. Balfenentrate 10

Da droben am Auberg
steht a Warte aus Holz.
Do is jeder Zwerg
aus Großgötlfritz drauf stolz.

Familie Seigl. Warbach/Wald 70

Auf den Auberg möcht ich geh'n,
kann von oben runterseh'n,
kann bestaunen, kann betrachten
rundherum die schönen Sachen.

Familie Augenthaler Wilh. Reichen 25

Wenn mir das Herz lut weh,
ich auf den Auberg geh.
Wenn ich dann oben steh,
lut mir die Füße weh.

Familie Lichtenwalder Engelbert, Eschbühlentals 12

Da Auberg is kleana
wie da Sauberg - owa
am Auberg steht a Wart
und am Sauberg is' fad.

Familie Haider Ernst, St. Keutenbach 67

Am Auberg steht ein Turm
hoffentlich erwischt ihn kein Wurm
und er fällt um
das wäre dumm !

Familie Haider 30 Eschbühlentals 10



Waren Sie auch dabei ?

Ein Rückblick auf Veranstaltungen des BHW Großgöttfritz
im letzten Halbjahr

Die 18. Großgöttfritzer Kulturwochen brachten wieder einige sehr interessante und gut besuchte Vorträge:

Der **FRAUENARZT**, Dr. Bind, sprach am 20. Oktober 1995 über gynäkologische Fragen, von der ersten Untersuchung bis zum Wechsel und wies besonders eindringlich auf die Wichtigkeit der regelmäßigen Krebs-Vorsorgeuntersuchung hin.

Über **NEUERUNGEN IN DER STRASSENVERKEHRSORDNUNG UND IM KRAFTFAHRGESETZ** sprach der Inhaber der Fahrschule Dolejschi am 3. November. Dabei mußten viele Besucher feststellen, daß eine Wissensaufrischung über das richtige Verhalten im Straßenverkehr wirklich nicht schadete. Selbst routinierte Autofahrer hatten einige offene Fragen, die zur vollsten Zufriedenheit beantwortet wurden.

Die richtige **PFLEGE UND BETREUUNG VON ZIMMERPFLANZEN** erklärte Gärtnermeister Hahn aus Zwettl am 23. November in besonders ansprechender Weise, umgeben von vielen saftig grünen und blühenden Pflanzen, anschaulich angeordnet nach Temperaturanspruch, Licht und Feuchtigkeitsbedarf.

Auch die wichtigsten Krankheiten samt Gegenmaßnahmen wurden erörtert.

Viele Damen hatten sich während des Vortrages bereits in "ihren" Blumenstock verliebt und wollten ohne ihn nicht heimgehen.



Die Ausstellung "**AKTIV KREATIV**" zeigte Ergebnisse der Kurstätigkeit im BHW Großgöttfritz seit Übernahme der Ortsstelle durch Dir. Gudrun Löschenbrand im Jahr 1977. Für die Eröffnung am 26. Oktober, die von Bgm. Hofbauer vorgenommen wurde, hatten die Teilnehmer des Herren-Kochkurses ein kaltes Buffett vorbereitet. Der Jugendchor sorgte für Musik. Die Werkstücke aus insgesamt 37 Kursen waren noch am 29.10. und 1. 11. zu sehen. Man konnte auch mehrere "Hobbykünstler" bei ihrer Arbeit beobachten.

Am Sonntag, den 5. November waren Kinder und Erwachsene zu einem gemütlichen **SPIELNACHMITTAG** eingeladen. Frau Hofbauer aus Zwettl stellte verschiedene neue Spiele vor, die gleich ausprobiert wurden.

Zum Thema "**ELTERNBILDUNG**" wurde ein dreiteiliges Seminar angeboten, zu dem sich hauptsächlich Mütter von Volksschulkindern angemeldet hatten, da diese Altersstufe vorwiegend angesprochen war. "Die Entwicklung des 6 - 10 jährigen Kindes" war Gegenstand eines Vortrages von Mag. Zauner am 14. November. Der Gemeindefarzt Dr. Jeitler sprach am 17. Jänner über "Gesundheit und körperliche Entwicklung" und Frau Dr. Kastner behandelte am 28. Februar das Thema "Erziehungsstile und Erziehungsziele". Es gab jeweils auch die Möglichkeit Fragen zu stellen und über Probleme zu diskutieren.



Etwas Kreativität war wieder gefragt beim **LEBKUCHEN VERZIEREN** unter Anleitung von Gudrun Löschenbrand am 14. 12. Eine Woche vorher trafen sich die Frauen schon zu einer Vorbesprechung, um dann - versorgt mit Rezepten und guten Tips - zuhause die Lebkuchen zu backen. Obwohl die Herstellung von "Schnürleis" in der richtigen Konsistenz und das Verzieren der Lebkuchen doch einiges Geschick verlangt, fiel das Ergebnis sehr ansprechend aus und hat sicher etliche Christbäume geziert.

Eine Besonderheit gab es auch beim **DAMENTURNEN**. Es wurde zusätzlich zu den Turnabenden ein Kurs für Selbstverteidigung angeboten, zu dem sich 29 Mädchen und Frauen zwischen 12 und 40 meldeten. Dr. Helga Berger leitete das Intensivtraining und verhalf den Damen an 8 Abenden zu geschmeidigen Muskeln und Wendigkeit und brachte ihnen "umwerfende" Griffe bei.

Liebe Leser!

Das NÖBHW Großgöttfritz veranstaltet heuer am 9. Juni in Kl. Weißenbach wieder einen

FLOHMARKT

Wenn Sie irgendwelche Sachen haben, die Sie nicht mehr brauchen - wir nehmen alles, was noch verwendbar ist: *Ansichtskarten, Autozubehör, Bänke, Betten, Bilder, Briefmarken, Bücher, Compact-Disk's, Dreiradler, Fahrräder, Fotoapparate, Gitterbetten, Gläser, Haushaltsgeräte, Haussegen, Heferl, Karren, Kästen, Kinderwagen, Kochbücher, Krüge, Lampen, Möbel, Musikinstrumente, Musikkassetten, Rahmen, Schallplatten, Schüsseln, Sessel, Spiegel, Spielsachen, Sportartikel, Uhren, Vasen, Werkzeug, Wirtschaftsgeräte, Ziergegenstände.....*

Was wir leider nicht nehmen können:

Fernseher, Gefriertruhen, Kühlschränke, Ölöfen, Kleidung, Schuhe - und eben alles, was unbrauchbar geworden ist bzw. zum Sperrmüll oder Alteisen gehört.

Die Erdbeeren sind reif!

Im letzten Sommer, zu der Zeit als die Erdbeersaison zu Ende ging, holte ich den Spaten, um mein Erdbeerbeet ein für alle Mal zu roden. Die Pflanzen hatten, wie immer, sehr üppig getragen, aber ich wurde meine Erdbeeren nicht los. In der Speis standen noch mehrere Gläser Erdbeermarmelade vom vorletzten Jahr, und aus dem Gefrierschrank hatte ich erst drei Behälter mit Vorjahrs-Erdbeeren entfernen müssen, um für die heurigen Platz zu schaffen. Auf meine Frage "Wer mag Erdbeeren?" war in letzter Zeit nur mehr allgemeine Ablehnung zu hören gewesen. Und dafür hatte ich bisher gejätet, gedüngt, gegossen, Holzwolle untergelegt und erbittert die Schnecken bekämpft. Nein, nun war Schluß damit, weg mit den Erdbeeren!

Meine Schwiegertochter, die mir bei der Arbeit zusah meinte, "Und wo kommt im nächsten Jahr das Erdbeerbeet hin?". "Nirgends", sagte ich und erklärte ihr, daß ich keine Erdbeeren mehr pflanzen würde. "Das kannst du mir doch nicht antun", jammerte sie. "Immer wenn wir hergekommen sind, habe ich mit Vergnügen das Erdbeerbeet geplündert." So, so, dachte ich und war mir ganz sicher, daß sie seit Beginn der Erdbeerzeit nur ein einziges Mal zu Besuch gekommen war.

Inzwischen war mein Mann auf unser Gespräch aufmerksam geworden. Er erhob sich aus der Hängematte und fragte, ob es eigentlich nun nie mehr diesen guten Nachtschinken geben werde, den ich aus frischen Erdbeeren und Joghurt zubereitet hatte. Ich möchte dazu nur anmerken, daß ich am letzten Sonntag diese Köstlichkeit nur mehr mühsam "an den Mann" bringen konnte und anstatt Lob nur ein mißmutiges "schon wieder?!" zu hören bekam.

Auch die Oma gesellte sich zu unserer kleinen Versammlung und stellte fest, daß sie die Milch, die sie auf Anraten des Arztes täglich trinken sollte, gerne mit pürierten Erdbeeren aufbessern würde. Aber sie wolle ja keine Ansprüche stellen, es müsse halt auch ohne Erdbeeren gehen, wenn mir die Arbeit zu viel sei.

Von alledem ließ ich mich nicht beeinflussen. Gerade als ich die letzten Stauden auf den Kompost schaffte, kam - natürlich von der Schwiegertochter alarmiert - mein Sohn in den Garten. Er sollte in Kürze zum ersten Mal Vater und ich somit Großmutter werden, und alle waren schon voll Vorfreude auf das Baby. "Na weißt Du", meinte er vorwurfsvoll, "da habt Ihr nun so einen großen Garten und dann soll es auf dieses Erdbeerbeet ankommen. Ich hatte immer gedacht, unser Baby könnte später einmal in den Garten laufen und selbst frische Erdbeeren pflücken. Das Obst im Geschäft ist doch voll von Düngemitteln und Pestiziden."

Das traf mein soeben aufblühendes Großmutterherz! - Ich holte die kräftigsten Ableger wieder vom Komposthaufen und bepflanzte ein neues Erdbeerbeet.

Wie gewohnt ließ ich den Pflanzen sorgfältigste Pflege angedeihen, sodaß ich jetzt täglich eine beachtliche Menge frische, saftigrote Beeren ernten kann. Ja, ich pflücke sie, und ich muß sie auch selbst verwerten. Denn meine Schwiegertochter macht sich heuer nichts mehr aus Erdbeeren. Sie meint, im letzten Jahr wäre das wohl nur so ein Schwangerschaftsgusto gewesen. Das Baby ist erst sechs Monate alt und somit noch zu klein, um zum Erdbeerbeet zu laufen, und außerdem meint mein Sohn, es könnte vielleicht einen Ausschlag davon kriegen.

Mein Mann ist inzwischen auf Diätjoghurt mit Vollkorn umgestiegen und verweigert derzeit alles Fruchtlige. Und die Oma hat bereits so viel Milch getrunken, daß sie ihr einfach nicht mehr schmeckt, weder mit noch ohne Erdbeeren.

So koche ich also wieder Marmelade, friere ein und esse selbst. Aber der Ertrag des Erdbeerbeetes ist schier unerschöpflich und ich weiß wieder einmal nicht, wohin damit. Da kommt mir ein Gedanke. Warum bekämpfe ich eigentlich ständig die Schnecken? Sollen sie doch die Erdbeeren fressen und sich darüber freuen - soweit halt Schnecken zur Freude fähig sind. Und im Herbst werde ich das Erdbeerbeet endgültig roden.

- Oder soll ich sie doch noch stehen lassen? Wenn im nächsten Jahr dann das Enkelkind schon selber laufen kann,.....

Hermine Wernhart

Rezepte

ERDBEERKUCHEN

Zutaten: 1/4 kg Staubzucker,
1/8 l Öl, 4 Eier,
1/4 kg Mehl (glatt),
1/8 l Wasser, 1/2 Pkg. Backpulver



Dotter, Zucker und Öl schaumig rühren, Wasser, Mehl und Backpulver begeben und zum Schluß den Schnee unterziehen. Auf ein befettetes Blech geben, mit Erdbeeren belegen und bei 180° backen.

Hermine Kolm

ERDBEERSCHNAPS (mit Rum)

Zutaten: 25 dag Erdbeeren,
25 dag Kandiszucker,
Schale von einer unbehandelten Orange,
1/2 l Rum (mindestens 54%)



Erdbeeren vierteln und mit der geschnittenen Orangenschale und dem Kandiszucker schichtweise in ein Rexglas schichten.
Mit Rum auffüllen und 3 Wochen kühl stehen lassen, dann abseihen und in Flaschen füllen.

Hermine Kolm

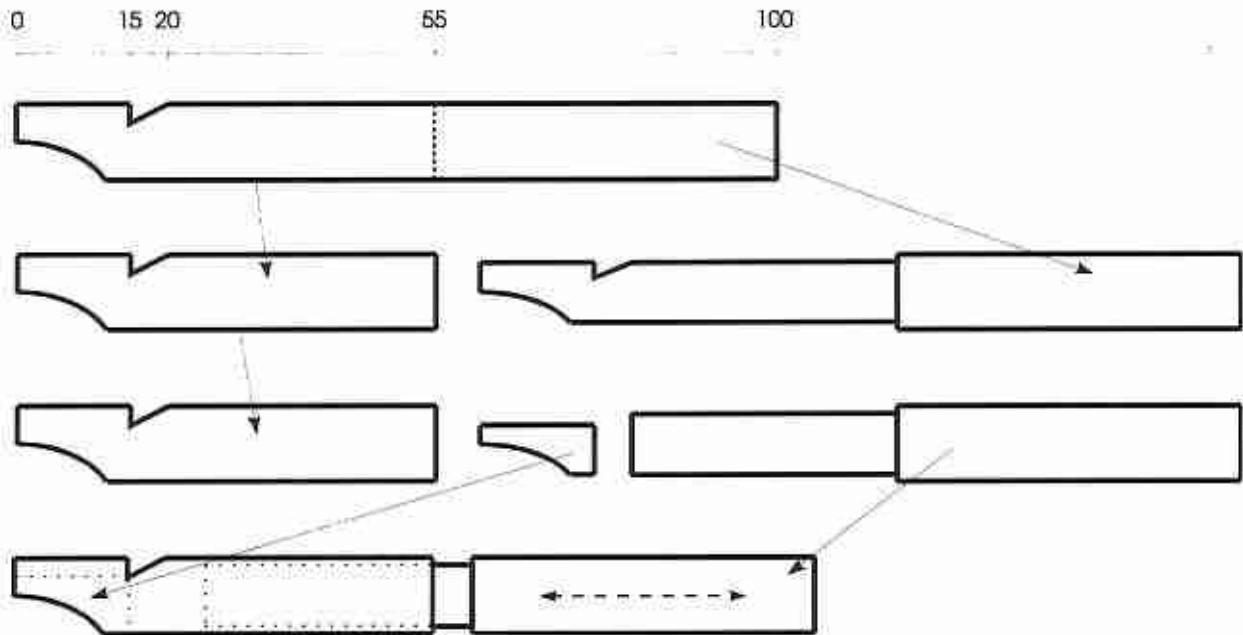
ÜBERBACKENER ERDÄPFELAUFLAUF

Zutaten: ca. 70 dag Erdäpfel, 25 dag Schinkenspeck geschnitten
und / oder 25 dag Eierschwammerl oder Zucchini oder Broccoli,
1 EL Fett, 25 dag geriebener Käse (z.B. Gouda),
Salz, Pfeffer, Petersilie, Margarine für die Form

Erdäpfel waschen, kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
Gemüse in 1 EL Fett rösten, würzen, Auflaufform befetten, Erdäpfel, Käse, Speck und geröstetes Gemüse abwechselnd in die Form schichten; zuerst Erdäpfel dann Käse usw. Mit Petersilie bestreuen.
Bei ca. 200 Grad 30 - 35 Minuten garen und mit frischem Salat servieren.

Hermine Kolm

Bastelecke: Maipfeiferl



Material : 10 cm langes und 1 cm starkes saffrisches Rundholz von Eberesche oder anderem Strauchgewächs, bei welchem sich die Rinde leicht löst.

Am linken unteren Ende wird eine Rundung für das Mundstück ausgeschnitten; oben ca. 1,5 cm vom linken Ende ein 5 mm langer und ca. 3 mm tiefer Keil eingeschnitten. Im Abstand von 5,5 cm vom linken Ende wird die Rinde rundum bis zum Holz eingeschnitten.

Nun erfolgt der heikle Teil: Der linke Teil des Rundholzes wird befeuchtet und mit einem Gegenstand (z.B. Griff des Taschenmessers) so lange vorsichtig geklopft, bis sich die Rinde vom Holz löst.

Dazu ist folgender Spruch notwendig:

*"Pfeiferl, Pfeiferl geh',
sonst schmeiß i di in Schnee,
sonst schmeiß i di in Schindergrab'n,
då freß'n di die Mäus' und Schab'n."*

Danach wird die Rinde vorsichtig vom Holz vorsichtig gelöst (darf nicht beschädigt sein), der Mundstückeinsatz abgeschnitten, oben abgeflacht und in den vorderen Teil der Rindenhülle passend eingesteckt. Der 2. Teil wird gekürzt und in die gegenüberliegende Öffnung der Rindenhülle gesteckt.

Nun kann das Pfeifvergnügen beginnen. Die Veränderung der Tonhöhe erfolgt durch verschieben des 2. Teiles.

Viel Spaß.

Anzeigen, Verkauf,

Anzeigen, Statistik ...

Tennisclub Großgöttfritz

Heimspieltermine der Tennismannschaften Großgöttfritz:

5. Mai, 12. Mai, 19. Mai, 2. Juni und 16. Juni 1996

Clubinterne Meisterschaften: 8., 9. und 10. August 1996

Bemerkenswerte Zahlen aus dem Winterdienst der Straßenmeisterei Zwettl:

Vom 3. November 1995 bis April 1996 war mit Ausnahme des 23., 24. und 25. Dezember in unserem Gemeindebereich eine durchgehende Schneelage zu verzeichnen. In diesem Zeitraum gab es an ca. 60 Tagen Schneeschauer bis dichte Schneefälle. Dadurch war der Winterdiensteinsatz besonders aufwendig.

Im Bereich der Straßenmeisterei Zwettl waren die vorhandenen 8 Räumfahrzeuge zusammen 3.666 Stunden im Einsatz und haben 67.567 km zurückgelegt. Im Streueinsatz waren alle Fahrzeuge zusammen 4.285 Stunden unterwegs und haben 39.858 km zurückgelegt. Zum Vergleich: eine Erdumrundung ist 40.000 km !

Dabei wurden vom Personal insgesamt 19.268 Einsatzstunden geleistet, das entspricht bei einer 40-Stundenwoche den Arbeitsstunden eines Arbeitnehmers in zehn Jahren. Es wurden 16.129 t Streusplitt verbraucht. Das wäre ungefähr der Inhalt eines Würfels mit einer Seitenlänge von 21 m. Der Verbrauch an Streusalz betrug 1000 t.

Die Kosten für den Winterdienst in ganz Niederösterreich waren in den letzten Jahren durchschnittlich 450 Mill. Schilling pro Winter und werden für die Wintersaison 95/96 nach bisherigem Ermessen ca. 800 Mill. Schilling betragen.

Auch Sie können hier Grüße, Anzeigen, aufgeben !!

Bestellschein für die Abergzeitung

Name:

Adresse:

Zeitungspreis: ÖS 20,- (bei Postzustellung zusätzlich Portogebühr).

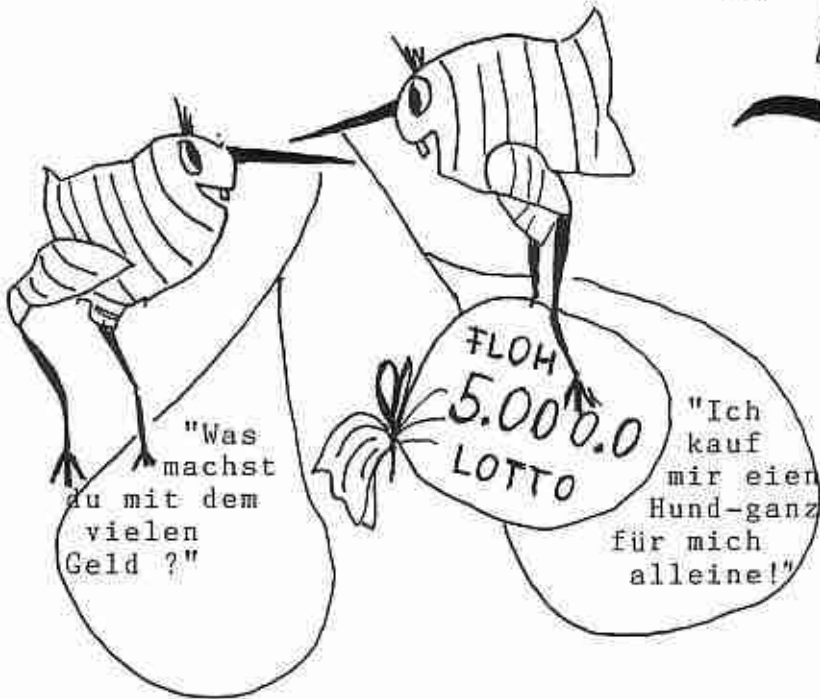
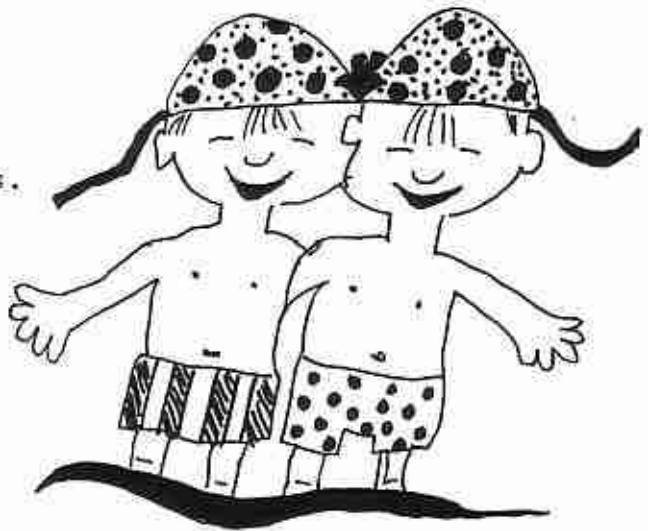
Kündigung der Bestellung schriftlich bis 6 Wochen vor dem Erscheinen der nächsten Ausgabe.

.....
Ort

.....
Datum

.....
Unterschrift

Am Badestrand finden zwei kleine Buben den Oberteil eines Bikinis.
 Der eine: "Was ist denn das Seltsames?"
 Der andere: "Das sieht man doch. Badehauben für Zwillinge!"

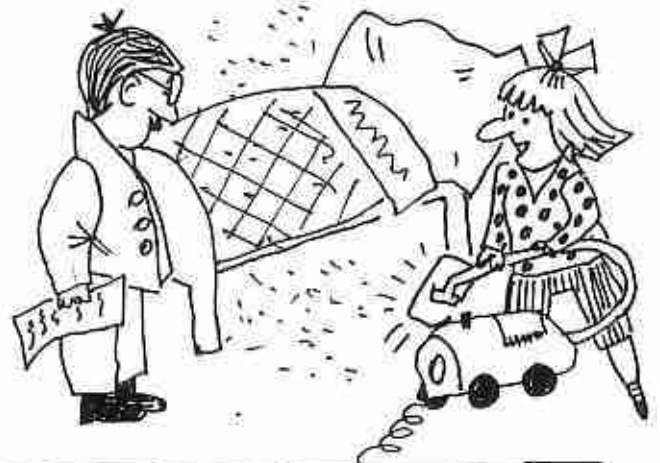


"Was machst du mit dem vielen Geld?"

"Ich kauf mir einen Hund-ganz für mich alleine!"

Aufgeregt ruft die junge Mutter beim Kinderarzt an: "Herr Doktor, was soll ich tun, meine kleine Tochter hat Sand und Zement gegessen. "Vor allem", antwortet der Arzt, "geben sie ihr nichts zu trinken!"

"Sag, Papa, stimmt es, daß man nach dem Tode wieder zu Staub wird?"
 "Ja, das stimmt."
 "Dann muß unter meinem Bett einer gestorben sein!"



Kolupfer

Der Wachtelschlag

Volkslied

Tanzmäßig

aus Lengdenfeld bei Krems (Niederösterreich), 1920



1. Wäns Heu-mahn so lu-sti wär, wia's Kir-ta-gehn is,
2. Wer ins Heu-mahn will gehn, jä, dem säg i's scho glei,



so stand i den gän-zi Tag her—drent auf der Wies.
der muaf hält a Schneid häbn für—zwoa o—der drei.

schneller



1-2. In der sehen' Fria-h-lings-zeit, wo älls zsämm schlägt und schreit:



Wau-ke-li wau, findst mi nit! Hol-la-di-



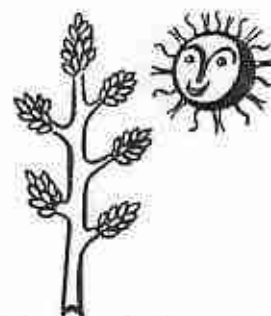
ria di-ü, wau-ke-le, wau wau!



Ein kleines Lied!
Wie gehts nur an,
Dass man so lieb es haben kann,
Was liegt darin? Erzähle!

Es liegt darin ein wenig Klang,
Ein wenig Wohl laut und Gesang,
Und eine ganze Seele.

EBNER-ESCHENBACH



Bleibe nicht am boden heften,
frisch gewagt und frisch hinaus,
kopf und arm mit heitern kräften
überall sind sie zu haus.

wo wir uns der sonne freuen,
sind wir jede sorge los;
dass wir uns in ihr zerstreuen,
darum ist die welt so gross.

GOETHE

‡

Werbung Werbung Werbung

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



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

Möbel- und Bautischlerei

INNENAUS-
BAU



WINTER-
GÄRTEN

Weixelbaum

Kl. Weißenbach 16, 3902 VITIS
Tel.: 02875/6063 Tel.: 02941/348

Internationale Transporte



3913 Gr. Göttritz 35, Tel 02875 7281-0



**FÜR EIN UMWELTFREUNDLICHES
ZUKUNFTSSICHERES HEIZEN**

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

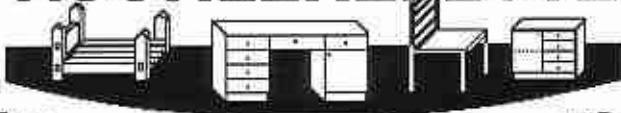


SAUGEN
PUMPEN *Doppler*

Helmut
Doppler

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

TISCHLEREI LUTZ



MASSIVHOLZVERARBEITUNG

3910 ZWETTL - Frankenreith 28 02875/331



ERWIN ZANKL
SPENGLEREI, DACHDECKEREI
& ZIMMEREI
3913 Engelbrechts 19
Tel: 02875/375

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