

Der Brunnen

Tri-State German-American
School Society of Cincinnati

P. O. Box 20161
Cincinnati, OH 45220

On the Web at tristategermenschool.org

Herbst 2008

Herbstlied von Johann Gaudenz von Salis-Seewis (1762 - 1834)

*Bund sind schon die Wälder,
Gelb die Stoppelfelder,
Und der Herbst beginnt.
Rote Blätter fallen,
Graue Nebel wallen,
Kühler weht der Wind.*

*Wie die volle Traube
Aus dem Rebenlaube
Purpurfarbig strahlt!
Am Geländer reifen
Pfirsiche mit Streifen
Rot und weiß bemalt.*

*Sieh! Wie hier die Dirne
Emsig Pflaum und Birne
In ihr Körbchen legt,
Dort mit leichten Schritten
Jene goldnen Quitten
In den Landhof trägt!*

*Flinke Träger springen,
Und die Mädchen singen,
Alles jubelt froh!
Bunte Bänder schweben
Zwischen hohen Reben
Auf dem Hut von Stroh.*

*Geige tönt und Flöte
Bei der Abendröte
Und im Mondenglanz;
Junge Winzerinnen
Winken und beginnen
Deutschen Ringeltanz.*



Aus dem Kalender

12. - 14. September	Oktoberfest (Kolping Society)
18. September	Munich Sister City Fundraiser at Hofbräuhaus Newport (6 pm)
20. September	Classes begin at TSGAS. Try to arrive before 10 am to allow time to register!
20. - 21. September	Oktoberfest Zinzinnati aka Downtown Oktoberfest
3. - 5. Oktober	Donauschwaben Oktoberfest
12. Oktober	Kirchweihmesse (Donauschwaben Society)
18. Oktober	Kirchweihtanz (Donauschwaben Society)
1. November	Winefest (Kolping Society)
8. November	Keine Schule
15. November	Karneval Opening Ball (Germania Society)
15. November	Weinlesetanz (Donauschwaben Society)
21. - 23. November	Christkindlmarkt (Germania Society) See Helga to volunteer!
29. November	Keine Schule (Erntedankfest)
6. Dezember	Keine Schule
7. Dezember	St. Nicholas Day at the German Heritage Museum (GACL)
13. Dezember	Keine Schule
14. Dezember	Weihnachtskonzert (Kolping Society)

Der Geist einer Sprache offenbart sich am deutlichsten in
ihren unübersetzlichen Worten.

---Marie von Ebner-Eschenbach (1830 - 1916)

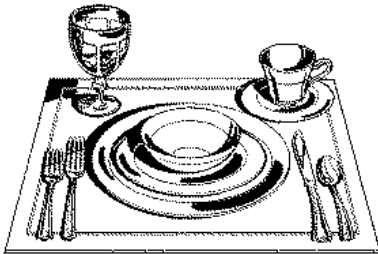
Kontaktinformation für Sie notiert*

Cincinnati Central Turners	Mark Royer	513-825-2713
Dayton-Liederkranz-Turner		937-293-3099
Deutscher Hausverein	Herbert Wendt	513-867-1458
Donauschwaben Society/4290 Dry Ridge Road	Ludwig Muschong	513-727-0468
Frauenstadtverband	Esther Mueller	513-825-0072
GACL	Don Heinrich Tolzmann	513-556-1955
German Genealogy Group	Kenny Bürck	513-851-9549
Germania Society/3529 West Kemper Road	David Beiderbeck	513-574-1713
Kolping Sängerkhor	Jim Slouffman	513-871-8447
Kolping Society/10235 Mill Road	Tom Musbach	513-793-1148
Liberty Home German Society/204 Morman Road	Helen Srameks	513-867-1815
Munich Sister City Association	A. M. Kinney	513-421-2265/x300
Schlaraffia	W. A. Ritschel	513-281-5363
Steuben Park Society	Neil Kumpf	513-793-4375

***Alle Angaben ohne Gewähr!** While every attempt is made to keep this information accurate and current, updates are occasionally overlooked. If you appear on this list and wish to have the data changed or removed, please notify the editor at westhill@iac.net.

Zutaten für 4 Personen

600 ml Gemüsebrühe
2 TL mildes Currypulver
300 g Langkornreis
3 EL Öl, getrennt
300 g Tiefkühl-Erbesen
250 g dicke Möhren
1 Bund schlanke Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
20 g Erdnusskerne
150 g Tiefkühl-Garnelen (aufgetaut)
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
glatte Petersilie zum Garnieren



Zutaten

50 g Mehl
250 g geriebene Mandeln
450 g Zucker
3 Eier
80 g Kakaopulver
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
½ TL Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
250 g gehackte Mandeln
Butter für das Blech
Zucker zum Ausrollen

Gebratener Reis mit Garnelen

Die Brühe mit Curry aufkochen. Den Reis und 1 EL Öl zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten ausquellen lassen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen zugeben und zusammen zu Ende garen. Dabei beachten, dass die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.

Die Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. Danach die Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne schräg in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken. Erdnüsse hacken.

Die Erdnüsse in einer großen Pfanne ohne Fett unter Rütteln anrösten, anschließend herausheben und beiseite stellen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, Gemüse und Knoblauch darin unter Wenden anbraten. Reis und Garnelen vorsichtig untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern anrichten, mit Erdnüssen und Petersilienblättchen bestreuen und servieren.

Olympia-Würfel

Das Mehl mit den Mandeln und dem Zucker mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die nächsten 5 Zutaten hineingeben. Rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und kalt stellen.

Den Teig auf der leicht gezuckerten Arbeitsfläche zu viereckigen Stangen mit 4 cm Kantenbreite formen. 4 cm breite Stücke (Würfel) abschneiden und diese in den gehackten Mandeln wälzen.

Auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C etwa ½ Stunde backen.

*Ein Mensch, dem nicht jeden Tag wenigstens
eine Stunde gehört, ist kein Mensch.
---Martin Buber (1878 - 1965)*

Dies und jenes

Sie sind unsre besten Anwerber

The students of the Tri-State German-American School are its best recruiters. This year the Board would like to reward returning students for their recruiting efforts by waiving the association fee if they bring a new adult student who pays the regular tuition and association fee.

The School is also looking for corporate sponsors to help defray the ever-increasing costs of operating the School as an alternative to raising the tuition. We will waive the tuition costs for any student who brings in a sponsor that supports the School with a minimum contribution of \$1,000 per year. Please contact a Board member if you have any questions or if you know of a sponsor who would be interested in supporting the School.

Der erste Schultag

You can streamline your registration on the first day of school by printing out the registration form available on the School's Web site (tristategermanschool.org) and bringing a completed copy with you on September 20. The site also contains information about the classes being offered at the School. If you need additional information about a specific class, please speak to the instructor. If at any time you're not sure whether you're in the appropriate class, discuss the situation with the principal, Helga Bucher, and she'll help you find the class that's right for you.

You can make your school experience a lot more effective and rewarding by attending as regularly as possible and by making every attempt to complete your homework assignments before you come to school. Don't forget that learning a language takes a lot more effort on your part outside of the classroom than inside, especially when we meet only once a week for a couple of hours!

Haben wir Ihre E-Mail-Adresse?

If you are receiving the *Brunnen* but are not currently enrolled as a student, please send your e-mail address to the editor at westhill@iac.net. The School maintains an e-mail list that it uses to notify the students of events and news items that arise between issues of the newsletter.

Wir danken unsren Freiwilligen

We'd like to thank the many people who defied the heat and helped set up and staff the School's *Wurstbude* at Germania's Oktoberfest. Please consider volunteering to help us at our food both at Germania's Christkindlmarkt in November. See Helga Bucher to put your name on the list.

Ein neues Aussehen für unsre Web-Seite

If you haven't visited the School's Web site lately (tristategermanschool.org), please take the opportunity to check out its revised look, thanks to our new Webmaster Bill Ziegler. Thank you, Bill, for taking over this important task and thank you, Gary Schmitt, for the time and effort you put in as the previous Webmaster. If you have content or suggestions for the site, please use the "Contact" link on the home page to send your ideas to Bill.

TSGAS Schulverwaltung

Principal Helga Bucher (513-961-7976)
Vice Principal Christel Leuker (513-922-7392)
Brunnen Editor Brett Siereveld (513-353-0989)
Librarian Kirsten Auch (859-341-8992)

TSGAS Aufsichtsrat

Lee Ellen Drechsler	Marc Muench
Don Freeland	Paul Rudemiller
Barbara Gloeckner	Steve Schmidt
Robert Hess	Brett Siereveld
Chuck Melville	