

# Der Brunnen

Tri-State German-American  
School Society of Cincinnati  
P. O. Box 20161  
Cincinnati, OH 45220

On the Web at [tristategermanschool.org](http://tristategermanschool.org)

*Herbst 2009*

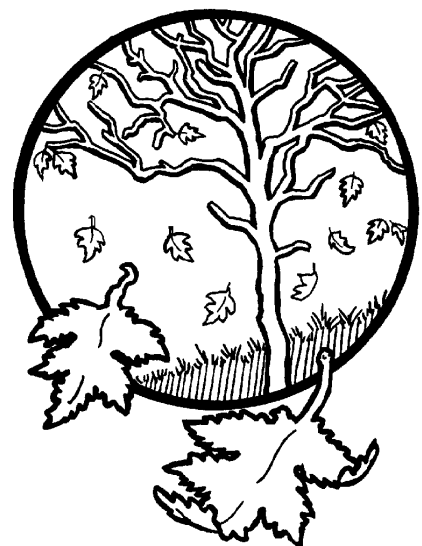
---

***Der Herbst des Einsamen*** von Georg Trakl (1887 - 1914)

*Der dunkle Herbst kehrt ein voll Frucht und Fülle,  
Vergilbter Glanz von schönen Sommertagen.  
Ein reines Blau tritt aus verfallener Hülle;  
Der Flug der Vögel tönt von alten Sagen.  
Gekeltert ist der Wein, die milde Stille  
Erfüllt von leiser Antwort dunkler Fragen.*

*Und hier und dort ein Kreuz auf ödem Hügel;  
Im roten Wald verliert sich eine Herde.  
Die Wolke wandert übern Weiherspiegel;  
Es ruht des Landmanns ruhige Geberde.  
Sehr leise rührt des Abends blauer Flügel  
Ein Dach von dürrem Stroh, die schwarze Erde.*

*Bald nisten Sterne in des Müden Brauen;  
In kühle Stuben kehrt ein still Bescheiden  
Und Engel treten leise aus den blauen  
Augen der Liebenden, die sanfter leiden.  
Es rauscht das Rohr; anfällt ein knöchern Grauen,  
Wenn schwarz der Tau tropft von den kahlen Weiden.*



# Aus dem Kalender

<b>19. September</b>	<b>Classes begin at TSGAS.</b>
	<b>Try to arrive before 10 am to allow time to register!</b>
19. - 20. September	Oktoberfest Zinzinnati aka Downtown Oktoberfest
2. Oktober	German Day Celebration (Liberty Home German Society)
2. - 4. Oktober	Donauschwaben Oktoberfest
3. Oktober	Family Fall Festival (Liberty Home German Society)
10. Oktober	German American Day/Oktoberfest (Dayton Liederkranz-Turner)
17. Oktober	Kirchweihfest (Donauschwaben Society)
20. Oktober	Fall Concert (Dayton Liederkranz-Turner)
<b>31. Oktober</b>	<b>Keine Schule</b>
7. November	Winefest (Kolping Society)
14. November	Karneval Opening Ball (Germania Society)
20. - 22. November	Christkindlmarkt (Germania Society) <b>See Helga to volunteer!</b>
21. November	Weinlesefest (Donauschwaben Society)
<b>28. November</b>	<b>Keine Schule (Erntedankfest)</b>
<b>5. Dezember</b>	<b>Ask your instructor whether school will be held.</b>
6. Dezember	St. Nicholas Day at the German Heritage Museum (GACL)
<b>12. Dezember</b>	<b>Keine Schule</b>
12. Dezember	Christmas Dinner and Dance (Liberty Home German Society)
13. Dezember	Weihnachtskonzert (Kolping Society)

## 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](mailto:westhill@iac.net).

## Zutaten für 4 Portionen

400 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 EL Öl  
800 ml Gemüsfond  
Salz  
Pfeffer  
120 g geräucherte Putenbrust  
1 Bund Schnittlauch  
4 EL Meerrettich  
100 g Crème fine

## Meerrettichsuppe

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit dem Gemüsfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 20 Minuten dünsten. Inzwischen die Putenbrust würfeln. 2/3 des Schnittlauchs in feine Röllchen schneiden. Restlichen Schnittlauch in ca. 3 cm große Stücke schneiden und zum Garnieren beiseite stellen. Kartoffelsuppe mit dem Meerrettich und der Crème fine verrühren und fein pürieren. Die feinen Schnittlauchröllchen zufügen. Suppe in Schalen oder Teller füllen und mit dem restlichen Schnittlauch und Putenbrustwürfeln bestreut servieren.



## Zutaten für 4 Portionen

4 reife, feste Birnen  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Vanilleschote  
750 ml Weißwein  
100 g + 3 EL Zucker, getrennt  
4 Eigelb

## Pochierte Birnen

Die Birnen schälen, Blütenansatz mit einem Messer herausschneiden. Schale von der Zitrone spiralförmig abschälen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen, Mark abgedeckt beiseite stellen. Vanilleschote, Weißwein, 100 g Zucker und Zitronenschale aufkochen, Birnen zugeben, je nach Reife 12 - 18 Minuten bei milder Hitze pochieren. Im Sud abkühlen lassen. 100 ml Pochierfond, Vanillemark, 3 EL Zucker und Eigelb in einem Topf verquirlen, mit dem Schneebesen bei mittlerer Hitze bis kurz vorm Kochen zu einer dicklichen Sauce aufschlagen. Mit den Birnen servieren.

*"Die gute alte Zeit" ... war die Ursache der schlechten neuen.*

*---Charles Tschopp (1899 - 1982)*

# *Dies und jenes*

## ***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](http://tristategermanschool.org)) and bringing a completed copy with you on September 19. The site also contains information about some of 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.

## ***Wir danken unsren Freiwilligen***

We'd like to thank the many people who helped set up, staff, and disassemble the school's *Wurstbude* at Germania's Oktoberfest last month. The sheer number of people who help out year after year is humbling, and we wouldn't presume to try to name them all. However, we would like to take this opportunity to express a sincere and overdue *Danke schön* to Sharon Owens, who dedicates considerable time and effort to this cause every year. The work that Sharon -- and all our volunteers -- perform so selflessly for the school is both noted and appreciated.

Next chance to help: our food both at Germania's Christkindlmarkt in November. See Helga Bucher to put your name on the list.

## **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**

Kathy Baier	Paul Rudemiller
Lee Ellen Drechsler	Brett Siereveld
Barbara Gloeckner	Ingrid Thomas
Chuck Melville	Bonnie Van Ee
Marc Muench	

## ***Fort, aber nicht vergessen***

TSGAS says *auf Wiedersehen* to two long time friends and supporters, Don and Lorraine Freeland, who are leaving the Tri-State area to join the California country club set. Don was a dedicated member of the *Aufsichtsrat* for many years and, among his numerous duties, organized the annual school registration and managed the school's computer records. Don and Lorraine were also dependable volunteers at all the school functions and, until a few years ago, Don was the principal Spaetzle maker at the Rouladen Dinner. We wish Don and Lorraine a healthy and happy retirement and hope all the best for them in their new home. We also want them to know they are welcome to come back and visit any time, especially if they'd like to help out at Oktoberfest and Christkindlmarkt!

TSGAS would also like to extend best wishes for a well-deserved retirement to faculty member Juditha Schurr, who served the school (and German culture!) faithfully for over thirty years, reaching back to the days when the school first offered classes to adults. Judy has promised to come back and visit us on special occasions, such as the Christmas Program and the Rouladen Dinner.

## ***Bekannte Gesichter, neue Stellen***

Congratulations to the newest members of the TSGAS *Aufsichtsrat*, Ingrid Thomas and Bonnie Van Ee, and to Barbara Gloeckner, who was re-elected to her seat on the Board. Bonnie was subsequently elected President of the *Aufsichtsrat* by the members of the Board. Bonnie succeeds Marc Muench, whom we thank for his many years of dedicated service to the school.

And a hearty welcome to two new faces on the school's faculty: long time association member Ingrid Thomas comes on board to teach a new upper level conversation class, and Melanie Sari joins Randy and Christopher in the three-year Beginners' rotation. We look forward to working with Ingrid and Melanie, and we are certain they will be an asset to the organization.