

Der Brunnen

Tri-State German-American
School Society of Cincinnati

P. O. Box 20161
Cincinnati, OH 45220

On the Web at tristategermenschool.org

Winter 2008 - 2009

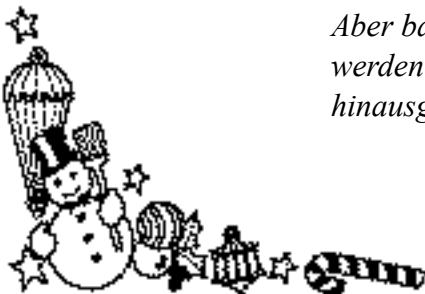
Wenn es Winter wird von Christian Morgenstern (1871 - 1914)

*Der See hat eine Haut bekommen,
sodass man fast drauf gehen kann,
und kommt ein großer Fisch geschwommen,
so stößt er mit der Nase an.*

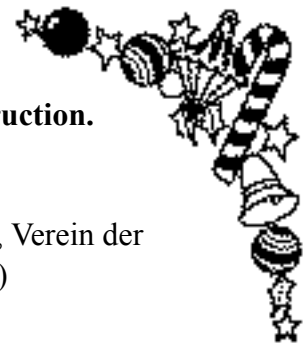
*Und nimmst du einen Kieselstein
und wirfst ihn drauf, so macht es klirr
und titscher -- titscher -- titscher -- dirr...
Heißa, du lustiger Kieselstein!
Er zwitschert wie ein Vögelein
und tut als wie ein Schwäblein fliegen --
doch endlich bleibt mein Kieselstein
ganz weit, ganz weit auf dem See draußen liegen.*

*Da kommen die Fische haufenweis
und schau'n durch das klare Fenster von Eis
und denken, der Stein wär etwas zum Essen;
doch sosehr sie die Nase ans Eis auch pressen,
das Eis ist zu dick, das Eis ist zu alt,
sie machen sich nur die Nasen kalt.*

*Aber bald, aber bald
werden wir selbst auf eigenen Sohlen
hinausgehen können und den Stein wieder holen.*



Aus dem Kalender



20. Dezember Last day of school before the holidays
The Christmas Program follows one hour of instruction.
Bring your favorite holiday treats to share.
27. Dezember *Keine Schule: Frohes Fest...*
31. Dezember New Year's Eve parties (Germania, Kolping Society, Verein der
Donauschwaben and Liberty Home German Society)
3. Januar *Keine Schule: ...und ein glückliches Neues Jahr!*
10. Januar Classes resume.
15. Februar Annual TSGAS *Rouladenessen* at Germania Society
See page 4.
4. April Projected last day of school year

Frei, einfältig soll man geben, aus lauter Liebe, freiwillig!
---Martin Luther (1483 - 1546)

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 ca. 30 Stück

50 g geschälte Möhre
25 g kalte Butter/Margarine
75 g Fruchtzucker
1 Prise Salz
120 g dunkles Weizenmehl
110 g gemahlene Haselnüsse
1 TL unbehandelte Orangenschale
etwas Mehl zum Ausrollen
1 Eigelb
Klarsichtfolie
Backpapier

Orangen-Rübli-Kekse (für Diabetiker)

Möhre waschen, gut trockentupfen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Fett (in Stückchen), Fruchtzucker, Salz, Mehl, Nüsse, Möhre und Orangenschale zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf wenig Mehl 4 - 5 mm dick ausrollen. Daraus ca. 30 bis zu 7 cm hohe bzw. lange Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit dünn einstreichen. Im 175 °C vorgeheizten Backofen 12 - 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Zutaten für ca. 72 Stück

300 g Mehl
100 g Zucker
200 g kalte Butter/Margarine
1 Prise Salz
2 Eier
Fett und Mehl fürs Backblech
400 g Marzipan-Rohmasse
75 g Puderzucker
3 - 4 EL Milch
200 g gelbes Gelee (z. B. Apfel)
200 g rotes Gelee (z. B. Johannisbeer)
Puderzucker zum Bestäuben
Klarsichtfolie

Gelee-Schnitten

Mehl, Zucker, Fett (in Stückchen), Salz und 1 Ei glatt verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf einem gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech zum Quadrat (ca. 30 x 30 cm) ausrollen. Im 175 °C vorgeheizten Backofen 8 - 10 Minuten backen. Mürbeteigplatte sofort in sechs ca. 5 cm breite Streifen schneiden.

Marzipan, Puderzucker, 1 Ei und Milch verrühren. Portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf die Längsseiten der Teigstreifen spritzen. Gebäck bei gleicher Temperatur weitere 8 - 10 Minuten backen.

Gelees getrennt erwärmen und in die Mitte der Streifen streichen. Auskühlen lassen. Streifen in je 12 Stücke schneiden. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Dies und jenes

Die alljährliche Gaumenfreude

The annual *Rouladenessen* is scheduled for Sunday, February 15, 2009, at Germania Park. This delicious **homemade** German meal features *Rouladen* and all the “trimmings,” such as *Spätzle*, *Rotkohl*, and potatoes with parsley. There will be plenty of *Gerstensaft* on tap to slake your thirst and *Bienenstich* to satisfy your sweet tooth. Doors open at 2:30 pm. A general-interest program will begin about 3 pm, and dinner will follow at 4:30 pm.

If you have any raffle items you'd like to donate or would like to volunteer to help in any way, please contact Marc Muench at 859-991-0721 or Steve Schmidt at 859-442-8077. Remember, this is the school's only fundraising activity and your participation guarantees its success!

Wir drücken unsren Dank aus!

Thank you to all the volunteers who helped make the TSGAS booth at Germania's Christkindlmarkt one of the most successful to date. Once again we received many compliments on our quality and efficiency, and we know we owe it all to you.

Helga would also like to thank all of her *Kaffeepause* helpers. She knows your efforts help make that second hour of class every bit as enjoyable as the first. *Danke sehr!*

Schule zu wegen schlechten Wetters

Please make sure your teacher has a current telephone number for you. If we need to cancel school due to inclement weather or to an emergency situation, your teacher will attempt to reach you Friday night or early Saturday morning. School closings are also announced on the local television and radio stations. If you are not sure whether school is being held or not, contact your teacher. **Do not call Notre Dame Academy!**



Mea culpa

The editor wishes to apologize for the errors which detracted from the recipe (*Olympia-Würfel*) in the fall issue of *Der Brunnen*. The square character that appeared in the list of ingredients and in the baking instructions should have been one half (1/2).

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	