

Der Brunnen

Tri-State German-American
School Society of Cincinnati

P. O. Box 20161
Cincinnati, OH 45220

On the Web at tristategermanschool.org

Winter 2011 - 2012

Uns hât der winter geschât über al

Walther von der Vogelweide (um 1170 - um 1230)

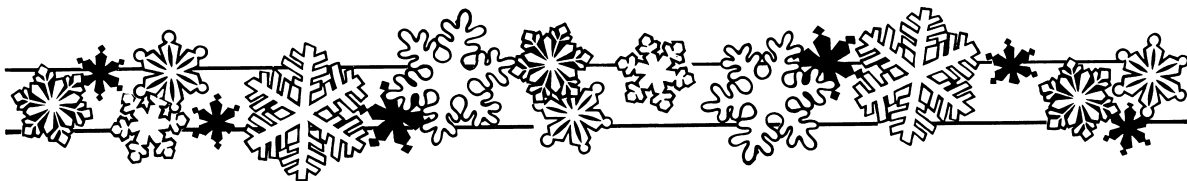
*Uns hât der winter geschât über al:
heide unde walt sint beide nû val,
dâ manic stimme vil suoze inne hal.
sæhe ich die megde an der strâze den bal
werfen: sô kæme uns der vogele schal.*

*Möhte ich verslâfen des winters zît!
wache ich die wîle, sô hân ich sîn nît,
daz sîn gewalt ist sô breit und sô wît.
weiz got er lât ouch dem meien den strît!
sô lise ich bluomen dâ rîfe nû lît.*

Neuhochdeutsche Übersetzung:

*Uns hat der Winter über alles Schaden zugefügt.
Heide und Wald sind fahl,
die einst so süß widerhallten von tausend Vogelstimmen.
Säh ich erst wieder die Mädchen auf der Straße den Ball
werfen, dann käme uns der Vogelsang zurück.*

*Könnte ich doch den Winter verschlafen!
Verwache ich ihn indessen, so hasse ich ihn,
weil seine Herrschaft sich weit und breit erstreckt.
Aber weiß Gott, eines Tages wird er doch dem Mai das Feld räumen.
Dann pflück ich Blumen dort, wo jetzt der Reif liegt.*



Aus dem Kalender

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



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)

Last Wednesday of the month:
Keg Tapping at
Hofbräuhaus Newport

2nd Saturday of the month:
Weißwurstessen at Mecklenburg Gardens,
sponsored by Händelmaier Mustard
See www.mustardclub.org for more information.

Kontaktinformation für Sie notiert*

Bloatarian Brewing League	Rob Westendorf	513-245-1224
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
GACL	Don Heinrich Tolzmann	513-574-1741
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 Association/204 Morman Road	Richard Heitsman	513-893-2151
Munich Sister City Association	A. M. Kinney	513-403-2653
Schlaraffia	Wilhelm Kraeling	513-793-1645

***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. 25 Scheiben

500 g Mehl
1/8 l + 1/4 l Milch
60 g + 40 g Zucker
1 Würfel (42 g) frische Hefe
100 g Rosinen
200 g gemahlener Mohn
200 g Marzipan-Rohmasse
3 Eier und 1 Eigelb
150 g + 150 g Butter
100 g gemahlene Mandeln
Mehl zum Ausrollen
100 g Puderzucker
Backpapier

Marzipan-Mohn-Stollen

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. 1/8 l Milch erwärmen, mit 60 g Zucker und zerbröckelter Hefe in die Mulde geben. Mit etwas Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Rosinen waschen, abtropfen lassen. 1/4 l Milch, Mohn und Rosinen aufkochen. Ca. 20 Minuten quellen lassen. Marzipan in Stückchen, 1 Ei, Eigelb und 40 g Zucker verrühren.

150 g Butter schmelzen, mit 2 Eiern und Mandeln zum Vorteig geben. Alles verkneten. Zugedeckt ca. weitere 30 Minuten gehen lassen.

Mohn- und Marzipan-Masse verrühren. Teig auf bemehlter Fläche ca. 35 x 40 cm ausrollen. Mit der Masse bestreichen. Längsseiten zur Mitte hin einrollen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen (175 °C) ca. 45 Minuten backen.

150 g Butter schmelzen und auf den heißen Stollen streichen. Mit Puderzucker bestäuben.



Zutaten für ca. 30 Stück

60 g Butter
4 Eiweiß
150 g Zucker
1 Prise Salz
40 g Mehl
1 gehäufte EL Kakao
100 g gemahlene Walnüsse
100 g Walnusskerne
150 g Schlagsahne
2 TL löslicher Kaffee
125 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g Puderzucker
Backpapier

Gefüllte Mokka-Nuss-Taler

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eiweiß in einer Rührschüssel 10 Minuten steif schlagen, Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Salz, Mehl, Kakao, gemahlene Walnüsse und Butter vorsichtig unter den Eischnee heben. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Nussmasse in Tupfen (3 cm ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Hälfte mit Nusskernen belegen. Im vorgeheizten Backofen (175 °C) ca. 20 Minuten backen.

4 EL Sahne und Kaffee verrühren. Kuvertüre hacken. Puderzucker in einem Topf karamellisieren. Rest Sahne einrühren und aufkochen. Kuvertüre darin auflösen. Kaffee zufügen. 4 Stunden kühlen.

Masse mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs auf alle unbelegten Plätzchen spritzen. Nussplätzchen darauf legen.

Dies und jenes

Die Rouladen sind wieder da!

The school's annual *Rouladenessen* is back! This delicious **homemade** German feast of *Rouladen* with *Spätzle*, *Rotkohl*, parsleyed potatoes, and mixed salad, accompanied by your choice of beer or soft drink and rounded out with coffee and Servatii's *Bienenstich*, will follow a general interest program that includes the popular German Trivia Bowl. And you can try your luck with a raffle and Split-the-Pot.

If you have any raffle items you'd like to donate or would like to volunteer to help in any way, please contact Paul Rudemiller at 513-681-1819 or Brett Siereveld at 513-353-0989. If you'd like to learn how to make the Rouladen the week before the event, contact Helga Bucher at 513-961-7976.

Mit besten Dank an ...

... all the volunteers who helped out at the TSGAS food booth at Germania's Christkindlmarkt: setting up, serving, and cleaning up after closing. The school recognizes your hard work and appreciates your dedication.

... Helga's *Kaffeepause* helpers. The faculty and students thank you for making every break a pleasant experience.



Noch ein gelungener Laternenzug

Thanks to TSGAS teachers Evi Washburn, Daniela Henderson-Konduschek and Kirsten Auch and to all of the participants, the St. Martin *Laternenzug* at Germania's Christkindlmarkt was a huge success again this year. This event has become a much-anticipated part of the weekend's activities and each year more and more attendees are introduced to this seasonal tradition of the German-speaking world. Special thanks also to Tim "St. Martin" Auch and Troy "Beggar" Henderson for reprising their starring roles, as well as to Servatii's Bakery for creating and donating the St. Martin's men.

Nicht wegwerfen!

Don't throw away the "Boxtops for Education" points found on some of your favorite foods. Cut them out and bring them to faculty member Evi Washburn. She is collecting them to purchase items for the children's classes at our school.

TSGAS Aufsichtsrat

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

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 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!