



EGHALANDA GMOI Z'ANSBACH

Okt., Nov., Dez. 2021
62. Jahrgang

Liebe Moumex und Vetterx



Rückschau

Der Hutzanachmittag am 18. Juli 2021 war wieder einmal sehr gelungen. Nach der Zwangspause hatte man sich wieder viel zu erzählen. Der Vüarstaiha berichtete über Aktuelles und verlas eine Geschichte aus dem „Egerländer“. Siegrid Goldstein berichtete über das Wallfahren und hatte dazu Anschauungsmaterial in Form eines Rosenkranzes und Heiligenbildchen dabei. Bei Kaffee und Kuchen wurden wir wieder auf das Beste von unserem Peter Schlagenhauer auf der „Quetschen“ unterhalten. Vielen Dank an alle.

Am Hutzanachmittag am 15.08.2021 gab es Vorträge von Siegrid Goldstein über die Besonderheiten im August und eine lustige Geschichte gelesen von Peter Pass. Umrahmt wurde die Veranstaltung musikalisch von Peter Schlagenhauer und kulinarisch von Kuchen von Brigitte Voigt und Siegrid Goldstein.

Am Hutzanachmittag am 19.09.2021 konnten wir endlich wieder unsere langzeitkranken Mitglieder begrüßen. Wir haben uns sehr gefreut. Siegrid Goldstein trug ein paar sehr originelle Gedichte vor und Peter Pass gab wieder eine Geschichte zum Besten. Auch konnten wir diesmal wieder ein paar Lieder zu Peter Schlagenhauers Quetschenmusik trällern. Leckerer Zwetschkuchen mit „Schlag“ kam von Sieglinde Trescher.

Vorschau

Am 10. Oktober 2021 findet ab 14.30 Uhr der Tag der Heimat mit dem 65jährigen Jubiläum unserer Gmoi in der Orangerie statt. Wir bitten alle recht zahlreich (wenn möglich in Tracht) teilzunehmen. Der Eintritt ist für Gmoi Mitglieder frei.

Am 14.11.2021 findet die diesjährige Jahreshauptversammlung mit Wahlen statt. Beginn ist um 15.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.

Tagesordnung

1. Begrüßung und Totenehrung
2. Verlesung des Protokolls der letzten Hauptversammlung
3. Jahresbericht des Vuarstaihers
4. Kassenbericht
5. Bericht der Kassenprüfer und Entlastung des Vorstandes
6. Neuwahlen
7. Freie Aussprache, Anregungen, Vorschläge
8. Schlusswort und gemütliches Beisammensein

Am 15. und 16. Dezember beteiligen wir uns wieder an der Weihnachtsbude des BdV. Bitte überlegt euch, ob und wann ihr eine „Schicht“ übernehmen könnt. Mehr dazu an der Hauptversammlung im November.

Die Weihnachtsfeier der Gmoi findet am 19.12.2021 ab 15.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische statt.

Geburtstage

Allen, die in den Monaten Oktober, November und Dezember 2021 Geburtstag, Namenstag oder sonstige Jubiläen feiern gratulieren wir von ganzen Herzen. Wir wünschen alles Gute und viel Gesundheit. Allen Kranken wünschen wir eine baldige Genesung.

Spenden

Wir bedanken uns bei allen, für die geleisteten Geldspenden.



Zur Sommerfrische
Oberhäuser Straße · 91522 Ansbach
Tel. 0981/61405

Das fränkische Gasthaus
mit fränkischen Portionen
und fränkischen Preisen.

Speisen im Ambiente
fränkischer Handwerks-Zünfte

Seit 1934 im Familienbesitz

Dienstag ab 18.00 Uhr geschlossen. Familien- und Betriebsfeiern nach Vereinbarung.

**Überweisung von
Mitgliedsbeiträgen**

Um unseren Umgeldner zu entlasten, werden unsere Mitglieder ersucht, die fälligen Mitgliedsbeiträge zu überweisen und auf unser Konto bei der **Sparkasse Ansbach (BLZ 765 500 00) Kto.-Nr. 218 636** einzuzahlen!

Sonstige Termine

Sudentendeutsche Landsmannschaft Ortsgruppe Ansbach

Am 19. Oktober Halbtagesfahrt nach Kloster Schwarzenberg mit Einkehr. Ausführliches Programm im letzten Gmoibladl.

Am 23. November um 14.30 Uhr in der Orangerie. Heimatkundlicher Nachmittag „Von der Kuhmagd zur Professorin“ (Lesung v. Fr. Prof. Dr. Christa Olbrich).

Am 14. Dezember um 14.30 Uhr in der Orangerie, Adventfeier mit Ehrungen langjähriger Mitglieder.

Trachtenverein Ansbach

Vereinsabende am 08.10., 22.10. und 19.11.2021. Die Vereinsabende beginnen immer um 19.00 Uhr in der Gaststätte Sommerfrische.

Am 06.11.2021 findet um 19.30 Uhr die Hauptversammlung mit Wahlen statt.

Die Weihnachtsfeier ist am 05.12.2021. Beginn um 15.00 Uhr. Alle Veranstaltungen finden in der Gaststätte Sommerfrische statt.

Mengenlehre (Teil 2)

Die Menge „vül“ – „a Haffn“ (ein Haufen) bezog sich auf derlei viele Dinge, auf fast alles, dennoch einige Beispiele: a Haffn Flöign, Blaa(tt)la, Haua, Pfaa(d)la, Leit, Neider, Bläimla, a Haffn Sündn, a Haffn Göld. „A kloins Kind bringt a Haffn, an ganzn Haawogn vulla Ärwat mit“ ...sagte man im Egerland bei der Ankunft eines neuen Erdenbürgers. Die gegensätzliche Menge „a weng“, „a bisserl“ (gi(b ma a weng Broaut, a wengerl Mülch) hat nicht immer sinngemäß mit der Menge zu tun, sondern nimmt auch Bezug auf anderes „Zum-Teil-machen“ ...auf „a weng greina, „a weng lachn“, a weng houstn“, „a weng schäi(n)taun“. Beim „Bisserl“ (der kleine Bissen) verhält es sich ähnlich; Essbares – „ich tät a bisserl woos essn“ ...kommt in Frage, es vermag aber auch Artfremdes auszudrücken. So fordert z. B. der Verliebte seine Herzallerliebste auf: „ruck hea al bisserl, haust a bisserl Zeit fua(r) mi(ch)?“ Er bittelt: „Moiderl mit da Buttn, blei(b) a bisserl stäh(n); lau(ß) de a bisserl druckn – koa(n) st glei(ch) wieder gäh(n).

Vor allem die Hausfrauen haben´s nicht leicht, sie müssen sich bei ihrer Tätigkeit vielfältiger und ausgefallener Mengen bedienen: dem Teig untergerührt wird z. B. ein „löfflvuul“ Möhl, ein „Eischwer“ Grieb, a „Kaffeelöffler“ Salz; a „Spretza“ Essa u a „Prise“ Zucker verfeinerten das Linsengericht. Eine wohlschmeckende Tasse Kaffee garantiert a „Händvuul“ Bohnen, die Menge Teeblätter im vorgefertigten Maß-„Tee-Ei“ begleitete eine aromatische Kanne Tee. Zur Geschmacksverfeinerung reichte a „Patzerl“ oder a „Kleckserl“ Senf, a „Fingerhoutvuul“ Maggi, a „Messerspitz“ Natron, a „Flunkerl“ (Flocke) Butter. A „Zesperl“ Rahm, a „poar Tropfn“ Öl u a „Idee“ Majoran verliehen dem Gericht den letzten „Pfiff“. Milch und Buttermilch holten wir in den Molkereien lose in der Menge ab halbem Liter, Sahne zu ¼ Liter, Sprudel und Saling waren „flaschenweise“ mit einem Liter Inhalt zu haben, seltener in kleineren Mengen. Was das Bier, den edlen Gerstensaft, angeht, konnte zwischen Flaschenbier (1/2 l) im Laden und dem Ausschank im Gasthaus gewählt werden. Je nach Durstbedürfnis schenkte der Wirt an „Schniid“ (1/4l), „a Halwa“ (1/2Mauß), „a Seidl“ (1/2l) „a Mauß“ (1l), an „Doppelliter“ oder „an Stiefl“ ein. Die kleinste Biermenge bezeichnete man als „Naichal“, das 25 l Fass hieß „Kropperl“.

Das „Paar“ umfasste stets zwei zusammengehörige Dinge wie Schuhe, Strümpfe, Handschuhe und Hosen – weil sich darin zwei Beine verkrochen; das „Ehepaar“ bestand seit jeher aus zwei Personen. „A poar“ – die unbestimmte Zahl – „poar Gräiwalan“, Angaben über die

Anzahl von Tieren oblag außerdem dem „a poar“. Wurde mit „a poar“ Schölln gedroht, so durfte der Empfänger davon ausgehen, dass es sich mindestens um zwei handelte. Das „Stückl“ ist, genau wie das „bisslerl“ und das „a weng“ – auf Lebensmittel bezogen – ein Teil vom Ganzen: as „Stückl Kouchn“, „as Stückl Broaut“; die Kinder begleiten den Fremden „a Stückl“ des Weges, sie san „a Stückl“ mitganga. Das „Stückl“, abweichend angewandt, kommt in der Feststellung zum Ausdruck: „Dees wor owa a schäins Stückl“ (Musikstück). Die Mutter fragte auch das Kind, das soeben zu weinen aufhörte, „no, is da(n) Stückl öitza as?“ Wie aber verhält es sich beim „Kuapfstückla?“ Für’s gute Leben fehlt halt so hin und wieder „a Stückl van Glück“. Lug und Trug bringt bekanntlich nichts ein, denn der Betrüger beglich „zipferlweiß“ seine Schuld; dem Lügner musste man nach und nach die Wahrheit entlocken, „zitzerlweis“ o(b)leigna; der Geizige..wird niemals satt, auch wenn man’s ihm „schubkarrnweis“... in den Rachen schiebt. Nun genug der „Mengenlehre!“ Der Umfang der Abwandlung beweist, wie reich unsere Mundart an diesbezüglichen Ausdrücken und an Deutungen ist.

Trautl Irgang



Stephani-Tag, Steffl-Tag

Der 26. Dezember, der zweite Weihnachtsfeiertag, war und ist auch der Tag des hl. Stephan, der Stephani- oder Steffl-Tag. An diesem Tage war es im Egerland üblich, dass in den Morgen- und Vormittagsstunden die Burschen die Mädchen „peitschten“ und zwar mit den am Barbaratag (04.12.) geschnittenen und inzwischen ergrünten Reisern von Birke oder Weide. Häufig wurden die gebündelten Reiser mit einem roten oder grünen Bändchen zusammengehalten. Am Stephanstage wie am vorherigen 25. Dezember pflegten die Paten ihren Patenkindern Geschenke zu überbringen oder zu übersenden, die aus Pfefferkuchen, Äpfeln und Nüssen bestanden. In Falkenau suchten umgekehrt die Kinder ihre Paten auf und erhielten ein Päckchen mit Geschenken „s Bua(d)nkindl“. In Eger fanden in alten Zeiten am Stephanstage Weihnachtsspiele statt. Die Austragung solcher Spiele ist mit den Jahreszahlen 1476 und 1480 festgehalten.

Ess´n u Trink´n hält Leib u Seel´zamm!

Böhmische Kolatschen

Für den Teig:

| | |
|-----------------|--|
| 500 g | Mehl (Gelbweizen-), Typ 550, oder Mehl Typ 405 |
| ½ Würfel | Hefe |
| 250 ml | Milch, lauwarm |
| 80 g | Butter, flüssig |
| 70 g | Zucker |
| ¼ TL | Salz |
| 1 | Ei(er) |
| 1 | Zitrone(n), abgeriebene Schale davon |



Für den Belag: (Quark-)

| | |
|--------------|-------------------------|
| 30 g | Butter |
| 90 g | Zucker |
| 250 g | Quark, oder Schichtkäse |
| 1 | Ei(er) |
| 15 g | Speisestärke |
| etwas | Rum, oder Rumaroma |



Für den Belag: (Mohn-)

| | |
|----------------|-------------------------|
| 250 g | Mohn, gemahlen |
| 100 g | Zucker |
| 2 EL | Semmelbrösel |
| ¼ Liter | Milch |
| 150 g | Pflaumenmus, zum Fllen |
| 1 | Eigelb, zum Bestreichen |

Aus Quark, Mohn und Pflaumenmus, für 12 Stück

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die zerbröckelte Hefe mit 100 ml Milch verrühren und hineingießen. Zugedeckt etwa 10 min ruhen lassen, dann 150 ml Milch, die 70 g Zucker, die flüssige Butter, das Salz, die Zitronenschale und das Ei zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bis zur doppelten Größe gehen lassen.

Für den Quarkbelag das Eiweiß steif schlagen. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig rhren, den Quark zugeben und alles glattrühren. Das Eigelb, die Speisestärke und den Rum/das Aroma untermischen. Dann den Schnee unterheben.

Für den Mohnbelag, wenn man kein Mohnback hat, Mohn, Zucker, Semmelbrösel mischen, 1/4 l kochende Milch darüber gießen, unter Rhren erneut kurz aufkochen.

Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen.

Den gegangenen Hefeteig zu einer Rolle formen, dann gleichmäßig Scheiben von je ca. 60 g abschneiden. Daraus Kugeln formen und diese dann plattdrücken und von innen nach außen drücken,

sodass ein Rand entsteht. Der Durchmesser sollte ca. 12 cm betragen.

Auf ein mit Backpapier belegten Backblech legen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen (nicht den Rand einstechen). Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Den Quark darauf verteilen. Dann die Mohnmasse oder das Mohnback mit Hilfe eines Teelöffels 3 oder 4 Kleckse darauf geben (wie Speichen). In die Mitte jeweils einen Klecks Pflaumenmus geben.

Ca. 15-25 min backen. Wenn der Rand goldgelb ist, sind sie fertig. Zur Sicherheit einen mit Hilfe eines Pfannenwenders anheben, ob die Unterseite durchgebacken ist.

Tipp:

Den Mohnbelag kann man durch 1 Pckg. Mohnback ersetzen.

ˆS Christkin(d)l kinnt

ˆS is a Zeit, wan d Nacht bal niat vagäiht,
wan dˆ Sunn ganz schöichat am Himml stäiht,
wau da erscht Schnäi dˆ Fella bedeckt
o a eisegha Wind imˆs Haus imme fecht.
Dau is nu niat bˆstimmt, obˆs Christkin(d)l
kinnt.

Wenn owa da Vatta sˆKripperl abbaut,
da Bou(b) dabastäiht o andächte schaut
o dˆMutta Brezla o Pumpernigl bächt,
Dürra Zwatschka o Bia(r n zˆrechtmecht-
Is dau scho bˆstimmt, obˆs Christkin(d)l
kinnt?

Wenn dˆGedult von Kinnern bal zˆreißn will,
mahnt dˆMutta: Kinna sad stadt, Kinna sad still,
sˆis schließle heint da Heilegha Amd!
Dau wia(rds rou(h)e o alle san gˆspannt;
Denn öitza is bˆstimmt, daßˆs Christkin(d)l
kinnt.

Sigmund Heinz



Unsere Homepage www.egerlaender-an.de wartet auf viele Besucher. Damit sie noch wachsen kann, bitten wir um Mithilfe. Also nachgeschaut, wer hat alte Fotos, Rezepte.... Ihr seht ja selbst zu welchen Rubriken etwas eingestellt werden kann. Bitte Beiträge an den Vüarstäiha Peter Pass.

Vielen Dank.

Der Gmoirout

Bei Nachfragen, Auskunft oder Sonstigem, meldet Euch bitte unter folgenden Telefonnummern:
1. Vüarstäiher Peter Pass, Tel.: 09824/9230385, Kulturwartin Siegrid Goldstein, Tel.: 0981/21489030, Kassier Gerhard Heinz, Tel.: 0981/13696, Bankverbindung: Sparkasse Ansbach, Eghalanda Gmoi Ansbach, IBAN: DE92.7655.0000.0000.2186.36.

Das Gmoi-Bladl ist das Mitteilungsblatt für unsere Mitglieder. Es erscheint vierteljährlich.

www.egerlaender-an.de