



Rußdruffer Bieneblaedche

Herausgeber: Landfrauen Roßdorf

Ausgabe Nr.: 34

Dezember 2010



Unser Weihnachtsbaum

Das Elsaß ist als Ursprungsland des heutigen Weihnachtsbaumes anzusehen. Schon in den ersten Jahren des 17. Jahrhunderts berichtet der Chronist Balthasar Beck aus Schlettstedt im Elsaß, dass in seiner Heimatstadt am Christtagsabend Tannenbüsche oder -bäume aufgerichtet und mit leichtem Backwerk (ostien) oder Äpfeln (öpfflin) verziert wurden.

Die zweitälteste, ausführliche Schilderung von geschmückten Bäumen findet sich wieder im Elsaß. Sie ist von einem Unbekannten in einer Art Reisetagebuch aus dem Jahr 1605 aufgezeichnet worden: „Auf Weihenachten richtt man Dannenbäume zu Strassburg in der Stubben auf, daran henckett man rossen aus vielfarbigem Papier geschnitten, Äpfel, Oblaten, Zischgold, Zucker. Man pflegt darum einen viereckigen Rahmen zu machen“.



Christbaum

Von Ada Christen (1839 –1901)

Hörst auch du die leisen Stimmen
aus den bunten Kerzen dringen?
Die vergessenen Gebete
aus den Tannenzweigen singen?
Hörst auch du das schüchternfrohe
helle Kinderlachen klingen?
Schaust auch du den stillen Engel
mit den reinen, weißen Schwingen?
Schaust auch du dich selber wieder
fern und fremd nur wie im Traume?
Grüßt auch dich mit Märchenaugen
deine Kindheit aus dem Baume?



Ein gesegnetes Weihnachtsfest
und ein gutes neues Jahr wünscht der
Landfrauenverein Roßdorf seinen
Mitgliedern und Angehörigen

Elvira Keim,
Evelyne Hill, Irene Weichert,
Gisela Keppler, Barbara Eppel,
Julia Hofmann und
Daniela Wißner



Ein gutes Mahl kann 100 Sorgen vertreiben.

Aus dem Japanischen.

Festliches Lauchsüppchen



2 Zwiebeln, 125 g roher Schinken, 40 g Butter, 1 Liter Kraftbrühe, 4 - 6 Stangen Lauch, Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl, 1/8 Liter Weißwein, 2 EL saurer Rahm, 2 Eigelb, 25 – 30 g geriebener Käse, 1/2 Bund Petersilie.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, den Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Die Butter erhitzen und darin die Zwiebeln etwa 3 – 4 Minuten dünsten. Nun gibt man den Schinken dazu und lässt das Ganze etwa drei Minuten braten. Dann mit ein wenig Kraftbrühe ablöschen. Den geputzten, gewaschenen und in 1 cm lange Stücke geschnittenen Lauch 5 Minuten im entstandenen Fond garen. Nun die restliche Kraftbrühe hinzu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und noch etwa 15 Minuten ziehen lassen. Das Mehl mit Weißwein anrühren und die Suppe damit binden. Sauren Rahm zugeben. Eigelb mit etwas Suppe verquirlen und unterrühren. Die Suppe in feuerfeste Terrinen gießen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Grill oder Backofen überkrusten. Mit feingehackter Petersilie bestreut servieren.

Hessischer Wildschweinbraten

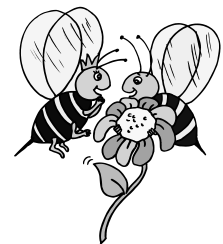


Wildschweintrücker oder -keule, 1 l Buttermilch, 4 Wacholderbeeren. 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 4 EL Butter, 1 Prise Muskat, 2 EL Mehl, Johannisbeer-Gelee, Salz, Pfeffer.

Das Fleisch einige Tage mit den angegebenen Zutaten in Buttermilch einlegen. Dann mit Salz abreiben und in heißem Fett anbraten. Ab und zu mit der Buttermilchbeize begießen und etwa 1 Stunde dünsten. Dann die Zwiebel zugeben, mit Muskat würzen und den Braten öfter mit zerlassener Butter bestreichen, bis er schön gebräunt ist. Den Bratensatz mit Mehlbinden, mit Gelee, Pfeffer und Salz abschmecken. Dazu Kartoffelklöße und Sauer- oder Rotkraut reichen.



Tannenhonigparfait



4 Eigelb, 1/8 Liter Tannenhonig, 1/4 Liter Sahne, 2 Schnapsgläser Kirschwasser.

Die Eigelb werden mit dem Honig im Wasserbad schaumig geschlagen, bis sich große Blasen bilden und das Ganze sämig wird. Danach kaltrühren. Die Sahne schlagen und vorsichtig darunter ziehen. Zum Schluss mit Kirschwasser abschmecken und in Formen füllen. In der Tiefkühltruhe mindestens 1 1/2 Stunden kühlen, dann servieren. (alle Gerichte für 4 Personen berechnet)

Guten Appetit!

Vereinsnachrichten

Geburtstagskinder

55 Jahre: Hannelore Rehrauer, Anne Minor, Eveline Hill, Elvira Keim, Hilde Wolf, Trude Porth,

60 Jahre: Ilona Lassmann, Marianne Bierhorn, Irmgard Carl, Marlis Köhler, Rosel Mattuch, Reinhild Münch,

70 Jahre: Siegrid Niedling, Ingrid Moser, Gutta Schrecke, Inge Büdinger-Lipusch, Hannelore Gleinig, Gertrud Schäffer, Gisela Keppler,

75 Jahre: Ingrid Kastner

85 Jahre: Anneliese Born

Nochmals alles Gute wünschen die Landfrauen.



Unsere Jubilare 2010

20 Jahre: Elvira Keim, Hannelore Gleinig, Ursula Wörner, Hedwig Linde, Reinhild Münch Ingeborg Stempel

25 Jahre: Iris Heck, Hannelore Gediga, Ingrid Kastner, Gretel Krome, Hildegard Lenhard, Esther Schäfer Annemarie Seifert, Anita Opitz, Irene Weichert

30 Jahre: Anneliese Born, Doris Clausen, Kriemhilde Englmeier, Ursula Lenz, Trude Porth, Gerda Hille, Christa Möller,

35 Jahre: Hermelinde Diesberger, Herta Erdt

40 Jahre: Elsbeth Volz

Herzlichen Dank sagt der Landfrauenverein für Eure langjährige Treue



Danke!

Wir danken allen Helferinnen und Helfern für ihren Arbeitseinsatz bei der Kerb, Fasching, Backfest und Weihnachtsmarkt. Wegen Termenschwierigkeiten verschieben wir den gemeinsamen Helferabend ins kommende Jahr und werden dann sobald wie möglich die Einladungen herauschicken.

Reisepläne

Da es im Jahre 2010 zu keiner 4-tagesfahrt kam, wollen wir in 2011 noch einen Versuch starten. Wir fahren in die Schweiz –Train du Chocolat, gewohnt wird in Leysin“ Hotel Central Residence“.

Folgender Ablauf der Reise ist geplant: Begrüßungsfrühstück, 3 mal Frühstück und Abendbuffet im Hotel, Fahrt im Train du Chocolat 1. Klasse von Montreux, Gruyères nach Broc, Kaffee-Gipfel im Zug, Käserei La Maison du Gruyère. Schloß Gruyère, Schokoladenfabrik Cailler-Nestle, Fahrt im Mont-Blanc-Express von Martigny nach Chamonix. Kosten ca. 350 € pro Person, Anmeldungen ab sofort bis 10.01.2011.

Tel 06181 73241, I. Weichert.

i.weichert@landfrauen-rossdorf.de



Naturschätze an Main und Kinzig
(Blick auf einen Vortrag im Februar 2011)



Der Main-Kinzig-Kreis weist als einer der größten Landkreise Hessens eine bemerkenswert überdurchschnittliche Artenvielfalt von Fauna und Flora auf. Dies ist begründet in einem breiten Spektrum unterschiedlicher Naturräume, die von der Untermainebene und dem Kinzigtal bis zum Hessischen Landrücken und den Mittelgebirgen Vogelsberg, Spessart und Rhön (Bergwinkel) reichen. Aufgrund verschiedenartiger Bewirtschaftung der Böden durch die Land- und Forstwirtschaft hat sich eine vielfältige Kulturlandschaft entwickelt, deren „Bewohner“ – die Tiere und Pflanzen – zusätzlich durch das milde Klima unserer Tallagen an Main und Kinzig gefördert werden.

Der Diplom-Biologe Martin Schroth führt Sie mit seinem Diavortrag fachkundig durch diese Vielfalt der heimischen Naturschätze. Der Vortrag zeigt die Landschaften und Lebensgemeinschaften der wertvollsten Schutzgebiete des Maintales und des Kinzigtales. Gezeigt werden charakteristische und prachtvolle Tier- und Pflanzenarten dieser Region, wie z. B .Orchideen, Schmetterlinge, Libellen, Lurche und Vögel. Sie erleben eine farbenprächtige Übersicht über unsere heimische „Natur vor der Haustür“.



Datum	Uhrzeit	Ort	Programm
14.-17.01.2011		MZH	Kerb in Roßdorf
20.01.2011	19.00	MZH	Geburtstagskinder laden ein
03.02.2011	13.00		Hanauer Anzeiger –Besichtigung, Abfahrt AR 12,30 Uhr (Fahrgemeinschaft)
17.02.2011	20.00	MZH	Naturschönheiten im Kinzigtal, Vortrag von M. Schroth
03.03.2011	15.00	MZH	Kräppelkaffee
05.03.2011	20.11	MZH	Große Faschingssitzung Landfrauen/Gaulquappen
17.03.2011	20.00	MZH	Kochen mit Margitta Bernges
31.03.2011	13.30	AR	Fahrt Eppelwoi-Express und Abschluss im „Rad“
14.04.2011	19.00	MZH	Jahreshauptversammlung
Mai	03.05. bis 06.05.2011		Mehrtagesfahrt in die Schweiz –Train du Chocolat, Anmeldungen sofort bis 10.01.2011, Tel 06181 73241, I. Weichert

*Sonstige Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben,
Änderungen vorbehalten.*

Ansprechpartner bezüglich Ausflugsfahrten:

Irene Weichert ♦ Tel. 06181 73241 ♦ Mobil: 01731680553 ♦

email: i.weichert@landfrauen-rossdorf.de

Bei Nichtteilnahme an einem Ausflug bitte rechtzeitig absagen.

Abkürzungen: MZH = Mehrzweckhalle, AR = Altes Rathaus

VSH=Vogelschutzhütte, WI-Windecken

<u>Impressum:</u> Landfrauenverein Roßdorf Redaktion u. Gestaltung: Landfrauenvorstand	<u>Vereinsanschrift:</u> Landfrauenverein Elvira Keim Oberdorfstr. 17 63486 Bruchköbel Tel.: 06181 / 76155
Unsere Konten: Nr. 1974483 BLZ 506 616 39 Raiba Main Kinzig Reisekonto: 101974483	



Gemeinsam mehr erreichen.
Die Kultur-, Sport- und Sozialförderung der VR Bank Main-Kinzig-Büdingen eG