



Rußdruffer Bieneblaedche

Herausgeber: Landfrauen Roßdorf

Ausgabe Nr.: 31

Dezember 2009



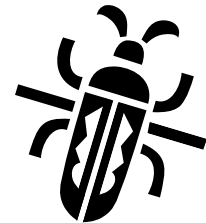
Der Weihnachtsbaum spricht

Von Klaus Peter Schreiner

Von drauß' vom Walde komm ich nicht',
sonst wär' mein Nadelkleid mehr licht
und nicht von solcher grünen Wucht –
ich komm von drauß' aus einer Zucht,
wo man uns Fichten routiniert
auf Weihnacht hin domestiziert,
damit wir dann im Lichterglanz,
bestückt mit buntem Firlefanz,
mit Engelshaaren zart verziert,
von Weihnachtsliedern malträtiert,
verloren in der Ecke stehn,
und alles ruft: „Ach, ist der schön!“



Da hat man ja nun nichts dagegen,
man bleibt verschont vom sauren Regen
und hat es trocken, wohlig warm,
die Leut' sind freundlich und voll Charme,
nur Eintracht herrschen und Harmonie
und Frieden bis zur Idiotie –
die Menschen werden immer bräuer,
das fürcht' ich mehr als Borkenkäfer.
Das geht so gut bis nach Neujahr,
dann kräuselt sich das Engelshaar,
und eines Tags wird man getadelt,
weil man schon vor Dreikönig nadelt.



Dann plötzlich wird man vorgerückt,
vors Haus gestellt, wo's frostig nieselt,
von Hunden wird man angebieselt,
mit ganz profanem Müll verwechselt
und von der Müllabfuhr verhäckselt.
Drum wär' ich lieber – wenn's denn sei –
im nächsten Leben ein Bonsai.



**Ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr
wünscht der Vorstand des Landfrauenvereins
seinen Mitgliedern und deren Angehörigen.**



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



Nach einem guten Essen kann man allen Menschen verzeih'n –
sogar den eigenen Verwandten!

Oscar Wilde

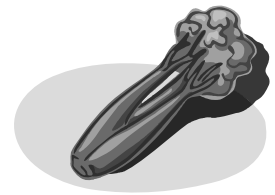
Ein Weihnachtsmenü (für 4 Personen)

Vorspeise

Selleriesuppe

1 kl Sellerieknollen, 2 EL Fett, 2 EL Mehl, 1 l Brühe, Salz, Pfeffer 2 EL Rahm,
1 TL fein geschnittenes Selleriekraut

Den Sellerie waschen, schälen, in feine Würfel schneiden, in Butter leicht
anrösten, Mehl zugeben und mit der Brühe ablöschen. Bei kleiner Flamme
kochen lassen, bis der Sellerie weich ist. Rahm zugeben, abschmecken und die
Suppe mit Selleriekraut überstreuen.



*Hauptspeise Gespicktes Hasenlendchen Klosterschänke
(Meister Lampe mit den langen Löffeln – der Wildhase)*

*2 Hasenrücken, 70 g fetter Speck zum Spicken, Pfeffer, Salz, Nelkenpulver,
50 g Speckscheiben, 1 Zwiebel, ¼ l Fleischbrühe, 1/8 l Spätburgunder.*

Soße: 1 Schnapsglas Kirschwasser, etwas Mondamin, 1/8 l saure Sahne, Zitronensaft –

Beilage: 1 Dose kleine Pfifferlinge, 1 Gl Preiselbeeren, Spätzle

*Die beiden Hasenrücken abhäuten. Die Filets mit einem scharfen Messer vom
Knochen lösen und spicken.*

*Die Filets werden nun mit Pfeffer, Salz und Nelkenpulver gewürzt
und auf Speck- und Zwiebelscheiben etwa 10 bis 15 Minuten
bei mittlerer Hitze goldbraun gebraten.*

Herausnehmen und auf einer feuerfesten Form warmstellen.

Der Bratensaft wird nun mit der Fleischbrühe und dem Wein durchgekocht.

*Die Soße mit etwas in Kirschwasser angerührtem Mondamin eindicken. Man gibt alles
durch ein Haarsieb. Mit der sauren Sahne und etwas Zitronensaft vollendet
man die Soße und gibt sie dann über die warmgestellten Hasenlendchen.*

*Als Beilage sind kleine Pfifferlinge, Spätzle und Preiselbeeren zu empfehlen,
als Wein ein kräftiger, trockener Spätburgunder.*



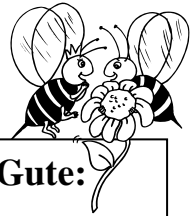
Joghurt-Orangencreme

*3 Joghurt-Becher mit 50 g Zucker aufschlagen,
2 Orangen auspressen und dazu geben,
1 P Gelatine auflösen, zugeben, in Gläser füllen, kalt stellen.
Mit 1 Orange und geschlagene Sahne verzieren.*



*Wer nicht genießt, wird ungenießbar
Konstantin Wecker*

Vereinsnachrichten



Unseren Geburtstagskindern bis Dez. 2009 wünschen wir alles Gute:

60 Jahre: Esther Schäfer, Roselinde Demuth
65 Jahre: Renate Jacob
70 Jahre: Erna Köhler
75 Jahre: Helga Ganz



*Goldene Hochzeit:
Hannelore und Wolfgang Gleinig*

*Diamantene Hochzeit:
Erna und Paul Bach
Herzliche Glückwünsche*

Wir danken unseren Jubilaren für langjährige Treue

25 Jahre: Anneliese Molter, Gutta Schrecke
30 Jahre: Ruth Krämer
35 Jahre: Annelore Botta
40 Jahre: Irmgard Vielmuth



Herzliche Gratulation!
Waltraud Goy und Gatte,
Reinhild Münch und Gatte und Uroma Gisela Heck
dürfen sich über ein Enkelkind freuen



Wir nehmen Abschied von unserem Mitglied
Ursula Dörr †
Gisela Haas †

Backfest 2009

Wieder haben wir ein tolles Backfest ausgerichtet, und das Brot aus dem alten Ofen war der Renner.

Wenn es auch im Vorfeld mit einem Anlieger Auseinandersetzungen gab und die Erbsensuppe-Vergabe ein Reinfall war, die Firma Barthmann den falschen Pufferteig geliefert hat, haben wir das Beste daraus gemacht. Nächstes Jahr wird wieder selbst gekocht.....Die Kuchentheke war bestens bestückt und somit einen ganz herzlichen Dank an alle die gebacken und geholfen haben.

Abschlußfahrt 2010

Da doch eine Fahrt nach Prag von den meisten Mitgliedern gewünscht wird, werden wir uns mit einem anderen Anbieter in Verbindung setzen, wenn die Fa. Pfannmüller zu dem ausgesuchten Termin nicht fahren kann. Bei unserem nächsten Treffen, werden wir darüber sprechen.

Termine  Termine  Termine  Termine

Tag	Datum	Uhrzeit	Ort	Programm
Donnerstag	21. Jan. 2010	20.00 Uhr	MZH	Geburtstagkinder usw. feiern
Donnerstag	04. Feb. 2010	15.00 Uhr	MZH	Kräppelkaffee
Samstag	13. Feb. 2010	19.30 Uhr	MZH	Faschingssitzung
Donnerstag	18. Feb. 2010	20.00 Uhr	MZH	Kochen mit Margitta Bernges
Donnerstag	04. Mrz. 2010	20.00 Uhr	MZH	Vortrag - Thema wird noch bekannt gegeben
Donnerstag	18. Mrz. 2010	20.00 Uhr	MZH	Unsere Homepage - Vortrag v. H. Rehrauer
Donnerstag	15. Apr. 2010	Uhr	AR	Ausflug
Donnerstag	29. Apr. 2010	19.00 Uhr	MZH	Hauptversammlung
Wird noch bekannt	gegeben	Uhr	AR	Abschlussfahrt

Sonstige Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben, Änderungen vorbehalten.

Ansprechpartner bezüglich Ausflugsfahrten:

**Irene Weichert ♦ Tel. 06181 73241 ♦ Mobil: 01742145840 ♦
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 eG