

# Hirschknocker Blättle

17. Ausgabe - Ostern 2008



Mitteilungen für Mitglieder der Siedlergemeinschaft Hirschknock sowie Bewohner der Stadtteile Kramersfeld, Bruckertshof und Hirschknock.

**Herausgegeben von der Siedlergemeinschaft Hirschknock e.V.**

Redaktion: Alfred Schlögel, Kemmerstr. 50

Tel. 44112 Fax 4071783 E-Mail: [SGH@my-post.de](mailto:SGH@my-post.de)

## **Liebe Mitglieder, liebe Leser unseres Hirschknocker Blättla´s!**



### **Osterei mit Schnee bedeckt?**

*April, April könnte man sagen, wenn es nicht noch mitten im März wäre. Der eigentliche Winter ist bei uns so gut wie ausgefallen, Ostern so früh – verkehrte Welt.*

*Nichtsdestoweniger ist zu hoffen, dass sich das Wetter und die Natur schon bald wieder im Einklang finden. Das wird auch jedem einzelnen von uns wohl tun.*

*Frohe und friedvolle Ostern für Sie und Ihre Familie, viel Glück beim Osterrätsel und angenehme Lektüre von Blättla Nummer 17 wünscht wie immer:*

*Alfred Schlögel,  
1. Vorstand  
der Siedlergemeinschaft  
Hirschknock e.V.*



---

### **Hinweis:**

Unter [sg@my-post.de](mailto:sg@my-post.de) können wie immer auch Wünsche und Anregungen per E-Mail herangetragen werden. Das gilt natürlich auch für Lob und Kritik an unserem Osterblättla.

**Übrigens:** Das Blättla wird (in Farbe) auch per E-Mail verteilt. Geben Sie uns Ihre Mail-Adresse bekannt, dann nehmen wir auch Sie in den Verteiler!

### **Termine :**

#### **Unsere Terminvorschau für Ihre Planung:**

- 25.05.2008** Radtour (evtl. Pettstadter Keller)
- 20.06.2008** Johannisfeier auf dem Vereinsgelände
- 14.09.2008** Halbtages-Busfahrt
- 18.10.2008** Weinfest im Vereinshaus
- 07.12.2008** Vorweihnachtliche Feier im Vereinshaus

Das **Sommerfest entfällt** dieses Jahr aus terminlichen Gründen. Dafür wird 2009 die anstehende 40-Jahr-Feier des Vereins umso größer gefeiert.

Änderungen bleiben vorbehalten. Wie immer werden wir zu jeder Veranstaltung eigens schriftlich einladen mit dem jeweils verbindlichen Termin. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch bzw. Ihre Teilnahme!

# Hätten Sie's gewusst?

## Ratschen, ein Teekesselchen ...

1. im Dialekt eine Bezeichnung für Unterhaltung,
2. Werkzeug (z.B. Ratschenschlüssel)
3. um mit Lärm die Gläubigen an die Gebetszeiten und Andachten zu erinnern.



Das Ratschen ist ein alter Brauch, der schon 1482 in Coburg erwähnt wird.

Das Ratschen oder in einigen Gegenden auch Klappern, Kleppern, Raspeln, Schledern oder Garren genannt, ist ein Brauch, der in katholischen Gegenden in der Karwoche gepflegt wird. Dabei ziehen Kinder - meist Ministranten - mit hölzernen Instrumenten durch die Straßen der Dörfer und Stadtteile, um die Gläubigen mit unterschiedlichen Sprüchen an die Gebetszeiten und Andachten zu erinnern:



*„Wir klippern und klappern auf Haufen,  
wer in die Kirch will, der muss laufen, laufen.“*

Der Überlieferung zufolge schweigen nämlich von Karfreitag bis Ostern die Glocken bzw. deren Zungen, die Klöppel, da sie alle nach Rom geflogen seien. Da die Kirchenglocken zumeist eine festliche Stimmung ausdrücken, sind deren Geläute in der Zeit des Todes Jesu nicht angebracht. Um dennoch den Mitgliedern der Religionsgemeinschaft das Angelusläuten nahe zu bringen, wird mit dem Ratschen

darin erinnert.

Am Karsamstag (regional verschieden) wird dann der Klapperlohn eingesammelt. Dabei zieht die Klappergruppe von Haus zu Haus und sammelt Ostereier, Geld oder Süßigkeiten. Der Klapperspruch lautet dann:

*„Wir haben geklappert fürs Heilige Grab  
und bitten um eine milde Gab‘.“*



---

## Heute schon gelacht?



Ein Hase hinkt nach einer Treibjagd ins Gasthaus. Der Kellner fragt teilnehmend: „Willst du Salat?“ „Nein“, lehnt das Häschen ab. „Willst du vielleicht Karotten?“ „Nein!“ „Was willst du denn?“ „Ich will Jägerschnitzel!“

Frohe Ostern *fromn Mmmn* Happy Easter

# Rezept

## Lamm-Backform

### Zutaten:

- 100 g Marzipanrohmasse
- 2 Eier
- 40 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz – oder auch nicht
- 10 Tropfen Bittermandelöl
- 80 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 gestrichener TL Backpulver

### Zubereitung:

Zutaten nacheinander verrühren.

Lammform leicht mit weicher Butter oder Margarine einfetten, Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 175 °C (Normal oder Umluft), Stufe 2 – 3 bei Gas ca. 40 bis 45 Min. backen, noch 15 Min. abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



## Osterrätsel –

Gewinn ist ein Gutschein für eine große Familienpizza  
Bitte geben Sie den Abschnitt mit dem Lösungswort bis zum **6. April** beim Vorstand der SGH, Kemmerstr. 50 ab. Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los.

<p><b>1</b> Der Stammvater von Bayern München heißt ...</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Michael Rensing</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Olli Kahn</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Jaromir Blazek</p>	<p><b>2</b> Der Baum des Jahres 2008 ist die ...</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sitkafichte</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Walnuss</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Waldkiefer</p>
<p><b>3</b> Eine populäre Blütenstaude für Blumenbeet ist der ...</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Ehrenpreis</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Trostpreis</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sonderpreis</p>	<p><b>4 und 7</b> Typische Deko-Elemente in romantischen Gärten sind steinerne ...</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Handicaps</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Birdies</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Putten</p>
<p><b>5</b> Marzipan entsteht aus Mandeln, Persipan dagegen aus geschälten Steinen von ...</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Mirabelle oder Reneklode</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Aprikose oder Pfirsich</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sauer- oder Süßkirsche</p>	<p><b>6</b> Ein beliebter Fernsehmoderator trägt den Namen ...</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Kai Pflaume</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Otto Aprikose</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Kai Kirsche</p>

--- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂ --- ✂

### Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Name, Tel.,  
Anschrift: \_\_\_\_\_