

St. Walburgis Schützenverein e.V. Ramsdorf-Stadt

Januar 1973

“ S c h ü t z e n p o s t 1973“

IV. Auflage

Liebe Schützenbrüder – Verehrte Ramsdorfer!

Lassen Sie uns an dieser Stelle unseren Dank für die von Ihnen im Jahre 1972 geleistete Mitarbeit und für die großzügige Haltung aller Ramsdorfer, aussprechen,

Wieder wurde am Jahresende auch bei uns im St. Walburgis Schützenverein wie üblich Bilanz gezogen. Wieder steht nun das neue Jahr vor der Tür und wieder wird es allerlei Überraschungen bereithalten. Vieles was das Jahr 1973 bringt, wird uns unserem Einfluß entziehen, aber sicher eben so viel können wir selbst zum Vorteil unseres Vereines lenken. Packen wir alle unsere Arbeit zu Beginn des neuen Jahres mit Optimismus und Schwung an.

„Frisch auf zu neuen Taten!“

Ein Langjähriges Mitglied unseres Vereines gab das Stichwort für das neue Jahr: „Nur Beharrlichkeit führt zum Ziel.“ Ein bewährtes Wort, denn dieser Ausspruch stellte ein wahrhaft „alter Hase“ auf

dem Gebiet des Schützenwesens mit über sein Leben. Und dieses Geleitwort ruft er nun seinen jungen Kollegen zu.

Das Leben ist ein harter und unfairer Sport. Niemand weiß heute, was die Zukunft bringen wird. Andererseits ist die ein Punkt, der das Leben interessant macht. Eben weil keiner weiß, was die Zukunft bringen wird, muß man sich täglich neu bemühen, die Wegweiser in die Zukunft neu zu stellen. Jeder von uns wird morgen an den Leistungen von heute gemessen werden. Unsere Leistungen von morgen sind nämlich abhängig von unseren Handlungen und Investitionen von heute. Nur wenn wir heute bereit sind, auf unsere Leistung von morgen Vorleistung zu bringen, indem wir auch die auf der letzten Generalversammlung im September 1972 mit großer Mehrheit beschlossenen Beitragserhöhung von bisher 8,-DM auf 12,-DM pro Jahr vorgenommen und in diesem Zusammenhange auch die Beitragsaltersgrenze von bisher 70 auf 65 Jahre herabgesetzt haben, akzeptieren, können wir morgen bestehen. Den einen oder anderen mögen diese Worte und Zahlen recht geschwollen vorkommen, es ändert aber nichts an der Tatsache, wenn wir auf Sicht bestehen wollen und uns auch dieser teils unliebsamen Beitragserhöhung durchzuringen, und somit auch den Finger ständig am Puls der Praxis zu haben. Wir müssen uns schon heute auch Persönlich mit dem auseinander zu setzen, was die Zukunft unseres Vereinsleben erwartet. Die Anforderung der Zukunft auch am Schützenverein sind und werden immer höher. Nur derjenige, der sich in der Materie der Vereinsführung und des Vereinslebens hineinkniet, wird sich auch für die Zukunft behaupten.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Familien ein frohes, gesundes und erfolgreiches Jahr 1973.

Aus der Schützenfamilie:

Den Geburtstagskindern des Monats Januar bis Juni 1973 gratuliert die Schützenpost recht herzlich.

N a c h r u f

In den Monaten September 1972 bis Januar 1973 verstarben unser langjährigen Mitglieder

† Bernhard Robert, Ramsdorf, Borkener Straße

† Josef Hollmann, Ramsdorf Breslauer Straße

† Hubert Sparvel, Ramsdorf Eiland

† Anton Cremer, Ramsdorf, Worthe

† Alfred Haugk, Ramsdorf, Bogter

† Hermann Paskert, Ramsdorf, Haustraße

Wir werden das Andenken der Entschlafenen stets in Ehren halten

Der Vorstand

- Schmunzelseite -

Druckfehlerteufel:

Am 22. Des Monats begeht der bekannte Fabrikant die Feier
Erich Müller die Feier seiner Silbernen Hochzeit.

Sichtlich befriedigt von vorzüglichen Getränken, die man Ihm
kredentz hatte, verließ der hohe Gast, nach allen Seiten
freundlich wankend, das Lokal.

Abgestempelte Marken kaut laufend Franz Schmidt, Müllergasse
1.

In Begleitung von Frau und Schwiegermutter machte sich der
Professor auf die Furienreise.

Der gestrigen Meldung über die Jagdereignisse ist noch einiges
hinzuzufügen.

Der Bettler war so ausgehungert, das er den ganzen Keller
Kartoffeln leer aß.

Hausgehilfin, die jede Arbeit übernimmt, sucht Stellung.

„Ich bin kein Mann von vielen Worten“ sagte der Chef zu seinen
Lehrling. „Wenn Ich mit dem Finger winke, dann kommst du.“

„Das passt mir gut“, erwiderte der Lehrling.“ Auch ich mag
überflüssige Worte nicht. „Wenn ich mit dem Kopf schüttele
dann komme ich nicht.“

„So sie wollen auch zum Zahnarzt Bohrmann gehen. Den kann ich wirklich empfehlen. Alle Zähne die er mir eingesetzt hat, sind zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgefallen.“

Wahrheiten hübsch verpackt

Keine Grenze verrät mehr zum schmunzeln, als die Altersgrenze.

Es hat keinen Zweck den Diebstahl eines Seiles zu gestehen, wenn man dabei zu erwähnen vergisst, dass am anderen Ende ein Pferd angebunden war.

Nichts nutzt einen Wagen mehr ab, als wenn sich der Nachbar einen neuen kauft.

Für die Hausfrau:

Spanien – Paella

Ein kleines junges Hühnchen in Stücke teilen und mit zwei Scheiben würflich geschnittenen Schinken, einer feige würfelten Zwiebel und einer zerdrückter Knoblauchzehe in sechs Eßlöffel

Olivenöl, am besten in einer großen Teflonpfanne anbraten. 300 – 400 g körniger Reis, je 100g geputzter Bohnen, Erbsen, rote und grüne Paprikaschoten sowie $\frac{3}{4}$ Liter Brühe und etwas Salz und Safran zufügen und zugedeckt unter gelegentlichen Rühren ca. 25 Minuten garen. 200 g gare Muscheln und 400 g Scampi kurz auf dem Reis erhitzen.

England - Lamm Topf

Je 100 g Möhren und Sellerie sowie 200 g Zwiebeln alles in Scheiben geschnitten, in 40 g Margarine hell dünsten. 500 g würflich geschnittenes Lammfleisch (Schulter), ein Lorbeerblatt, 2 Nelken, 4 zerdrückte Wacholderbeeren, $\frac{1}{2}$ Löffel Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer zufügen, kurz schmoren und mit je $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein und Brühe ablöschen. Zugedeckt im Ofen ca. 1 Stunde garen. Die Soße mit einer Mischung von 3 – 4 Eßlöffel Stärkepolver $\frac{1}{8}$ Liter Sahne, 4 Esslöffel Milch binden und alles mit roten Paprikastreifen, gehackter Petersilie und gerösteten Speckstreifen garnieren.

Schweiz - Berner - Kartoffelaufbau

750 g gekochte, gepellte Kartoffeln und 8 hart gekochte Eier in Scheiben schneiden und abwechselnd schuppenförmig in eine flache, mit Butter ausgefettete feuerfeste Form legen. 200 g durchwachsenen Speck würflich schneiden, in einer Pfanne auslassen und darüber geben. Mit Salz Muskat und etwas

Thymian würzen. 1/8 Liter saure oder süße Sahne darauf gießen
6 Esslöffel geriebenen Emmentaler darüber streuen und alles ca.
20 Minuten im Ofen bei 200 Grad Goldgelb backen.

Natürlich lässt sich dieser Preiswerte Auflauf abwandeln: Geben
Sie beispielweise 200 geputzte Champions, Fleischwurst, Erbsen
oder auch Fischfilet abwechselnd mit den restlichen Zutaten in
die Form. In Schweden gibt es einen ähnlichen Auflauf mit
schmalen Streifen von Salzheringen und vielen Zwiebeln.
