



Australian-German Institute Inc.

a link between Australia and the German-speaking regions of Europe

FEDERKIEL



No. LXXXI, August 2022



Left: Margitta and Gabi dressing up for Easter, April 1942. Right: At Sorenbohm (now Sarbinowo, Poland) on the Baltic Sea, summer 1944. Photos courtesy Margitta Acker.

Kindheit: Spiele und Arbeit (1946–1952)

von Margitta Acker

Meine Kindheitsjahre verbrachte ich auf dem Bauernhof meiner Großeltern in Hinter-

Childhood: Play and Work (1946–1952)

by Margitta Acker

My early childhood years were spent on my grandparents' farm in Pomerania, east of

pommern, in einem Dorf östlich von Kolberg und nahe am Ostseestrand (heute Polen). Meine liebste Spielgefährtin war meine Cousine Gabi, ein Jahr jünger als ich. Was für Spielzeug hatten wir damals? Ich kann mich an Bauklötze erinnern, an Bilderbücher, Malbücher und Buntstifte, einen Ball. Mein Onkel hatte mir eine Puppenstube gezimmert und sogar einige kleine Möbel dazu fabriziert. Gabi besaß einen Puppenwagen, und beide hatten wir eine Puppe mit 'Schlafaugen', d.h. eine Puppe, die beim Liegen die Augen schloß. Unser stolzester Besitz!

Ein Bauernhof mit Blumen-, Obst- und Gemüsegarten, mit Geräteschuppen, Scheune und Ställen bietet Kindern unendlich viele Möglichkeiten, sich zu beschäftigen. Dazu ging es im Sommer so oft wie möglich mit Eimer und Schippe an den Strand. Und dann, 1944, kam der Krieg auch zu uns nach Hinterpommern, das als reine Agrarprovinz bis dahin vom Kriegsgeschehen verschont geblieben war.

Im April 1946, ich war sieben Jahre alt, wurden wir aus unserer Heimat vertrieben. Meine Puppe, das einzige, was ich auf dem langen Weg in den Westen hatte mitnehmen dürfen, ging unterwegs im Chaos der Flucht verloren. Danach habe ich nie wieder eine Puppe besessen. Von nun an gab es zu Weihnachten und Geburtstagen nützliche Dinge – meist Selbstgestricktes oder -genähtes, von meiner Mutter an langen Abenden fabriziert; eventuell etwas für die Schule, ein Spielmagazin mit Mensch-ärgere-dich-nicht und anderen Spielen. Später gab es Bücher und noch später, als Teenager, bekam ich Sammeltassen und andere Dinge für die Aussteuer.

Mein erster Spielkamerad in unserer neuen Heimat, wiederum auf einem Bauernhof, war Kalli, der Sohn des Melkers, der so alt war wie ich. Mit ihm habe ich, wann immer ich

Kolberg and close to the shores of the Baltic Sea (today it's Poland). My best playmate was my cousin Gabi, who was a year younger than I. What sort of toys did we have? I remember building blocks, picture books, colouring-in books and coloured pencils, a ball. My uncle had built me a doll's house and even a few small pieces of furniture. Gabi owned a doll's pram, and both of us owned a doll with 'sleeping eyes', that is a doll that closes her eyes when you lay her down. Our proudest possession!

On a farm with flower and vegetable gardens, an orchard, sheds, a barn and stables there are plenty of possibilities for children to play. On top of that, during summer we went to the beach as often as possible, armed with spade and bucket. And then, in 1944, war came to Pomerania which, being a purely agricultural province, had been spared by the war up until now.

In April 1946, when I was seven years old, we were expelled from our home. My doll, the only toy I was allowed to take with me on the long journey to the West, was lost in the chaos of the flight. After that I never owned another doll. From now on, for Christmas and for birthdays, presents tended to be useful things: clothing my mother had knitted or sewed in the evenings; perhaps something for school, a collection of board games. Later on there were books and later still, as a teenager, I received *Sammeltassen* (ornamental dessert plates, cups and saucers) and other items for my glory box.

My first playmate in our new home, another farm, was Kalli, the son of the dairyman, who was my age. Whenever I was allowed to play, together we would explore the farm's

zum Spielen durfte, die vielen versteckten Winkel des Hofes und die Felder, Wiesen und Wälder, die dazu gehörten, erkundet. Wir gingen oft hinunter zum Bach, der 'Beeke', wo wir mit Begeisterung im Wasser spielten, Umleitungen bauten, Papierschiffchen schwimmen ließen und Steine für einen Staudamm sammelten. Quatschnaß kamen wir nach Hause. Und dann gab's Schimpfe!

Zu den Streifzügen mit Kalli gehörten auch die Expeditionen in den riesigen Obstgarten. Dort reiften die schönsten Äpfel, Birnen und Pflaumen, doch für uns Kinder fiel davon nie etwas ab. Der Obstgarten war für uns tabu. Also ging's heimlich hinein. Zuerst genügten wir uns mit dem Fallobst; dann wurden wir dreister und versuchten den Baum zu schütteln oder warfen Stöcke hinein. Mit vollgestopften Taschen rannten wir dann hinter die Scheune und genossen unsere Beute.

Mit den Kindern aus der Nachbarschaft spielten wir Verstecken, eines unserer Lieblingsspiele; und auf einem großzügig angelegten Bauernhof gab es unendlich viele Versteckmöglichkeiten – Ställe, Scheune, Schuppen, Holzhaufen, Getreidesäcke, Mieten, Bäume und Büsche, nur die Gärten waren tabu, und der Hühnerstall, um die Hühner beim Eierlegen nicht zu stören.

Ballspiel war ein anderer beliebter Zeitvertreib zu zweit, manchmal auch alleine. Meine Schulfreundin Renate, die Tochter des Dorflehrers, ebenfalls Flüchtlinge, hatte einen grasgrünen Ball.

Bei Renates Eltern lernte ich ein anderes Spiel kennen: Stadt, Land, Fluß, hieß es. Dazu brauchte jeder Teilnehmer Bleifstift und ein Blatt Papier. Ein Buchstabe wurde festgelegt, und nun galt es so schnell wie möglich eine Stadt, ein Land, einen Fluß und was weiß ich noch für andere Dinge mit eben

hidden spots and its fields, meadows and forests. We often went to the creek, the *Beeke*, where we played enthusiastically constructing detours, floating paper boats and collecting rocks for a dam. We were soaked when we got home, and then got a scolding!

Exploring with Kalli included our expeditions into the farm's large orchard. Beautiful apples, pears and plums were ripening, but none of them were meant for us kids. To us the orchard was off limits. Therefore we had to go there secretly. At first, the fallen fruit would do, but then we became more daring and tried to shake the tree or throw sticks at the fruit. With bulging pockets we then disappeared behind the barn and enjoyed our booty.

With neighbouring kids we played hide-and-seek, one of our favourites. On a large farm there were endless possibilities to hide – stables, barn, various sheds, wood piles, bags of grain, silos, trees and shrubs; only the gardens were off limits, as well as the chook pen, otherwise the chickens' egg-laying would have been disturbed.

Playing ball was another way of passing the time, in twos and sometimes on your own. My school friend Renate, daughter of our primary school teacher, refugees like us, owned a shiny green ball.

At Renate's I learned another game which was called 'Town, Country, River'. Each participant had a pencil and a sheet of paper. A letter was decided upon and as fast as we could we would write down the name of a town, a country, a river and whatever else starting with that letter. There were at least

diesem Anfangsbuchstaben zu finden. Wir hatten mindestens zehn Kategorien. Wenn einer fertig war, war die Runde zu Ende. Dann wurde verglichen, und Punkte wurden ausgerechnet. Renates drei Geschwister machten mit, manchmal sogar der Vater, der dann immer gewann. Wir haben viel gelernt dabei, vor allem Erdkunde (Geografie).

Am schönsten war es, wenn meine Cousine Gabi, die jetzt in Münster/Westfalen zu Hause war, in den Schulferien zu uns kam. Dann bauten wir hinter der Scheune unter den Holunderbüschen unser Spielhäuschen. Das war nichts weiter als eine von Stöcken und Laub befreite Fläche, die wir mit Steinen und Ästen umrandeten und in Zimmer aufteilten, die wir dann mit Holz und Steinen „möblierten“. Rostige Dosen oder Deckel waren unsere Kochgeräte; darin wurde Sand angerührt zu Suppen, Pudding oder Kuchen. Garniert wurde mit Blättern, Steinchen und Stöckchen. So konnten wir selbstvergessen den Tag verspielen. Zum Schluss wurde das „Haus“ zerstört, damit wir es am nächsten Tag wieder neu und anders aufbauen konnten.

Viel Zeit zum Spielen war außer in den Schulferien eigentlich nicht. Am Vormittag ging's zur Schule, sechs Tage die Woche, und gleich nach dem Mittagessen mußten die Schulaufgaben gemacht werden. Das war oberstes Gebot. Erst danach durfte ich raus zum Spielen. Als dann im Mai 1947 meine Schwester Christiane geboren wurde, musste ich am Nachmittag oft auf sie aufpassen, weil meine Mutter beim Bauern im Haushalt und in der Ernte mithelfen musste.

Zwei Jahre später wurde meine Schwester Sigrun geboren. Von nun an musste meine Mutter nur noch am Spätnachmittag beim Bauern helfen. Das bedeutete, dass das Vorbereiten des Abendessens meine Aufgabe wurde. Unsere Hauptmahlzeit war das

ten categories. As soon one person finished, it was the end of the round. We compared and points were calculated. Renate's three siblings were always there, sometimes even the father, who always won. We learned a lot in this game, particularly in geography.

The best thing was when my cousin Gabi, who now lived in Münster/Westphalia, came during the school holidays. Then we would disappear behind the barn, and under the elderberry bushes we would build our playhouse. This was nothing more than a cleared patch of dirt, encircled by stones and twigs and divided into rooms which we then 'furnished' with pieces of wood and more stones. Rusty tins or lids of tins became our crockery in which we stirred up soups, puddings or cake made of sand. These were decorated with leaves, pebbles or twiglets. That's how we played the day away, mostly oblivious to the world around us. At the end of the day, the 'house' was destroyed to be rebuilt in a different way the next day.

There wasn't that much time for play, except during the school holidays. The mornings were taken up by school six days a week and right after lunch it was time for homework. That was a strict rule. Only afterwards was I allowed to go out and play. After my sister Christiane was born in May 1947, I often had to mind her in the afternoons because my mother had to help in the farm's kitchen or with the harvest.

Two years later my sister Sigrun was born. From now on my mother only had to do some chores late in the day. This meant that dinner preparation was my job. The midday meal being the main meal of the day, dinner always consisted of fried potatoes and milk

Mittagessen. Das Abendessen bestand lediglich aus Bratkartoffeln und Milchsuppe, außer an Sonntagen, da gab es Butterbrote und Pfefferminztee. Bratkartoffeln zu braten war keine große Kunst, fand ich, aber die Milchsuppen bereiteten mir oft Kummer. Die Milch durfte nicht überkochen, und das geschah manchmal ganz plötzlich, stank gewaltig, und erforderte hinterher anstrengendes Herdputzen. Die Milchsuppe durfte nicht zu dick sein und nicht zu dünn. Wieviel Grieß mußte ich hineinschütten? Wieviel Nudeln oder Sago oder „Klümpern“ – das waren kleine Klumpen aus Mehl und Wasser? Alles nicht so einfach, wenn man erst 10 Jahre alt ist.

soup, except on Sundays, when we had sandwiches and peppermint tea. Frying potatoes was no big deal, I felt, but preparing a milk soup was often cause of concern. The milk could boil over, which might happen quite suddenly, creating an awful smell and then required some hard scrubbing. The milk soup should be of the right consistency, too. So how much semolina did I have to add? How many noodles or sago or *Klümpern* – little lumps of flour and water? Not so easy when you are only ten years old.



Margitta and Kalli harvesting potatoes, September 1956. Photo courtesy Margitta Acker.

Als ich in die Mittelschule kam, gab es mehr Schularbeiten und weniger Zeit zum Spielen. Und irgendwann war ich dann auch alt

When I started middle school, there was more homework and less time for play. And somewhere along the way I was old enough

genug, um in der Ernte mitzuhelfen und konnte mir so ein wenig Geld verdienen, besonders in der Kartoffelernte. Da teilten sich zwei Kinder eine Reihe, und zu zweit konnten wir gut mit den Erwachsenen, die in ihrer Reihe neben uns auf der Erde vorankrochen, mithalten. Hauptsächlich waren es Frauen und Kinder, die die Kartoffeln in Körbe sammelten; die Männer tauschten dann die vollen Körbe gegen leere aus. Die Kartoffelernte war eine sehr reglementierte Angelegenheit: mittags um 12 Uhr fing es an, um 18 Uhr war Feierabend. Die einzige Unterbrechung war die Kaffeezeit, wenn Malzkaffee und „Kartoffelstuten“ (dickes Weißbrot) auf's Feld gebracht wurden. Auf den Stuten freuten wir uns besonders. Um rechtzeitig um 12 Uhr dabeizusein, musste ich mich jedes Mal von einer Schulstunde befreien lassen.

Das erste selbstverdiente Geld war eine gewaltige Freude. Selbstverständlich durfte ich es nicht einfach „verscheddern“, sondern mußte etwas Vernünftiges davon kaufen, und zwar als erstes ein Paar mit Schaffell gefütterte Stiefel für den langen Schulweg im Winter. Als der Winter dann da war und ich einmal bei Schneematsch und Regen völlig durchnäßt nach Hause kam, stellte ich die Stiefele zum Trocknen in den Backofen, schloss die Tür und vergaß sie prompt. Das war das Ende meiner schönen, von meinem ersten selbst verdienten Geld erworbenen warmen Stiefel!

Zur Heu- und Getreideernte mußte ich die Leiterwagen, vollgeladen mit Heu oder Strohgarben, mit dem Trecker vom Feld in die Scheune fahren. Eine etwas delikate Angelegenheit! Die Kurven mussten richtig genommen werden, Bäume und andere Hindernisse waren zu vermeiden, das Scheunentor war eng. Aber ich hab's immer geschafft.

to help with the harvest and earn a bit of money, especially during the potato harvest. Here two children would share a row, and in that way we could keep up with the adults who crept along us in their own rows. Women and children were usually the ones to fill the wire baskets with potatoes; the men would then swap the full basket for an empty one. The potato harvest was a very regimented affair: it started at 12 noon and finished at 6 p.m. The only interruption was coffee time when a coffee substitute of roast barley was brought out to the field together with *Kartoffelstuten* (thick white bread), which we particularly liked. In order to be on time for the 12 noon start, I often had to miss a class.

What a joy to receive my first pay. Of course, I was not allowed to just squander it, I had to buy something sensible with it. The most important thing was a pair of fur-lined boots for the long ride to school during winter. Then winter came and on a day of rain and melting snow I arrived home totally soaked. I put my fur-lined boots into the oven to dry out, closed the oven door and promptly forgot about them. That was the end of my beautiful warm boots purchased with my first earned pay ever.

When it was time to bring in the hay or later the sheaves of grain, I had to drive the tractor and tow the loaded, swaying cart into the barn. Quite a delicate manoeuvre! You had to do the turns correctly, try not to hit trees or other obstacles and fit through the narrow barn entrance. I always managed.

Zum Glück hielten im Laufe der 50er Jahre alle möglichen modernen Maschinen in der Landwirtschaft ihren Einzug, und die knochenbrechende Feldarbeit wurde ein Ding der Vergangenheit. Genauso wie die Spiele unserer Kindheit!

Luckily, during the 1950s all kinds of modern farm machinery appeared on the market, and the bone-jarring labouring in the fields became part of history. As did the games of our childhood.

Der Schweizer Nationaltag

von EDA Präsenz Schweiz – PRS

Der 1. August ist der Schweizer Nationalfeiertag, welcher mit politischen Ansprachen, Höhenfeuern, Feuerwerk und Lampions gefeiert wird. Die offizielle Bundesfeier findet auf der legendären Rütliwiese statt. Dabei hält die Bundespräsidentin oder der Bundespräsident eine Rede an die Nation. Gesungen wird dazu die Schweizer Nationalhymne, welche seit 1961 in Gebrauch ist.

Am 1. August gedenkt die Schweiz dem Bundesbrief aus dem Jahr 1291. Die Orte Uri, Schwyz und Unterwalden gelobten sich darin gegenseitige Hilfe bei Gefahr von aussen. Der Legende nach leisteten die Vertreter der drei Gründer-Orte – «die drei Eidgenossen» – ihren Eid auf der Rütliwiese über dem Vierwaldstättersee. Sie gelobten sich, ihr Land von den Habsburgern zu befreien. Die offizielle Bundesfeier findet am 1. August an diesem mythischen Ort mit einer Ansprache des Bundespräsidenten oder der Bundespräsidentin an die ganze Nation statt. Mit der Volksabstimmung von 1993 wurde der Nationalfeiertag gesamtschweizerisch als arbeitsfreier Tag erklärt.

Überall in der Schweiz werden am 1. August Höhenfeuer entzündet und Feuerwerk abgebrannt. Mancherorts ziehen Kinder mit Lampions mit dem Schweizer Kreuz und ihrem Kantonswappen durch die Strassen. Es finden Paraden mit traditionellen Trachten, Jodelchören, Alphörnern und Fahnen-

Swiss National Day

by FDFA Presence Switzerland – PRS

The first of August is Swiss National Day, which is celebrated with political speeches, bonfires, fireworks and lanterns. The official national ceremony takes place on the legendary Rütli meadow. There, the President of the Swiss Confederation addresses the nation, and the Swiss national anthem, which has been in use since 1961, is sung.

On 1 August, Switzerland commemorates the signing of the Letter of Confederation of 1291, in which the localities of Uri, Schwyz and Unterwalden pledged to help each other if attacked. Legend has it that the representatives of the three founding localities – ‘the three Confederates’ – swore their oath on the Rütli meadow, which overlooks Lake Lucerne. They vowed to free their country from the Habsburgs. The official celebration takes place on 1 August on this mythical meadow, with an address by the President of the Swiss Confederation to the entire nation. In a 1993 referendum, Swiss National Day was declared a public holiday throughout Switzerland.

Bonfires are lit and fireworks are set off all over Switzerland on 1 August. In some places, children parade through the streets with lanterns bearing the Swiss cross and their canton’s flag. There are parades with people in traditional costumes, yodelling choirs, alphorns and flag-throwers. Through-

schwängern statt. Und im ganzen Land halten Politiker, vom Bundesrat bis zum Gemeindepräsidenten, ihre Bundesfeierreden.

Vierorts wird zudem die mythische Geschichte Wilhelm Tells aufgeführt, des legendären Helden der Schweizer Unabhängigkeit, der sich einem kaiserlichen Vogt der Habsburger widersetzt haben soll. Das berühmte Drama, in welchem Tell mit seiner Armbrust einen Apfel vom Kopf seines Sohnes schießen musste, wurde vom deutschen Dichter Friedrich von Schiller 1804 geschrieben.

www.eda.admin.ch/aboutswitzerland/de/home/gesellschaft/traditionen/nationalfeiertag.html

out the country, politicians, from Federal Councillors to communes' mayors, deliver speeches celebrating Swiss National Day.

In addition, in many places, the mythical story of William Tell, the legendary hero of Swiss independence who is said to have resisted an imperial Habsburg overseer, is enacted. The famous drama, in which William Tell had to shoot an apple off his son's head with his crossbow, was written by the German poet Friedrich von Schiller in 1804.

www.eda.admin.ch/aboutswitzerland/en/home/gesellschaft/traditionen/nationalfeiertag.html

Rezept: Bündner Nusstorte

von Mission 1. August – offizielle Kommunikationsplattform für den Schweizer Nationalfeiertag

Rezeptvideo: www.missione1agosto.org/de/diy/bundner-nusstorte/

Die weltberühmte Bündner Nusstorte gehört zum Schweizer Kulturerbe wie Fondue und Rösti. Das Rezept für das traditionelle Engadiner Dessert ist oftmals geheim und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Die Bäckerei Bad in St. Moritz verrät uns ihr Geheimnis.

Zutaten

Mürbeteig

170 g Zucker
250 g Butter
1 Ei
½ Kaffeelöffel Backpulver
1 g Salz
Etwas Zitronenschale
Wenig Vanillearoma
420 g Mehl

Recipe: Graubünden Nut Tart

by Mission August 1st – official communication platform for the Swiss National Day

Recipe video: www.missione1agosto.org/en/diy/graubunden-nut-tart/

The world-famous Graubünden nut tart is as much a part of Swiss culture as fondue and rösti. Recipes for this traditional Engadine dessert are often closely guarded secrets that are passed on from one generation to the next. Bäckerei Bad, a bakery and cake shop in St Moritz, shares its secret recipe with us.

Ingredients

Shortcrust pastry

170g sugar
250g butter
1 egg
½ teaspoon baking powder
1g salt
Some lemon zest
A few drops of vanilla essence
420g plain flour

Karamellfüllung

180 g Zucker
60 g Wasser
25 g Butter
35 g Honig
60 g Rahm (Sahne)
160 g Baumnüsse (Walnüsse)

Hallo, ich bin Marco Rogantini und arbeite als Bäcker-Konditor in der Bäckerei Bad in St. Moritz im Engadin. Ich zeige Ihnen heute, wie man eine Bündner Nusstorte backt.

Heute machen wir zwei Stück mit einem Durchmesser von 18 cm. Dafür braucht man einen Teig für aussen und eine Karamellfüllung für die Mitte. Für den Teig geben wir den Zucker, die Butter, eine Prise Salz, etwas Vanillearoma und etwas Zitronenschale in eine Schüssel. Sämtliche Zutaten zusammen schaumig schlagen. Dann das Ei langsam hinzufügen. Die Zutaten gut vermischen. Hierfür kann man ebenfalls einen Handmixer verwenden.

Wenn die Zutaten gut vermischt sind, das Backpulver und das Mehl in kleinen Mengen hinzufügen, damit es nicht zu sehr staubt. Wenn der Teig gut durchgeknetet ist, kann man ihn auf einem Teller eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Teig fest wird.

Nach 30 Minuten, wenn der Teig abgekühlt ist, 200 g Teig für den Boden und 150 g für den Deckel abwägen. Zum Ausrollen des Teiges geben wir etwas Mehl auf den Tisch, damit der Teig nicht festklebt. Man rollt die zwei Böden zirka 20 cm gross aus, etwas grösser als die Backform, damit man ausreichend Teig für den Rand hat. Die Backform auf den Teig legen und mit dem Messer rundum den überschüssigen Teig wegschneiden. Den Teig in den Backform legen und am Rand festdrücken. Beide Formen im Kühlschrank abkühlen lassen.

Nut filling

180g sugar
60g water
25g butter
35g honey
60g double cream
160g walnuts

Hello, my name is Marco Rogantini and I'm a baker at Bäckerei Bad in St Moritz in the Engadine. Today I'm going to show you how to bake an Engadine nut tart.

We'll be making two tarts made of pastry with a nut filling measuring 18 cm across. To make the pastry, put the sugar, butter, a pinch of salt, a few drops of vanilla essence, and some lemon zest in a bowl. Beat all the ingredients together until fluffy. Then slowly add the egg. Beat all the ingredients together thoroughly. You can also use a hand-held food mixer to do this.

When the ingredients are fully combined, gradually add the baking powder and flour, keeping the amount of flour dust to a minimum. Knead the dough thoroughly and then place it in the fridge for 30 minutes to firm up.

Once the 30 minutes are up and the dough has chilled, weigh out 200g for the base and sides and 150g for the top. Before rolling out the pastry, sprinkle some flour on your work surface to stop the dough from sticking. Roll out the two bases until they measure about 20cm, a little larger than the baking tin, to allow enough overlap for the sides. Place the baking tin on the dough and cut away the excess dough from around the tin with a knife. Place the dough in the baking tin and press into the bottom and sides. Chill both tins in the fridge.

Für die Karamellfüllung lassen wir den Zucker und das Wasser zusammen aufkochen. Man sieht es fängt schon an zu karamellisieren. Wenn die Farbe hellbraun ist, kann man die Temperatur reduzieren und die Butter hinzufügen. Achtung, die Butter vorsichtig hinzufügen, denn es kann spritzen. Wenn die Butter gut aufgelöst ist, kann der Honig hinzugefügt werden, gut vermischen und den Herd vollständig ausschalten. Wir fügen noch den Rahm hinzu, sowie die gehackten Nüsse. Alles gut durchmischen.

Die Böden sind jetzt abgekühlt. Wichtig, wenn der Karamell noch warm ist, ihn zwischen den zwei Kuchen verteilen. Die Finger in kaltes Wasser halten und die Masse regelmässig verteilen. Nach 5 Minuten kann man den Rand zusammenklappen. Wenn der Rand weich ist, kann man an den Seiten nach innen klappen.

Jetzt kann man die Deckel ausrollen und darauflegen. Für die Deckel nimmt man wieder ein bisschen Mehl, rollt den Teig aus und legt die Form drauf, um den überschüssigen Rand abzuschneiden. Den Deckel anschliessend auf die Torte legen und etwas andrücken. Anschliessend kann man mit der Gabel ein schönes Muster auf den Deckel zeichnen, zum Beispiel anhand eines Ausstechers. Am Schluss den Teig mit einer Gabel einstechen. Zum Schluss den Teig mit Eigelb oder mit einem ganzen Ei bestreichen.

Wenn alles bereit ist, stellt man die Torten für 13 Minuten in den Ofen bei 210 Grad bis sie goldbraun ausbackt. Nach 13 Minuten nimmt man sie raus und lässt sie abkühlen. Wenn sie abgekühlt sind, kann man sie aus der Form nehmen und aufschneiden.

Ich wünsche Ihnen viel Spass bei Ausprobieren und wünsche Ihnen guten Appetit!

To make the nut filling, put the sugar and water in a pan and bring the mixture to a boil. You can see that it's starting to caramelize. Once the syrup turns light brown, you can reduce the heat and add the butter. Be careful adding the butter as the caramel may splutter. Once the butter has completely dissolved, add the honey, mix well and turn off the heat. Now we just need to add the cream and chopped walnuts. Give everything a good stir.

By now, the tart bases will be cold. It's important to spread the caramel mixture over the pastry cases while it's still warm. Wet your fingers with cold water and spread the mixture evenly. When the edges are soft, fold the excess pastry over onto the filling.

Now you can roll out the pastry lids and place them on the tarts. To make the lids, sprinkle a little more flour onto the surface, roll out the dough, place the tin on top, and cut away the excess pastry from around the edge. Place the lid over the tarts and press it down lightly. You can then use a fork to draw nice patterns on the lid, tracing around a cookie cutter, for example. Now prick the pastry with a fork. Finally, brush the pastry with egg yolk or a whole egg.

When the tarts are ready, bake them in the oven for 13 minutes at 210 degrees Celsius until golden brown. After 13 minutes, remove from the oven and allow to cool. Once the tarts are cool, remove them from the tin and cut into slices.

I hope you enjoy trying out this recipe. Bon appétit!

German classes and other events at Das Zentrum

German language classes – some of our classes temporarily changed from face-to-face to online format (via Zoom) during the COVID-19 shutdown. Different delivery arrangements may continue in 2022. Please contact individual teachers for more information.

You must be a member of Das Zentrum to take these classes. Membership (\$50 per year / \$30 concession) gives you free access to our library resources, including books, magazines, newspapers and DVDs.

We also have contacts for native language tutors. For general enquiries relating to tutoring or language courses, please contact das.zentrum@iinet.net.au.

Tuesdays, 6:30-8:00pm

German conversation group

cost: \$30 per six months

contact: conversation.group.zentrum@iinet.net.au.

Wednesdays, 6:00-8:00pm

Upper Intermediate German

started 20 July 2022

teacher: Susanne Gross, gross.susanne@gmail.com

Freitag Filmabend, usually on the first Friday of each month

Join us for DVD screenings of modern and classic German films, television series and documentaries.

Check our webpage for the latest information:

<http://www.daszentrum.org.au/events.php>

Monday 31 October

Das Zentrum Annual General Meeting

Details to be advised.

Forgotten to renew your annual membership?

Fees are now due for the new common membership year – \$50 full, and \$30 concessional membership. The membership year for everyone is now April 2022 to March 2023. Don't delay, your support of Das Zentrum is appreciated!

To renew your membership, you can simply:

— transfer your fees electronically to the Das Zentrum bank account, with your surname in the description box: Commonwealth Bank of Australia / Das Zentrum Australian-German Institute / BSB: 062-911 / Account: 1008-8296

— post a cheque to our address shown below, or

— pay by cash (please ring Das Zentrum during our published office hours first, to make sure we have someone on duty).

If you decide not to renew your membership, it would be greatly appreciated if you let us know as soon as you can – that would save time and uncertainty all around (much more than you might think!)

If you have recently renewed, thank you for your continued support. You can ignore this and future reminders this year.

INFORMATION ABOUT DAS ZENTRUM ...

A library, resource centre, and meeting place for anyone with an interest in the German-speaking regions of Europe:

- visitors from the German-speaking lands looking for up-to-date magazines and newspapers
- students of the German language seeking study material or German DVDs to help develop your language skills
- anyone seeking help with language skills in an informal environment

Das Zentrum can help with all of the above and more. Information on our language courses and upcoming events is enclosed. If you need more details, just drop in during our opening hours or contact us by phone or email (details below).

Please call on 6230 0441 before your visit to ensure Das Zentrum is indeed open as we may have to cancel opening times at short notice due to shortages of volunteers.

VISIT US AT:

Griffin Centre
Level 1, Room 1.03
20 Genge St
Canberra City (Civic) ACT 2601

OPENING HOURS:

Tuesday to Friday: 11:30am to 2:30pm
Friday: 5:00pm to 7:30pm

CONTACT US:

Mail

Das Zentrum
Griffin Centre
1.03/20 Genge St
Canberra ACT 2601

Phone

6230 0441
(opening hours)

Email

das.zentrum@iinet.net.au

Website

www.daszentrum.org.au

Facebook

www.facebook.com/zentrumcanberra

YOUR COMMITTEE:

President: Doris Grosse

E: das.zentrum@iinet.net.au

T: 6101 2036

Secretary: Prue Bradford

E: das.zentrum@iinet.net.au

Treasurer: Steve Wallace

E: das.zentrum@iinet.net.au

The publication of this newsletter is made possible by the support of the **ACT Government's Multicultural Grants Program**.

Your contributions, ideas and suggestions are welcome!

Please contact the editor, Hilary Howes:

E: hilaryhowes@gmail.com | T: 0447 197 055

Supported by



ACT
Government